

Bündelung »tendenziell unumgänglich«

Weniger Azubis im Fleischer- und Bäckerhandwerk – Bremer: Aliceschule zentraler Standort

Gießen (sel). Die Demografie, eine veränderte Erwartungs- und Anspruchshaltung von Schulabgängern sowie der damit einhergehende allgemeine Strukturwandel haben ganz besonders im Fleischer- und im Bäckerhandwerk dafür gesorgt, dass die Zahl der Auszubildenden in den vergangenen Jahren kontinuierlich zurückgegangen ist. Diese Entwicklung hat neben den Problemen, die für die einzelnen handwerklichen Betriebe des Lebensmittelhandwerks entstehen, auch Auswirkungen auf die Berufsschulen. Auswirkungen, die, sogar gravierend sein können – Stichwort Schulstandortfrage.

Mittlerweile haben die für die Ausbildung im Nahrungsgewerbe zuständigen Berufsschulen – in Mittelhessen sind dies neben der Aliceschule Gießen beispielsweise die Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar und die gleichnamige Schule in Marburg – bereits häufig »Kombiklassen« gebildet, in denen im ersten Ausbildungsjahr Lehrlinge eigentlich unterschiedlicher Bildungsgänge dennoch in den »Basics« parallel und gemeinsam unterrichtet werden. Diesen der Alltagssituation geschuldeten Veränderungen gewinnt Karl-Heinz Bremer, Leiter der Aliceschule, die positiven Seiten ab. Mit der Schaffung eines identischen Lehrplans und der Berücksichtigung der Organisation des Schulalltags erscheine der fachliche Austausch der Auszubildenden untereinander in den Kombiklassen durchaus sinnvoll.

Für Bremer ist bezogen auf Mittelhessen die Bündelung der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe an einem Standort »tendenziell unumgänglich«. Auch wenn dies die Folge haben werde, dass bisherige Kooperationen und regionale Netzwerke verloren gehen. Es werde so kommen (müssen), dass Auszubildende im Fleischer- und Bäckerhandwerk, die bisher im Rahmen ihrer dualen Ausbildung Schulen an verschiedenen Standorten besuchen, »an geeigneten Berufsschulen« unter topografischen, verkehrstechnischen sowie schulspezifischen Aspekten zusammengeführt werden. Und in dieser Standortfrage, die letztlich die Schulträger entscheiden müssen, sieht sich die Aliceschule nach Überzeugung Bremers aus vielerlei Gründen »sehr gut aufgestellt«.



Hinter der Bistro-Theke sind vier Auszubildende des Fleischerhandwerks zugange, die an der Aliceschule auch in den Bereich »Verkauf« hineinschnuppern sollen. Mit dabei die Fachlehrer und Fleischermeister Horst-Günter Schmandt (r.) und Alexander Kunz sowie die Fachlehrerinnen Simone Albrecht (r.) und Annegret Schadeck (2. v.l.). (Foto: sel)

Ein schwerwiegendes Argument ist die aktuelle Zahl der dualen Berufsschüler in Sachen Fleischer und Bäcker, die die Aliceschule besuchen: 20 Metzgerlehrlinge und 35 Fleischereifachverkäufer/innen, 15 Bäcker und 54 Fachverkäuferinnen. Dazu brauchen die räumlichen und sächlichen Voraussetzungen laut Bremer keinerlei Vergleich zu scheuen: die Fachpraxisräume für Bäcker und Fleischer, ein Schulungsraum für Fachverkäuferinnen. Zusätzlich können die Lehrlinge im Verkaufsbereich des schuleigenen Bistros, das vor vier Jahren angebaut wurde, Kompetenzen hinsichtlich Snack-Kreationen, Fingerfood, Präsentationen, Küchenlogistik, Bedienung und Verkauf erwerben.

Personell verfügt die Aliceschule im Kollegium über einen Bäckermeister, eine Konditormeisterin und drei Fleischermeister sowie über Ernährungswissenschaftler mit lang-

jährigen Unterrichtserfahrungen im nahrungsgewerblichen Bereich. Das neue Bistro und seine Küchentechnik bieten ein breites Betätigungs- und Lernfeld. Im Rahmen des Frühstücks- und Mittagsangebotes können alltagstaugliche Ernährungskonzepte umgesetzt und erlernt werden. Bäcker- und Fleischerlehrlinge stellen vom Bistro bestellte Produkte her und erhalten durch Kundenreaktionen ein direktes Feedback.

Zu der schulfachlichen Ausstattung an Personal und Material kommt die durch Bahn- und Busnetz verkehrstechnisch gute Lage Gießens hinzu. Zudem stehen laut Bremer in unmittelbarer Nähe ausreichend und zudem kostenlos Pkw-Parkplätze zur Verfügung. Fazit: die Aliceschule blickt optimistisch in die Zukunft, wenn es um Erhalt und Ausbau des Berufsschulstandortes Gießen für das Lebensmittelhandwerk geht.