

# An das frühe Aufstehen gewöhnt man sich

## Gegen Vorurteile: Gute Argumente sprechen für traditionsreiches Bäckerhandwerk

**TROISDORF.** Der Bäckerberuf ist ein guter Beruf. Weil der Bäcker Tag für Tag das Ergebnis seiner Mühe vor Augen hat, und weil es gut duftet in der Backstube. So erklärt das Claudia Siegmund. Sie über-

nahm vor drei Jahren den Familienbetrieb „Bäckerei Eich“ mit Hauptsitz in Troisdorf, den ihr Großvater im Jahr 1935 gegründet hatte.

Trotzdem: Kaum ein Handwerk genießt einen so

schlechten Ruf, wenige Betriebe finden heutzutage nur mit größeren Schwierigkeiten Auszubildende, die zu ihnen passen. „Bei uns melden sich viele, die sozusagen übrig geblieben sind auf dem Arbeits-

markt“, erklärt Claudia Siegmund. Zu Unrecht, findet sie. Denn die Arbeitszeiten, die vor allem die Jugendlichen abschrecken – die Backschicht beginnt zwischen zwei und drei Uhr –, sind eine Sache der Gewöhnung. „Wer einmal mit dem geteilten Schlaf klarkommt, hat weniger Schwierigkeiten als Menschen, die in wechselnden Schichten arbeiten müssen“, weiß die Geschäftsfrau, die schließlich „hineingewachsen ist in den Betrieb.“

Derzeit gebe es nur braungebrannte Mitarbeiter in ihrer Backstube, denn um 11 Uhr machen die Bäcker Feierabend. Dann lockt das Schwimmbad.

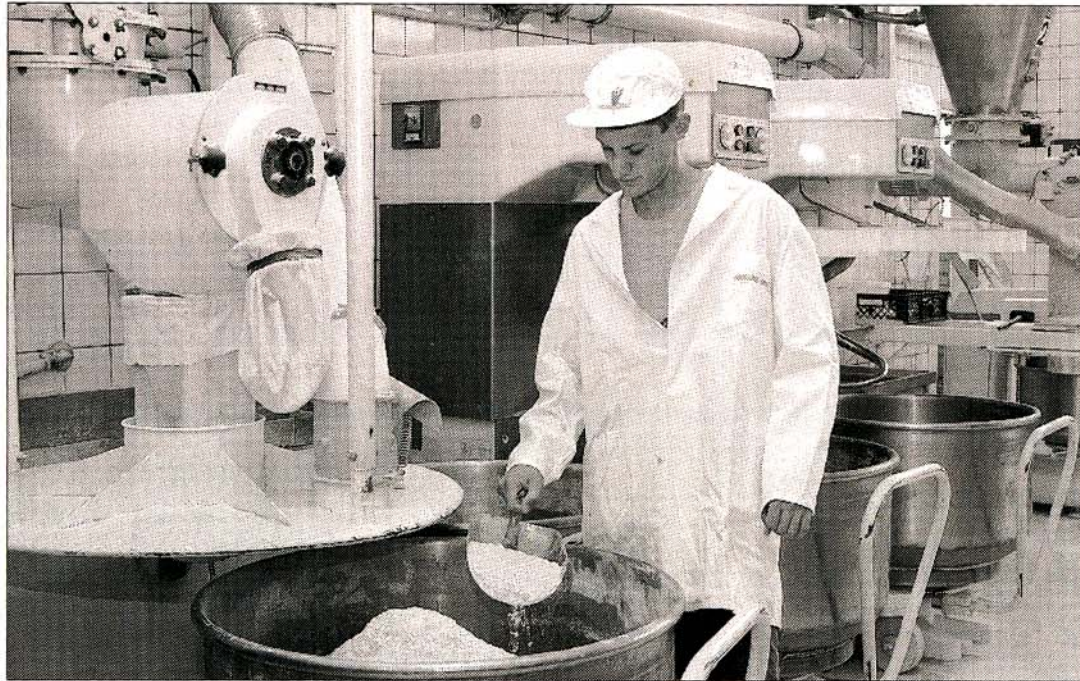
Wichtiger als jede Schulnote ist die Zuverlässigkeit der Bewerber. „Wenn einer aus dem Betrieb zu spät Bescheid sagt, dass er krank ist, müssen die anderen für ihn mitarbeiten“, schildert Siegmund. Ein Domino-Effekt: Verspäteter Backbeginn hat verzögerte Auslieferungen und verärgerte Kunden zur Folge.

Für das Bäckerhandwerk wie auch für den Beruf „Bäckereifachverkäuferin“ reicht der Hauptschulabschluss. „Ich

schau mir vor allem die Mathe- und die Sportnote an“, schildert die Chefin von neun Verkaufsfilialen, denn Zutaten-Mengen müssen nun einmal berechnet werden, ebenso wie die Ladenkasse am Ende des Tages stimmen sollte. Und körperliche Fitness hilft beim täglichen Wuchten der Brötchenkörbe. (dst)

### BEWERBUNG

**Eine Mappe** mit Lebenslauf und Foto sollte es schon sein. Günstig und jederzeit möglich bei der Bäckerei Eich ist ein Praktikum von etwa zwei Wochen. Das reicht, so die Firmenchefin Claudia Siegmund, aus, um einschätzen zu können, ob der Beruf die jungen Leute wirklich interessiert und ob sie sich für die handwerkliche Tätigkeit auch eignen. Eine Bäckereifachverkäuferin könnte noch im September anfangen, Bäckerlehrlinge sucht das Unternehmen für das im September 2004 beginnende Lehrjahr. (dst)



**Zuverlässigkeit,** Teamfähigkeit und eine gute Konstitution benötigen die Lehrkräfte in der Bäckerei Eich. Um dies zu testen, sind Schnupperpraktika jederzeit möglich. (Foto: Mischka)