



Ausbildung mit Herz und Verstand

Lernen – Arbeiten – Wohnen in Gemeinschaft



„Finde ich einen Ausbildungsplatz, der mir Freude macht und mir eine berufliche Perspektive eröffnet?“ Viele Jugendliche stellen sich nach dem Haupt- oder Realschulabschluss besorgt diese Frage. Im Biosphärenreservat Rhön finden sie jetzt darauf eine Antwort.

Eine Idee wird Realität

Der Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.

2003 gründeten Handwerker, Gastronomen und Landwirte in Hilders den Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V. In Zusammenarbeit mit der Konrad-Zuse-Schule und der Eduard-Stieler-Schule in Fulda wurden über 200 Praktika organisiert, um Jugendlichen einen Einblick in die Lebensmittelberufe zu ermöglichen.

Dabei legten die Initiatoren des Projektes, der Gastronom und Obermeister der Fleischerinnung Fulda Ludwig Leist und Dieter Lomb, Bildungsreferent Handwerk bei der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck, besonderen Wert darauf, den jungen Menschen eine umfassende und fachübergreifende Ausbildung zu vermitteln.

Von 2006 – 2008 hat der Verein 24 zusätzliche Ausbildungsstellen geschaffen, in denen die Lehrlinge jeweils in zwei sich ergänzenden Betrieben ausgebildet werden. Eingebunden und beteiligt sind die Kreishandwerkerschaft und die Industrie- und Handelskammer Fulda, der Kreisbauernverband, das Biosphärenreservat Rhön, der Verein Natur- und Lebensraum Rhön, die Evangelische Kirche Kurhessen-Waldeck sowie das Kolpingwerk, Diözesanverband Fulda. Das Projekt mit dem Schwerpunkt „regionale, hochwertige Lebensmittel“ hat bundesweiten Modellcharakter und wird gefördert aus Mitteln der Hessischen Landesregierung und des Europäischen Sozialfonds.

Mit dem Beschluss der Gemeindevertretung Hilders, dem Ausbildungsverbund den Handwerkerhof in der Marktgemeinde zur Verfügung zu stellen, wird nun eine neue Qualität der Ausbildung erreicht. Hier können die Lehrlinge gemeinsam lernen, arbeiten und wohnen.



Der Lehrling schließt einen regulären Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb des Ausbildungsverbundes und wird in diesem Betrieb zunächst für 4-6 Monate ausgebildet. Dann wechselt er ins Ausbildungszentrum „Handwerkerhof Hilders“. Unter Anleitung eines fachkundigen Ausbilders wird hier das Erlernte vertieft und in Lernprojekten erprobt und weiter entwickelt. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit benachbarten Betrieben im Ulstertal. Praktisches Lernen und die Vermittlung theoretischer Grundlagen gehen hier Hand in Hand. Der Lernstoff der Berufsschule kann immer wieder in der kleinen Lerngruppe bedacht und reflektiert werden. Je nach Bedarf kann die Ausbildung auch im Handwerkerhof Hilders beginnen und dann im Stammbetrieb fortgesetzt werden. Auf jeden Fall soll der Lernort jeweils im Abstand von 4-6 Monaten gewechselt werden.



Durch den Wechsel des Lernortes wird die Arbeit vielfältiger und abwechslungsreicher. Auch die Kollegen werden gespannt sein, was man am anderen Ort dazu gelernt und neues erfahren hat. In den Lebensmittelbetrieben ist man auch als Lehrling ein geschätzter und seine Vergütung verdienender Mitarbeiter. Die Arbeitszeiten sind zwischen den Berufen unterschiedlich, erfordern aber in der Regel eine erhebliche Umstellung des gewohnten Lebensrhythmus.

Die Lernprojekte im Ausbildungszentrum „Handwerkerhof Hilders“ entsprechen eher den gewohnten Arbeitszeiten. Für den Kochberuf zum Beispiel heißt das Schwerpunktprojekt „Kochen für und mit Kindern“. Dabei soll der örtliche Kindergarten und die Schule am Ort mit einem guten Mittagstisch versorgt werden. Am Wochenende werden die Köche dann aber öfter mal frei haben.

Nach der Ausbildung bieten die Betriebe des Ausbildungsverbundes vielfältige Weiterbeschäftigungsmöglichkeiten und helfen auch gerne dabei, eine zeitlich befristete Arbeitsstelle zur Weiterqualifizierung im Ausland zu finden.



Weg von zu Hause und trotzdem daheim ..

Das Ausbildungszentrum „Handwerkerhof Hilders“ besitzt sechs geräumige möblierte Zimmer, die als Einzel- oder Doppelzimmer genutzt werden können. Der Handwerkerhof liegt direkt im Ortskern. Hilders ist Busstation im Rhein-Main-Verkehrsverbund.

Es gibt Aufenthalts- und Seminarräume zur Stärkung der Gemeinschaft und eine bestens ausgestattete Lehrküche. Ein Fahrdienst wird organisiert, damit alle rechtzeitig ihren Ausbildungsplatz erreichen.

Gemeinsam geht's besser:

- Gemeinsam lernen, arbeiten und wohnen
- Gemeinsame Freizeitangebote
- Qualifizierte Ausbilder und Lernpaten
- Unterstützung bei persönlichen Sorgen, bei Schwierigkeiten am Ausbildungsplatz, bei behördlichen Angelegenheiten u. v. m.

Die Zimmervermietung wird gleichzeitig mit dem Ausbildungsvertrag geregelt. Für die Mietkosten kann bei der Bundesagentur für Arbeit Berufsausbildungsbeihilfe beantragt werden. Auszubildende erhalten Berufsausbildungsbeihilfe, wenn sie während der Ausbildung nicht bei den Eltern wohnen können, weil der Ausbildungsbetrieb vom Elternhaus zu weit entfernt bzw. nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen ist.

Und diese Berufe stehen zur Auswahl:

Bäcker/in



Der Beruf des Bäckers ist einer der ältesten Handwerksberufe. Längst gehört die Muskelarbeit früherer Jahre durch den Einsatz moderner Maschinen und Geräte der Vergangenheit an.

Moderne Verbraucher achten auf Geschmack, Aussehen und Bekömmlichkeit sowie in zunehmendem Maße auch auf den Gesundheitswert ihrer Lebensmittel. Auch die Sortenvielfalt hat zugenommen: Das Brotsortiment in Deutschland umfasst mehr als 300 verschiedene Brotsorten. In keinem anderen Land der Erde werden auch nur annähernd so viele Brotsorten hergestellt. Daneben gibt es über 1.200 Arten Feiner Backwaren und Kleingebäck.



Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk

Zum Verkauf gehört mehr, als nur die Ware über den Ladentisch zu reichen und das Geld zu kassieren. Gründliche Warenkenntnisse sind ebenso wichtig wie Kenntnisse über die Grundstoffe der Herstellung, über fachgerechte Lagerung und Haltbarkeit.

Der Kontakt mit den Kunden, Aufgeschlossenheit, Freundlichkeit und mündliches Ausdrucksvermögen stehen im Mittelpunkt. Die Fachverkäufer/innen sorgen für eine ansprechende Präsentation im Verkaufsraum und gehen auf die Wünsche der Kunden ein, z.B. bei der Zusammenstellung von Platten, Geschenkkörben und Dekorationen. Auch an die „Heiße Theke“ im Fachgeschäft haben die Kunden höhere Ansprüche als an einen Fast-Food-Stand.

Fachverkäufer/in ist ein gefragter Beruf mit Arbeitsformen und -zeiten, die sich auch nach den Bedürfnissen der Beschäftigten organisieren lassen.

Fleischer/in

Der Beruf wird in drei Fachrichtungen ausgebildet: Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren, von Feinkost und Konserven, Schlachten und Verkauf. Der erste Bereich drängt sich zunehmend in den Vordergrund, während das Schlachten selbst eher Spezialisten vorbehalten bleibt. Die Berufschancen nach einer erfolgreichen Ausbildung sind vielversprechend. Gerade der Party-Service ist ein rasch wachsender moderner Dienstleistungsbereich. Die Weiterbildungsmöglichkeit hin zum Fleischermeister im Handwerk oder das Studium der Lebensmitteltechnologie ist möglich. Die Fleisch- und Wurstherstellung ist ein besonders verantwortungsvoller Beruf, da der Umgang mit den Tieren in besondere Weise unser Verhältnis zu unserer Umwelt auf den Prüfstand stellt.



Landwirt/in

Der Landwirt ist der Schlüsselberuf für unsere Ernährung und die Pflege der Kulturlandschaft. Ohne die landwirtschaftliche Nutzung wäre gerade die Rhön ein ödes Waldland mit Hügeln. Das „Land der offenen Fernen“ verdanken wir Jahrhunderte langem Ackerbau und Beweidung. Viele Bauern in der Rhön und anderswo erhalten das in den Familien ererbte Land inzwischen im Nebenerwerb.



Je nach Situation kann aber der Beruf durchaus auch eine Familie ernähren. Beispiele gibt es etwa in der arbeitsreichen Direktvermarktung oder im ökologischen Landbau. Die Landwirtschaft geschieht in hervorragender Weise in selbständigen Familienbetrieben, eingebunden in die ländliche Umgebung und die dörfliche Gemeinschaft. Liebe zur Natur, zu Pflanzen und Tieren sind Voraussetzung dafür, diesen Beruf mit Freude ausüben zu können.



Berufe im Hotel- und Gastgewerbe

Die Flut der Fernsehköche und die damit verbundene Popularität von TV-Stars wie Tim Mälzer, Johann Lafer usw. hat offensichtlich zu einem beträchtlichen Imagegewinn für den Berufs des Kochs beigetragen. Jährlich werden bundesweit über 18.000 Ausbildungsverträge geschlossen.

Auch im Ausbildungsverbund kommen die meisten Bewerbungen für diesen Beruf. Da die Voraussetzungen von der Produktqualität der Rhöner Lebensmittel hervorragend sind, kann man sagen, die Zukunft des Tourismusstandortes Rhön liegt auch in den Händen ihrer Küchenmeister.

Daneben bildet der Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V. auch für die Berufsabschlüsse Restaurantfachfrau/mann und Hotelfachfrau/mann aus. Diese Berufe sorgen dafür, dass sich die Gäste wohl fühlen. Qualifizierte Mitarbeiter tragen wesentlich dazu bei, dass sich der Fremdenverkehr und der wirtschaftliche Wohlstand in der Rhön entwickeln.



Hauswirtschafter/in

Hauswirtschafter übernehmen die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von hilfs- und pflegebedürftigen Kindern und Erwachsenen. Sie sorgen für Ordnung und Hygiene und sind für den Einkauf und die Vorratshaltung von Lebensmitteln verantwortlich. Vor allem bei der Betreuung müssen sich der Hauswirtschafter/die Hauswirtschafterin auf die unterschiedlichen Lebenssituationen und Lebensabschnitte einstellen.

Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es z.B. in Jugend- und Altenwohnheimen, Tagesstätten, Krankenhäusern und Privathaushalten, sowie im Gastronomie- und Hoteltgewerbe. Körperlicher Belastbarkeit, eine Neigung zu handwerklichen Tätigkeiten und Einfühlungsvermögen sind Einstiegsvoraussetzungen für diesen anspruchsvollen Beruf. Überdies sollte auch die Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagstätigkeit sowie ggf. zu Schichtarbeit vorliegen.

Die tarifliche Ausbildungsvergütung liegt mit ca. 600 Euro pro Monat etwas höher als in den handwerklichen und gastronomischen Berufen.



„Lebensmittel“ sind Mittel zum Leben

Immer mehr überfluten Fertiggerichte den Markt. Lang und undurchschaubar sind die Aufdrucke der Zusatzstoffe. Ohne den „Food-Designer“ scheint es nicht mehr zu gehen!

Immer mehr Menschen lehnen dies aber ab. Regionale Lebensmittel, frisch zubereitet, finden mehr und mehr Liebhaber. Diese Kunden wollen, egal ob in Bäckerei, Fleischerei oder Restaurant, kompetent und umfassend beraten werden. Wer mit Lebensmitteln arbeitet, sollte wissen was er tut!

Für regionale hochwertige Lebensmittel wirbt das Biosphärenreservat seit vielen Jahren.

Die spannende Palette der Rhöner Lebensmittel reicht inzwischen von Rhöner Apfel über Bachforelle, Rhönschaf und Öko-Apfel-Bier bis hin zum Rhöner Weideochsen. Das mittelständische Bäcker- und Fleischerhandwerk hat einen guten Ruf. Dies bietet auch jungen Menschen zahlreiche Perspektiven.

Die Menschen mit guten Lebensmitteln zu versorgen, kann eine anspruchsvolle Aufgabe fürs Leben sein. Um gute Lebensmittel herzustellen, brauchst Du handwerkliches Geschick. Menschen freundlich und kompetent zu bedienen, ist eine hoch geschätzte moderne Dienstleistung.

Du bist gefragt, wirst gebraucht, übernimmst Verantwortung!



Weitere Informationen und Bewerbungen bei:
Dieter Lomb, Ausbildungsverbund Rhöner
Lebensmittel e.V., Tel. (0561) 92 00 12 68,
E-mail:
lebensmittel@ausbildungsverbund-rhoen.de
sowie im Internet unter
www.ausbildungsverbund-rhoen.de

*Für die freundliche Unterstützung unseres
Projektes bedanken wir uns bei:*



kreishandwerkerschaft fulda

Impressum:

Herausgeber: Landkreis Fulda
Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön
Groenhoff-Haus – Wasserkuppe
36129 Gersfeld
Tel.: 06654 – 9612-0, Fax: 06654 – 9612-20
e-mail: vwst@brrhoen.de

2. Auflage: 2009, 10.000 Exemplare

Text: Dieter Lomb, Martin Kremer

Fotos: Arnulf Müller, Martin Kremer, Archiv Verwaltungsstelle

Druck: Druckerei Richard Mack GmbH Co.KG