

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

Vorwort

Was bewirken wir überhaupt mit einer nachhaltigen Ausbildung? Warum braucht es eine nachhaltige Ausbildung?

Das Konzept der Nachhaltigkeit beschreibt die Nutzung eines regenerierbaren Systems in einer Weise, dass dieses System in seinen wesentlichen Eigenschaften erhalten bleibt und sein Bestand auf natürliche Weise regeneriert werden kann.

Das Beständige und unablässige, wie auch das ununterbrochen Fortlaufende, das wirksame und Nachdrückliche oder einfach der Erfolg, beziehungsweise die Wirksamkeit einer Sache.

Es geht nicht nur darum auszubilden, dass das funktioniert, wissen wir, doch wie schaffen wir es, die Ausgebildeten auf dem Beruf zu behalten?

Geschätzte Leser

Es ist ein Thema das allen unter den Nägeln brennt; wenn man noch Lernende findet, so hat man dann vielleicht Probleme gute Fachkräfte zu finden, oder das Problem liegt beider Orts. Man kann halt nicht einfach bei der Pistorbestellung noch schnell einen Bäcker-Konditor/in durchgeben, und dieser wird dann am nächsten Freitag (Berner Oberland) per Lastwagen ausgeliefert. Schön wenn es so einfach wäre.

Liest man die Stellenangebote, ist man als Unternehmen direkt gefordert, die Aufmerksamkeit der Leser auf sich zu ziehen.

Die Frage stellt sich also, wie kann ich mich und mein Geschäft möglichst attraktiv verkaufen, damit sich die guten Fachkräfte bei mir melden?

Genau dasselbe gilt auch für Lernende, nur ist hier die gesamte Bäckerbranche gefragt, wie schaffen wir es, unsere schönen Berufe attraktiv zu verkaufen. Wie schaffen wir es, bei den jungen Leuten unser Image aufzupeppen: von Nachtarbeit, Wochenende nicht frei, zu Nachmittag zur freien Verfügung, und „leere Skipisten/offene Shoppingcenters unter der Woche“.

Genau das möchte ich unter anderem versuchen mit dieser Arbeit, ich wünsche ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Das Motto lautet: Auf in den Kampf!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
Inhaltsverzeichnis	2
Kurze Vorstellungsrunde	4
Das Saanenland	4
Geschichte & Organisation der Chnusper-Becke	4
Organigramm Chnusper-Becke	6
Zu meiner Person	7
Problematik	8
Lehrverhältnisse gesamte Schweiz	9
Nichteignungsverfügungen	9
Lehrvertragsauflösungen	10
Den Lernenden auf den Zahn gefühlt	12
Geburtenzahlen gesamte Schweiz	13
Schülerzahlen Saanenland	13
Was ist wichtig für die Jugendlichen im Saanenland	14
Auswertung Fragebogen	15
Betriebsimage	17
SWOT-Analyse der Bäckerei Wehren	17
Strenght (Stärken)	17
Weakness (Schwächen)	18
Opportunities (Chancen)	18
Treats (Gefahren)	18
Berufsimage	19
SWOT-Analyse der Bäckerei Wehren	19
Strenght (Stärken)	19
Weakness (Schwächen)	19
Opportunities (Chancen)	20

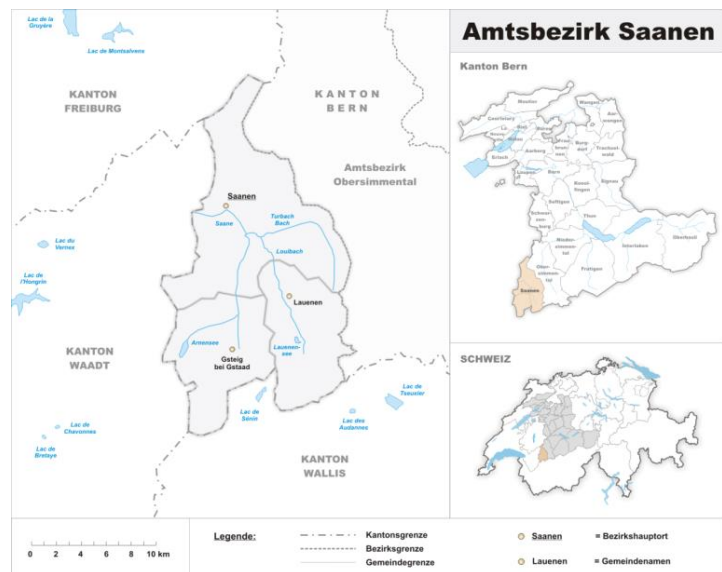
Treats (Gefahren)	20
Massnahmen und Ideen	21
Werbemassnahmen um die Jugendlichen in die Backstube zu holen	23
Gestaltung der Schaufenster	23
Internet und Social Media	23
Kosten-/Nutzenrechnung	24
Das Kosten-Nutzen-Modell	24
Bruttokosten	24
Produktive Leistungen	25
Nettonutzen	25
Nettokosten	25
Kosten-Nutzen-Rechnung der Bäckerei Wehren	26
Kosten	26
Nutzen	28
Fazit	30
Quellenverzeichnis	31
Anhang	32
Ausbildungsplan	32
Bäckerei-Konditorei: Produktion	32
Rezeptordner	33
Schule	34
Prüfungsvorbereitung	34
Schulische Prüfungen	36

Kurze Vorstellungsrunde

Das Saanenland

Besteht aus den drei Gemeinden Lauenen, Gsteig und Saanen. Zusammen sind das 240.54 km² in welchen 9213 Personen leben. Schönried gehört zur Gemeinde Saanen, welche eine Fläche von 120.1 km² misst und 7406 Einwohner zählt, davon sind 27.4% Ausländer und 220 Personen als Wochenaufenthalter angemeldet.

In den starken Winter- und Sommermonaten geht man davon aus, dass sich rund 30'000 Personen im Saanenland in all den verschiedenen Ferienhäusern, Hotels, Ferienwohnungen und Schullagern aufhalten. Der Anteil der 2. Wohnungen beträgt 50% im ganzen Saanenland, in der Gemeinde Saanen sind es 46%.



Geschichte & Organisation der Chnusper-Becke

Die Wehren & Dubi AG wird bereits in fünfter, respektive vierter Generation geführt. Der Ur-Grossvater von Andrea Wehren, Jules Dubi eröffnete 1916 in Schönried eine Bäckerei und sein jüngster Bruder Christian Dubi übernahm nach der Bäckerlehre bei ihm, in Gstaad das elterliche Geschäft.

1941 übergab Jules das Geschäft seiner Tochter und seinem Schwiegersohn Elly & Gottfried Wehren-Düby, welche es am heutigen Standort neu aufbauten.

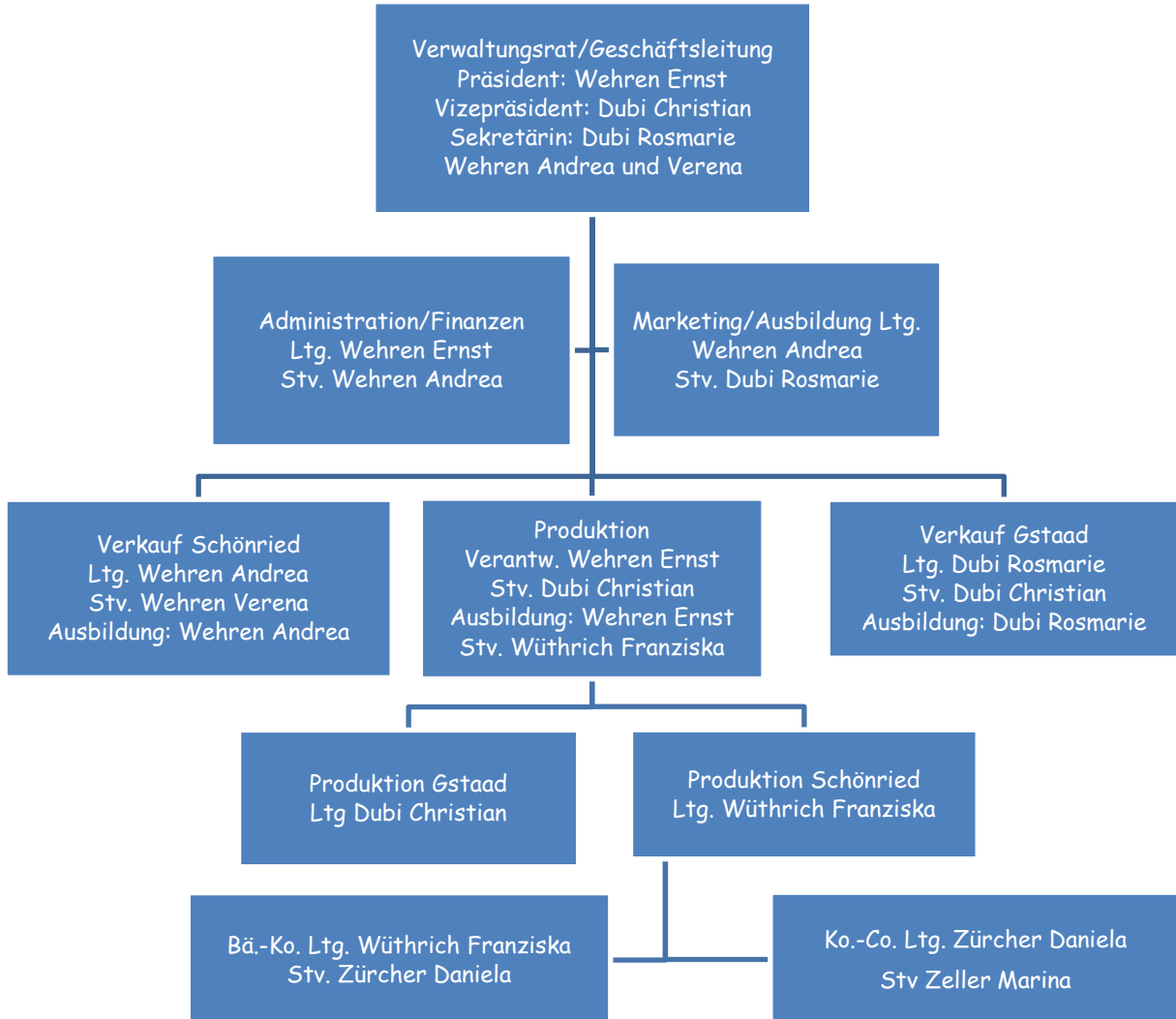
1974 übernahmen es Ernst & Vreni Wehren-Schmocker. Im Jahre 1990 wurde die Produktion und der Laden erweitert und modernisiert.

In Gstaad wurde das Geschäft 1963 von Heinz & Lina Dubi übernommen. 1979 erweiterten sie die Bäckerei und übergaben sie 1989 Rosmarie & Christian Dubi-Reuteler. 2008 wurde der Laden umgebaut.

Seit dem 1.12. 1998 haben die beiden Familien die Betriebe wieder zu einem leistungsfähigen Familienunternehmen zusammengeführt. Es wird nach wie vor an beiden Standorten produziert, doch durch die Gründung der Wehren & Dubi AG konnte dem sich veränderndem Markt durch effizientere Produktionsvorgänge und Arbeitsteilung besser Rechnung getragen werden.



Organigramm Chnuser-Becke



Zu meiner Person

Ich, Franziska Wüthrich wurde am 19. März 1985 in Sumiswald, BE geboren, als mittleres von 3 Kindern. Meine Eltern haben eine Autogarage, und meine Brüder haben ihre Weiterbildungen fertig und steigen langsam aber sicher ins Familienunternehmen ein.



Die Lehre als Bäcker-Konditorin habe ich in der Bäckerei Meier in Hasle-Rüegsau absolviert. Danach habe ich die BMS in gewerblicher Richtung gestartet, dazu habe ich samstags und in den Schulferien in der Bäckerei Kleeb gearbeitet.

Die BMS habe ich besucht als Grundlage für später, man weiss ja nie ob man nicht plötzlich eine Allergie bekommt oder andere gesundheitliche Probleme. Zudem war es ein Schritt in Richtung Berufsfachschullehrerin, meinem eigentlichen Ziel. Die Ausbildung der Lernenden ist mir sehr wichtig, aus diesem Grund habe ich auch dieses Thema für meine Diplomarbeit gewählt.

Nach der Schule wollte ich in einem Skigebiet arbeiten, und habe mir das mit der Stelle in der Bäckerei Wehren ermöglicht. Eigentlich sollte es nur für ein Jahr sein, nach zwei Jahren bin ich dann 2006 für ein Jahr nach Invermere in die Rocky Mountains von Kanada weitergezogen. Ich arbeitete in der Quality Bakery.

Nach der Rückkehr in die Schweiz hat es mich wieder nach Schönried zu Wehrens gezogen. Im Jahr 2009 habe ich dann die Berufsprüfung abgeschlossen, worauf ich die Leitung der Produktion übernommen habe.

Ja, und nun bin ich an der Höheren Fachprüfung. Im Hinterkopf habe ich immer noch den Gedanken irgendwann einmal an der Berufsschule zu unterrichten, doch mit den sinkenden Zahlen der Lernenden sieht das momentan eher schlecht aus. Aus diesem Grund werde ich zunächst einmal für das Amt der Chefexpertin der Sektion Berner Oberland kandidieren.

Problematik

Im Moment haben wir in der Produktion einen Lernenden im 3. Lehrjahr. Im Verkauf haben wir ein Lernendes im 3. Lehrjahr, eines im 1. Lehrjahr und im Sommer 2014 wird noch eines mit der Ausbildung starten.

Im Sommer 2013 haben drei Lernende ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, ein Bäcker-Konditor und zwei Detailhandelsfachfrauen.

In der Bäckerei/Konditorei Wehren arbeiten momentan über 30 Mitarbeitende:

Produktion:

1 Lernender

1 Konditorin- Confiseurin (Mit Berufsbildner Kurs)

1 Bäcker-Konditor-Confiseurin (mit Berufsprüfung)

7 Bäcker-Konditor/innen (1 mit Berufsbildner Kurs)

1 Chef Bäcker-Konditorin

Verkauf:

2 Lernende

5 Verkäuferinnen

5 Teilzeit Angestellte

4 Personen in der Administration

1 Chauffeur

Es wäre noch viel Kapazität für Lernende vorhanden. Ich fände es gut, wenn wir in jedem Lehrjahr einen Lernenden hätten. Das würde eine gute Kontinuität bringen, so könnte jedes von seinem Vorgänger profitieren, sei es in der Berufsfachschule, mit den Rezepten oder bei den Prüfungsvorbereitungen.

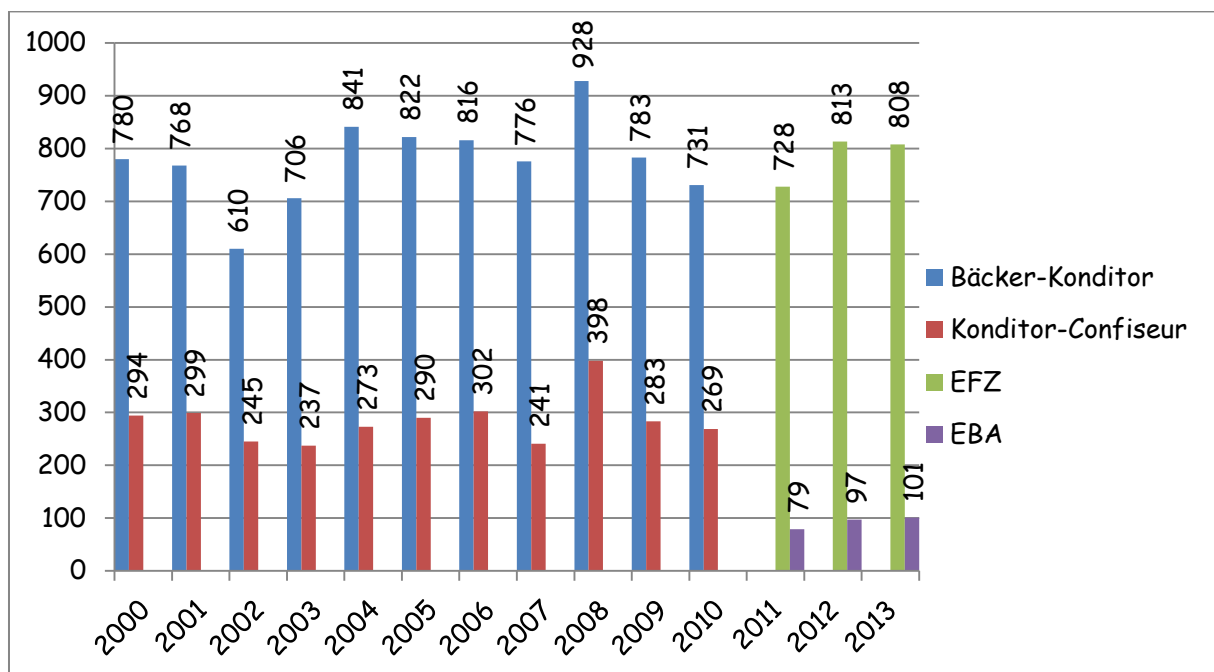
Die Bilanz der letzten 10 Jahre ist gar nicht so schlecht, nicht was die Menge der Lernenden betrifft, sondern ihre Abschlüsse:

Wir haben seit 2003 10 Lernende erfolgreich ausgebildet: davon waren 4 die Besten vom Berner Oberland.

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

Die Bilanz der Nachhaltigkeit sieht etwas schlechter aus: Eine Bäcker-Konditorin absolviert noch die Zusatzlehre zur Konditor-Confiseurin, eine Lernende musste während der Lehre aus gesundheitlichen Gründen aufhören und drei haben einen anderen Weg eingeschlagen. Die anderen sind immer noch in der Bäckerbranche tätig.

Lehrverhältnisse gesamte Schweiz



Quelle: Fachschule Richemont

Es ist erschreckend wenn man sieht wie die Zahlen seit 2008 stets gesunken sind, vor allem auch seit der neuen Berufsbezeichnung/Ausbildung im Jahr 2011. Hier sind im EFZ, wie auch im EBA, die Bäcker-Konditoren und Konditor-Confiseure vereint.

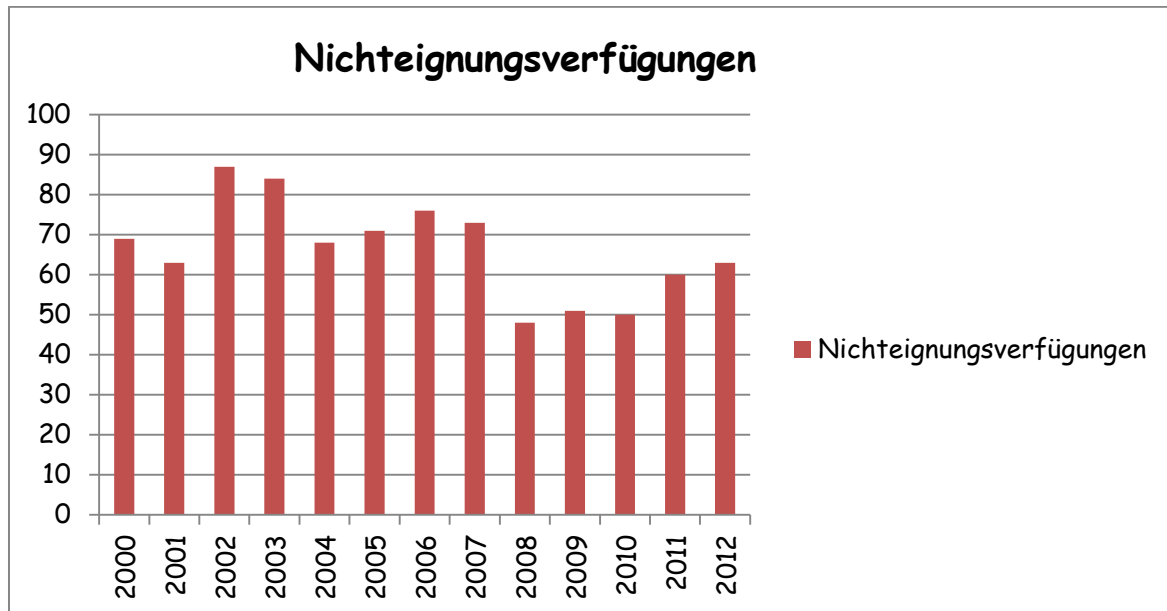
Nichteignungsverfügungen

Wie sie auf der Tabelle auf der nächsten Seite sehen, werden pro Jahr im Schnitt 60 bis 80 Nichteignungsverfügungen (Berufsverbote) durch die Suva ausgesprochen, doch das sind nur die offiziellen Fälle.

Die aufgelösten Lehrverhältnisse aus gesundheitlichen Gründen zählen hier nicht dazu. Die Neuorientierungen, das heisst Personen die aus eigenem Antrieb in eine andere Branche wechseln oder eine zweite Lehre absolvieren, zählen auch nicht.

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

In der Tabelle sind alle Altersklassen enthalten, sowie die zwei verschiedenen Berufskrankheiten (Atemwegsprobleme und Hautirritationen). Es ist nicht so, dass es nur ganz Junge, direkt nach der Ausbildung trifft, sondern auch Ältere, die schon länger in diesem Beruf arbeiten. In den letzten Jahren hat sich zudem abgezeichnet, dass es viel häufiger Hautprobleme gibt als früher.



Quelle: suva

Um einen Lehrvertrag zu Unterschreiben muss eine Eignungserklärung für Mehlexposition für Lehranwärter/innen für den Bäcker-Konditor-Confiseur Beruf erfolgen. Bei unsicheren Fällen wird ein Facharzt hinzugezogen. Von 80 Abklärungen wird 10 Lehranwärtern nicht empfohlen den Beruf zu erlernen. Ein Teil davon entscheidet sich einen anderen Beruf zu erlernen, doch da das nur Empfehlungen sind, versuchen es doch immer wieder welche. Meist müssen dann 2/3 davon die Lehre frühzeitig abbrechen. Bei 2-3% bewahrheitet es sich nicht und sie können die Lehre normal beenden.

Lehrvertragsauflösungen

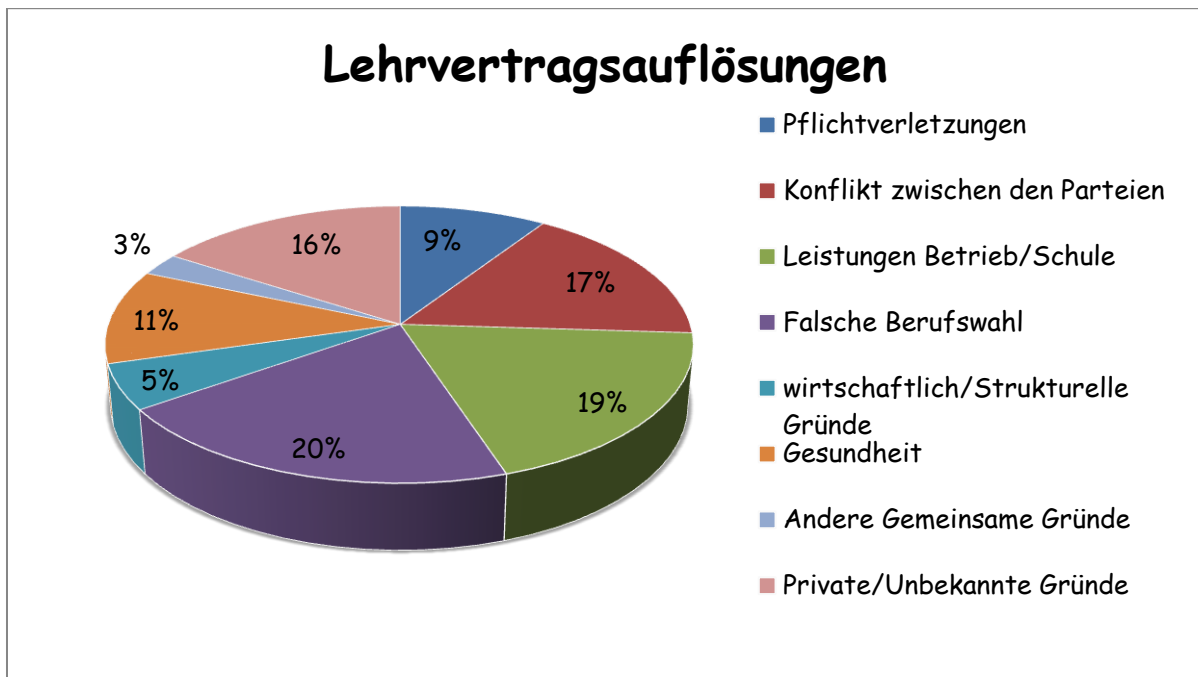
Die Zahlen über die Lehrvertragsauflösungen habe ich nur vom Kanton Bern, da das übers Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons läuft. In der Grafik unten sehen sie die verschiedenen Gründe aufgelistet. Bei einzelnen Gründen will ich noch etwas näher darauf eingehen.

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

Pflichtverletzungen: Diese werden meistens von den Lernenden verursacht (nicht führen des Learndoc, verschlafen, nicht einhalten der Zielvereinbarungen), es kann aber auch seitens der Ausbilder (Arbeitszeiten) sein.

Wirtschaftliche und Strukturelle Gründe: Das sind vor allem Auflösungen des Lehrbetriebes oder Tod des Ausbildners.

Leistungen Betrieb oder Schule: Ungenügende Leistungen der Lernenden.



Quelle: Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kanton Berns

Ich habe eine Zusammenfassung der Lehrvertragsauflösungen auf die Gesamtzahl der abgeschlossenen Lehrverträge der letzten 5 Jahre zusammengestellt.

Von 749 abgeschlossenen Lehrverträgen wurden 190 aufgelöst, das heisst 25 Prozent. Bei der EBA Ausbildung wurden seit Beginn im Jahr 2011 von 35 Lehrverträgen 20 aufgelöst.

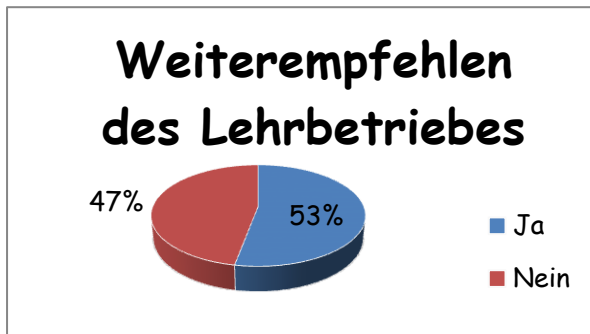
Das schöne am Ganzen ist, dass zur Zeit der Auflösungen doch 28 in einen anderen Lehrbetrieb gewechselt haben und 27 mit einer EBA Ausbildung weiterfuhren. Ein paar wenige haben in einen anderen Beruf oder eine schulische Ausbildung gewechselt.

Beim grössten Teil jedoch ist die weitere Ausbildung noch nicht bekannt.

Eigentlich wollte ich eine Auswertung pro gestartetes Lehrjahr aufzeichnen, doch die Zusammenstellung der Auflösungen vom Mittelschul- und Berufsbildungsamt sagt nicht aus in welchem Jahr die Jugendlichen die Lehre begonnen haben.

Den Lernenden auf den Zahn gefühlt

Ich habe mit verschiedenen Lernenden im dritten, respektive zweiten (EBA) Ausbildungsjahr im Kanton Bern Umfragen durchgeführt (Fragebogen im Anhang). Die Erkenntnisse daraus sind zum Teil schockierend. Dies ist zwar nur die Sicht der Lernenden und ein richtiges Urteil kann man sich da auch nicht bilden, doch das Fazit ist nicht so positiv.



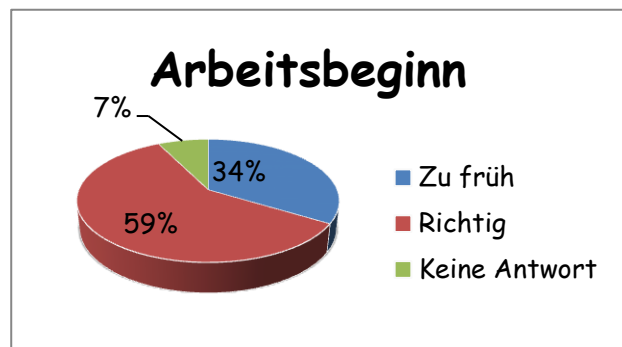
Vor allem die Antworten zur Frage: Würden sie ihren Lehrbetrieb weiterempfehlen hat mich sehr überrascht.

Sie sehen links auf der Grafik die Auswertung.

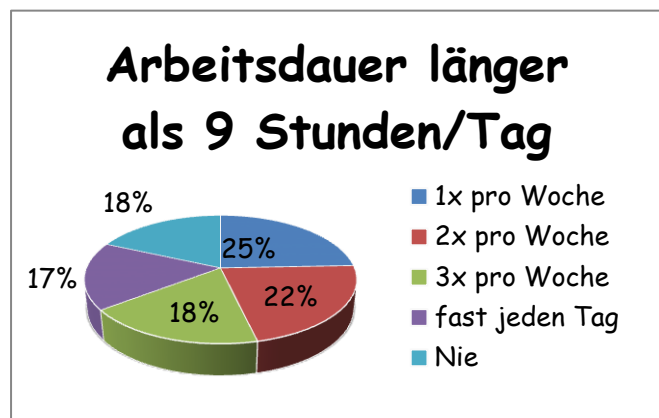
20% empfehlen es nicht den Beruf zu erlernen und 23% wollen nach der Ausbildung nicht mehr auf dem Beruf arbeiten. Weitere 12% sind sich noch nicht sicher, ob sie die Branche wechseln wollen oder nicht.

Eine weitere Frage war, zu welcher Zeit sie in welchem Alter am Morgen anfangen mussten?

Viele sind bereits während der Lehre 18 geworden, da gibt es keine Probleme wegen dem Jugendschutz. Aber wie sie rechts auf der Grafik sehen haben doch 34% zu irgendeiner Zeit in ihrer Ausbildung zu früh angefangen. Teilweise war es nur an den Wochenenden, bei den anderen auch während der Woche.

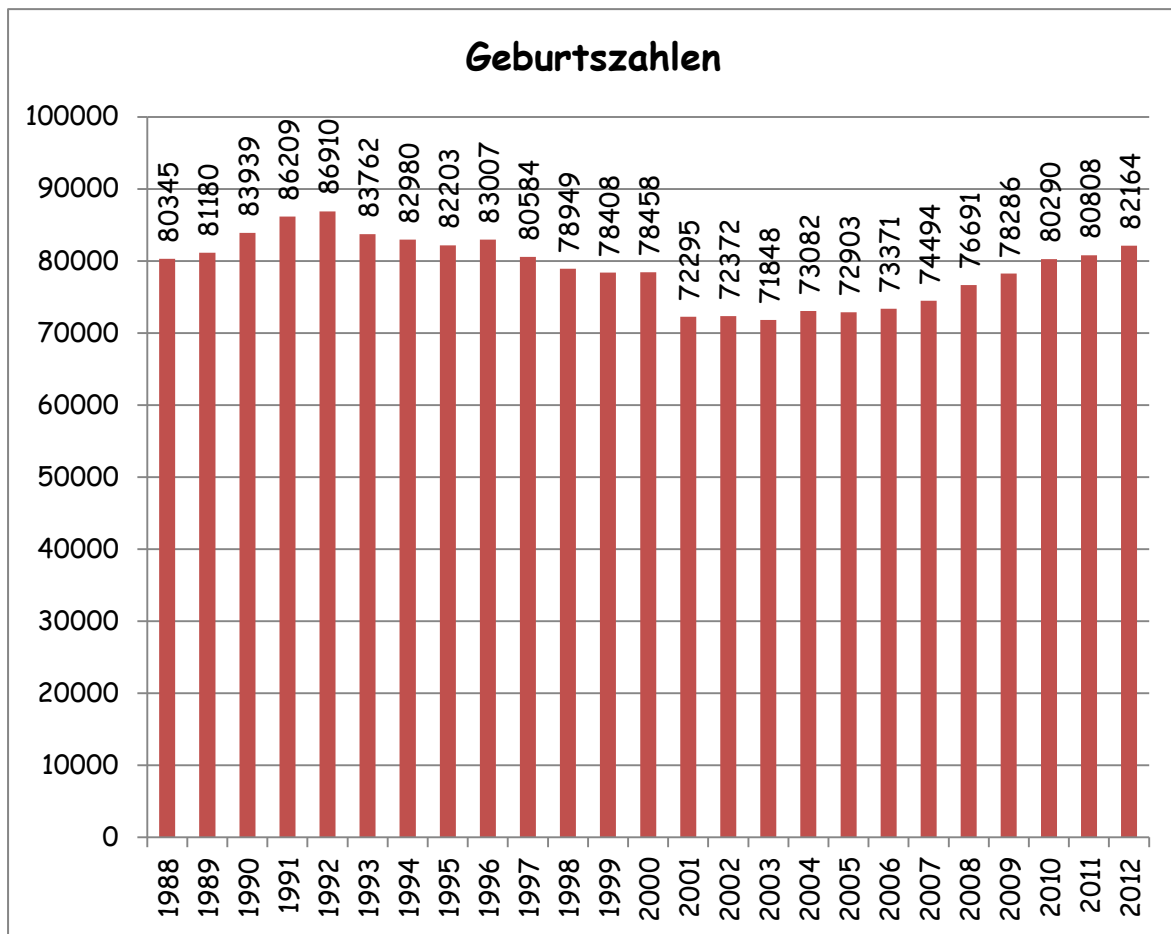


Ein weiteres bekanntes Problem ist die Länge der Arbeitstage. Ein- bis zweimal pro Woche ist ja noch nicht so schlimm, vor allem wenn es dann auch kürzere Tage darunter



hat. Was ich jedoch eine Zumutung finde ist, wenn es regelmässig mehrere Tage pro Woche während des ganzen Jahres vorkommt. Aber wie sie sehen gibt es auch Betriebe, welche sich an die Arbeitszeiten halten, und nur in äussersten Notfällen einmal länger arbeiten.

Geburtenzahlen gesamte Schweiz



Quelle: admin.ch

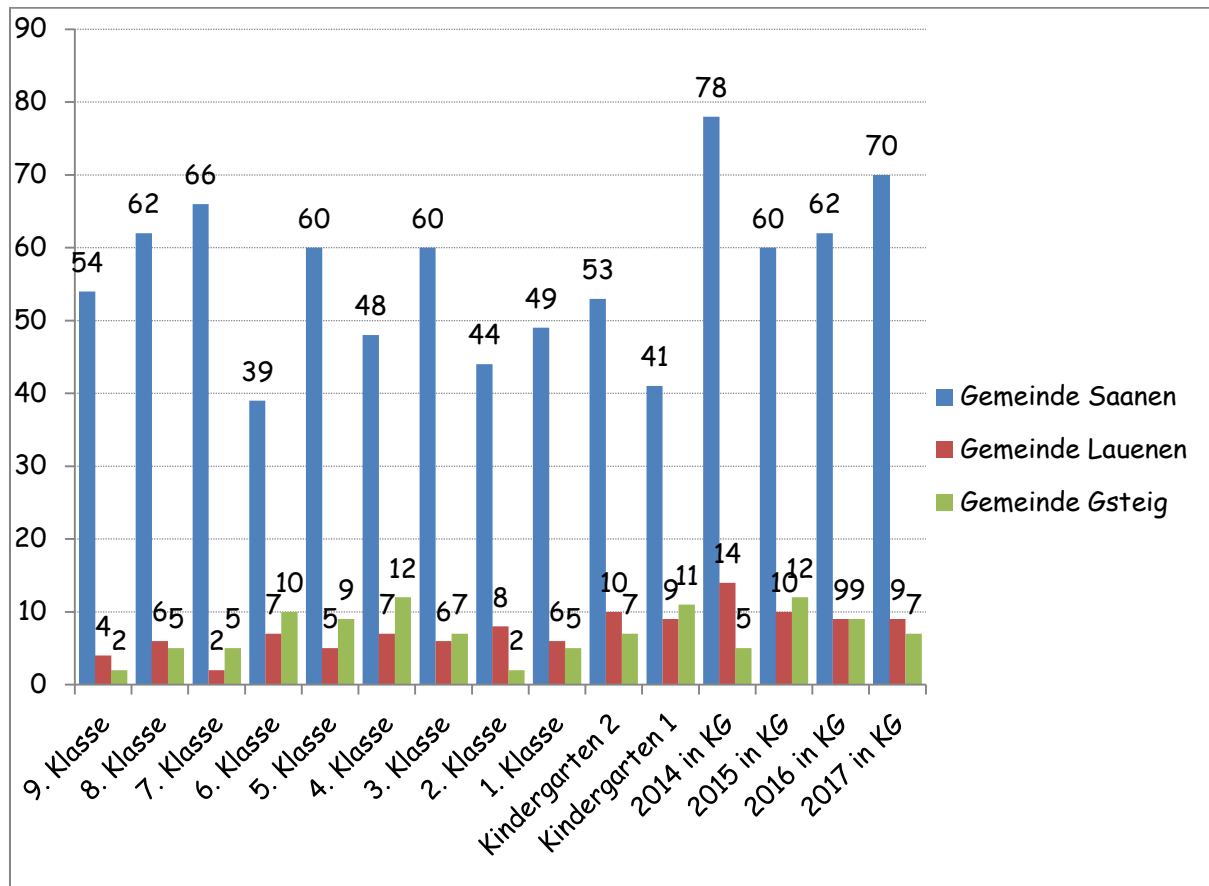
Die Grafik der Geburtszahlen zeigt ganz deutlich, dass uns die schlimmste Zeit noch bevorsteht, denn die geburtenschwachen Jahrgänge werden erst 2017 mit der ordentlichen Schulzeit fertig werden. Ab dem Jahre 2025 werden die Schulabgänge wieder auf dem heutigen Stand sein, und ab da sieht der Trend so aus, dass es eine stetige Steigerung gibt.

Schülerzahlen Saanenland

Die schweizerischen Geburtszahlen sind jedoch nicht so aussagekräftig für eine Bäckerei im Saanenland, daher seht ihr auf der nächsten Seite noch die Schülerzahlen des Saanenlandes für die nächsten 16 Jahre.

Die Angaben sind natürlich ohne Gewähr, es ist eine Moment-Aufnahme vom November 2013, sie können sich sehr stark verändern bei Umzügen. Vor allem in den Gemeinden

Lauenen und Gsteig haben Zu- und Wegzüge von Familien grosse Auswirkungen auf die Schülerzahlen.



Quelle: Telefonate mit den Schulleitern

Zu erwähnen ist noch, dass sich die Sekundarstufe 2 in der Gemeinde Saanen befindet und nur die Realschüler 7.-9. Klasse in Lauenen und Gsteig zur Schule gehen. Aus diesem Grund sind da die Schülerzahlen so klein und diejenige der Gemeinde Saanen gross.

Aber ich glaube auch hier sieht man den Trend, dass ab nächstem Sommer wieder mehr Kinder in den Kindergarten kommen, nur geht das halt dann noch 11 Jahre bis diese ins Berufsleben eintreten.

Was ist wichtig für die Jugendlichen im Saanenland

Das Saanenland als Tourismus- und Erholungsregion, mit all seinen Restaurants, Hotels, Ferienwohnungen, 2. Wohnungen, aber auch Läden ist sehr vielfältig. Aus diesen Gründen ist es für die Jugendlichen im Saanenland einfach eine Lehrstelle zu finden, sei

es in der Baubranche, im Gastgewerbe, im KV oder im Verkauf. Das Angebot ist riesig. Für uns ist es dadurch umso schwieriger gute Lernende zu rekrutieren.

Den Fragebogen für das Interview mit den Schülern finden sie im Anhang.

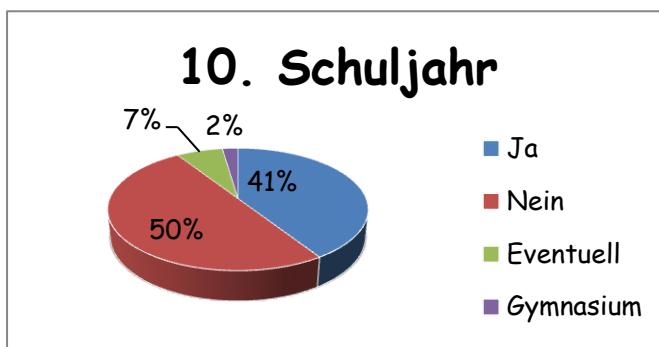
Die Fragen drehen sich alle um die Berufswahl und ob sie sich vorstellen könnten Bäcker-Konditor-Confiseur zu lernen oder wenn nicht, aus welchen Gründen. Zudem wollte ich von ihnen wissen, was sie für Vor- oder Nachteile in der Früharbeit sehen.

Einige wenige könnten es sich vorstellen, aber leider hat sich bis jetzt noch niemand für eine Schnupperlehre beworben. Sie sehen alle den Vorteil des freien Nachmittags, aber das frühe Aufstehen überwiegt als Nachteil. Einen weiteren Nachteil sehen sie darin, dass ihre Kollegen andere Arbeitszeiten haben.

Den meisten Jungs fehlt das technische in der Ausbildung zum BKC. Viele Mädchen interessieren sich für eine Ausbildung im Gesundheitswesen.

Auswertung Fragebogen

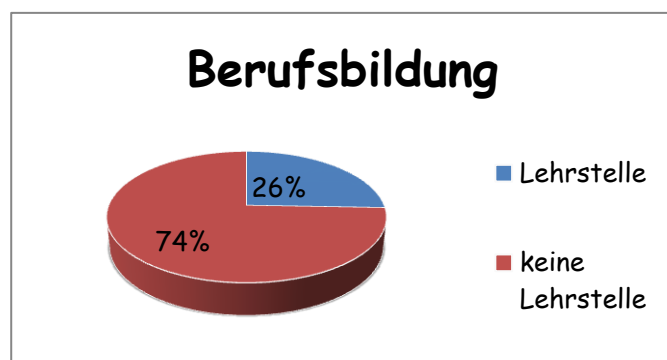
Ich habe das Interview in drei 9. Klassen durchgeführt, Niveau Realschule bis Spez.-Sekundarschule mit 42 Schülerinnen und Schülern Mitte September 2013. Es besuchen 22 Mädchen und 20 Jungs die 9. Klasse.



für den Sommer 2015 bereits eine Lehrstelle.

Betrachtet man die Berufsbildung Grafik, hat nur gerade ein Viertel der Befragten bereits eine Lehrstelle. Was mich jedoch noch mehr überrascht hat, dass 15 Schüler noch nicht einmal Wissen,

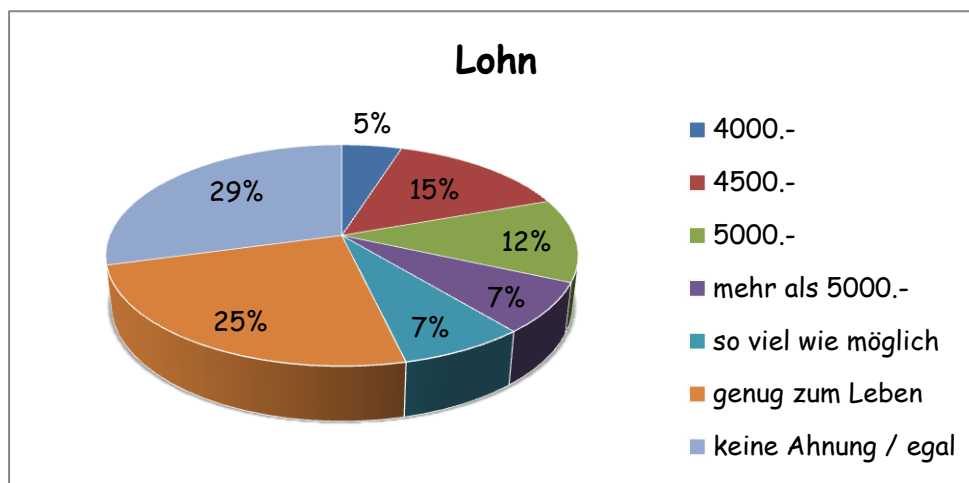
Wie man auf diesen 2 Grafiken erkennen kann, haben 69% entweder einen Platz in einem 10. Schuljahr oder eine Lehrstelle für den Sommer 2014. Es gibt jedoch 2 Schüler, welche beides angekreuzt haben, das heisst sie werden im Sommer 2014 zuerst ein 10. Schuljahr absolvieren und haben dann



welchen Beruf sie später erlernen möchten und bis jetzt noch fast keine Schnupperlehren absolviert haben.

Spielt der Lohn bei der Berufswahl eine Rolle?

Ich habe mich gefragt ob das nebst den Arbeitszeiten, ein Problem sein könnte, dass viele Jugendliche kein Interesse am Beruf Bäcker-Konditor haben. Auf der Tabelle sieht man, dass 29 % der Befragten der Lohn egal ist. Es ist schwierig zu beurteilen, wenn sie schreiben, dass sie genug verdienen möchten um damit Leben zu können.



Viele haben genug so definiert, dass der Lohn auch reicht für Ferien und Freizeit. Doch wenn man um die Fr. 4000.- verdient, wird das im Saanenland schon eher knapp, da die Wohnungsmieten hier sehr hoch sind (eine 3.5 Zimmer Wohnung kostet zwischen Fr. 1500.- und Fr. 2000.- im Monat).

Die restlichen fast 50% möchten einmal mehr verdienen, da ist die Bäcker-Konditor-Confiseur Branche mit der Erhebung der Mindestlöhne auf Fr. 4000.- auf gutem Weg um an Attraktivität zu gewinnen.

Vergleicht man unser Lohnniveau mit anderen Branchen wie dem Baugewerbe oder auch dem KV, hinken wir immer noch hinterher.

Nach der Lehre verdient man als

- Bäcker-Konditor Fr. 3845.-, respektive Fr. 3896.- im Lehrbetrieb
- Elektromonteur/Installateur Fr. 4275.-
- Telematiker Fr. 4450.-
- Schreiner Fr. 4018.-
- Zimmermann Fr. 4369.-
- Maurer Fr. 5503.-
- Automobil Mechatroniker Fr. 4100.- bis Fr. 4400.-
- Gastrobereich Fr. 4100.-

Betriebsimage

SWOT-Analyse der Bäckerei Wehren

Gegenüber anderen Bäckereien/Konditoreien und Confiserien in Bezug auf die Ausbildung

Strenght (Stärken)

Gute Fachkräfte in der Produktion

- 4 Bäcker-Konditor-ConfiseurInnen mit Berufsbildnerkurs
- 2 Bäcker-Konditorinnen mit Berufsprüfung
- Nur ausgebildetes Personal

Herstellung sämtlicher Fertigprodukte

Früher Arbeitsbeginn, Nachmittag frei

Gute Ausbildung: Qualität, Hygiene und vernetztes Denken sind sehr wichtig in der Ausbildung.

Ausgebildete sind sehr gefragt, sie finden immer eine Stelle

Gute Lehrlingsausbildung: Sie dürfen alle Arbeiten ausführen und sind nicht nur zum Putzen und Aufräumen da. Teilweise werden die Lernenden sogar verwöhnt, da die Ausbildung an erster Stelle steht.

Kein Reinigungspersonal

Sind frei in der Wahl der Prüfungsprodukte, respektive gefordert neue und kreative Produkte auszuprobieren, um auch mit dem neuen Qualifikationsverfahren eine spezielle und attraktive Prüfung zu absolvieren

Produktionsräume liegen im Parterre, Fenster und Tageslicht

Grosse Räume, viel Platz, gut und praktisch eingerichtete Produktion

Abwechslungsreich, keine Postenarbeiten, freier und kreativer als Grossverteiler

Weakness (Schwächen)

Starke saisonale Schwankungen

Früher Arbeitsbeginn: Aber je nach Alter der Lernenden dürfen sie nicht früh anfangen (bis zum 16. Lebensjahr nicht vor 05.00 Uhr, bis zum 17. Lebensjahr nicht vor 04.00 Uhr, ausser Samstags und vor Feiertagen um 03.00 Uhr, bis zum 18. Lebensjahr nicht vor 03.00 Uhr ausser Samstags und vor Feiertagen um 02.00 Uhr)

Kein Reinigungspersonal, alles selber putzen

Opportunities (Chancen)

Genuss-Menschen fragen nach qualitativ hochstehenden Produkten

Produktevielfalt

Direkt auf Kundenwünsche eingehen

Individuelle Dekorationen

Professionelle Beratung

Standort Berge: Freizeit- und Sportangebot ist riesig

Treats (Gefahren)

Es wird immer mehr maschinell produziert, Grossverteiler können billiger produzieren und somit die besseren Löhne bezahlen

Grossverteiler kehren zurück zu ihren Wurzeln, werden qualitativ auch immer besser

Viele haben heute ein Frontbaking, der Kunde kann zuschauen wie sein Gebäck aus dem Ofen kommt

Standort Berge: abgelegen, weit weg von einer Stadt

Berufsimage

SWOT-Analyse der Bäckerei Wehren

Gegenüber allen anderen Berufen. Aus welchen Gründen lernt man Bäcker-Konditor-Confiseur, oder warum lernt man es nicht.

Strenght (Stärken)

Kreativ

Viel Handarbeit, Maschinen nur zur Unterstützung

Arbeit drinnen und warm

Vielseitig und vielfältig

Teamarbeit

Verschiedene Arbeitszeit-Modelle

Oft nachmittags frei

Kurze Arbeitstage

Weakness (Schwächen)

Nachtarbeit

Wochenendarbeit (Samstag und Sonntag)

Viele bekommen Allergien

Arbeit drinnen

Zeitdruck bei Lieferungen und Ladenöffnung am Morgen

Nur eine Pause bei einem Arbeitstag unter 9 Stunden

Teamarbeit

Starke körperliche Belastung: stehen, schwer heben (auch wenn mit Mehlsilos gearbeitet wird, die Spezialmehle sind immer noch in 25kg Säcken),

Temperaturunterschiede: Ofen; TK

Opportunities (Chancen)

Immer viele Stellenangebote

Da die Anzahl Lernender stetig am sinken ist, haben gute Lernende später eine viel grössere Chance, nach einer Weiterbildung ins mittlere Kader aufzusteigen

Arbeiten auf der ganzen Welt möglich

Arbeiten auf Schiffen möglich

Gute Grundausbildung, viele Möglichkeiten sich weiterzubilden

Verschieden Arbeitszeiten: Klassisch: 02.00-11.00, Frühschicht: 4.30-13.30, Tagesschicht: 07.00-17.00

Nahrungsmittelproduktion ist eine sichere Branche, essen muss man immer

Mehlexpositionsabklärung vor Lehrbeginn

Zeitgutschrift-Gesetz für Nachtarbeit

Ab 2015: 5 Wochen Ferien

Treats (Gefahren)

Weniger Kinder als früher: Gymnasium und KV senken Anforderungen damit sie genug Lernende/Schüler bekommen

Nachtarbeitstauglichkeitsabklärung

Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten als Bäcker-Konditor-Confiseur nicht so vielfältig (BP; HfP)

Arbeitsschutz für Jugendliche: Lernende müssen erst später anfangen am Morgen und verpassen den Beginn der Produktion. Oder sie legen ein Zwischenjahr ein, damit sie bei Lehrbeginn älter sind.

Laut PISA-Studie können Jugendliche nicht mehr richtig Kopfrechnen

Handwerkliche Berufe sind out. Schulen und Kindergärten integrieren immer früher PC's/Tabletts in den Unterricht

- Taschenrechner: Niemand kann mehr richtig Kopfrechnen
- Können nicht mehr richtig von Hand schreiben
- Zeichnen auf Tabletts: Haben Mühe im Dekor

Wenn ein Mindestlohn von Fr. 4'000.- respektive Fr. 3'600.- für EBA, warum noch eine richtige Lehre machen?

Immer mehr Frauen lernen Bäcker-Konditor-Confiseur

- Wenn sie später einmal Kinder wollen, investieren sie nicht unbedingt in eine Weiterbildung, und sind dann auch ein paar Jahre nicht mehr Berufstätig

Massnahmen und Ideen

Nun, da die Stärken, Schwächen, Gefahren und Möglichkeiten aufgezeigt sind, habe ich mir Gedanken gemacht um das Betriebs- und Berufsimago zu



stärken und unseren Betrieb potenziellen Lernenden schmackhaft zu machen.

Wir bieten im Dezember um den Chlousetag immer ein Grittibänz-Backen für die Kinder des Dorfes an. Das findet einen enormen Anklang. Es gibt Kinder die sind schon einige Jahre dabei. Zur



Abwechslung und um die Gär- und Backzeit zu überbrücken, dürfen die Kinder etwas aus Marzipan, Zuckerteig oder Lebkuchenteig herstellen und

ausgarnieren. Die Kinder kommen in Begleitung der Eltern oder die Älteren auch alleine und wir verlangen einen kleinen Unkosten Beitrag von Fr. 5.-



Zur Osterzeit könnte man ein Osterbacken oder Schoggihasen-Giessen organisieren, es ist doch so, dass die Kinder von heute unsere Berufsleute von morgen sind. Je früher sie in Kontakt mit unserem Beruf kommen, desto eher besteht die Chance, dass sie sich später einmal für eine Schnupperlehre als Bäcker-Konditor-Confiseur entscheiden.

Die Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten sollte gefördert werden, damit zum Beispiel Themen wie „vom Korn zum Brot“ lebendiger gestaltet werden können.

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

Mit den Kindern der Unterstufe könnte man zu irgendeinem Thema etwas modellieren oder backen, zum Beispiel Zwerge, Tiere, Blumen oder Früchte.

Man müsste sich mit den Lehrern absprechen, dass solche Aktionen hauptsächlich in der Zwischensaison stattfinden würden, damit auch wir mehr Zeit haben.

Im Sommer haben die Kinder die Möglichkeit den Ferienpass zu nutzen. Wir haben schon mehrere Male mitgemacht und sie durften einen Tag (Nacht) Bäckerluft schnuppern. Das Angebot hat immer grossen Anklang gefunden, auch die jüngeren Schüler konnten davon profitieren.

Eine weitere Möglichkeit die Jugendlichen in die Backstube zu holen sind Wochenplätze. Bei uns sieht das leider eher schlecht aus, weil wir am Nachmittag und Samstagvormittag nicht mehr am Arbeiten sind würde die Betreuung fehlen. Wenn man am Nachmittag produziert, finde ich das eine super Idee.

Ich habe mir die Frage gestellt, wer sonst noch Einfluss auf die Berufswahl der Jugendlichen hat, wer gibt ihnen Tipps und macht ihnen Vorschläge für Schnupperlehren.

Ganz klar sind das in erster Linie die Eltern, aber auch die Grosseltern und andere Bezugspersonen. Also, wie sprechen wir diese Personen an?

Viele sind in einem Verein, da kann man das Image mit Sponsoring positiv beeinflussen. Die Kinder- und Jugendvereine könnten für einen Anlass (Sponsorenlauf) etwas in unserer Backstube selber produzieren.



Eine weitere Idee sind Vorträge. Zum Beispiel zu den Themen: „Brot früher und heute“ oder „Die Entwicklung der Ernährung“ (Spezialbedürfnisse der Kunden: Gluten-Lactosefrei) und das jeweils mit einer Degustation.

Wir könnten auch Erwachsenenbildungskurse und Firmen-Events anbieten. Zum Beispiel: Herstellen von Figuren aus Teig oder Marzipan, Schoggihasen giessen oder Meringuesfiguren dressieren.

Werbemaßnahmen um die Jugendlichen in die Backstube zu holen

Gestaltung der Schaufenster

In ruhigen Zeiten sollte man die Möglichkeit nutzen und ein Schaufenster zur Werbung für die Ausbildung zum Bäcker-Konditor gestalten. So wissen dann auch wirklich alle Leute im Dorf und der näheren Umgebung, dass unsere Bäckerei Lernende ausbildet. Um das Schaufenster attraktiver zu gestalten, könnten die Lernenden ein Schaustück oder Dekorelement kreieren.

Mit der neuen BIVO wird eine Ausstellung nach der praktischen Prüfung wieder verlangt, wieso also nicht eine Info im Laden anbringen, dass alle Interessenten herzlich Willkommen sind, die Ausstellung zu besuchen. Diese Info dürfte vielleicht auch in der Schule ausgehängt werden.

Nach einer Prüfung bietet sich die Gelegenheit die hergestellten Produkte oder Fotos der Ausstellung im Schaufenster auszustellen.

Nach meiner Prüfung hat mein Lehrbetrieb ein Plakat ins Schaufenster gehängt und mir zu meiner erfolgreichen Prüfung gratuliert. Ich war natürlich sehr stolz und es gab viele positive Reaktionen im Laden. Wie heisst es so schön: „Tue gutes und rede darüber!“ Wenn wir schon gute Lernende ausbilden, dann dürfen das auch alle wissen.

Internet und Social Media

Smartphones sind die täglichen Begleiter vieler Jugendlicher, also nutzen wir doch diese Möglichkeit. Ein attraktiver Internetauftritt oder präsent sein in den Social Medien und das mit einer frischen und frechen Art sollte heute an der Tagesordnung sein. Eine eigene Website hat den Vorteil, dass man sie mit anderen Websites verlinken könnte (Forme deine Zukunft). So hätten die Jugendlichen gleich alle nötigen Informationen.

Kosten-/Nutzenrechnung

Es wurden bereits 3 Kosten-Nutzen-Erhebungen aus Sicht der Betriebe durch das Bundesamt für Statistik durchgeführt. Fazit ist, dass fast alle ausbildenden Betriebe einen Netto-Nutzen erzielen.

Leider wurde der Beruf der Bäcker-Konditoren-Confiseure nicht genau analysiert, da es wohl zu wenig Beteiligung gab. Aus diesem Grund nehme ich die Zahlen der übrigen 3-jährigen Lehren und versuche selber mit dem gleichen System eine, auf unseren Betrieb abgestimmte Kosten-Nutzen-Rechnung aufzustellen.

Zuerst einmal einige Details und Informationen zur Studie. Die Studie möchte belegen, dass nicht ausschliesslich des Profites wegen Lernende ausgebildet werden sollten. Dies würde zu schlechten Ausbildungsplätzen führen und solche würden auch keine guten und talentierten Jugendliche mehr finden.

Das Kosten-Nutzen-Modell

Bruttokosten

Lohnkosten der Lernenden:	monatlicher Grundlohn, 13. Monatslohn, unregelmässige Sonderzahlungen (Provisionen, Gratifikationen, Prämien, Naturalleistungen, Umsatz-/Gewinnbeteiligungen), weitere Arbeitskosten (Essensgeld, Transport- und Unterkunftskosten)
Ausbildnerkosten:	Lohnkosten der hauptamtlichen, nebenamtlichen und externen Ausbildner/innen
Personalkosten für Admin.:	Lohnkosten für Administration und Rekrutierung
Anlagekosten:	Geräte- und Maschinenausstattung für die Lernenden am betrieblichen Arbeitsplatz*, Raumkosten für betrieblichen Unterricht, Lernwerkstätten
Materialkosten:	Kosten für Verbrauchsmaterial zu Übungszwecken am Arbeitsplatz, Kosten für Lehrbücher, Lernsoftware und Videos, Berufskleider
Sonstige Kosten:	Kosten für Gebühren, externe Kurse, Abgaben an Dritte (Verbände, Berufsbildungsfonds)

* Maschine steht wegen Übungszwecken dem Produktionsprozess der Firma nicht zur Verfügung

Produktive Leistungen

Arbeiten die Lernende erledigen, welche aber auch angefallen wären, ohne das ein Betrieb ausbildet und sonst von Fachkräften oder ungelernten Arbeitskräften erledigt würden.

Hier entsteht somit ein Nutzen, da man die „teureren“ Arbeitskräfte einsparen kann.

Die Arbeiten werden in einfache und schwierige Tätigkeiten unterteilt: einfache, welche von an- oder ungelernten Mitarbeitenden erledigt werden können. Hier wird angenommen, dass ein Lernender die Arbeiten genau so gut und schnell erledigt wie ein Mitarbeitender. Also wird hier der Wert einer Stunde Arbeit des Lernenden mit dem vollen Stundenlohn einer an-/ungelernten Mitarbeitenden verrechnet.

Schwierige Tätigkeiten sind Arbeiten, die nur von ausgebildeten Fachkräften erledigt werden können. Hier kann man nicht davon ausgehen, dass ein Lernender die Arbeit in gleicher Geschwindigkeit und Qualität erledigen kann. Aus diesem Grund rechnet man mit einem relativen Produktivitätsgrad, dieser steigert sich im Laufe der Ausbildung.

1. Lehrjahr: 37%; 2. Lehrjahr: 55% und 3. Lehrjahr: 75%. Nun multipliziert man die Anzahl Stunden mit dem Fachkraft-Lohn und dem prozentualen Produktivitätsgrad.

Jetzt muss man die Tage zusammenzählen die ein Lernender im Betrieb ist, aufteilen wie viele einfache und schwierige Tätigkeiten er ausführt und wieviel Zeit er mit unproduktiven Leistungen verbringt (Übungen). So erhält man die Summe der produktiven Leistungen.

Ganz wichtig ist, dass die schwierigen Tätigkeiten pro Lehrjahr zunehmen und die Einfachen abnehmen, denn nur so können die Lernenden die Kompetenzen erwerben die sie fürs spätere Berufsleben brauchen.

Nettonutzen

Um diesen auszurechnen, nimmt man die produktiven Leistungen und zieht die Bruttokosten ab. Das Zusammenzählen der einzelnen Lehrjahre ergibt dann das Total. 66% aller Berufslehren werden mit Nettoerträgen abgeschlossen.

Nettokosten

Kurz zu denjenigen Betrieben/Berufen, welche Netto-Kosten zu tragen haben. Oft sind das grosse Betriebe (über 99 Mitarbeitende), welche interne Lernwerkstätte haben oder sonstige hohe Bruttokosten. Dazu gehören auch Ausbildungen, in welchen die Lernenden keine so hohen produktiven Leistungen erbringen können. Der Grund, warum

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

solche Betriebe weiterhin Lernende ausbilden, liegt darin, dass sie spätere rekrutive Opportunitätserträge einsparen. Indem die Lernenden nach der Ausbildung sehr oft noch im Lehrbetrieb weiter arbeiten, sparen diese die Rekrutierungs- und Einarbeitungskosten für externe Fachkräfte. Grossbetriebe ab 99 Mitarbeitenden geben rund 29'000.- Franken aus für die Besetzung einer neuen Stelle. Die Schweiz hat eine Verbleibs Quote der Lernenden im ersten Jahr nach der Lehre von ca. 37%.

Momentan steigt das Risiko der Nettokosten, da die Konkurrenz zwischen weiterbildenden Schulen und Lehren sehr hoch ist, und bei rückläufigen Schülerzahlen es die weiterbildenden Schulen leichter haben ihre Schülerzahlen zu halten.

Fazit daraus: Für die ausbildenden Betriebe bleiben nur noch die schlechteren Schulabgänger, was zu höheren Nettokosten führt, da es eine höhere Ausbildungszeit fordert. Das ist einer der wichtigsten Gründe warum Betriebe, die früher Lernende ausgebildet haben, momentan darauf verzichten.

Weitere Gründe warum keine Lernende ausgebildet werden:

Zu kleine oder zu spezialisierte Betriebe

Keine Zeit für die Ausbildung

Nutzen der eigenen Ausbildung ist zu klein

Ausbildung zu komplex, es gibt zu viele Vorschriften

Kosten-Nutzen-Rechnung der Bäckerei Wehren

Kosten

Lohnkosten

1. Lehrjahr Fr. 9'600.- (Fr. 800.-/Mt.)

2. Lehrjahr Fr. 10'800.- (Fr. 900.-/Mt.)

3. Lehrjahr Fr. 13'200.- (Fr. 1'100.-/Mt.)

Gratifikation 1x pro Jahr Fr.200.- / 500.- / 1000.-

Ausgleichsruhezeit: 10% Zeitgutschrift pro geleistete Arbeitsstunde vor 05.00

Uhr:

1. Lehrjahr 23 Std. = Fr. 109.- (darf nicht ausbezahlt werden, aber muss frei gegeben werden)
2. Lehrjahr 41 Std. = Fr. 219.-
3. Lehrjahr 73 Std. = Fr. 477.-

Lohnkosten Total: Fr. 36'105.-

Reisekosten

Schule: 40 Schultage x Fr. 29.- (Halbtageskarte Schönried-Thun retour)
= Fr. 1'160.-/Lehrjahr
ÜK: 3x Fr. 53.- (Halbtageskarte Schönried-Langenthal retour) = Fr. 159.-
ÜK-Übernachtung: 6x Fr.30.- (da es nicht möglich ist jeden Tag von Schönried
anzureisen) = Fr. 180.-
(ÜK-Kosten für 3 Kurse à 3 Tag)

Reisekosten Total: Fr. 3'819.-

Ausbildnerkosten

Nebenamtlicher Ausbilder: 10% von der Zeit/Lohn des
Ausbildungsverantwortlichen: Fr. 18'900.- (Fr. 525.-/Mt.)
5% von der Zeit/Lohn eines Mitarbeitenden: Fr. 7'200.- (Fr. 200.-/Mt.)

Ausbildnerkosten Total: 26'100.-

Personalkosten Administration & Rekrutierung

5 Std. (Rekrutierung, Vertrag unterschreiben) + 5x3Std. (für
Semesterbesprechungen) = Fr. 700.-

Rekrutierungskosten Total: Fr. 700.-

Materialkosten

Lehrbücher:

ÜK-Lehrmittel: Fr. 140.-
Richemont Unterlagen: Fr. 550.-
Materialgeld: Fr. 150.-
Materialgeld Allgemeinbildung: Fr. 150.-
Ausflüge Richemont/Museen: Fr. 100.-

Übungsmaterial:

Für Testprüfung: Fr. 500.-
Für Prüfung: Fr. 500.-

Materialkosten Total: Fr. 2'090.-

Total Kosten über alle 3 Lehrjahre: Fr. 68'814.-

Nutzen

Um die genauen Beträge zu berechnen, musste ich zuerst herausfinden wie viele Tage ein Lernender pro Lehrjahr überhaupt am Arbeiten ist.

365

-104 (52 Wochen 2 Tage= 5 Tage Woche)

= 261

- 25 (5 Wochen Ferien à 5 Tage)

= 236

-9 (gesetzliche Feiertage)

= 227

- 40 (Schultage)

= 187

-3 (ÜK)

= **184 Tage pro Jahr**

Im 3. Lehrjahr sind es noch 4 Tage weniger, da sie noch je 2 Tage für die Testprüfungen und Prüfungen fehlen.

Einfache Tätigkeiten:

1. Lehrjahr: 70% = Fr. 22'720.-

2. Lehrjahr: 60% = Fr. 19'474.-

3. Lehrjahr: 30% = Fr. 9'737.-

Da einfache Tätigkeiten auch von einem an- oder ungelernten Mitarbeitenden ausgeführt werden könnten, rechne ich hier mit einem Lohn von Fr. 3500.- pro Monat, das ergibt einen Stundenlohn von ca. Fr. 21.-

Schwierige Tätigkeiten

1. Lehrjahr: 30% à 37% Leistung = Fr. 4'166.-

2. Lehrjahr: 40% à 55% Leistung = Fr. 8'257.-

3. Lehrjahr: 60% à 75% Leistung = Fr. 16'891.-

Da dies Arbeiten sind, die von einer gelernten Fachkraft ausgeführt werden müssen, rechne ich mit einem Lohn von Fr. 4000.- pro Monat, das ergibt einen Stundenlohn von ca. 24.-

Üben

3. Lehrjahr: 10%

Im 1. Und 2. Lehrjahr ist bei uns ein Lernendes selten mit Üben beschäftigt, denn bei sämtlichen Arbeiten die er ausführt, kann man die Produkte anschliessend Verkaufen.

Im 3. Lehrjahr ist es jedoch so, dass sie die Vorbereitungen für die Prüfungen während der Arbeitszeit erledigen dürfen. Auch das Erarbeiten von den Prüfungsrezepten ist in der Arbeitszeit inbegriffen und das braucht oft mehr als einen Anlauf bis ein Produkt für den Verkauf bereit ist.

Totaler Nutzen: Fr. 81'245.-

Minus die Totalen Kosten: Fr. 68'814.-

Ergibt einen Brutto Nutzen von: Fr. 12'431.-

Fazit

Wenn ich jetzt schreiben könnte, mit dem Fertigstellen der Arbeit seien alle Probleme gelöst, würde ich mich selbstständig machen und von Betrieb zu Betrieb gehen um den Lehrlingsmangel zu beheben.

Doch leider ist es nicht so einfach, denn der wichtigste Teil, der Kampf um die guten Lernenden, hat gerade erst begonnen. Wir bleiben weiterhin am Ball um Lernende anzuwerben, doch bis jetzt hat es noch nicht gefruchtet.

Die wichtigste Erkenntnis der Arbeit jedoch ist, dass es eben keine Patent-Lösung gibt. Jeder Betrieb muss für sich die richtige Variante finden, denn so verschieden die Bäckereien, Konditoreien und Confiserien sind, aus so unterschiedlichen Gegenden, Quartieren und Regionen sie kommen, so unterschiedlich sind auch die Jugendlichen. Aber die Hauptsache ist doch, dass man etwas unternimmt.

Was ich auch wichtig finde, dass wir mehr auf die Bedürfnisse der Lernenden eingehen, nicht im Sinne von verhätscheln, aber ich finde es tragisch, dass so viele ihren Lehrbetrieb nicht weiterempfehlen würden. Das sollte aufrütteln und zu denken geben. Ausbilder sollten einmal überlegen: Sind meine Lernenden zufrieden mit der Ausbildung und fühlen sie sich wohl im Betrieb? Oft fehlt die Unterstützung, das Führen von Semesterbesprechungen oder auch die Wertschätzung.

Es sind doch viele bereit einmal früher anzufangen oder länger zu arbeiten, wenn man sie:

- a. vorher fragt
- b. danach ein Merci sagt.

Schlecht ist, wenn man sagt: Hier wart ihr zu langsam, habt Zeit vergeudet und ich schreibe euch nicht die ganze Zeit auf, da ihr viel schneller hättet sein sollen.

Und dann sind da noch die Wochenende, ich weiss, je kleiner ein Betrieb desto schwieriger ist die Organisation. Aber warum nicht einmal nach einer guten Leistung ein freies Wochenende ermöglichen, das steigert die Motivation enorm.

So fertig mit guten Ratschlägen.

Hoffen wir auf ein gutes Gelingen.

Schönried, 10.03.2014

Franziska Wüthrich

Quellenverzeichnis

Das Saanenland	Homepages von den Gemeinden, Saanenanzeiger
Nichteignungsverfügungen	Angaben von D. Jakob, Leiter ASA Fachstelle
Lehrvertragsauflösungen	Angaben vom MBA Bern, Adrian Hängärtner
Löhne	Internet von den verschiedenen Berufsverbänden
Kosten-Nutzenrechnung	Die duale Lehre: eine Erfolgsgeschichte - auch für die Betriebe von Mirjam Strupler und Stefan C. Wolter

Anhang

Ausbildungsplan

Bäckerei-Konditorei: Produktion

1. Semester

Stückli:	Ausgestochenes aus Buttermen, Massen zum Dressieren
Brot:	Aufarbeiten von verschiedenen Formen
Klein- und Feingebäck:	Aufarbeiten von verschiedenen Formen
Traiteur:	Belegte Brötchen, Sandwiches, Füllungen
Kuchen:	Früchtekuchen und salzige Kuchen

2. Semester

Teige:	Buttermen, geriebene Teige, Hefeteige, Blätterteig (auch tourieren)
Stückli:	Abgeröstete Massen, Makronen-Massen

Gegen Ende des 2. Semesters einarbeiten in die Teigerei.
Am Abend abwägen und vorbereiten.

3. Semester

Pâtisserie, Torten:	Einsetzen, Halbfabrikate: Biskuits, Rouladen, Japonaisböden, Cremes, Ganachen
Stücksachen:	Buttermassen
Stückli:	Schneemassen
Festtagsgebäcke:	Honigteige

4. Semester

Couverture-Arbeiten: Osterhasen, Pralinen, Spezialitäten

Festigen und üben aller bisher gelernten Produkte

Ende 4. Semester Einarbeiten Ofen: Schneiden, Fertigstellen, Packen, je nach Lernendem Ofenposten selbstständig ausführen.

5. Semester

Ofenposten

Produkte für die Prüfung festlegen (Selbstständig üben und Entscheiden welche in den Rezeptordner kommen)

6. Semester

Üben, Üben, Üben

Testprüfung ca. vier Wochen vor der Prüfung

Rezeptordner

1. Semester

Im Herbst learndoc anschauen, erklären und 10 Rezepte schreiben.

2. Semester

30 Rezepte schreiben

Stückli, verschiedene Massen, Spezialbrot, Normalbrot, Kleingebäck

3. Semester

30 Rezepte schreiben

Pâtisserie, Torten, Sandwiches, Snacks, Stücksachen

4. Semester

30 Rezepte schreiben

Feingebäck, Blätterteig, Süssteig

5. Semester

Ergänzende und spezielle Rezepte für die Prüfung schreiben, bis am 31. 10. Muss der Ordner fertig sein.

Schule

Wenn die Note im Gestalten unter 5.0 Massnahmen ergreifen zum Üben der verschiedenen Dekor Elementen und Techniken:

Randgarnituren, Kursiv-; Block- und Fantasieschrift, email-Technik, Geleebilder, modellieren von Figuren

Die schulischen Lernziele integrieren in den Berufsalltag. Die verschiedenen Arbeitstechniken direkt an den Produkten anschauen. Aber auch wenn es um Themen wie Lockerung, Triebführung, Gärprozess geht, den Link schaffen zu den „alltäglichen“ in der Backstube hergestellten Produkten.

Aus Erfahrung weiss ich, dass es oft ein Problem ist, die Theorie mit der Praxis zu verbinden. Die Lernenden können sich zwar die Theorie merken, haben vielleicht sogar gute Noten, doch sobald es darum geht alles zu kombinieren, hapert es ein Bisschen. Und da ist es wichtig, dass man ihnen alles so erklärt, respektive zeigt und erfahren lässt, dass sie die Zusammenhänge begreifen.

Bsp. Die Lernenden wissen zwar, dass Milch überkochen kann, dass das Brot fest wird beim Backen und Eier wenn man sie kocht hart werden, jetzt müssen sie nur noch wissen warum. (Fast jedes Eiweiss koaguliert bei Säure und Wärme)

Oft habe ich festgestellt, das frisch Ausgelernte zwar wissen, wie man etwas macht, aber sie können nicht erklären warum. Das wichtigste bei guten Fachkräften ist, dass sie auf ungewohnte Situationen reagieren können.

Das Ziel bei der Ausbildung von Lernenden ist nicht nur eine gute Prüfung (auch wenn das für die meisten Lernenden das wichtigste ist), sondern gute Fachkräfte, welche flexibel einsetzbar sind, auszubilden. Auch wenn der Trend hin zu grösseren Produktionen mit Postenarbeiten ist, bin ich überzeugt, dass es wichtig ist Allrounder auszubilden. Schlussendlich muss jede einzelne Person ersetzbar sein, sei es der Ofenchef, der Teigerei-Verantwortliche oder der Konditor und das schafft man nur, wenn man sich die Zeit nimmt und die Lernenden richtig und individuell fördert.

Prüfungsvorbereitung

Die Lehrabschluss-Prüfungen sind immer etwa in den Kalenderwochen 15-22. Je nachdem wann Ostern ist, haben wir Hochsaison bis hin zu den Prüfungsterminen. Das heisst, dass wir uns etwas anders organisieren müssen, gegenüber einer Bäckerei-Konditorei ohne so grosse saisonale Schwankungen.

Anfang des dritten Lehrjahres müssen die Lernenden bestimmen, was sie gerne an der Prüfung herstellen möchten. Sie schreiben die jeweiligen Rezepte, nachdem sie die

Zukunftssicherung der Bäckerbranche dank nachhaltiger Ausbildung von Lernenden

Produkte getestet haben. Nach den Herbstferien, setzen wir uns mit den Lernenden zusammen und erstellen einen Übungsplan. Wir überlegen, welche Produkte wir sowieso im Sortiment haben und welche speziellen Produkte sie noch üben möchten. Manchmal können wir sogar etwas Neues ins Sortiment aufnehmen.

Sind diese Sachen einmal festgelegt, erstellen wir gemeinsam einen Plan, wann sie was herstellen wollen. Es müssen Daten gefunden werden, an welchen wir drei (Ausbildungsverantwortliche und Lernendes) gemeinsam in der Backstube sind. Oft ist das eine der grössten Herausforderungen.

Bei Produkte, welche wir regelmässig herstellen, müssen wir gemeinsam organisieren, dass das Lernende an diesem Tag arbeitet wenn wir sie herstellen.

Ende November setzen wir uns noch einmal gemeinsam zusammen und schauen, wie weit sie mit Üben gekommen sind und ob noch etwas an der Auswahl geändert werden muss.

Bis Mitte Dezember haben sie noch einmal Zeit all ihre speziellen Produkte zu produzieren.

Der Prüfungstermin wird so festgesetzt, dass nach Ostern noch einmal mindestens während 4 Wochen intensiv an den Produkten geübt werden kann. Die praktischen Prüfungen sollten nicht direkt vor den schulischen Prüfungen stattfinden. Es muss halt von Jahr zu Jahr unterschiedlich geplant werden.

Wir ermöglichen unseren Lernenden immer eine Testprüfung. Dieses Jahr, mit der neuen Ausbildung, werden wir noch mehr gefordert sein. Aus diesem Grund hat der Lernende bereits im Herbst eine Prüfung simuliert und die Zweite wird im Frühling stattfinden, damit wir verschiedene Szenarien durchspielen können.

Nach der ersten Testprüfung kann ich jetzt sagen, dass sie wider Erwarten angenehm abgelaufen ist. Man kann mit der neuen Prüfung immer noch viel vorbereiten und sollte es auch. Ich empfehle bei den Wahlprodukten unbedingt solche Sachen, die es erlauben Vorbereitungsarbeiten zu treffen, um doch eine möglichst attraktive Prüfung zusammen zustellen.

Bei den Positionen, welche von den Experten ausgesucht werden, sollten sie Produkte wählen, welche regelmässig hergestellt werden und somit die Halbfabrikate bereits am Lager sind.

Schulische Prüfungen

Wir bieten den Lernenden, bei Problemen mit dem Schulstoff, jederzeit unsere Hilfe an. Nach der praktischen Prüfung, organisieren wir die Vorbereitung für die schulischen Prüfungen, besonders das Mündliche muss noch etwas geübt werden.

Die Lernenden bestimmen selber, wie oft sie mit uns lernen möchten. Wir spielen dann ganz bewusst die mündliche Prüfung durch, damit sie einmal merken wie lang oder kurz so eine halbe Stunde sein kann!

Da die Lernenden sehr unterschiedlich sind, ist auch hier der Zeitaufwand unterschiedlich. Mindestens zwei bis drei Mal will jedes lernen, aber ich hatte auch schon welche mit denen habe ich 14 Mal gelernt. Für mich ist das zugleich eine Vorbereitung als Prüfungsexpertin. Ich müsste die Zeit sowieso aufwenden um mich seriös auf die Prüfungen vorzubereiten, also schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe. Es ist für mich sogar ein Vorteil, denn meine Lernenden sagen mir gleich, ob eine Frage verständlich formuliert ist oder nicht.