

**Sabine Newrzella, Bäckerei Newzella:** „Es wird nicht immer gut ausgebildet im Bäckerhandwerk. Man sollte den Jugendlichen etwas bieten und sie vernünftig behandeln. Alte Strukturen im Unternehmen müssen überdacht und überholt werden. Gemeinsam mit den Meistern gilt es daran zu arbeiten, die Ausbildung heute anders zu gestalten als früher. Im Backstube und Verkauf sollte eine Person vor Ort die Ausbildereignungsprüfung haben.“



**Leo Trumm, Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe:** „Die Quote der Abbrecher ist zu hoch. Offensichtlich werden zu viele ausbildungsunfähige oder -unwillige Auszubildende eingestellt. Und nicht alle verantwortlichen Ausbilder zeigen das nötige pädagogische Verantwortungsbewusstsein.“

**Hana Esch, Bäckerei Mareis:** „Wir nehmen nur die Besten und stellen dafür lieber weniger Azubis ein. Wichtig ist, dass sie sich wirklich für den Beruf entschieden haben. Dann bleiben sie auch bis zum Abschluss – und danach, denn wir haben eine Übernahmequote von fast 100 Prozent. Beginnend mit der Bewerberauswahl ist unser Ziel eine langfristige Beziehung.“

## Azubis übernehmen Patenschaft

Bäckermeister Anton Mareis und Hana Esch als seine rechte Hand in der Geschäftsleitung machen sich viele Gedanken um eine möglichst gute Betreuung der Auszubildenden in der **Bäckerei Mareis** aus Vilsbiburg (11 Verkaufsstellen). Eines der Ergebnisse ist das im vergangenen Herbst gestartete Projekt „Interne Patenschaften“: Mitarbeiter, die im dritten Ausbildungsjahr sind oder gerade ausgelernt haben, stellen sich für den gerade neu angestellten Nachwuchs während des ersten halben Jahres als Paten zur Verfügung und dienen so als feste Ansprechpartner. „Sie sind untereinander auf Augenhöhe“, nennt Hana Esch den Vorteil. Zudem seien die älteren Azubis gute Mittler zwischen Neulingen und Ausbildern. Diese verantwortungsvolle Rolle kann natürlich nicht jeder Azubi erfüllen. Gute Fachkenntnisse und eine hohe soziale Kompetenz sind Voraussetzung. „Und er muss voll hinter seinem Beruf stehen“, ist der Führungskraft wichtig.

Beim ersten Mal haben drei Paten – ein Bäcker- und zwei Verkaufszubis – jeweils zwei Neue unter ihre Fittiche genommen. In lockerer Atmosphäre lernten sie sich im August bei einem Willkommenstreffen in



**KOMPLET Sechskorn!**

Ein Klassiker, der schon vor mehr als 25 Jahren ein Güte-Zeichen setzte - nach wie vor jung geblieben und sich nicht zu schade für neue, variantenreiche Brot-Ideen.

Lassen Sie sich inspirieren und profitieren Sie von unserer großen Produktvielfalt mit dem Know-how für beste Ergebnisse.

**KOMPLET** Abel + Schäfer Völklingen KOMPLET Berlin info@komplet.com www.komplet.com

Aus Gutes das Beste backen!

**Trumpf Ass Vollkornbrot**

Natürlich Vollkorn - der Familie zuliebe!

**Schapfen Mühle** seit 1412 www.schapfenmuehle.de

- ✓ körnige Ballast- und Mineralstoffe
- ✓ feines Vollkornbrot
- ✓ für eine ausgewogene Ernährung

**Was lecker schmeckt, muß auch lecker aussehen...**

Sichern Sie sich mit Ihren hausgemachten Desserts in appetitlich, glasklaren Gourmet-Bechern ein dickes Umsatzplus...

...Käsecreme Testbecher gleich bestellen unter 02335/97570

Gute Geschäfte... **AGL**

Ausstattungsservice für Gastronomie u. Lebensmittelhandwerk GmbH  
Schöllinger Feld 34 · 58300 Wetter  
Telefon: 02335/9757-0 Fax: 02335/9757-22  
Internet: www.agl-gmbh.de E-Mail: info@agl-gmbh.de



Beim Willkommens-treffen lernten sich Paten (hintere Reihe, 2. und 3. v.l.; vordere Reihe 2. v.r.), Ausbilder und die neuen Azubis (mit großer Probier-tüte) kennen. Anton Maris ist in der hinteren Reihe in der Mitte und Hana Esch hinten ganz rechts zu sehen.

der Bäckerei kennen. Beide – Pate und neuer Azubi – erhielten bei dieser Gelegenheit eine Patenmappe. Der Pate kann sich darin über seine Aufgaben informieren. Dazu gehört, dass er sein „Patenkind“ regelmäßig kontaktiert, um nachzufragen, ob er klarkommt, ob er schulische Unterstützung benötigt und ob er die innerbetrieblich für diesen Ausbildungsabschnitt festgelegten Pflichten und Standards erfüllen kann. Eine Tätigkeit, die die Paten nebenbei auf künftige Führungsaufgaben vorbereitet. „Eine Patin hat inzwischen ausgelernt, die beste Prüfung gemacht und ist jetzt schon Filialeiterin“, freut sich Hana Esch. Auch den Azubis im ersten Jahr habe die Patenschaft sehr geholfen. „Es ist eine sehr gute Sache!“ 🍞 🍞

Info: [www.mareis.com/azubi\\_patenschaften.html](http://www.mareis.com/azubi_patenschaften.html)

## Schulleistungen geschickt gefördert

Sabine Newrzella von der Kölner Bäckerei und Konditorei Newrzella ist es wichtig, dass ihre Azubis auch in der Schule am Ball bleiben. Schließlich lernen sie dort wichtige Grundlagen für ihren Beruf. Ein einfaches Mittel: „Ich verpflichte sie dazu, mir ihre Arbeiten zu zeigen, die sie in der Berufsschule schreiben.“ Ergebnis: Die jungen Leute legen erkennbar mehr Ehrgeiz an den Tag. Da es natürlich auch einmal schlechte Noten gibt, weiß Newrzella, wie sie mit Hilfe des Arbeitsamtes „ausbildungsbegleitende Hilfen“ (Nachhilfestunden) organisiert.

Eine weitere Maßnahme: „Ich bespreche mit den Jugendlichen schon bei Abschluss des Ausbildungsvertrages ein Ziel, das sie erreichen können.“ Eine Hauptschulabgängerin beispielsweise kann mit passablen Noten und dem Zusatzfach Englisch mit dem Ausbildungsabschluss auch gleich den Realschulabschluss erhalten – eine begehrenswerte Chance. Eine Realschülerin „mit manierlichen Noten“ wiederum regt Newrzella dazu an, Klassenbeste zu werden und noch bessere Schüler, das Ziel Jahrgangsstufenbeste anzustreben. Dabei kann sie wieder mit einem attraktiven Zusatznutzen locken: Wer eine Durchschnittsnote von 1,9 oder besser erreicht, kann mit der Begabtenförderung bis zu 5.100 Euro für die berufliche Weiterbildung bekommen. 🍞



Unternehmerin Sabine Newrzella (Mitte) behält auch die schulischen Leistungen ihrer Azubis im Auge.

Info: Sabine Newrzella, Tel. 0221 9793404, [www.baeckerei-newrzella.de](http://www.baeckerei-newrzella.de)



## Reinschnuppern mit einem Praktikum

Schulpraktika anzubieten: Das ist ein wichtiger und von vielen Bäckern beschrittener Weg, um Bewerber für ihre Lehrstellen zu gewinnen. Und je positiver die Erfahrungen der Jugendlichen in Backstube oder Filiale ausfallen, desto mehr spricht sich dies in der ganzen Schule herum. „Beide Seiten merken während des Praktikums auch schon, wie man miteinander klarkommt“, nennt Sabine Newzella von der Kölner Bäckerei-Konditorei Newzella einen wichtigen Vorteil. Auf Seiten des Betriebs gehe es dabei um Grundsätzliches: Ist der junge Mensch pünktlich und zuverlässig und hält er gewisse Verhaltensregeln ein? Auch die Freude an der Tätigkeit lässt sich schon erkennen. ✓ **Tipp:** Setzen Sie sich zum Abschluss mit guten Praktikanten zusammen und machen Sie ihnen die Ausbildungen in Ihrem Betrieb schmackhaft! 🍞

Anzeige



**Das Beste ist gerade richtig – unsere ausgereifte Bäckerei-Software!**

FoxLogic – EDV für Backbetriebe  
Tel. 0211/7103433 · Fax 7182450  
Internet <http://www.FoxLogic.de>  
E-mail: [FoxLogic@arcor.de](mailto:FoxLogic@arcor.de)

## Künftige Azubis in der Schule abholen

Die Reutlinger Bäckerei Keim geht eine enge Zusammenarbeit mit drei Hauptschulen in ihrem Vertriebsgebiet ein. „Es ist mir sehr wichtig, die Jugendlichen schon während der Schulzeit für uns zu gewinnen, so dass sie direkt mit dem Schulabschluss in die Lehre starten können“, sagt Unternehmerin Ulrike Keim-Rittelmann. Gelingt dies nicht, wüssten sie oft noch jahrelang nicht, was sie anfangen sollen: „80 Prozent unserer Bewerber haben die Schule schon vor mindestens drei Jahren verlassen.“ In dieser Zeit könnten sie eine komplette Ausbildung absolvieren – auf die sich dann noch aufbauen lässt.

Die Schulpartnerschaft wird durch mehrere Maßnahmen mit Leben erfüllt. Die 7. Klassen werden zur Betriebsführung eingeladen, so dass sie die Bäckerei schon einmal kennenlernen. Schüler der 8. Klasse können dann ein Praktikum bei Keim machen. Zusätzlich berichten Auszubildende der Bäckerei in Schulstunden von ihren Erfahrungen und beantworten Fragen zu ihrem künftigen Beruf. Ulrike Keim-Rittelmann zieht dies einem Auftritt von Ausbildern in der Schule vor: „Es ist viel unmittelbarer, wenn Azubis über ihre eigenen Erfahrungen berichten.“ Und den meisten ihrer angehenden Verkäuferinnen mache der Beruf sehr viel Spaß. Die Kooperation zwischen Schulen und Betrieb hatte die Handwerkskammer Reutlingen vermittelt. Derzeit bildet die Bäckerei Keim 35 Azubis am Stammsitz und in rund 50 Fachgeschäften aus. Leicht zu finden waren sie in dem strukturstarken Vertriebsgebiet südöstlich von Stuttgart nicht.



Info: Ulrike Keim-Rittelmann, Tel. 07127 97640, [www.baeckerei-keim.de](http://www.baeckerei-keim.de)

## Stand auf der Berufsmesse

„Berufsmessen sind ein sehr guter Weg, um Lehrstellenbewerber zu finden“. Dies ist die Erfahrung von Hana Esch, die in der Bäckerei Mareis aus Vilsbiburg (11 Fachgeschäfte) unter anderem für die Personalsuche zuständig ist. Gemeinsam mit zwei Azubis präsentierte sie die von Mareis angebotenen Ausbildungsberufe beispielsweise auf der Berufeschau in Ergoldsbach. Für Aufmerksamkeit und Action am Stand sorgte das probeweise Brezelschlingen. Die Ravensburger Bäckerei Hamma (rund 60 Filialen) schickte drei Azubis allein auf eine dreitägige Bildungsmesse. So konnten die jungen Leute mit den interessierten Besuchern Tacheles reden. Der angehende Bäcker erklärte die verschiedenen Getreidesorten, der Konditor zeigte seine Modellierkünste und die Verkäuferin hatte einen Tisch wie bei der Prüfung aufgebaut. Begleitend verteilten sie Hammas Ausbildungsflyer. Vertriebsleiterin Simone Hamma betätigt, dass die Berufsinformationsmesse eine wichtige Bewerberquelle sei.

✓ **Tipp:** Berufsmessen gibt es an vielen Orten und der Aufwand ist auch von kleineren Betrieben zu schaffen. Es lohnt sich, denn: Hier tummelt sich genau die richtige Zielgruppe. 🍞 🍞

## Vom Ferienjob zur Berufswahl

Manch eine Schülerin ist an einem Ferienjob im Bäckerladen interessiert – auch Realschülerinnen und Gymnasiastinnen. Aufgeschlossene Jugendliche sollte nach Möglichkeit eingestellt und während ihrer Tätigkeit motiviert werden. Bei Freude am Kundenkontakt sollten Sie der Ferienjobberin eine Ausbildung in Ihrer Bäckerei anbieten. Vielleicht können Sie so hochkarätigen Nachwuchs gewinnen. 🍞