

# Fleischer und Bäcker in „Kombiklassen“

**PERSPEKTIVE** Bündelung der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe an einem Standort „unumgänglich“ / Gießener Aliceschule „sehr gut aufgestellt“

**GIESSEN** (ewe). Vor allem im Fleischer- und im Bäckerhandwerk ist die Zahl der Auszubildenden in den vergangenen Jahren zurückgegangen. Diese Entwicklung hat neben den Problemen, die für die einzelnen handwerklichen Betriebe des Lebensmittelhandwerks entstehen, auch Auswirkungen auf die Berufsschulen. Auswirkungen, die gravierend sein können: Stichwort Schulstandortfrage.

Mittlerweile haben die für die Ausbildung im Nahrungsgewerbe zuständigen Berufsschulen – in Gießen ist das die Aliceschule – bereits häufig „Kombiklassen“ gebildet, in denen im ersten Ausbildungsjahr Lehrlinge eigentlich unterschiedlicher Bildungsgänge dennoch „in den Basics“ zusammen 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.

Weiter vorausblickend ist für Bremer bezogen auf Mittelhessen die Bündelung der Auszubildenden im Nahrungsgewerbe an einem Standort „tendenziell unumgänglich“. Und in dieser Standortfrage, die letztlich die Schulträger – also Städte und Kreise – entscheiden müssen, sieht sich die Aliceschule in Gießen nach Überzeugung von Schulleiter Bremer aus vielerlei Gründen „sehr gut aufgestellt“.



Karl-Heinz Bremer

Ein bedeutendes und schwerwiegendes Argument ist die aktuelle Zahl der dualen Berufsschüler in Sachen Fleischer und Bäcker, die die Aliceschule besuchen: 20 Metzgerlehrlinge und 35 Fleischereifachverkäuferinnen und Verkäufer, bei den Bäckern



Auszubildende des Fleischerhandwerks mit Fachlehrer und Fleischermeister Horst-Günter Schmandt (rechts) und Alexander Kunz sowie die Fachlehrerinnen Simone Albrecht (rechts) und Annegret Schadeck (2. von links). Fotos: Ewert

sind es 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 und Verkäufer. Zusätzlich können die Lehrlinge im Verkaufsbereich des schuleigenen Bistros, das vor vier Jahren im Rahmen eines Selbst-

bewirtschaftungskonzeptes der Aliceschule neu angebaut wurde, Kompetenzen hinsichtlich Snack-Kreationen, Finger-Food, Präsentationen, Küchenlogistik, Bedienung und Verkauf erwerben.

Personell verfügt die Aliceschule im aktuellen Kollegium über einen Bäckermeister, eine Konditormeisterin und drei Fleischermeister sowie über Ernährungswissenschaftler. Im Rahmen des Frühstücks- und Mittagsangebotes können alltagstaugliche Ernährungskonzepte umgesetzt und erlernt werden.

Zu aller schulfachlichen Ausstattung an Personal und Material kommt die durch Bahn- und Busnetz verkehrstechnisch prädestinierte Lage Gießens hinzu. Auszubildende von anderen Standorten erreichen Gießen problemlos. Zudem stehen laut Schulleiter Bremer in unmittelbarer Nähe ausreichend und zudem kostenlos Pkw-Parkplätze zur Verfügung. Fazit: die Aliceschule Gießen blickt optimistisch in die Zukunft, wenn es um Erhalt und Ausbau des Berufsschulstandortes Gießen für das Nahrungsmittelhandwerk geht.