

AusbilderInnen-Stammtisch beim Bäcker Ruetz, am 15. Juli 2013

20 AusbilderInnen und VertreterInnen verschiedener Institutionen fanden sich am 15. Juli 2013 im Backhaus in Kematen ein, um sich beim Brot backen zu versuchen und Näheres über die Lehrausbildung vor Ort zu erfahren. Karin Spielmann, diplomierte Lehrlingsausbilderin, begrüßte die Stammtisch-TeilnehmerInnen und stellte sich und Ihre Arbeit in der Veranstaltungsorganisation beim Bäcker Ruetz vor.



Die „Rohlinge“ stehen bereit.



Karin Spielmann erklärt die Herstellung von Zopf und Semmel.



Mag.^a Katrin Wazeck und Mag.^a (FH) Lisa Maria Federspiel (MED-EL), Dr.ⁱⁿ Karin Klockner (Bundessozialamt)



Markus Heim und Robert Wechselberger (ÖBB)



Karin Spielmann, Dr. Christian Fornwagner (Landesarchiv)



Monika Wolf und Maria Knoll (TILAK)

Begonnen hat alles mit Urgroßvater Ferdinand Ruetz I. Er brachte die Backstube in Kematen in Schwung. 1916 übernahm Sohn Ferdinand II. die kleine Dorfbäckerei. Rudolf Ruetz, der Vater des heutigen Firmenchefs baute die kleine Dorfbäckstube zu einem stattlichen Mittelbetrieb aus. Der jetzige Geschäftsführer, Christian Ruetz, übernahm den Betrieb von seinem Vater und machte sich mit Schwager Norbert Fagschlunger daran, ein zeitgemäßes Vertriebssystem mit eigenen Bäckerei-Geschäften aufzubauen.

Das Bundesministerium und die Wirtschaftskammer Österreich prämierten den Bäcker Ruetz 2006 mit der Auszeichnung "Fit for Future" für sein zukunftsorientiertes Lehrlings-Ausbildungsprogramm. Durch die herausragenden Ausbildungsaktivitäten für junge Menschen, sichert die Bäckerei Ruetz dem Wirtschaftsstandort Österreich einen hoch qualifizierten Fachkräftenachwuchs.

Der Bäcker Ruetz bildet in seinen 45 Filialen derzeit 22 Lehrlinge in den Berufen Systemgastronomiekauffrau/mann, Bäcker/in und Konditor/in und IT-Techniker/in aus. Die FilialleiterInnen übernehmen dabei die Betreuung der Lehrlinge. Die Jugendlichen durchlaufen in Jobrotation die verschiedenen Bereiche des Betriebes, u.a. haben sie alle gemeinsam ein Outdoor – Training mit Karin Spielmann – in dem Zusammenhalt und Teamarbeit "positiver Umgang mit Kritik, Ausdauer und Geduld, aber vor allem auch Spaß und Freude" im Mittelpunkt stehen. Neben betriebsinternen und – externen Weiterbildungen

gibt es Prämiensysteme und die Teilnahme an verschiedensten Projekten.



Martin Eder (ÖAMTC)



Othmar Oberladstätter und Michael Walch (Planlicht)



Kreative BäckerInnen unter sich :-)



Dr. Peter Schumacher (AK), Dr. Fornwagner (Landesarchiv)

Der Input von Karin Spielmann zum **Thema „Achtsachkeit und Respekt vom Lehrling bis zum Meister“** leitet die Diskussionsrunde ein. Ein paar Statements daraus:

- Wer Macht hat (im Zusammenhang mit der Ausbildung von Jugendlichen), hat umso mehr Verantwortung.
- Ausbilden heißt auch, Ihnen auf „Augenhöhe“ zu begegnen.
- Eigenverantwortung bei Jugendlichen zu fördern, heißt auch ihnen verantwortungsvolle Aufgaben zu geben.
- Jeder Lehrling hat seine Fähigkeiten. Es ist Aufgabe der AusbilderInnen/Eltern/LehrerInnen diese zu entdecken und zu fördern.
- Jugendliche mit schlechten Zeugnisnoten sind oft gute ArbeiterInnen in der Praxis.
- Das Wichtigste ist, die Motivation der Lehrlinge zu fördern.
- Die AusbilderInnen sollen ihre Vorbildwirkung wahrnehmen. Finden Jugendliche respektvolle und achtsame Vorgesetzte vor, werden auch sie achtsame Lehrlinge, MitarbeiterInnen und Chefs.
- Die Lehrlinge dürfen weder unter- noch überfordert werden.
- Wenn die Jugendlichen bei einem Betrieb eine Lehre beginnen, befinden sich der Geist und Körper der pubertierenden jungen Menschen im Ausnahmezustand, umso wichtiger ist es Ihnen Klarheit, Struktur und Sicherheit zu geben.
- Lehrlinge sollen wie Erwachsene behandelt werden, mit dem Bewusstsein dass es doch noch Jugendliche sind.
- Der Lehrling ist der/die beste Mitarbeiter/in, weil er/sie von der Pike an den Betrieb kennenlernt....

Dr.ⁱⁿ Karin Klocker bittet im Zuge des Erfahrungsaustausches die AusbilderInnen um eine respektvolle Behandlung der BewerberInnen, die die Lehrstelle nicht erhalten. Dies kann auch in Form eines kurzen Antwortschreibens oder eines standardisierten Mails erfolgen. Für die Jugendlichen ist es besonders wichtig hier eine Rückmeldung zu erhalten.



Unser herzlichster Dank geht an Karin Spielmann für die fachmännische Anleitung in der Backstube und für Ihre Ausführungen zur Firma und zum Diskussionsthema. Außerdem möchten wir uns bei der Fa. Bäcker Ruetz für die großzügige Gastfreundschaft bedanken.