

Praktikumsbericht zum einwöchigen Lehrerpraktikum im Handwerk



EFFENBERGER
VOLLKORN - BÄCKEREI

Ich absolvierte mein Praktikum vom 11.07.- 15.07.2016 in der Effenberger Vollkornbäckerei. Dies geschah aus der Motivation heraus, die Schüler besser in ihren Praktika und vor allem beim Übergang von der Schule in den Beruf zu beraten und zu unterstützen. Wann habe ich selber das letzte Mal eine Bewerbung geschrieben? Wann war ich das letzte Mal Praktikant? Wie fühlte es sich nochmal an, zu Beginn eines Praktikums „im Weg herumzustehen“? Und wie sieht eigentlich ein handwerklicher Betrieb von innen aus und welche Anforderungen werden an jemanden gestellt, der dort arbeitet? Zu häufig liegen schulische Theorie und betriebliche Wirklichkeit auseinander – diese Lücke wollte ich mit einem Lehrerpraktikum im Handwerk ein wenig schließen.

Nach einem Gespräch mit und einer kurzen Betriebsführung von Frau Effenberger durch die Backstube in der Woche vor meinem Praktikum, konnte mein Praktikum beginnen.

In der Backstube:

Montag, 11.07: 1:45Uhr – 9.45Uhr, Dienstag, 12.07.: 2.45Uhr – 9.00Uhr, Mittwoch, 13.07.: 2.45 – 10.00Uhr

Die ersten drei Tage verbrachte ich in der Backstube in der Rutschbahn 18 in Hamburg. Die Freude über den kurzen Anfahrtsweg im Vergleich zu meinem sonst langen Schulweg wurde ein wenig von der Tatsache getrübt, dass mein Arbeitstag am Montag schon um 01.45Uhr begann. Noch recht müde, aber pünktlich angekommen, wurde ich freundlich von den vier MitarbeiterInnen empfangen. Meine anfängliche Sorge, viel im Weg herumzustehen und nicht so Recht zu wissen, was man machen kann, war vollkommen unbegründet. Die KollegInnen haben mich sofort mit eingebunden, so dass ich dazu nur sehr wenig Gelegenheit hatte.



Eine der Knetmaschinen



Der Mühlenraum



Eine meiner Hauptarbeitsstationen am Teigteiler

In dem Betrieb, in dem noch viel Wert auf das Handwerk des Backens und die Natürlichkeit des Brotes gelegt wird, war der Tag immer ähnlich strukturiert. Bis um ca. 5.30Uhr mussten die Brote gebacken werden, da sie dann auf die Filialen verteilt wurden. D.h. für die Zeit bis dahin: Es gab viel zu tun. Dieser „erste Teil“ der Arbeit hat mir immer besonders gefallen. Ich habe dabei stets am Teigteiler geholfen. Der portionierte Teig wurde über ein Fließband zur Bäckerin „gefahren“, diese wälzte ihn in den jeweils passenden Körnern und legte ihn in der Kastenform ab. Mein Job dabei war es, die leeren Kastenformen bereitzustellen und die vollen ins Backregal zu schieben. Das war echte Akkordarbeit, bei der ich kräftig ins Schwitzen kam. Für die freigeschobenen Brote schmiss ich den Teig vom Fließband auf einen großen Arbeitstisch, wo zwei Kollegen die Teige rundwirkten und in die bereitstehenden Gärkörbe legten. Die Müslistangen durfte ich dann sogar selber vom Fließband nehmen, in der Körnermischung rollen und aufs Blech legen – anfangs mit Kontrolle, ab dem zweiten Tag dann komplett selbständig. Das war ein schönes Gefühl zu wissen – die gehen jetzt so in den Verkauf. Nach der Herstellung der Müslistangen half ich beim Verpacken der frisch gebackenen Brote. Die Zeit verging wie im Flug. Jetzt war es meist 5.30Uhr und ich durfte 30min Pause machen.



Beim Reinigen

Der zweite Teil des Arbeitstages bestand dann überwiegend aus Reinigungsaufgaben, die natürlich genauso wichtig sind, aber nur halb so viel Spaß machen. Ob Mühlen abfegen, Mühlenraum saugen, Wände schrubben, Teigkessel, Knetmaschinen oder Teigteiler reinigen – hier habe ich überall mit angepackt.

Neben diesen täglichen Arbeiten, hatten die Kollegen immer wieder Zeit, meine Fragen zu beantworten und haben mir in weitere Aufgaben Einblick gewährt (so z.B. Rundwirken von Broten, Falten von Baguettes, Herstellen von Makronen, und vieles mehr).



„Meine“ Müslistangen und Kokosmakronen

Während der gesamten drei Tage konnte ich alle Kollegen zu jeder Zeit ansprechen und um Hilfe fragen. Alle waren sehr hilfsbereit und ausgesprochen nett und zugewandt – von den angehenden Auszubildenden, über den Gesellen bis hin zur Meisterin.

Im Verkauf

Donnerstag, 14.07.: 8.45Uhr – 17Uhr; Freitag, 15.07.: 9.45Uhr – 14.30Uhr



In der Filiale am Mühlenkamp

Nach drei interessanten und lehrreichen Tagen in der Produktion war es dann an der Zeit in die Aufgaben eines Bäckereifachverkäufers zu blicken. Vor dieser Aufgabe hatte ich durchaus Respekt: Wie gestaltet sich der direkte Umgang mit den Kunden? Hoffentlich wissen die schon, was sie wollen und wollen nicht beraten werden. Den ganzen Tag stehen und lächeln – klingt anstrengend.

(Halbwegs) ausgeschlafen ging es am Donnerstag um 8.45Uhr in die Filiale in der Rutschbahn 18. Dort wurde ich schon von meiner „Kollegin“ erwartet. Noch während wir mit dem Füllen der Regale mit den frischen Broten beschäftigt waren, kamen die ersten Kunden vorbei. Parallel wurde kontrolliert, ob Bestellung und Lieferung übereinstimmen. Nachdem wir die Buchhaltung erledigt hatten, bekam ich eine Einführung in die Kasse. Und schon sagte meine Kollegin: „Der nächste Kunde gehört dir.“ Mit diesem Wissen startete ich gebannt auf die Eingangstür in aufgeregter Erwartung „meines“ ersten Kunden, der dann auch tatsächlich kurze Zeit später kam. Diesem habe ich prompt statt eines halben Brotes ein ganzes in Rechnung stellen wollen – mit der Zeit klappten die Arbeitsabläufe aber immer besser und routinierter.

Im Vergleich zu den Tagen in der Produktion verging die Zeit im Verkauf langsamer. Dies war vor allem dann der Fall, wenn über längere Zeit kein Kunde kam. Da war ich dann schon froh, dass meine Kollegin mir „Verwaltungsaufgaben“ gab, die man nebenbei erledigen konnte. So ging dann auch der erste Tag im Verkauf schnell vorbei.

Den zweiten Tag verbrachte ich dann in der Filiale im Mühlenkamp. In dieser Filiale war deutlich mehr los als am ersten Tag in der Rutschbahn. Die Handgriffe saßen mittlerweile schon richtig gut und die richtigen Tasten auf der Kasse habe ich immer schneller gefunden. Wie schon am Tag zuvor war auch die Kollegin in dieser Filiale ausgesprochen offen und freundlich und gab mir so einen tollen Einblick in die Arbeitswelt einer Bäckereifachverkäuferin.

Insgesamt war es sehr hilfreich, dass ich die Produkte von der Produktion schon kannte und so mit den Backwaren vertraut war. Die Arbeit im Verkauf war eine tolle Erfahrung, die das Praktikum abgerundet hat.

Fazit

Ich habe mich im Vorfeld des Praktikums schon sehr darauf gefreut und war in spannender Erwartung auf die Tage in der Bäckerei. Meine Erwartung war es, einen kleinen Einblick in einen handwerklichen Betrieb zu bekommen und mich dabei in die Rolle meiner Schüler hineinzusetzen.

Jetzt, nach dem Praktikum, kann ich sagen, dass meine Erwartungen sogar noch übertroffen wurden. Neben der tollen, persönlichen Erfahrung über den Tellerrand von Schule hinauszublicken, haben die Eindrücke und Erfahrungen, die ich in meinem Praktikum gesammelt habe, meinen Horizont bei der Begleitung der Berufsorientierung meiner Schüler deutlich erweitert. Mehr als einmal kamen mir während dieser Woche Schülersaussagen über ihre Praktika in den Sinn, die ich nun anders bewerten oder nachvollziehen würde. So ist es beispielsweise tatsächlich enorm anstrengend den ganzen Tag zu stehen und freundlich zu lächeln.

Mit der Effenberger Vollkornbäckerei habe ich einen ökologisch bewussten, „echten“ Handwerksbetrieb kennengelernt. Die MitarbeiterInnen haben mir durch ihre Freude an ihrem Beruf und ihre Offenheit und Freundlichkeit mir gegenüber eine Woche bereitet, die in guter Erinnerung bleiben wird. Vielen Dank dafür! Ich würde jedem Lehrer, der mit Aufgaben der Berufsbegleitung und –orientierung befasst ist raten, von der Möglichkeit ein Lehrerpraktikum im Handwerk zu absolvieren, Gebrauch zu machen.

Christian Storace