

PRAXIS PORTRÄT

Entwicklung:
Björn Wiese (r.) mit
einem ehemaligen
Azubi, der jetzt als
Geselle arbeitet.



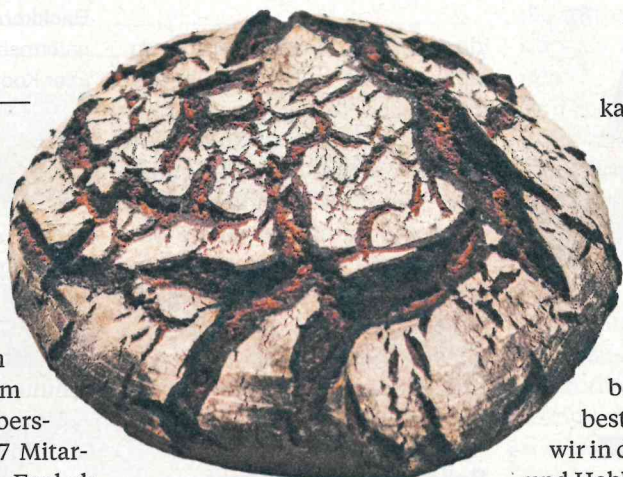
Dann klappt's auch mit dem Nachwuchs

Die Bäckerei Wiese in Brandenburg hat ihre ganz spezielle Strategie gegen den Mangel an Auszubildenden etabliert.

Von Lynn Esenwein

Aktuell sind es drei, im August kommen nochmals fünf dazu: Von Azubimangel kann bei der Bäckerei Wiese im brandenburgischen Eberswalde mit insgesamt 57 Mitarbeitern keine Rede sein. Egal ob Student, der den Sinn des Berufslebens im Handwerk sucht, ob Geflüchtete mit geringen Deutschkenntnissen oder eine Quereinsteigerin, die die Liebe zum Backen zu ihrer Haupttätigkeit machen will – sie alle hat Bäckermeister Björn Wiese erfolgreich durch eine Ausbildung begleitet. Lediglich ein einziger Lehrling habe in seinen rund 24 Jahren, in denen er ausbildet, die Prüfung nicht bestanden, und auch sonst sei die Abbrecherquote gering, sagt er.

Ein Erfolgsrezept des 50-Jährigen: die Ausbildung so individuell wie nötig gestalten. „Wir sind flexibel, je nachdem, was sie lernen wollen. Für diejenigen, die ganz klassisch nach der



Bio: die Altwiener Kruste.

Schule zu uns kommen, dauert die Ausbildung in der Regel die üblichen drei Jahre. Wenn sich einer nur für die Bäckerei interessiert, zum Beispiel ein Quereinsteiger, dann bekommen wir das auch in einem Jahr hin.“

Web-Präsenz statt großer Werbung

Werbung für eine Ausbildung im drei Standorte zählenden Betrieb mache er „eigentlich gar nicht.“ „Wir versuchen aber, eine gute Präsenz auf der Webseite zu haben, sind regional stark vernetzt und bieten viele Prakti-

ka an“, so Wiese. In jüngster Zeit habe er sechs, sieben Praktikanten gehabt, die sehr interessiert und sehr gut gewesen seien.

Die Nachfrage nach einer Lehrstelle bei der Bäckerei Wiese bestehe aber auch, „weil wir in der Szene der Sauerteig- und Hobbybäcker stark vernetzt sind“, lautet die Erfahrung des Bäckermeisters. Das wecke Interesse, insbesondere auch bei Quereinsteigern.

Brote, aber auch süße Teilchen und Brötchen produziert Björn Wiese auf Basis der haus-eigenen Natursauerteige. Die sind zwei an der Zahl, hören auf die Namen Heinz (Roggen) und Lucie (Weizen) und werden in der „Brotfibel“, für alle einsehbar auf Wieses Website, näher vorgestellt.

Die vor einigen Jahren erfolgte Umstellung der Brot-Produktion komplett auf Natursauerteige habe außerdem die Arbeitszeiten attraktiver gestaltet. „Das größte Problem des Bäckerhandwerks – nämlich das frühe

Aufstehen – konnten wir in den vergangenen Jahren stark abmildern“, wirbt Wiese auf seiner Webseite. Die ersten Brötchen werden um 4 Uhr eingeschossen, die ersten Brote folgen ab 6 Uhr. Brote, die zur Öffnungszeit der Filialen in der Auslage zu finden sind, stammen dann teilweise vom Vortag.

Die Tagesbäckerei, in der am

Vormittag weiter produziert werde, ermögliche es zudem, in der „Backwerkstatt“ vor den Augen der Kundschaft Brote zu produzieren und somit einen Einblick in das Handwerk zu bieten. Auch das könnte die Neugier des ein oder anderen potenziellen Nachwuchs-bäckers wecken.

Ebenso wie die Nähe zur

AUF DEN PUNKT

„Wir haben immer genug Azubis, Praktikanten und Quereinsteiger“ – ein Satz, den nur sehr wenige in der Branche von sich behaupten können. Björn Wiese aber kann es und hat dafür ganz unterschiedliche Ansätze. Die Spezialisierung auf Natursauerteige in der Brot- und Kleingebäckproduktion ermöglicht zum einen die „Tagesbäckerei“ mit attraktiveren Arbeitszeiten. Zum anderen genießt die Bäckerei Wiese hierdurch einen guten Ruf in der Sauerteig- und Hobbybäcker-Szene. Das weckt Interesse bei Nachwuchsbäckern und Quereinsteigern.

www.abzonline.de/konzepte/