

Backen wie die Italiener

WIRTSCHAFT Zwei Azubis der Bäckerei Janke lernen drei Wochen in Vicenza / Chef will die Ausbildung attraktiver machen

Zwei Azubis der Bäckerei Janke aus Flecken Zechlin arbeiten demnächst zwei Wochen in Italien. Sie gehören zu den ersten, die das Angebot der Handwerkskammer angenommen haben, sich im Ausland umzusehen.

Von Carsten Schäfer

FLECKEN ZEHLIN | Drei Wochen Italien. Für Marion Träger (21) aus Neuruppin und Jasmin Stranz (18) aus Linow ist das nicht die Aussicht auf Urlaub, sondern auf Arbeit. Die beiden angehenden Konditorinnen der Bäckerei Janke in Flecken Zechlin werden nach einer Woche Sprachkurs zwei Wochen lang in einer italienischen Bäckerei in Vicenza arbeiten. „Ich will Erfahrungen sammeln“, sagt Marion Träger, die wie ihre Kollegin am Anfang ihres dritten Lehrjahres steht. Vor allem die Eisherstellung interessiert sie – und natürlich alles andere, was die Backstube südlich der Alpen so verlässt.

Die beiden gehören zu den ersten Auszubildenden im Kreis, die zu einem solchen Auslandsaufenthalt reisen. Finanziert wird der Aufenthalt über das Leonardo-da-Vinci-Programm der Europäischen Union. Die Handwerkskammer Potsdam hat dazu Kontakte vor allem nach Italien und Frankreich geknüpft. Vor



Die Azubis Marion Träger (l.) und Jasmin Stranz mit ihrem Chef Norbert Janke in der Bäckerei Janke in Flecken Zechlin.

FOTO: CARSTEN SCHÄFER

Ort organisieren Partner dann den Betrieb, in dem die Auszubildenden arbeiten, den Sprachkurs und sie kümmern sich um Gastfamilien.

So ist das auch bei Marion Träger und Jasmin Stranz. Die beiden wissen allerdings noch nicht, in welcher Firma sie arbeiten werden. „Das erfahren wir erst eine Woche vorher.“ Unterschiedliche Mentalitäten kennenlernen gehört zum Programm dazu,

sagt Andrea Richter. Trotzdem: Die beiden Konditorinnen freuen sich auf Vicenza, aufgeregt sind sie nicht, sagen sie jedenfalls. Zuerst lernen sie in einem Sprachkurs eine Woche lang Italienisch, dann sind sie zwei Wochen im Betrieb. „Das ist hauptsächlich Arbeit“, sagt Marion Träger. Für die Wochenenden allerdings haben sie Ausflüge geplant, nach Venedig und zum Meer.

Auf die Idee, nach Italien zu gehen, sind die Auszubildenden selbst gekommen. Marion Träger habe ihn gefragt, ob das nicht möglich sei, erzählt ihr Chef Norbert Janke. Er war davon begeistert, sagt er. Er ist sogar selbst mit Andrea Richter nach Vicenza geflogen, um sich die Betreuung vor Ort anzusehen.

Er sieht gleich zwei Vorteile in der Reise seiner beiden Lehrlinge. Zum einen brin-

gen sie vielleicht neue Rezepte mit – auch wenn er nicht weiß, ob sie sich in Flecken Zechlin umsetzen lassen. In Italien gibt es zum Teil ganz anderes Mehl als in Deutschland, etwa ein gelbes Weizenmehl. Zum anderen kann er mit dem Auslandsaufenthalt seinen Auszubildenden etwas Besonderes bieten. Und das ist wichtig, sagt Norbert Janke. Die Suche nach fähigen Bewerbern wird immer

Europa zahlt

■ **Mit dem Leonardo-da-Vinci-Programm** finanziert die Europäische Union Auslandsaufenthalte von Azubis und Fachkräften. Das soll den Horizont der jungen Leute erweitern und die Kontakte der Menschen in den Mitgliedsstaaten der EU untereinander fördern.

■ **Vorbild** ist das bereits 1987 gestartete Erasmus-Programm, das Studenten für ein Semester, also ein halbes Jahr im europäischen Ausland finanziert.

■ **Die Handwerkskammer** Potsdam hat über das Leonardo-Programm ein Stipendienprogramm für Auslandsaufenthalte von Azubis gestartet. Es läuft vorerst bis 2013. Interessenten können sich bei Andrea Richter von der Handwerkskammer melden, ☎ 033207/3 42 23. cas

schwieriger. Ein Auslandspraktikum kann da ein Argument sein, um einen guten Schulabgänger zu überreden, Bäcker oder Konditor zu werden. Denn die Anforderungen sind gestiegen. „Der Azubi ist nicht mehr wie vor 20 Jahren eine Hilfskraft“, sagt Norbert Janke. Wer da seinen Leuten etwas anbieten kann, hat bessere Chancen auf dem zunehmend umkämpften Azubimarkt, sagt auch Andrea Richter. „Das ist ein Anreiz für Bewerber mit einem guten Abschluss, sich doch für eine Ausbildung im Handwerk zu interessieren“, sagt sie.