

Leistungsfähigkeit wird gebraucht

Die Erfolgschancen bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz sind, wird sehr stark von ihrem Schulabschluss beeinflusst, der wiederum stark von der sozialen Herkunft abhängt, also von der Bildung und dem beruflichen Status der Eltern. So kommt es zu einer Benachteiligung von jungen Frauen und in ländlichen Regionen, die unter ungünstigeren familiären Voraussetzungen ihre Schulbahn starteten und nun an der Schwelle zur Berufsausbildung oft mit beträchtlichen Schwierigkeiten konfrontiert sind. Eine Analyse des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) Bonn zeigt diese Zusammenhänge wohl für junge Frauen als auch für junge Männer mit und ohne Migrationshintergrund auf. Angesichts der demografischen Entwicklung und des Fachkräftemangels, so das Fazit der BIBB-Studie, werden die Betriebe prüfen müssen, ob sie die Auswahlkriterien bei der Besetzung ihrer Stellen unverändert beibehalten. Die Wirtschaft werde künftig auf das gesamte vorhandene Arbeitskräftepotenzial angewiesen sein. Daher liege es im Interesse der Betriebe, allen jungen Menschen – unabhängig von ihrer Herkunft und Leistungsfähigkeit – eine berufliche Qualifizierung zu ermöglichen.

Drucktes Lob für die Leistungsmessung

Die erfolgreiche Abschnitten der hessischen Fachverkäuferin Frauke Walther beim Bundesleistungswettbewerb in ihrem heimischen Umfeld publiziert. In der Filiale der Landschlachterei Hanke, in dem die zweite Bundesleistungswettbewerb 2010 absolvierte, drückte mit dem gezielten Glückwunsch nicht nur ein Lob für den Einsatz aus, sondern rückte sich gleichzeitig als Einflusstätte in den Blickpunkt.

Glückwünsche



Wir gratulieren der
Fleischerei-Fachverkäuferin
Frauke Walther
zur Deutschen
Vize-Meisterschaft 2010
beim diesjährigen
Bundesleistungswettbewerb
der Fleischereijugend.
Deine Familie und das Team
METZGEREI WALTHER
... Regionalität und Qualität seit 1882
Waldstraße 11/119 Gronau
Tel. und Fax: 0525/434

Den Pokal in der Hand, strahlt Frauke Walther in der Glückwunsch-Anzeige den Eltern entgegen. | Foto: red

Weniger als ein Viertel bleibt noch aus

Nicht einmal jeder zweite Handwerksbetrieb nimmt noch an der Aktion teil. 2009 haben nur noch 23 Prozent aller Handwerksbetriebe ausgemeldet. Das teilte die Bundesregierung dem Bundestag mit. Demnach der Anteil der ausbildenden Betriebe 1999 noch bei knapp 34 Prozent. Die Zulassungsfreien Handwerke verzeichnen einen doppelt so hohen Ausprägungsgrad bei den neuen Ausbildungsstellen wie die zulassungspflichtigen. Die Bundesregierung begründete den Rückgang der Ausbildungsstellen mit dem Rückgang der Ausbildungsstellenanfrage. Von Betrieben mit weniger als drei Auszubildenden bilden nach Angaben des ifl-Forschungsinstituts 30 Prozent aus.



Das verlockend farbenfrohe Fingerfood-Büfett besteht aus Salaten, Antipasti, Lachsrollchen, Süßen und belegten Mini-Brötchen. | Fotos: ags

Thekenauslage dient als Leistungsnachweis

Erster Azubi-Tag in der Landschlachterei Hanke in Gronau – Nachwuchs zeigt sein Können

Eine auffällig andere Thekenauslage als an normalen Verkaufstagen wies die Theke in der Gronauer Filiale der Landschlachterei Hanke auf. Der niedersächsische Ausbildungsbetrieb ließ an einem Tag die Lehrlinge ran, die mit Eifer zeigten, was sie bereits können.

Ein Sonntagmorgen um 9:00 Uhr an einem Ort, der geografisch den Steben Bergen zuzuordnen ist: Die Kunden der Landschlachterei W. Hanke erleben ein ungewöhnliches Bild in der Filiale Gronau im sogenannten Leine-Center, einem Nahversorgungsstützpunkt mit Fleischerei, Bäckerei, Supermarkt und Drogerie. Zehn Auszubildende des Hanke-Teams, unterstützt von ihren Ausbildern und Ausbilderinnen, stecken mitten in den Vorbereitungen für ihren ersten Auszubildenden-Tag. Die Lehrlinge dekorieren Laden und Theke, arrangieren Wurst und Schinken, Käse und Fingerfood, Braten und offenfertige Fleischartikel. Sie schnitzen Schwäne aus Äpfeln und Blütenknospen aus Karotten, ordnen die Preisschilder den Produkten zu, bereiten alles für die vor dem Geschäft aufgestellte Bratwurstbude vor, fegen noch schnell den Verkaufsraum aus und zupfen schließlich an der Arbeitskleidung, damit sie perfekt sitzt.

Im Beisein ihrer Familienangehörigen, von Freunden und Kollegen sowie einiger Kunden eröffnet Juniorchefin Britta Hanke um punkt zehn Uhr den ersten Azubi-Tag in der Geschichte des Familienunternehmens, dem Mutter Margot Hanke als Inhaberin und Geschäftsführerin sowie Bruder Robin Hanke als Geschäftsführer vorstehen. An diesem Tag zeigen die sonst auf die Produktion am Stammsitz in Rheden oder einer der 20 Verkaufsstellen verteilten Nachwuchskräfte aller drei Lehrjahre, was sie in den letzten Wochen, Monaten oder Jahren gelernt haben. Die Theke erstrahlt in den unterschiedlichsten Darbietungen. Jeder der Auszubildenden durfte sich im Vorfeld ein Thema aussuchen, das er oder sie zusammen mit den jeweils zuständigen Ausbildern ausgearbeitet hat.

Und so kommen alle Anwesenden sowie die inhaberfamilie in den Genuss, die aus zehn Themenblöcke bestehende Darbietung nicht nur bestaunen, sondern zum Großteil die Erzeugnisse auch probieren zu können. Gefüllte Bratenspezialitäten zur Adventszeit sind platziert neben bayrischen Köstlichkeiten wie Weißwurst und Wurst-



Zehn Azubis aus allen drei Lehrjahren bestücken mit ihren Exponaten die Theke in der Gronauer Verkaufsstelle.



Erzeugnisse nach bayerischen Rezepturen bilden ebenso ...



... wie die herblichen Braten-Spezialitäten einen Themenblock.

salat mit süßer Senfsauce. Schlachteplatten machen Appetit auf die kalte Jahreszeit, sorgfältig dekorierte Käsespezialitäten munden wie Konditoreiartikel an und machen deutlich, dass der Beruf der Fleischerei-Fachverkäuferin heutzutage längst nicht mehr auf das angestammte Sortiment beschränkt ist. Wer glaubt, das Mett nur etwas fürs Brot ist, sieht sich eindrucksvoll eines Besseren belehrt. Partyserviceplatten mit belegten Mini-Brötchen und Schnittchen sowie hausgemachte Salate komplettieren die köstlichen Leistungsnachweise. Das Fingerfood-Büfett verdeutlicht, wie sich die Ausbildungsinhalte nah am Puls der Zeit orientieren. Und das Grillen vor der Filiale rundet die Veranstaltung ab.

Die Azubis bieten Kostproben an, erklären ihre Produkte und lassen sich gern feiern. Den Einsatz der Lehrlinge und honoriert die Unternehmerfamilie mit kleinen Geschenken. Ein Präsent gibt es auch für Gisela Gößmann. Sie zeichnet für die Planung und Durchführung des Azubi-Projekts verantwortlich und ist sonst für die Filialbetreuung zuständig. Die Azubi-Aktion zielt nach den Worten von Britta Hanke allein darauf ab, den Lehrlingen als Anerkennung ihrer Leistungen eine geeignete Plattform für die Demonstration ihres Könnens zu geben. Die damit verbundene Außenwirkung für die beiden Lehrberufe und den Ausbildungsbetrieb durch Pressemeldungen und die Mundpropaganda ist natürlich willkommen.

LEHRLINGSWERBUNG BEI NACHT

- Nur der Nachwuchswerbung gewidmet war an einem anderen Termin die Beteiligung der Landschlachterei Hanke an der Jobbörse der Hildesheimer Volksbank.
- Die Aktion fand während des Late Night Shoppings im Schalterraum der Volksbank unter dem Motto „Nacht der Bewerber“ statt.
- Zwei Hanke-Lehrlinge aus der Produktion hatten extra für diesen Termin kleine Wiener gefertigt und sich bei der Arbeit fotografieren lassen.
- Die dabei entstandenen Würstchen wurden in Hildesheim als Kostproben gereicht. Die Foto-Dokumentation diente als Anschauungsmaterial.