

Lehrlinge finden und erfolgreich ausbilden

35 Anregungen von Ihrer Bundesakademie Weinheim

Lehrlinge finden: Aktionen zur erfolgreichen Anwerbung junger Menschen

1. Nutzen Sie für die Auslobung von Lehrstellen unbedingt auch die **sozialen Netzwerke** - und dort die Portale für die junge Generation (die heute nicht mehr bei Facebook ist). Werben Sie dort aber nicht selbst für Ausbildungsstellen, sondern lassen Sie ihre Azubis von ihren Erfahrungen berichten. Ein kurzes Handy-Video genügt. Promoten Sie dieses bei Instagram (kostenpflichtig) mit eng definierter Zielgruppe, z.B. nur Jugendliche Ihrer Region im passenden Alter. So vermeiden Sie Streuverluste.
2. Schauen Sie, wo die jungen Menschen sich treffen und bringen Sie Ihre Bäckerei lebhaft dorthin, z.B. durch einen **Promo-Stand** oder **Backaktionen** bei regionalen Festivals.
3. Geben Sie Lehrstellen auch in Form von **Flyern** in Ihren Verkaufsstellen bekannt, am besten mit einem emotionalen Foto Ihrer Azubis und/oder mit den professionellen Materialien der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks.
4. Gehen Sie langfristige **Schulpatenschaften** mit regionalen Schulen ein und bieten Sie sich den Partnerschulen für Firmenbesichtigungen, Betriebspraktika oder sogar Unterrichtsteile wie „Das gesunde Pausenbrot“ oder „Vom Korn zum Brot“ an.
5. Ermöglichen Sie den **Besuch von Schulklassen** und lassen Sie die jungen Menschen dabei etwas erleben, das ihnen Freude macht und von dem sie ihren Freunden erzählen.
6. Ermöglichen Sie **Betriebspraktika**. Geben Sie darin nicht nur einfache Hilfsarbeiten auf (es geht ja darum, für Sie zu werben), sondern auch spannende Aufgaben, auf deren Ergebnis der junge Mensch stolz ist.



7. Nutzen Sie **Berufsinformationstage** und **Ausbildungsmessen** in Ihrer Region. Nehmen Sie Ihre Lehrlinge - als Ansprechpartner auf Augenhöhe - mit und lassen Sie interessierte Jugendliche dort unser Handwerk aktiv erleben: Flechtarbeiten, Brezel schlingen o.ä.
8. Nehmen Sie an **bundesweiten Aktionstagen** wie z.B. den Girls-Day und den Boys-Day teil. Jeder junge Mensch in Ihrem Betrieb ist die Chance auf eine besetzte Lehrstelle.
9. Veranstalten Sie in Ihren Räumen eine **Azubi-Night** als Party für junge Leute der Region, um die Hemmschwelle zu Ihrem Unternehmen zu überwinden. Ihre Azubis dürfen hierzu gerne Freunde einladen, was diese als Multiplikator und Meinungsbildner involviert.
10. Bieten Sie kurze **Backkurse speziell für Jugendliche** an und vermitteln Sie darin „junge“ Produkte wie Muffins, Brownies oder Cupcakes – und vor allem die Freude am Backen.
11. Ermöglichen Sie eine **Teilzeit-Ausbildung**, etwa für alleinerziehende Mütter während der Betreuungszeiten in der Kinderkrippe oder im Kindergarten. Man wird es Ihnen danken.
12. Bieten Sie auch **Menschen aus dem Ausland eine Perspektive** in Form einer Ausbildung. Dies belebt den gesamten Betrieb. Hierzu gibt es öffentliche Programme, etwa bei den Kammern.
13. Loben Sie **Incentives** für Ihre Azubis aus und werben Sie damit, z.B. kostenfreie Bus-/Bahncard, Zuschuss zum Führerschein, erfolgsabhängige Aufstockung der Ausbildungsvergütung etc.



Hinweis: Bezeichnungen wie z.B. „der Lehrling“ meinen nicht explizit Personen eines Geschlechts, sondern wurden nur aufgrund besserer Lesbarkeit gewählt und binden das jeweils andere Geschlecht stets mit ein.

Lehrlinge binden: Erhalt der Motivation und Vermeidung von Ausbildungsabbrüchen

14. Veranstalten Sie einen **Willkommenstag**, an dem Ihre neuen Lehrlinge den Betrieb und die anderen Lehrlinge in entspannter Atmosphäre kennen lernen. Lassen Sie die jungen Leute dort etwas erleben, von dem sie im Freundeskreis berichten können.
15. Ausbilden bedeutet (natürlich) nicht „einfach mitarbeiten lassen“! Wer Lehrlinge als billige Arbeitskräfte missbraucht, verspielt dessen Zukunft und die seines Betriebes. Richten Sie sich stets nach dem **Ausbildungsrahmenplan**, den sie in Form eines **innerbetrieblichen Ausbildungsplans** individuell anpassen können und sollten.
16. Junge Menschen sind oft voller Selbstzweifel. Kritik ist dabei nicht hilfreich. Natürlich ist es einfach, bei einem Lehrling Fehler zu finden. Hilfreicher ist es aber, nach Aufgaben zu schauen, die gut erledigt wurden und diese zu **loben**. Besonders gute Leistungen sollten mit kleinen **Anerkennungen** wie z.B. zwei Kinokarten belohnt werden.

17. Erfolgreich Ausbilden bedeutet auch: **Werte vermitteln**. Erklären Sie Ihrem Lehrling schon zu Anfang, welche Werte Ihnen wichtig sind und wie sie diese in Ihrem Betrieb leben. Idealerweise hat Ihre Bäckerei hierzu eine Firmenphilosophie bzw. ein Leitbild.
18. Junge Menschen aus zerrütteten Familien haben oft keinerlei Interesse an ihrer Person erlebt, was sich in unschönen Verhaltensweisen äußern kann. Sofern Sie diesen Menschen **Wertschätzung geben** und **Erfolgsenerlebnisse ermöglichen**, geben Sie „schwierigen“ Jugendlichen die Chance auf eine gute, selbstbestimmte Zukunft – und verbessern Sie damit nachhaltig auch die Zukunft Ihres Betriebes.
19. Schaffen Sie Orientierung! Helfen Sie Ihrem Lehrling, **Lebensziele zu entwickeln**: einen „Masterplan“ für sein Leben. Zeigen Sie ihm, was er aus eigener Kraft erreichen kann, wie dies gelingt und wie sie ihm dabei helfen können. Halten Sie dies schriftlich fest.
20. Benennen Sie einen erfahrenen Mitarbeiter als **persönlichen Paten** für den Lehrling, neben dem eigentlichen Ausbilder, der oft für viele Lehrlinge zuständig ist. Geben Sie beiden den Raum, sich auch mal außerhalb des Betriebes zu treffen.
21. Bieten Sie eine **aktive Betreuung** beim Schreiben der Berichtshefte und eine **kostenlose Nachhilfe** für Lernschwache.
22. Binden Sie die Eltern der Auszubildenden stets ein, von der Betriebsbesichtigung bis zum **Sprechtage für Eltern**.
23. Sofern Ihr Betrieb etwas größer ist, ist eine regelmäßige **Job-Rotation** wichtig, damit Ihr Lehrling wirklich alle Aspekte in Produktion, Verkauf oder Büro kennen lernt.
24. Um den Austausch untereinander zu fördern und das Wir-Gefühl Ihrer Lehrlinge zu stärken, empfiehlt sich 1 - 2 mal pro Jahr einen **Azubi-Tag**, in Form eines Ausfluges (z.B. Besuch einer Fachmesse, Fachexkursion zur Mühle, Freizeitpark) oder eines Grillfestes.
25. Pflegen Sie einen **guten Draht zur Berufsschule** sowie zur Ausbildungsstätte der überbetrieblichen Ausbildung (ÜBA, ÜLU). Fragen Sie dort aktiv nach den Leistungen Ihrer Lehrlinge und bieten Sie bei Leistungsmängeln Unterstützung an.
26. Tragen Sie dafür Sorge, dass Ihre Azubis zu den Besten im Innungsgebiet gehören. Bieten Sie hierzu **firmeninterne Schulungen** an, die über den Ausbildungsrahmenplan hinausgehen.
27. Nutzen Sie auch **externe Seminare** wie z.B. die Elite-Azubiseminare an den ADB-Fachschulen des Bäckerhandwerks (Foto rechts: Weinheim).



28. Beleben Sie die Ausbildung durch einen **Azubi-Austausch** innerhalb des Betriebes (zwischen Verkauf, Büro und Backstube) oder auch mit befreundeten Betrieben. Für den Azubi-Austausch mit Betrieben im Ausland gibt es oft sogar öffentliche Programme und Fördergelder.
29. Größere Bäckereien können eine **Azubi-Filiale** in Erwägung ziehen, die komplett von Azubis geleitet wird. Hierzu kann man sich - wie immer - an den erfolgreichen Beispielen in der Branche orientieren.
30. Durch eine **Projektarbeit für Lehrlinge im 3. Ausbildungsjahr** fördern Sie deren Eigenständigkeit und Motivation. Für den Bäckerlehrling kann dies z.B. die Entwicklung eines neuen Produkts sein. Die Auszubildende zur Bäckereifachverkäuferin kann eine Filialaktion eigenständig planen und durchführen. Besonders wichtig ist die Präsentation der Projektarbeit vor Chef und Team. Das macht stolz!
31. Küren Sie bei einer entsprechenden Anzahl an Lehrlingen den **Lehrling des Monats**. Dieser erhält ein Incentive – idealerweise eines, das man nicht kaufen kann, z.B. für eine begrenzte Zeit einen kleinen, entsprechend beschrifteten Firmenwagen, auch zur privaten Nutzung. Wichtig für die Wahl sind nachvollziehbare Kriterien.
32. Belohnen Sie gute Leistungen in der Berufsschule oder bei Prüfungen mit einem **Zeugnis-Bonus** oder **Prüfungs-Bonus**. Weil sich Extrageld schnell herum spricht, auch in der Berufsschule, wirkt dies nachhaltig auf andere Lehrlinge und damit künftige Gesellen!
33. Schaffen Sie **frühzeitig Perspektiven** in Form einer Übernahmezusage und mit einer bezahlten Weiterbildung zum Bäckermeister bzw. zur Verkaufsleiterin nach drei erfolgreich absolvierten Berufsjahren im Betrieb. So binden Sie Ihre Mitarbeiter langfristig.
34. Bereiten Sie Ihren Lehrling **gezielt auf die Gesellen- bzw. Abschlussprüfung** vor. Üben sie mit ihm alle relevanten Aufgaben und tragen Sie so dafür Sorge, dass er zu den Besten im Innungsgebiet gehört.
35. Schafft er es als Innungsbester sogar in den **Berufswettbewerb**, fördern Sie ihn bitte ebenfalls. Das Ziel ist die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend jeden November hier in Weinheim - und deren Gewinn Ihre größte Auszeichnung als Ausbildungsbetrieb. Infos hier: <https://youtu.be/EUpCQzDn5GM>



Viel Erfolg!

Bernd Kütscher
kuetscher@akademie-weinheim.de