

Thema: Echtes Handwerk mit Laib und Seele – Bäcker haben noch freie Lehrstellen!

Beitrag: 1:57 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mit 13.666 Meisterbetrieben, 290.000 Mitarbeitern und einem jährlichen Gesamtumsatz von etwas mehr als 13 Milliarden Euro ist das deutsche Bäckerhandwerk ein wichtiger Wirtschaftsfaktor bei uns im Land. Viele Meisterbäcker stehen allerdings gerade vor einer großen Herausforderung: Ihnen fehlt der Nachwuchs. Uwe Hohmeyer berichtet.

Sprecher: Die Zahl der Lehrlinge im Bäckerhandwerk geht seit Jahren zurück. Zurzeit sind es noch knapp 26.000 junge Menschen, die eine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin oder zum Bäcker machen. Zum einen liegt das an den geburtenschwachen Jahrgängen – zum anderen aber auch daran...

O-Ton 1 (Peter Becker, 0:23 Min.): „Das muss man fairerweise sagen, dass im ersten Anflug der Bäckerberuf nicht der attraktivste ist. Oft wird auch immer argumentiert, dass das frühe Aufstehen ein Thema ist, dass man weniger Jugendliche hat. Aber viele finden dieses frühe Aufstehen auch gut und keiner möchte hinterher, wenn er einmal früh angefangen ist, eine spätere Schicht machen. Meine Erfahrung ist einfach, dass viele junge Menschen überhaupt nicht wissen, wie attraktiv es in einer Backstube zugeht.“

Sprecher: Sagt der Präsident vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Peter Becker und erklärt auch gleich, was für diese Ausbildung spricht.

O-Ton 2 (Peter Becker, 0:26 Min.): „Wir haben wirklich ein sympathisches Medium, mit dem wir arbeiten, die Rohstoffe, die wir einsetzen, sind alle sehr angenehm. Wir arbeiten im Team, und wir haben eine hohe technische Ausrüstung. Und das finale Produkt, was wir produzieren, das Brot, das ist etwas ganz Besonderes. Die Chancen im Bäckerhandwerk sind außerordentlich vielfältig. Ich kann mich im Betrieb weiterentwickeln, ich kann meinen Meister machen. Ich bin aber auch im Ausland sehr gefragt als Bäcker – oder auf Kreuzfahrtschiffen zum Beispiel.“

Sprecher: Ob einem das alles liegt, kann man ja einfach mal mit einem zweiwöchigen Schnupperpraktikum testen.

O-Ton 3 (Peter Becker, 0:15 Min.): „Viele Schulen bieten schon ab der 7. Klasse Praktika-Plätze an. Wir haben im Internet freie Lehrstellen von den Kammern, aber auch von den Verbänden, auf unserer Website auch. Aber natürlich die einfachste und direkteste Methode ist, direkt zum Betrieb hingehen, beim Meister nachzufragen: Hab´ ich ´ne Chance – oder nicht?“

Sprecher: Peter Becker jedenfalls ist immer noch stolz darauf, Bäcker zu sein. Auch wenn er vorher erst ein paar Umwege gemacht hat.

O-Ton 4 (Peter Becker, 0:16 Min.): „Ich hab´ in der Verwaltung gelernt, hab´ dann bei einer Bank gearbeitet, dann in der Maschinenbauindustrie. Aber schließlich bin ich dann doch zu dem väterlichen Betrieb zurückgegangen. Und ich muss sagen, dass mir dieser Beruf wirklich von allen vier, die ich in meinem Leben gemacht hab´, immer noch viel Spaß bringt und der schönste ist – also das war eine gute Entscheidung!“

Abmoderationsvorschlag: Weitere Infos dazu gibt's im Internet unter www.baeckerhandwerk.de – oder natürlich direkt beim Meisterbäcker um die Ecke. Einfach mal reinschnuppern und ein Praktikum machen.



Thema: Echtes Handwerk mit Laib und Seele – Bäcker haben noch freie Lehrstellen!

Interview: 2:40 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mit 13.666 Meisterbetrieben, 290.000 Mitarbeitern und einem jährlichen Gesamtumsatz von etwas mehr als 13 Milliarden Euro ist das deutsche Bäckerhandwerk ein wichtiger Wirtschaftsfaktor bei uns im Land. Viele Meisterbäcker stehen allerdings gerade vor einer großen Herausforderung: Ihnen fehlt der Nachwuchs. Und genau darüber sprechen wir jetzt mit dem Präsidenten vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Peter Becker, hallo.

Begrüßung: „Einen wunderschönen guten Tag!“

1. Herr Becker, wie ist die aktuelle Lehrlingssituation im Bäckerhandwerk?

O-Ton 1 (Peter Becker, 0:29 Min.): „Die aktuelle Lehrlingssituation im Bäckerhandwerk ist etwas rückläufig. Wir haben eine reduzierte Zahl an jungen Leuten in der Ausbildung. Das hat ganz klare Gründe in der demografischen Entwicklung. Wir hatten einmal 36.000 junge Menschen im Verkauf und in der Produktion. Heute liegen wir etwa bei 26.000. Aufgrund der reduzierten Zahl an Jugendlichen, die in den Arbeitsmarkt eintreten, ist es natürlich nicht einfach, qualifizierte junge Leute zu finden für den Bäckerberuf. Das trifft uns ganz stark.“

2. Haben Sie mal erforscht, woran das genau liegt?

O-Ton 2 (Peter Becker, 0:27 Min.): „Das ist einfach so, das muss man fairerweise sagen, dass im ersten Anflug der Bäckerberuf nicht der attraktivste ist. Oft wird auch immer argumentiert, dass das frühe Aufstehen ein Thema ist, dass man weniger Jugendliche hat. Aber viele finden dieses frühe Aufstehen auch gut und keiner möchte hinterher, wenn er einmal früh angefangen ist, eine spätere Schicht machen. Meine Erfahrung ist einfach, dass viele junge Menschen überhaupt nicht wissen, wie attraktiv es in einer Backstube zugeht. Also spricht eigentlich alles dafür, Bäcker zu lernen.“

3. Was genau spricht denn dafür?

O-Ton 3 (Peter Becker, 0:29 Min.): „Der Beruf des Bäckers ist einfach ein besonders schöner! Wir haben wirklich ein sympathisches Medium, mit dem wir arbeiten, die Rohstoffe, die wir einsetzen, sind alle sehr angenehm. Wir arbeiten im Team, und wir haben eine hohe technische Ausrüstung. Und das finale Produkt, was wir produzieren, das Brot, das ist etwas ganz besonderes. Die Chancen im Bäckerhandwerk sind außerordentlich vielfältig. Ich kann mich im Betrieb weiterentwickeln, ich kann meinen Meister machen. Ich bin aber auch im Ausland sehr gefragt als Bäcker – oder auf Kreuzfahrtschiffen zum Beispiel.“

4. Wer jetzt aber trotzdem gern mit seinen Händen arbeitet, sich aber unsicher ist, ob er eine Ausbildung im Bäckerhandwerk anfangen soll: Was empfehlen Sie dem?

O-Ton 4 (Peter Becker, 0:33 Min.): „Natürlich ist es schwer für einen jungen Menschen zu entscheiden, welchen Beruf ich ergreife. Und deswegen empfehle ich ganz klar Praktika zu machen. Viele Schulen bieten schon ab der 7. Klasse Praktika-Plätze an. Da sollte der junge Mensch auch verschiedene Berufe auswählen, damit er einen Überblick bekommt. Aber ganz wichtig ist: Bevor ich einen Lehrvertrag abschließe, einmal eine Woche oder 14 Tage in einen



Betrieb hineingehen. Wir haben im Internet freie Lehrstellen von den Kammern, aber auch von den Verbänden, auf unserer Website auch. Aber natürlich die einfachste und direkteste Methode ist, direkt zum Betrieb hingehen, beim Meister nachzufragen: Hab´ ich ´ne Chance – oder nicht?“

5. Sie sind ja selber auch gelernter Bäcker: Warum haben Sie eigentlich diesen Beruf gewählt?

O-Ton 5 (Peter Becker, 0:28 Min.): „Ja, ich hab´ eigentlich vier Berufe in meinem Leben gehabt: Ich hab´ in der Verwaltung gelernt, hab´ dann bei einer Bank gearbeitet, dann in der Maschinenbauindustrie. Aber schließlich bin ich dann doch zu dem väterlichen Betrieb zurückgegangen. Mein Vater hatte eine Bäckerei, und ich bin immer mit diesem Beruf verbunden gewesen. Und ich muss sagen, dass mir dieser Beruf wirklich von allen vieren, die ich in meinem Leben gemacht hab´, immer noch viel Spaß bringt und der schönste ist. Angenehmes Produkt, tolle Materialien, super Teamarbeit, technisch anspruchsvoll – also das war eine gute Entscheidung!“

Peter Becker über die Chancen und Möglichkeiten im Bäckerhandwerk und wie man herausfinden kann, ob einem dieser Beruf liegt. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Tschüss!“

<p>Abmoderationsvorschlag: Weitere Infos dazu gibt's im Internet unter www.baeckerhandwerk.de – oder natürlich direkt beim Meisterbäcker um die Ecke. Einfach mal reinschnuppern und ein Praktikum machen.</p>

