

Hilfe bei Durchhängern und Schwierigkeiten

Ein Mentoring-Projekt des Bäcker-Confiseurmeister-Verbands unterstützt Lernende während der Ausbildung. Erfahrene Berufsleute setzen sich in schwierigen Situationen für die Jugendlichen ein.

Text: **Charlotte Spindler** Foto: **Sophie Stieger**

«Confiseurin war immer schon mein Wunschberuf», sagt Fabienne Eicher. Die 18-Jährige ist angehende Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit Fachrichtung Confiterie und steht im zweiten Lehrjahr. Sie bäckt gerne, und am liebsten kreiert sie Torten. Dabei ist die junge Frau im weissen Häubchen überaus fein und zierlich; die süssen Genüsse scheinen bei ihr keinerlei Spuren zu hinterlassen. Mit dem Spritzsack verteilt sie Himbeercreme auf Torten und Törtchen und verstreicht dann mit einem Spachtel sorgfältig die rosa Masse. Die Patisserie-Törtchen erhalten zum Schluss einen himbeerroten Überzug aus eingefärbter Kakaobutter und eine Dekoration aus dunkler Schokolade, bevor sie als kleine Kunstwerke unter dem verheissungsvollen Namen «Hémisphère fram-

boise» über den Ladentisch gehen. Ihre Kollegin rührt unterdessen die Füllung für Zitronentörtchen. In der Patisserie-Abteilung wird sehr viel von Hand zubereitet; das braucht Geschick und flinke Finger.

Kein Wunsch-Einstieg

Fabienne Eicher konnte in ihrem letzten Schuljahr an mehreren Orten schnuppern, bevor sie sich für einen Lehrbetrieb entschied. «Für drei Lehrstellen hatte ich die Zusage», bemerkt sie nicht ohne Stolz; auch bei Honold in Küsnacht, ihrem heutigen Ausbildungsplatz, wäre sie als Lernende willkommen gewesen. Der Ausbildungsplatz ihrer Wahl erwies sich dann leider nicht als das, was sie sich erhofft hatte: Aufgrund von betrieblichen Umstrukturierungen verliessen kurz nach

Berufsleute als Coaches

Vor zwei Jahren wurde das «Projekt Lehrabbruch» des Zürcher Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (ZHBC) in enger Zusammenarbeit mit dem Mittelschul- und Berufsbildungsamt (MBA) des Kantons Zürich aufgegleist; alle Betriebe wurden schriftlich informiert. Finanziert wird es durch den kantonalen Berufsbildungsfonds, der von den Betrieben getragen wird, die selbst keine Lernenden ausbilden. Die Mentorinnen und Mentoren, zum Teil im Beruf stehend, zum Teil auch Pensionierte, erhalten eine Entschädigung; es ist also keine ehrenamtliche Tätigkeit, erfordert jedoch viel Engagement. Bis Ende November 2016 waren 16 Lernende und 3 Berufsbildner durch ein Coaching gegangen; 13 Mentoren waren im Einsatz. Die Initiative war in 80 Prozent der Fälle vom Betrieb ergriffen worden, in 20 Prozent der Fälle waren es Lernende. Zum Erfolg des Coaching-Projekts, das im Sommer 2017 abgeschlossen, aber voraussichtlich um zwei Jahre verlängert wird, hat sicher die enge Zusammenarbeit zwischen Berufsverband und Amt beigetragen, ist Marcus Schmid überzeugt. Die guten Erfahrungen könnten für andere Branchen, die mit ähnlichen Problemen konfrontiert sind, beispielgebend sein. Wie Berufsinspektor Schmid andeutet, wird auch im Gastgewerbe und in der Fleischbranche darüber nachgedacht, einen Versuch mit Mentoring zu starten. [cs]

Fabiennes Lehrantritt der Berufsausbildner und mehrere Mitarbeiter das Unternehmen, und schliesslich gab es niemanden mehr, der für die Lernende da war. So fühlte sich die junge Frau zunehmend fehl am Platz. Nach ein paar Wochen wurde ihr Lehrer an der Berufsschule aufmerksam, dass die bisher so aufgeweckte und gute Schülerin in ihrem Engagement nachliess, und ermunterte sie, ans Berufsbildungsamt zu gelangen und dort ihr Problem zu schildern.

Ein «Götti» bis zum Abschluss

«Das brauchte ziemlich viel Mut», räumt Fabienne Eicher ein. Aber sie fasste sich ein Herz, griff zum Telefon und konnte im zweiten Anlauf den zuständigen Berufsinspektor, Marcus Schmid, erreichen. Dieser erzählte ihr vom «Projekt Lehrabbruch» des Zürcher Bäcker-Confiseur-Meisterverbands (ZHBC) und des Mittelschul- und Berufsbildungsamts (MBA) des Kantons Zürich. Es ist auf dem Platz Zürich ein Pilotprojekt. Lernende und Berufsbildner werden frühzeitig bei Problemen unterstützt, indem den Jugendlichen ein Mentor oder eine Mentorin als «Götti» oder «Gotte» zur Seite gestellt wird.

So traf sich Fabienne Eicher für ein erstes Gespräch mit Mentor Markus Jaggi. Gemeinsam diskutierten sie über Auswege aus ihrer Situation und über die Möglichkeit eines Lehrstellenwechsels. Jaggi ist selbst Bäcker-Konditor, hat viele Jahre mit seiner Frau Ruth eine Konditorei mit Café geführt und hatte immer auch Lernende im Betrieb. In den zwei Jahren, seit das Projekt läuft, hat er zusammen mit seiner Frau schon acht Lernende durch betriebliche, persönliche oder schulische Schwierigkeiten begleitet und mit ihnen in den meisten Fällen eine befriedigende Lösung gefunden.

Als Prüfungsexperte kennt Markus Jaggi die Branche und weiss, welche Betriebe Lehrstellen anbieten und wer die Ausbildungsverantwortlichen sind. So konnte er für Fabienne Eicher seine Kontakte spielen lassen und hat den Wunsch der Lernenden nach einer neuen Ausbildungsstätte kommuniziert. «Die Funktion des Mentors ist es, Türen aufzustossen, aber der erste Schritt muss immer von den Lernenden aus gehen», sagt er. «Letztlich liegt der Entscheid ja bei ihnen.»

«Die Confiterie-Branche ist nicht so gross», sagt auch Ivan Grammer, Berufsbildner bei Honold AG. «Man kennt sich und hilft sich gegenseitig. In diesem Falle war uns Fabienne Eicher ja schon von der Schnupperlehre her bekannt, und wir übernahmen sie gern.» Sie konnte dort einsteigen, wo sie von ihrem Ausbildungsprogramm her stehen geblieben war. Dass dabei der frühere Lehrbetrieb nicht vor vollendete Tatsachen gestellt werden sollte, war klar. Auch da brauchte es ein umsichtiges Vorgehen.



Fühlt sich wohl an ihrem neuen Ausbildungsort: Die Lernende Fabienne Eicher mit Berufsbildner Ivan Grammer und Mentor Markus Jaggi (von links).

Das «Projekt Lehrabbruch» hat zum Ziel, gute Lernende im Beruf zu halten und zu verhindern, dass die Jugendlichen die Lehre schmeissen. «Ein Lehrabbruch ist für alle Seiten ein emotional belastender Prozess», sagt Berufsinspektor Marcus Schmid. Gerade bei angehenden Bäcker-Konditor-Confiseuren kommen jedoch Abbrüche häufig vor. Die Gründe sind vielschichtig. Der Arbeitsbeginn am frühen Morgen ist eine harte Umstellung für die Jugendlichen nach der Schulzeit. «In kleinen Betrieben werden die Lernenden oft früh eingebunden, und die Arbeit ist körperlich streng. Die hohen Anforderungen, gerade in Bezug auf das Arbeitstempo wie auch auf genaue Auftragsumsetzung, können zu Auseinandersetzungen zwischen Lernenden und Betrieb führen», weiss der Berufsinspektor aus Erfahrung.

Hochbetrieb am frühen Morgen

Für die Lernenden der Confiserie Honold beginnt der Arbeitstag um sieben Uhr, für die Bäckerinnen und Bäcker um drei Uhr, für die Konditorinnen und Konditoren um fünf Uhr. Brot, Gebäck und anderes mehr muss rechtzeitig ausgeliefert werden – in der Produktion wird in frühen Morgen-

stunden auf Hochtouren gearbeitet. Gegen Mittag treffen dann die neuen Bestellungen aus den Honold-Filialen in Zürich und am rechten Zürichseeufer ein. In den etwas weniger hektischen Stunden werden Patisserie und Torten vorbereitet und dekoriert. Fabienne Eicher kann schon überall mitwirken; ihr Berufsbildner, Ivan Grammer, legt viel Wert darauf, dass seine Lernenden möglichst rasch überall eingesetzt werden, «Echtzeit» erleben. Fabienne Eichers nächste Station ist die Abteilung Confiserie, wo Pralinés und Schokoladen hergestellt und je nach Saison Osterhasen oder Schokoladen-Samichläuse gegossen werden.

Gutes Lernumfeld

Am neuen Ort fühlt sich Fabienne Eicher sehr wohl; ihr gefällt die Arbeitsatmosphäre in der Produktion, wo rund 40 Personen arbeiten (insgesamt sind es 85). «Alle vier Monate wechseln wir in eine andere Abteilung und lernen so die verschiedenen Tätigkeiten kennen», erzählt sie. Die Confiserie Honold ist ein Familienunternehmen mit mehreren Verkaufsgeschäften. Die Produktion wurde 2013 vom Stammhaus am Rennweg nach Küsnacht verlegt, hier werden heute die Brote, das Gebäck, Torten, Patisserie, Pralinen und andere Schokoladespezialitäten hergestellt. Die Ausbildung im Betrieb ist gut strukturiert und vielseitig. Zurzeit betreut Ivan Grammer elf Lernende. Sie schliessen mehrheitlich mit dem Lehrabschluss

EFZ ab, aber es ist auch möglich, eine EBA-Lehre zu machen. Eine junge Frau besucht die Berufsmittelschule mit dem Fernziel Lebensmitteltechnologie. Ein Drittel sind junge Männer, die meisten in der Fachrichtung Bäckerei.

Immer auf dem Laufenden

«Jetzt, wo Fabienne ihren Platz gefunden hat, sehe ich sie nicht mehr so oft», sagt Mentor Markus Jaggi. «Aber wir schreiben uns regelmässig, ich bin immer auf dem Laufenden, wie es Fabienne geht, und ich habe auch Kontakt zur Berufsschule.» Er wird für die Lernende bis zum Lehrabschluss Ansprechperson bleiben. Jaggi ist ein erfahrener Berufsmann und Vater von drei erwachsenen Söhnen. Als ehemaliger Ausbilder weiss er, wie viel Durchhaltevermögen es manchmal braucht, um eine anspruchsvolle Lehre zu bewältigen. Auch Ruth Jaggi ist Mentorin im Projekt des Zürcher Bäcker-Confiseurmeister-Verbands; sie übernimmt, wenn die Schwierigkeiten junger Frauen vor allem durch persönliche und familiäre Gründe bedingt sind. Ein wichtiger Aspekt: Im Coaching sind Lernende, Mentor und Berufsbildner involviert, aber nicht die Eltern.

Vom «Projekt Lehrabbruch» ist Markus Jaggi überzeugt. «Die Lernenden können nur gewinnen. Sie lernen sich zu wehren, ihre Interessen wahrzunehmen. Die Angleichung von Ansprüchen und Realität ist für junge Menschen ein anspruchsvoller Prozess.» ■