





BONN

EXPRESS › REGIONAL › BONN

08.08.2011 - 19:20 Uhr

BOOKMARKEN | EMPFEHLEN | DRUCKEN | KONTAKT

 0
  Folgen @express24
  +1 0
  Empfehlen

33 BÄCKERLEHRLINGE GESUCHT

Hilfe, wer backt morgen unsere Brötchen?

Von NADJA BERGHAHN und SEBASTIAN ECKERT



Bäcker Willi Schmitz backt in Beuel und Schwarzhendorf. Jedes Jahr hat er Schwierigkeiten, Azubis zu finden.
Foto: Erhard Paul

BONN – Die Bäcker schlagen Alarm. Sie haben freie Stellen, aber keine Azubis. Ihre Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) warnte schon im Juli vor einem Fachkräftemangel. Auch einen Monat später sind noch 33 Ausbildungsplätze frei. Es stellt sich die Frage: Wer backt morgen unsere Brötchen?

In der Bonner Großbäckerei Voigt fehlt Nachwuchs: „Dieses Jahr

konnten wir niemanden für den Bäckerberuf gewinnen. Dabei hätten wir vier oder fünf Stellen geschaffen und alle übernommen“, beklagt sich Geschäftsführer Theo Voigt.

Auch Bäcker Willi Schmitz aus Schwarzhendorf findet nur ganz schwer Auszubildende. „Oft gibt es dann noch Defizite bei der Schulbildung.“

Keine Einzelfälle: Nach Angaben der Agentur für Arbeit fehlen im Raum Bonn-Rhein-Sieg 33 Lehrlinge. Stephan Profittlich von der Bäckerinnung: „Bei uns gibt es trotz guter Jobperspektiven traditionell Nachwuchsprobleme.“ Das Handicap: Oft müssen die Azubis nachts und am Wochenende ran. Und: Viele Betriebe sind mit Bus oder Bahn nur schwer erreichbar.

Bäcker – nicht einfach, aber lecker!

Wer Bäcker werden will, braucht Muckis statt linker Hände. Drei Jahre dauert die Ausbildung, 400 Euro gib es im ersten, 600 im dritten Lehrjahr.

Ungewöhnlich sind die Arbeitszeiten: Claudia Siegmund von der Troisdorfer Bäckerei Eich: „Die Arbeit beginnt zwischen 1 und 3 Uhr nachts und endet um 8 oder 10.“

Auch im Gastrobereich sind 20 Stellen als Koch/Köchin und 24 als Restaurantfachkraft offen. Dionysis Kotzias (IHK Rhein-Sieg): „Es sind vor allem die Arbeitszeiten, die die Ausbildungen unbeliebt machen. Viele arbeiten nicht gerne, wenn ihre Freunde freihaben.“

NGG-Gewerkschaftler Ernst Busch wundern die Schwierigkeiten kaum: „Die Jugendlichen können sich inzwischen die Lehrstellen aussuchen. Angesichts der Arbeitszeiten und niedrigen Entlohnungen heißt es dann schnell: Bäcker oder Koch? Nein, danke!“

Anders Kevin Over (18): Er hat sich für den Bäckerberuf entschieden. Am 1. August begann seine Ausbildung in der Mondorfer Traditionsbäckerei Wolff. Er ist von seiner Wahl überzeugt: „Natürlich ist es anstrengend, aber ich arbeite gerne nachts. Man muss Spaß am Beruf haben.“ Angst um seine Zukunft hat er nicht: „Falls man mich hier nicht übernehmen kann, bewerbe ich mich auf einem Kreuzfahrtschiff.“