

„Ich finde es immer gut, Erfahrungen zu sammeln“

14. März 2019

Woche der Ausbildung Teil 4: Wie die Italienerin Sara Schiavon während ihrer Ausbildung in Lörrach zu einem Praktikum auf La Gomera kam

Unser Zeichen: hwkdum

Pressestelle:

Martin Düpper

Gitta Liebig

Jürgen Galle

Katja Wetz

Croissants backen in Frankreich? Stabkirchen bauen in Norwegen? Ferraris reparieren in Italien? Allein unterwegs oder in der Gruppe? Ein Auslandspraktikum kann heute fester Bestandteil einer Ausbildung im Handwerk sein. Bei der Planung, Umsetzung und Finanzierung der Auslandsaufenthalte unterstützt die Handwerkskammer Auszubildende und Betriebe. Die Idee dahinter: Dem Einzelnen eine spannende Erfahrung für seine berufliche und persönliche Entwicklung zu ermöglichen und generell mit Mobilitäts-Angeboten die Attraktivität einer handwerklichen Ausbildung zu steigern. Auch beim Thema Fachkräftesicherung setzt die Handwerkskammer Freiburg auf Mobilität und eröffnet jungen Menschen aus dem europäischen Ausland die Möglichkeit, sich in den südbadischen Arbeitsmarkt zu integrieren. Sara Schiavon, 24, verbindet beide Programme durch ihre Biografie.

Handwerkskammer Freiburg

Bismarckallee 6

79098 Freiburg

Postanschrift:

Bismarckallee 6

79098 Freiburg

Telefon 0761 21800-430

Telefax 0761 21800-333

Mobil 0171 86 59 953

presse@hwk-freiburg.de

www.hwk-freiburg.de/presse

2016 kam Sara Schiavon im Rahmen des Förderprogramms MobiPro-EU von Padua nach Lörrach, um dort ihre Ausbildung zur Bäckerin zu beginnen. Anfang 2019, kurz vor ihrer Gesellenprüfung, die sie nach einer Lehrzeitverkürzung im Februar erfolgreich abschloss, blickte sie drei Wochen in die Backstube eines deutschen Bäckers auf der spanischen Insel La Gomera. „Ich finde es immer gut, Erfahrungen zu sammeln“, erzählt die frisch gebackene Bäckerin. Organisiert hatte den Kontakt ihr Ausbilder in der Bäckerei „Die Hausbäcker“ in Lörrach, Thomas Kiefer. Kiefer kennt Bäckermeister Andreas Huber noch aus der Zeit, bevor dieser Lörrach in Richtung La Gomera verließ.

Für Schiavon lag der Unterschied aber nicht alleine in der mediterranen Umgebung der Backstube. „Herr Huber hat sich auf den Geschmack der Spanier eingestellt, so wie auch italienische Restaurants in Deutschland extra für den deutschen Geschmack kochen“, erzählt sie. So wird zum Beispiel mehr mit Öl gebacken. Ob sie die Erfahrungen mal in die heimische Backstube einfließen lassen wird? Schiavon kann es sich zumindest vorstellen. „Einige Teige haben mir gut gefallen, sie sind weicher in der Konsistenz. Die eine oder andere Idee würde ich gerne mal ausprobieren.“ Auch Kiefer zeigt sich neugierig. „Wir werden uns bald zusammensetzen und schauen, ob wir die eine oder andere Idee bei uns umsetzen können.“

Das Arbeitsklima war ein anderes, erzählt Schiavon weiter: „Es war etwas entspannter, auch wegen der Kunden. Wenn ein Brot nicht mehr da war, haben die Kunden einfach ein anderes gekauft. Hier in
40 Deutschland erwarten immer alle zu jeder Zeit das komplette Sortiment.“ Ein weiterer Unterschied zum Alltag in Deutschland: „Der Betrieb war sehr klein. Wir haben später angefangen und nach der Arbeit sind wir immer noch gemeinsam weggegangen.“ Untergebracht war sie bei einer deutschen Auswanderin. Auf die Idee für das Praktikum kam sie in der
45 Berufsschule.

Kiefer blickt auf seine Zeit als Lehrling zurück. „Eine solche Erfahrung zu machen wäre früher ein Ding der Unmöglichkeit gewesen.“ Aber er weiß auch, dass nicht alle Betriebe begeistert auf die Idee reagieren, ihre
50 Azubis für ein solches Programm freizustellen. „Für kleine Handwerksbetriebe ist es immer noch schwierig, Azubis für drei Wochen freizustellen. Da müssen wir als Betrieb dahinter stehen.“ In Saras Fall stand die REWE Group als Inhaberin hinter der Idee. Sara ist seine erste Auszubildende, die ins Ausland gegangen ist. „Es war auch eine
55 Belohnung für ihre tolle Leistung. Wir wussten, dass sie ihre Prüfung besteht. Das hat uns auch die Gewerbeschule bestätigt und das Praktikum begrüßt“, erklärt Kiefer nicht ohne Stolz.

Hierin könnte ein Schlüssel für eine zukünftige Generation Erasmus auch unter Handwerkslehrlingen liegen, glaubt Heike Schierbaum, Mobilitätsberaterin der Handwerkskammer Freiburg. „Auch wenn es im ersten Moment nachteilig für den eigenen Betriebsablauf erscheint, auf den Auszubildenden zu verzichten: Auslandserfahrungen als Belohnung für gute Leistungen können ein zusätzlicher Motivationsschub für die
65 Lehrjahre sein.“ Wo zieht es Schiavon als nächstes hin? Genau weiß sie es noch nicht. Aber dann lässt sie doch durchblicken, dass der nächste Trip nach Kanada führen könnte. Arbeiten, das weiß sie ganz sicher, wird sie weiter in der Backstube mit Herrn Kiefer in Lörrach.

70

Hinweis:

Die internationale Mobilitätsberatung der Handwerkskammer Freiburg ist Teil der bundesweiten Initiative "Berufsbildung ohne Grenzen" und wird
75 durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) finanziell gefördert.

80 Seit 2013 setzt die Handwerkskammer Freiburg beim Thema Fachkräftesicherung auch auf die Möglichkeit, junge Menschen aus dem europäischen Ausland in den südbadischen Arbeitsmarkt zu integrieren. Die Kammer setzt dabei auf gewachsene Partnerschaften wie die seit über 15 Jahren bestehende intensive Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer in Padua.

85 +++ Bild: Ein gutes Team für eine erfolgreiche Ausbildung: Sara Schiavon und Thomas Kiefer in der Backstube der „Hausbäcker“ in Lörrach. Foto: HWK FR +++

Vom 11. bis 15. März 2019 findet die „Woche der Ausbildung“ der Bundesagentur für Arbeit statt. Die Handwerkskammer Freiburg begleitet diese Themenwoche, die Jugendliche über die Chancen und Vorteile einer dualen Berufsausbildung informiert, mit einer Artikelreihe. Vom Beginn der Ausbildung und der passenden Besetzung von Ausbildungsstellen über die Unterstützungs- und Ergänzungsangebote während der Ausbildung sowie die Besonderheiten der Ausbildung von Geflüchteten bis hin zum erfolgreichen Abschluss der Ausbildung reicht das Themenspektrum, das die Geschichten aus dem Handwerk abdecken.