

# **Ausbildungs-Ass 2019 Laudatio**

## **Handwerk**

### **1. Platz**

Unser Erstplatzierter in der Kategorie „Handwerk“ schreibt das Adjektiv „gut“ sehr groß. „Echt gut leben“ – so lautet das Motto dieses Vorzeigebetriebs. Das gilt auch für die Ausbildung und die innerbetriebliche Zusammenarbeit. Hier steht ebenfalls das Prädikat „echt gut“ im Mittelpunkt. Und die Leidenschaft.

Die Hauptstädter beschäftigen mehr als 25 Mitarbeiter aus zig Nationen – darunter auch Geflüchtete und „Menschen mit ungewöhnlichen Hintergründen“, wie es in Neukölln so schön heißt. Erst die Vielfalt mache den Alltag wirklich spannend. Ein lobenswerter Ansatz!

Seit Bestehen dieses Vorzeigebetriebs haben 15 Mitarbeiter ihre Ausbildung abgeschlossen. Doch damit nicht genug: 5 davon kamen unter die Top-Drei ihres jeweiligen Jahrgangs, sogar eine Landessiegerin war darunter. In diesem Jahr hatten sich 16 junge Talente um die 2 Ausbildungsplätze beworben. Eine tolle Resonanz!

Folgende Punkte haben die Jury nachhaltig beeindruckt:

- das soziale Engagement
- die gezielte und bewusste Förderung von Frauen
- das multikulturelle Team, um bewusst kulturelle Grenzen zu überwinden
- die Förderung der sprachlichen Kompetenz mit engagierten, ehrenamtlichen Nachhilfelehreinnen und -lehrern
- sowie die Leidenschaft fürs Handwerk.

## Mit gutem deutschen Brot kann man Viele-s Zusammenbringen

Wir sind in unserem Kiez bekannt durch unser Handwerk, unsere Gläserne Backstube und unser nachhaltiges Konzept.

Für angrenzende Kitas/ Kinderläden und Schulen bieten wir Backkurse für die Kleinen, Praktikaplätze für Schüler\*innen, Geflüchtete und für Menschen mit Einschränkungen. Unsere Ausbildungsplätze sind beliebt und schaffen qualifizierte Handwerks-Bäcker\*Innen, die gerne von anderen Backstuben, die nicht ausbilden, übernommen werden, sofern wir sie nicht selbst übernehmen können.

Die Gleichstellung von Frauen im männerdominierten Ausbildungsberuf Bäcker, die Organisation von ehrenamtlichen Nachhilfelehrer\*innen zur Verbesserung der Sprache und/ oder der Mathematik sind für uns selbstverständlich.

2011 wurde die endorphina Backkunst GmbH mit dem „Frühen Vogel“- Preis ausgezeichnet. (Mit dem „Frühen Vogel“ werden Unternehmen ausgezeichnet, die neue, innovative Wege im Ausbildungsmarketing beschreiten oder sich in besonderer Weise in der frühzeitigen Berufsorientierung engagieren, um ihren Fachkräftebedarf für die Zukunft zu sichern.)

2015 wurden wir zum besten Ausbildungsbetrieb Neuköllns, in der Kategorie 21-50 Mitarbeiter\*innen, gewählt. Beide Preise waren allerdings nicht dotiert.

Für dieses Jahr, Start September 2019, haben sich auf unsere beiden Ausbildungsplätze in der Backstube 11 Menschen beworben und das in Zeiten, da viele Betriebe nach Auszubildenden händeringend suchen.

Immer wieder wird in den Bewerbungen neben der guten Handwerksausbildung auf unser soziales Engagement hingewiesen.

Seit Bestehen des Betriebes haben 15 Menschen ihre Ausbildung als Bäcker\*innen abgeschlossen, wovon 5 unter den 3 Besten ihres Jahrgangs waren und eine Landessiegerin wurde. Ein Geflüchteter brach seine Ausbildung nach 2 Jahren ab, ein anderer macht gerade seine Abschlussprüfung. Seit letztem Jahr bilden wir auch eine Fachverkäuferin aus.

Wir haben teilgenommen am "Tag des Lesens", am "Tag des offenen Unternehmens" sowie an diversen "Girls - und Boys- Days".

Wir sind seit 2014 Projektbetrieb für Student\*innen der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung in Eberswalde.

Wir haben einen Firmen-Hofgarten, der auch von den Mitarbeiter\*innen für ihre Pausen genutzt wird oder für Familienfeiern. Unser Hof und unsere Backstube nehmen jährlich am grössten Neuköllner Kunstfestival, den „48h Neukölln“ , teil, um zu zeigen, dass Backen eine grosse Kunst ist.

Wir engagieren uns in verschiedenen Initiativen gegen Rassismus und Diskriminierungen jeglicher Art. Unser multikulturelles Team, das deutsches Sauerteigbrot herstellt und verkauft, ist ein gutes Abbild der Gesellschaft von heute!