



Die Kammervertreter Albert Lienemann und Peter-Ulrich Kromminga (v.l.) mit den Gästen (v.r.): Katharina Guleikoff, Pia Krull, Helge Jan Meyer, Gesa Lükens-Hoppmann, Heiko Albrecht und Claudia Thumser.



Vorträge: Die Unternehmensberaterin Claudia Thumser gab den Gästen Einblicke in die neuronalen Verknüpfungen eines heranwachsenden Gehirns.

Wie aus Prinzen Persönlichkeiten werden

Wiebke Feldmann

w.feldmann@hwk-aurich.de

Bezeichnungen für sie gibt es viele: Lehrlinge, Stifte oder Azubis. Allerdings sind sie auf dem Arbeitsmarkt eher rar gesät. „Die Zeiten, zu denen sich viele Schulabgänger auf eine Ausbildungsstelle bewerben, sind Vergangenheit“, sprach Präsident Albert Lienemann das Nachwuchsproblem auf dem Handwerkerfrühstück der Handwerkskammer für Ostfriesland in Aurich an. Rund 100 Gäste begrüßte Lienemann am Tag des Handwerks, 17. September, in der Mensa „Mittmann“.

Er appellierte an die Handwerker, ihre Ausbildungsbemühungen weiter zu betreiben, auch wenn die Bedingungen schwierig seien. „Jugendliche sind der Innovationsmotor von morgen, die Zukunft eines jeden Unternehmens“, sagte er. Mit zwei Impulsvorträgen und einer Interviewrunde gab die Handwerkskammer den Gästen verschiedene Strategien im Umgang mit der neuen Generation

an die Hand. „Warten Sie nicht darauf, dass die Jugendlichen Ihnen die Bude einrennen“, riet Helge Jan Meyer, Aus- und Weiterbildungspädagoge aus Collinghorst. Berufsorientierungen, Messebesuche mit Mitmachaktionen oder Glückwunschscheiben zum Schulabschluss verschicken: Wege, Jugendliche anzusprechen, gebe es viele. „Übertragen sie den Jugendlichen Verantwortung, nehmen Sie sie ernst“, so Helge Jan Meyer. Ein gutes Betriebsklima, Weiterbildungschancen, eine strukturierte Ausbildung und Ansprechpartner für die Lehrlinge, machten einen attraktiven Ausbildungsbetrieb aus: „Das ist die beste Werbung nach außen.“

Wie die Auszubildenden ticken, verriet Claudia Thumser. Sie gab einen Einblick in die neuronale Welt der Heranreifenden. Von den unter 21-Jährigen könnten die Handwerker nicht erwarten, dass sie sich wie Erwachsene verhielten, da sie noch in der Entwicklungsphase seien, „wie Früchte, die man in die Sonne legt, damit sie nachreifen“.

Beim Frühstück in der Handwerkskammer drehte sich alles um die Azubis von morgen.

Kompakt:

Aktionstag: Zum Tag des Handwerks (17.09) hatte die Handwerkskammer ihre Mitglieder zu einem Handwerkerfrühstück eingeladen.

Einen Auftrag erteilen und dann mal schauen, was daraus wird, sei nicht machbar. Die Jugendlichen seien es ihnen so bequem wie möglich machen und Dinge aus der Hand nehmen. Dennoch: Es ist möglich, gute Ausbildungsleistungen zu erzielen. Die Handwerker müssten ihre „Früchtchen“ intensiv betreuen, damit sie auf sie eingehen können. Sie verglich die Ausbilder mit Coaches, die den Nachreifungsprozess mit ihren Lehrlingen intensiv „durchleben und durchleiden“ müssten. „Ihre Aufgabe ist es, aus Prinzessinnen und Prinzen Persönlichkeiten zu machen“, sagte sie.

Wie diese Betreuung aussehen kann, wurde in einer anschließenden Interviewrunde, moderiert von Katharina Guleikoff, Redaktionsleiterin von Radio Nordseewelle, veranschaulicht. Die Bäckerei Hoppmann (Uplengen) beispielsweise setzt bereits seit mehreren Jahren auf Teilzeitausbildungen für Fachverkäufer. Die meist jungen Mütter seien hoch motiviert, organisiert und froh über die Chance, die

sie in der Bäckerei erhielten. Das Engagement habe zudem zu einem Imagegewinn geführt, erklärte Ausbildungsleiterin Gesa Lükens-Hoppmann.

Die Firma Krull Elektrotechnik (Ihlow-Riepe) hat eine eigene Ausbildungswerkstatt eingerichtet, um die Kluft zwischen Theorieunterricht der Schule mit der Praxis zu überbrücken. Marketingleiterin Pia Krull berichtete auch von den guten Erfahrungen mit Berufsorientierungen und Umschülern. Seit kurzem bilden sie sogar Frauen aus, „und die können das genauso gut, wie die männlichen Handwerker“.

In der Spedition Nanno Janssen (Emden) sei es Tradition, sozial schwächeren Schulabgängern Ausbildungschancen zu ermöglichen, erzählte Personalleiter Heiko Albrecht. Dafür arbeite das Unternehmen mit vielen Institutionen zusammen und betreue die Schützlinge intensiv. „Es lohnt sich“, so Albrecht. „Wir bekommen zwar nicht jeden rüber. Aber alle, die die Ausbildung schaffen, haben sich zu loyalen Mitarbeitern entwickelt.“

Betriebswirte feiern 25-jähriges Bestehen

Die Betriebswirte des Handwerks Ostfriesland blicken auf 25 Jahre Vereinsarbeit zurück.

„Kaum etwas Vergleichbares hat auf den Menschen einen nachhaltigeren Einfluss als die Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks“, bekräftigte Albert Lienemann, Präsident der Handwerkskammer für Ostfriesland, in seinem Grußwort. Der Verein der Betriebswirte des Handwerks Ostfriesland (BdH) hatte zu seiner 25-Jahr-Feier ins Energie-, Bildungs- und Erlebnis-Zentrum (EEZ) in Aurich eingeladen.

Die gewerkeübergreifende Zusammensetzung der rund 80 Mitglieder machten den Charme aus: „Wo sonst tauscht sich ein Heizungsbauer mit

einem Elektroniker oder Bäcker aus“, so Lienemann weiter. Peter-Ulrich Kromminga, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer, bezeichnete das Studium zum „Geprüften Betriebswirt nach der Handwerksordnung“ als Premium-Marke des Bildungsangebotes. Sie ermöglicht es Meistern, weitere Management-Kompetenzen zu erwerben. Die ersten Lehrgangabsolventen gründeten 1991 den Verein unter dem Motto „Lebenslanges Lernen“ und wurden im Verlaufe der Veranstaltung geehrt. Unter ihnen auch Enercon-Gesamtproduktionsleiter Klaus Peters. Hermann Krüger (Großefehn) übernahm von ihm vor fünf Jahren den Vorsitz. In seiner Rede zeichnete er einen kurzen Abriss des Erreichten auf.

Anspruch des Vereins ist es, den Führungskräften im stetigen Wandel

des Berufslebens Weiterbildungen anzubieten, sich aber auch regional für das Handwerk einzusetzen.

Fest im Terminplan steht das Treffen an jedem ersten Dienstag im Monat im Landhaus Feyen in Großefehn. Veranstaltungsthemen wie Marketing, Gefahrstoffe, Steuerrecht, aber auch leichtere Kost wie Gehirnjogging oder



Jörg Bode (3.v.l.) lobte das Engagement der Betriebswirte.

Humortraining stehen auf dem Programm. Auch zu politischen Veranstaltungen wird geladen und hiesige Einrichtungen mit Spendengeldern unterstützt. „Auf unsere Freundschaften und unsere gute Vernetzung können wir sehr stolz sein“, verwies Krüger auf die anwesenden Gäste, darunter der SPD-Bundestagsabgeordnete Johann Saathoff, Jörg Bode, stellv. Vorsitzender der FDP-Landtagsfraktion, Artur Mannott, stellv. Bürgermeister der Stadt Aurich oder Hardwig Kuiper, Erster Stadtrat von Aurich.

Der ehemalige Wirtschaftsminister Niedersachsens, Jörg Bode, bezeichnete Handwerk und Mittelstand in seiner Rede als tragende Säulen der Wirtschaft und des gesellschaftlichen Wohlstandes. Er ordnete die Betriebswirte als dessen „Herzstück im Norddeut-



Die Gründungsmitglieder wurden von Joachim Förster, Ehrenmitglied des Bundesverbandes der BdH (Berlin, z.v.l.), und dem stellv. Vorsitzenden Andree Kühnel (l.) geehrt (von rechts): Heinz Groenhoff (Moormerland), Hermann Krüger (Großefehn), Peter Doden (Borkum), Berthold Raap (Aurich) und Klaus Peters (Westerholt).

schen Raum“ ein. In Niedersachsen sei das Handwerk der größte Arbeitgeber und das Rückgrat des Landes. Bode sicherte den Wirtschaftsvertretern auch weiterhin Unterstützung in politischen Feldern wie dem Fachkräftemangel,

Steuererleichterungen, dem Bürokratieabbau oder Innovationsprogrammen zu. (w/f)

Vereinsbeitritt: G. Hillers, Tel. 04941 1797-33, www.bdh-ostfriesland.de

Tuning fürs ICH.



ISBN 978-3-86910-505-5 - € 19,99



ISBN 978-3-86910-504-8 - € 19,99



ISBN 978-3-86910-487-4 - € 29,99



ISBN 978-3-86910-478-2 - € 12,99

Auch als eBook erhältlich!

www.humboldt.de

Ja, hiermit bestelle ich

Expl. ISBN 978-3- Titel, Preis

- 86910-505-5 Die TIME-OUT-Taktik, € 19,99
- 86910-504-8 Mit dem ersten Eindruck begeistern, € 19,99
- 86910-487-4 Körpersprache einfach nutzen, € 29,99
- 86910-478-2 Sicheres Auftreten, € 12,99

Vor- und Zuname _____
 Straße/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Datum/Unterschrift _____

Bitte bestellen Sie in Ihrer Buchhandlung oder direkt beim Verlag: Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG · Buchvertrieb · Postanschrift: 30130 Hannover · bestellservice@humboldt.de · Tel 0511 8550-2538 · Fax: 0511 8550-2408

humboldt
 ... bringt es auf den Punkt.

Konditoren verzaubern mit Zuckercreations



Ein Traum in Rosa
(links): Pia Topf, Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, gewann den Landessieg.



Lisanne Knop (23)
(rechts) dekoriert das Tortennest von „Balu dem Bären“.



Wera Janßen (19)
(links) verziert ihre Petits Fours mit Marzipan-Rosen.



Delphina Hennig (26)
(rechts) zieht aus Zucker Blütenblätter und formt sie zu einer Blume.

Fotos: W. Feldmann

Konditoren und Fachverkäufer aus Niedersachsen zeigten im Leistungswettbewerb des Handwerks ihr Können in der Conerus-Schule in Norden. Pia Topf aus Berumbur ist Landessiegerin der Fachverkäufer.

Wiebke Feldmann

w.feldmann@hwk-aurich.de

Wenn Mädchenträume wahr werden, darf Rosa nicht fehlen. Die Bonbon-Farbe zog sich durch die gesamte Prüfungsaufgabe von Pia Topf (19) aus Berumbur. Die Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk der Konditorei Café Remmers (Norden) gewann mit ihrer Schaufensterdekoration – Preisschilder, Verpackungen, Dekoration und Konzeption – den Landessieg im Leistungswettbewerb des Handwerks.

Der Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Niedersachsen hatte zum Wettbewerb für die Fachverkäufer und Konditoren in die BBS Norden unter Federführung der Konditoren-Innung Ostfriesland eingeladen. Pia Topf war die einzige Fachverkäuferin, die antrat, übersprang allerdings mit ihrem Können die 81 Punkte-Bewertung, sodass sie ihr Land im Bundesentscheid vertreten darf.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass der Wettbewerb bei uns ausgetragen wird und auf das hohe Ansehen der Konditoren-Innung Ostfriesland“, lobte Niklaas Liebetrau, zweiter stellv. Bürgermeister der Stadt Norden, das Engagement von Obermeister Jörg Tapper (Norden) und der Schule.

Ging es im Schaufenster von Pia Topf mit den Torten und Pralinen aus Styropor noch ums schöne Aussehen, zählte bei den Prüfungsstücken der frisch gebackenen Konditorinnen auch der Geschmack.

Innerhalb von sieben Stunden mussten die drei Teilnehmer vier Arbeitsproben unter dem Motto „Carpe Diem – Nutze den Tag“ anrichten. Wera Janßen (19) aus Norden von Café ten Cate (Norden) verpasste nur knapp den ersten Platz. Unter dem Titel „Traumhochzeit“ backte sie eine Maracuja-Buttercremetorte mit Zuckeraufsatz und Hochzeitspaar, Petits Fours mit vielen kleinen Marzipanrosen und Baileys Pralinen. Der zweite Platz passte ganz gut in ihre Zeitplanung, da sie in den nächsten Wochen ein Auslandspraktikum in einer Konditorei in Italien absolvieren wird.

In dieser Zeit muss sich die neue Landessiegerin Lisanne Knop (23) aus Celle von der Konditorei und Chocolaterie Rolf Baxmann (Celle) bereits auf den Bundesentscheid vom 21. bis 22. November in Berlin vorbereiten. Sie gewann mit ihrer Interpretation des Zitates „Probier’s mal mit Gemütlichkeit“ und setzte die Schokofigur „Balu der Bär“ aus dem „Dschungelbuch“ in ein Tortennest, verziert mit weißer Schokolade. Ihr Schaufenster rundete sie mit Feingebäck in bunter Blumen-Optik ab.

Das die Zeit in Prüfungen schnell vergeht, bekam Delphina Hennig (26) aus Göttingen von der Bäckerei Thiele (Göttingen) zu spüren. Am Ende konnte sie eine Arbeitsprobe nicht abgeben. Dabei war das Motto „Tempus Fugit – die Zeit verrinnt“ unter der Vorstellung, die Zeit zu genießen, sehr gut gewählt. So schaffte sie Geschmacks-Explosionen auf der Zunge mit ihren Cocos-Limetten-Schiffchen, Kaffee-Karamell-Tatletten, Ingwer-Marzipan-Pralinen und ihrer Himbeer-Schokoladen-Torte.

„In der Arbeit der Konditoren geht es darum, sich von der Konsumware abzusetzen“, sagte Franz Güntsch, Lehrlingswart vom Landesverband, bei der Siegerehrung. „Sie alle haben bewiesen, dass Sie ihr Handwerk perfekt beherrschen und können stolz auf Ihre Leistungen sein“, gratulierte er.



App: Weitere Eindrücke gibt es in einer Bildergalerie in der App „Handwerk“ zu sehen.

Kompakt:

Thema: Zum Leistungswettbewerb im Konditorenhandwerk in Norden traten aus ganz Niedersachsen eine Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Konditorei, und drei Konditorinnen an.

Das Handwerk gratuliert!

Meister- und Betriebsjubiläen

25 Jahre Meister: Elektroinstallateurmeister Michael Boose in Westoverledingen (2. Oktober), Schornsteinfegermeister Jan Oltrop in Bunde (7. Oktober).

40 Jahre Meister: Zentralheizungs- und Lüftungsbauermeister Peter Büscher in Hage (6. Oktober)

50 Jahre Meister: Kürschnermeister Norbert Meißner in Leer (27. September), Maurermeister Hinrich Barkhoff in Upgant-Schott (29. September).

40 Jahre Betriebsjubiläum: Heizung-Sanitär-Lüftungsbau Albertus Jürgena in Wiesmoor (1. Oktober)

Kurse im Berufsbildungszentrum

Ausbildereignungsprüfung (AdA): 7. bis 19. November 2016, Vollzeit; Gebühr: 494 Euro.

Grundlagen mit AutoCad: 11. November bis 9. Dezember 2016; Gebühr: 340 Euro.

Info: R. de Buhr, Tel. 04941 1797-73, r.debuhr@hwk-aurich.de

Vernetzte Bildung im Handwerk

BBZ-Leiter Norddeutschlands trafen sich in Aurich zum Austausch.

Michael Koch, Hauptgeschäftsführer der Landesvertretung der Handwerkskammern Niedersachsen, begrüßte die 21 Leiter der Berufsbildungszentren (BBZ) aus Norddeutschland sowie die Vertreter vom Niedersächsischen Kultusministerium und Heinz-Piast-Institut (Hannover). Bei der Handwerkskammer für Ostfriesland bedankte er sich für die Ausrichtung der zweitägigen Sitzung im Hotel „Stadt Aurich“. Unter Federführung von Angela Mandel, BBZ-Geschäftsführerin in Aurich, wurde das 89. Treffen organisiert.

Dr. Dag Danzglock vom Niedersächsischen Kultusministerium informierte



über die aktuelle Bildungspolitik und Pläne zur Verbesserung der Berufsbildung.

Im Anschluss gab sein Kollege, Uwe Hitzmann, Einblicke in die Fördertöpfe des Landes und der EU für die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU). Auch über neue ÜLU-Richtlinien und Flüchtlingsprojekte der Handwerkskammern wurde diskutiert. (wff)

BBZ-Geschäftsführerin Angela Mandel (l.), Handwerkskammer-Hauptgeschäftsführer Peter-Ulrich Kromminga (r.) und LHN-Hauptgeschäftsführer Micheal Koch (z.v.r.) begrüßten die Gäste. Foto: W. Feldmann

Meisternetzwerk bittet zum Buffet

Zwei Impulsvorträge zum Wissensmanagement und zur Arbeitssicherheit stehen am 17. November, ab 19 Uhr in Aurich auf dem Programm.

Die Handwerkskammer lädt Mitglieder des Netzwerkes Ostfriesischer Meister, kurz N.O.M., zum ostfriesischen Buffet in ihre Räumlichkeiten, Straße des Handwerks 2, in Aurich ein. Für das leibliche Wohl sorgt die Landschlachterei Lay (Moormerland). Von der Handwerkskammer werden Betriebsberaterin Svea Wagner und Dozent Werner Groen Vorträge zum Wissensmanagement und zur Arbeitssicherheit halten. Meister können dem N.O.M. kostenfrei beitreten. (wff)

Anmeldungen: Tina Lücken, Tel. 04941 1797-97, t.lueken@hwk-aurich.de



„Mit dieser App bringe ich meine Belegschaft auf Spur.“

Praktische Tipps zu Personalführung, Wissenswertes über Aus- und Weiterbildung, aktuelle Nachrichten und vieles mehr – die neue Handwerk App bietet Ihnen alles, was Handwerksbetriebe wissen sollten, um erfolgreich zu sein. Jetzt kostenlos downloaden.

DIE NEUE HANDWERK APP. MEHR LESEN, MEHR NUTZEN.



Ein Produkt der Schlütersche Verlagsgesellschaft in Zusammenarbeit mit den Handwerkskammern Niedersachsen und Magdeburg.

