

Ausbildungs-Ass 2018 Handwerk

3. Platz

Hier sucht man nicht nach dem stromlinienförmigen Auszubildenden. Denn der Integration von lernschwachen Jugendlichen, von Jugendlichen mit Handicap genauso wie von solchen mit Migrationshintergrund stellt man sich wir aktiv und bietet Lösungen an.

So steht etwa die Vermittlung von sozialen Kompetenzen genauso auf der Ausbildungsagenda wie die der obligatorischen fachlichen Fähigkeiten. Weiterbildungen, Besuch von Fachmessen, Zusatzkurse und Seminare, wo nötig Nachhilfe werden ebenfalls standardmäßig angeboten.

In einer Schulungsfiliale des Bäckereibetriebs können die Auszubildenden ihre Lerninhalte in der Praxis umsetzen und erproben sowie erste eigenverantwortlichen Entscheidungen treffen.

Hier akzeptiert man nicht nur Blockschulzeiten, die im Bäckerhandwerk bei vielen Betrieben ohnehin nicht gerade bleibt sind, sondern sucht aktiv andere Betriebe, die sich diesem Konzept anschließen. Auch während des Schulblocks läßt der Betrieb seine Azubis nicht allein und hat in den jeweiligen Zeiträumen eine Unterbringung im Internat organisiert.

Dieses ganzheitliche Ausbildungs-Konzept der Bäckerei Brunner aus Weiden in der Oberpfalz hat die Jury überzeugt.



Netzwerk – Migration – Integration - Blockschule mit Internatsunterbringung Unser Weg für eine individuelle Ausbildung von Fachkräften in der Zukunft

Aus Liebe zum Handwerk – 60 Jahre Brunner Bäcker – 60 Jahre Ausbildung

Die Bäckerei Brunner ist stolz auf eine langjährige Tradition zurück zu blicken. Am 01. Mai 1958 gründete Erich Brunner im Pressather Wald in Weiden i. d. Oberpfalz die Brot- und Feinbäckerei Erich Brunner. Im Jahr 1965 wurde umgezogen in die Pressather Straße 35, mit betrieb einer reinen Lieferbäckerei. Seit 1972 sind wir am heutigen Hauptstandort in der Georg-Stöckel-Straße in Weiden i. d. Oberpfalz ansässig. 1978 eröffnete die erste Filiale. Heute ist die Bäckerei Brunner, mit über 80 Filialen und rund 800 Beschäftigten, zu denen auch über 50 Azubis zählen, einer der erfolgreichsten Handwerksbetriebe in Nord-Ostbayern.

Brot steht für lebenswichtige Werte, um die wir uns bemühen müssen. Brot fällt nicht vom Himmel und wächst nicht auf dem Feld, es wird mit Hand und Herz gebacken. Es steht schon in der Bibel geschrieben "Unser tägliches Brot gib uns heute". Werte wie Gemeinschaft, Respekt und Toleranz versuchen wir täglich in der Bäckerei Brunner zu leben und sind deswegen in unserer Firmenphilosophie als fester Baustein verankert.

Aus Liebe zum Beruf

Von Beginn an bemühen wir uns, die Liebe zum Beruf und zum Handwerk an jüngere Generationen weiter zu geben. Die Bäckerei Brunner ist schon seit Gründung für qualifizierte und innovative Ausbildung bekannt. Auch unser Inhaber, Gerhard Brunner, wurde im Familienbetrieb zum Bäcker ausgebildet und ging diesen Weg bis hin zum Meister.

Zusammen mit der Bäcker-Innung Nordoberpfalz und der Berufsschule St. Michaelswerk in Grafenwöhr konnten wir 2017 Partner für die Ausbildung mit Blockbeschulung gewinnen. In diesem Netzwerk riefen wir dieses Pilotprojekt ins Leben: Seit September 2017 besuchen unsere Auszubildenden beider Berufsbilder (Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei und Bäcker/in) in einer Gemeinschaftsklasse (Bäckerei und Verkauf) die Berufsschule St. Michaelswerk im Blockunterricht mit angegliederter Internatsunterbringung. Der Unterricht an der Berufsschule Grafenwöhr, im Fachbereich Back- und Süßwaren, ist methodisch und fachdidaktisch auf die individuellen Lern- und Leistungsvoraussetzungen der oft lernschwächeren Schüler, nach den amtlichen Lehrplänen, ausgerichtet.

Aus Liebe zum Detail - Welche Vorteile sehen wir für unsere Auszubildenden?

1. Herausforderung Nachtarbeit und Lernen

Eine Herausforderung im Bäckerberuf ist die Nachtarbeit. Die ganze Woche über gewöhnen sich Körper und Geist an die Bäckerarbeitszeiten. Einmal in der Woche, am Schultag, wird der Biorhythmus auf den Kopf gestellt. Durch den Blockunterricht können sich unsere Auszubildenden aus der Backstube an einen Wochenrhythmus gewöhnen, das fördert die Konzentration, somit auch das Lernen und die Leistung.

2. Internatsunterbringung

Die Eltern der minderjährigen Auszubildenden wissen Ihre Kinder im angeschlossenen Internat in besten Händen. Die Gemeinschaft wird durch die Zusammenführung aller Auszubildenden der Bäckerei Brunner und dem gemeinsamen Tagesablauf deutlich gestärkt. Täglich wird außerhalb der offiziellen Unterrichtseinheiten das Gelernte unter Hilfestellung durch geschultes Fachpersonal vertieft. Die Auszubildenden werden bei Ihrem ersten Schritt auf dem Weg in die Eigenständigkeit (Abnabelung vom Elternhaus) unterstützt.

3. Einblick in ein anderes Berufsbild

Einen weiteren Bonus sehen wir darin, angehende Verkäufer/innen und Bäcker/innen gemeinsam zu unterrichten. Einblicke in das jeweils andere Berufsbild zu geben. Unsere zukünftigen Verkäufer/innen sehen wie Teige entstehen, dürfen selbst Hand anlegen. Unsere Bäcker/innen sehen, dass Verkauf mehr ist, als nur die Ware über die Theke zu reichen. Verkaufen ist durchaus auch Handwerk. So entstehen auch für die Zukunft Netzwerke, die von der Backstube in den Verkauf reichen. Beispiel: Gibt es in der Zukunft Fragen im Verkauf, die die Backstube betreffen, haben die künftigen Fachverkäufer/innen eine/n künftige/n Bäcker/in als persönlichen guten Draht. Viele Fragen können schon auf dem kleinen Dienstweg geklärt werden. Somit können Verbesserungen auch sehr schnell auf eine menschliche Art umgesetzt werden. Der Charakter eines Familienbetriebes wird schon in der Ausbildung begonnen.

Komplexe Arbeitsschritte zeigen

Komplexe, länger andauernde Arbeitsgänge werden sichtbar und verständlich gemacht. Zum Beispiel ist es an einem Tag Unterricht in der Berufsschule nicht möglich, eine Teigführung die über 24 Stunden geht zu begleiten, was als absolutes Qualitätsmerkmal gilt. Im Blockunterricht können Auszubildende Ihren eigenen Teig am

Folgetag selber weiterverarbeiten. Somit ist ein Lerneffekt wesentlich besser. Die Auszubildenden lernen aus Ihren Fehlern und Erfolgen. Auch unsere Auszubildenden sehen darin einen Vorteil, so erklärte unser Bäckerazubi Sebastian einer Praktikantin: "Blockschule ist voll toll! Den einen Tag setzt du den Teig an, am anderen Tag siehst du, was aus ihm geworden ist. Das kannst bei einem Tag Schule in der Woche nicht erkennen!"

5. **Integration** von Lernschwachen sowie Jugendlichen mit Handicap und Jugendlichen mit Migrationshintergrund in ein familiäres Umfeld

Der Familiengedanke wird in der Bäckerei Brunner sehr groß geschrieben. Somit ist es auch bei den Auszubildenden im Blockunterricht und der Internatsunterbringung möglich, diesen Familiengedanken zu leben. In unserer Gruppe von Auszubildenden sind sehr gute Schüler aber auch lernschwächere Jugendliche, sowie junge Menschen mit Handicap und auch Migrationshintergrund. Der Vorteil besteht darin, schon in der Ausbildung zu erkennen, dass man sich gegenseitig unterstützen muss, um im Leben voranzukommen. Die Lernschwächeren werden durch die Stärkeren unterstützt. Jedoch auch für die Stärkeren ist es ein Lerneffekt Verantwortung zu übernehmen und sich um Schwächere zu kümmern. Dies wird auch schon ganz stolz von unseren Auszubildenden gelebt. Aussage von Sina: "Ich habe M. animiert mit am Abend in die Stadt zu gehen, dass er auch mal raus kommt".

6. Vermittlung von sozialen Kompetenzen

Das St. Michaelswerk hat es uns als Ausbildungsbetrieb ermöglicht, regelmäßig während der Berufsschulzeiten oder auch der Internatszeiten, außerhalb des Geschäftstrubels gemeinsam mit unseren Auszubildenden an Ihren sozialen Kompetenzen zu arbeiten. Durch die sehr unterschiedlichen Arbeitszeiten von Backstube und Verkauf 24 Stunden / 7 Tage die Woche / 364 Tage pro Jahr ist dies normal nicht möglich. Hier vermitteln wir als Ausbildungsbetrieb soziale Kompetenzen. Themen wie: "Mobbing, Umgang mit sozialen Medien oder Team Building" stehen hier im Mittelpunkt. Schon in der Phase der Ausbildung soll vermittelt werden: beim Brunner Bäcker steht der Mensch im Mittelpunkt. Die gesamte Personalarbeit der Zukunft ist auf die Menschen ausgerichtet. Neben der fachlichen Ausbildung, welche die über 60 Jahre gewohnte Brunnerqualität sichert, ist eine Ausbildung in sozialen Kompetenzen in Zukunft von besonderer Wichtigkeit.

7. Abstimmung der Blockschulzeiten.

Im Bäckerhandwerk ist es wichtig sich zu besonderen Saisonzeiten aufzustellen. Zu umsatzstarken Feiertagen, zum Beispiel Ostern und Weihnachten, zählen alle Hände im Verkauf und der Backstube. Das St. Michaelswerk ist uns, als Arbeitgeber, bei der Planung des Blockunterrichts, entgegengekommen. Die Schulzeiten werden nicht zu diesen verkaufsstarken Tagen angesetzt. Für die Auszubildenden ist es auch wichtig zu lernen, mit Stresssituationen im Arbeitsalltag umzugehen. Dies wird durch die Blockschuleinteilung ermöglicht.

8. Organisatorische Vorteile

Durch die einheitliche Schulzeit und die Möglichkeit, selbst einzelne Unterrichtsinhalte gestalten zu können, wird es uns als Arbeitgeber erleichtert den gesetzlichen Pflichten der regelmäßigen Unterweisung von Hygiene-, Arbeitssicherheits- und Datenschutzbestimmungen sowie Infektionsschutzbelehrungen nachzukommen. Gezielte Schulungsmaßnahmen zu Prüfungsvorbereitung und betriebsinternen Schulungsinhalten können hier durchgeführt werden, ohne den Ablauf im Betrieb oder das Kundengeschäft zu beeinflussen. Ein großer organisatorischer Aufwand, Arbeitspläne über mehrere Fachgeschäfte und Fachbereiche abzustimmen, fällt weg.

Statement der Berufsschule St. Michaelswerk durch Schulleiter Herrn Peter Fleischmann:

"Als an unserer Schule die Beschulungsform des Blockunterrichts im Bereich Bäcker/ Bäckereifachverkauf zu Beginn dieses Schuljahrs eingeführt wurde, gab es auch kritische Anmerkungen. Im Rückblick müssen wir feststellen, dass diese Art der Unterrichtsgestaltung deutliche Vorteile gegenüber dem Einzeltagsunterricht aufweist.

Die Aufmerksamkeit der Schüler hat sich im Unterricht stark verbessert, da äußere Einflüsse an Bedeutung verlieren (lange Anfahrtswege, Müdigkeit, Ablenkung durch den Berufsalltag). Die in Lernfeldern strukturieren Lehrinhalte können in vollständigen Handlungen wahrgenommen und erfasst werden, was sich auch in teilweise deutlich verbesserten schulischen Leistungen widerspiegelt. Gerade von Seiten der Schüler wird die Beschulungsform des Blockunterrichts als sehr positiv empfunden."

2018 ist das Projekt schon längst kein Projekt mehr, sondern ein Erfolg!
Die Antwort auf den Fachkräftemangel lautet beim Brunner Bäcker:
Neue Wege in der Ausbildung gehen!
Schließlich können unsere Auszubildenden sagen:
"Ich bin nicht irgendwer. Ich lern nicht irgendwo."