

Nachgefragt

Leistung zählt bei den Azubis

Schulleiter Unsinn widerspricht Kritik

Füssen Über „die Jugend von heute“ wird oft geschimpft. Alfred Unsinn will Kritik, wenn sie berechtigt ist, nicht unterbinden. Aber als erfahrener Leiter der Außenstelle Füssen der Berufsschule Ostallgäu plädiert er für Sachlichkeit. Er stellt den Azubis ein sehr gutes Zeugnis aus, weil er die meisten als „leistungsbereit und leistungsstark“ erlebt.



Pauschale Negativurteile über „die Jugend“ sind überall zu hören. Sie und ihr Berufsschulenteam haben täglich Kontakt mit den Auszubildenden. Was ist Ihr Eindruck von der Generation?

Unsinn: Wir Lehrer können den Azubis in jedem Jahrgang ein sehr gutes Zeugnis ausstellen. Es gibt ausgezeichnete Chancen, einen Ausbildungsplatz zu finden, doch die fachlichen Anforderungen waren noch nie so hoch wie heute.

Ein Beispiel?

Unsinn: Längst muss auch Englisch gepaukt werden. Generell gilt: Lebenslanges Lernen wird von künftigen Fachkräften überall verlangt.

Bei jeder Abschlussfeier wird das lebenslange Lernen unterstrichen. Das ist doch längst eine Phrase oder etwa nicht?

Unsinn: Wir sorgen als Schule gemeinsam mit den Betrieben für die Basis, die für den Berufseinstieg notwendig ist. Wissen veraltet heute so schnell wie nie zuvor. Es ist eine Tatsache, dass Lernen nie aufhört.

Wie steht es um die Leistungsbereitschaft der jungen Leute?

Unsinn: Die Azubis sind leistungsbereit und leistungsstark. Die Touristikaufleute, meist junge Frauen, wissen, dass sie ein gutes Abschlusszeugnis für ihren Weg brauchen. Entsprechend erlebt sie das Lehrerkollegium als hoch motiviert, um sehr viel für das gute Durchschnittsergebnis zu tun. Das allerdings kann nur gelingen, wenn jedes Unterrichtsfach ernst genommen wird. So gibt es Azubis, die sich auf jene Fächer konzentrieren, auf die es in ihrem Beruf besonders ankommt. Eine etwas schlechtere Note in nicht berufsspezifischen Fächern bereitet ihnen kein Kopfzerbrechen. So unterschätzen leider viele oft die Wichtigkeit des Deutschunterrichts.

Dass ein solches Verhalten dem jeweiligen Fachlehrer nicht gefallen kann, dürfte klar sein oder?

Unsinn: Nein, das gefällt uns ganz und gar nicht. Doch wir Lehrer haben die Aufgabe, die Jugendlichen für den jeweiligen Lerninhalt zu interessieren. Dabei stoßen wir bei manchem Schüler leider auch auf Granit.

Studien belegen, dass sich Probleme im privaten Umfeld negativ auf schulische Leistungen auswirken können. Wie reagiert Ihre Schule darauf?

Unsinn: An der Füssener Außenstelle gibt es eine Diplom-Sozialpädagogin, die präventiv eingreifen kann. Diese Betreuung von Azubis ist dringend notwendig. Damit lässt sich viel abfedern. (ha)

Wirtschaft kompakt

OSTALLGÄU

Buchführung für Existenzgründerinnen

An Existenzgründerinnen und Kleinunternehmerinnen wendet sich ein Kurs, den die Servicestelle Frau und Beruf in Kempten anbietet. An zwei Samstagen (10. und 17. Oktober) werden dabei von 9.30 bis 16 Uhr die Grundlagen der Buchführung vermittelt. (az)

Anmeldung bei der Servicestelle Frau und Beruf, Telefon 0831/201604, E-Mail: frau-und-beruf@gmx.de

Models auf „fairem Catwalk“

Eine Welt Laden Bei einer Modenschau in der Altstadt von Füssen fehlen auch Alpakas nicht



Mit großer Freude lassen sich nach der Modenschau alle Models mit den „Produzenten“ ihrer Kleidung, den Alpakas, fotografieren.

Foto: Winfried Gößler

den“, denn viele Gäste überprüften die Qualität der Produkte direkt am Mann.

Dann aber bewegten sich schon

die Damen mit Anmut und Charme auf dem „fairen Catwalk“, um Röcke, Pullover und Kostüme zu präsentieren. Auch Teile der Winter-

kollektion mit Schals, Mützen und Handschuhen wurden gezeigt. Besonders interessant vor allem für viele Kinder waren zwei lebende Al-

pakas der Familie Florian und Heike Hörmann aus Lechbruck. Sie bietet sogar Alpaka-Wanderungen an. (wgo)

Gewerkschaft fordert ein Ende des Preis-Dumpings

Landpreis NGG vor Tarifverhandlungen in Sorge um den Milchpreis

Ostallgäu Das Ostallgäu steht auf Milch: Rund 16800 Tonnen Joghurt, Käse, Butter, Quark, Milch und Co haben die Verbraucher im Landkreis laut Statistik im vergangenen Jahr gegessen und getrunken – das sind 125 Kilogramm pro Kopf. Doch Milch ist nicht nur ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Auch viele Arbeitsplätze in der Region hängen von ihr ab. Darauf weist die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) hin und fordert vor dem Hintergrund jetzt anstehender Tarifverhandlungen in der Branche ein Ende des Preis-Dumpings bei der Milch.

„Molkereiprodukte stehen für Qualität. Sie dürfen nicht durch

Niedrigpreise verramscht werden“, sagt Claudia Weixler. Die Geschäftsführerin der NGG Allgäu fordert faire Erzeugerpreise und eine bessere Bezahlung der Arbeitnehmer. „Genauso wie die Bauern brauchen auch die Beschäftigten in der Milchverarbeitung ein vernünftiges Einkommen“, so Weixler. Dafür werde man sich in der anstehenden Tarifrunde einsetzen.

150 Euro mehr im Monat

Konkret verlangt die NGG eine Lohnerhöhung von 150 Euro im Monat für alle Beschäftigten in der bayerischen Milchwirtschaft. Außerdem soll der Arbeitgeber-Beitrag bei der tariflichen Altersvorsorge von derzeit 700 auf 1000

Das Glas ist zumindest halb leer: Große Sorgen macht sich die Gewerkschaft NGG um den Milchpreis. Foto: dpa



Bayern erwirtschaftet mit über 26 Prozent den größten Anteil an der deutschen Milchproduktion, wie aus Zahlen der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft hervorgeht. Dabei beträgt in der bayerischen Milchwirtschaft der Anteil der Lohnkosten am gesamten Umsatz nur 6,4 Prozent: In 100 Euro verkaufter Käse oder Joghurt sind nur 6,40 Euro Lohnkosten enthalten. „Hier ist deutlich Luft nach oben“, sagt Weixler. Denn der Branche gehe es seit Jahren gut. Davon müssten endlich auch die Beschäftigten im Ostallgäu etwas spüren. (az)

Demografischer Wandel im Fokus der Wirtschaft

Tagung Kritik an der Rente mit 63 Jahren

Füssen Die Rente mit 63 Jahren ist der „größte Schmarren aller Zeiten“. Das machte Bernhard Schindler, Präsident des Bundesverbandes demografischer Wandel – Unternehmerverband Deutschland, bei einer Tagung im Festspielhaus Füssen deutlich. Ein weiteres Thema: Allgäuer Unternehmen machen sich fit für den demografischen Wandel und nehmen dafür Geld in die Hand. Seit 2013 sei die Nachfrage nach Demografie-Beratung um fast 30 Prozent gestiegen, sagte Schindler. Vor allem der Fachkräftemangel im produzierenden Mittelstand schaffe Handlungsdruck.

Der demografische Wandel hinterlässt laut Schindler seine Spuren schon heute: Während die Bevölkerungsanzahl schrumpft, wird die Gesellschaft immer älter. Will Deutschland den Bevölkerungsstand in seiner jetzigen Altersstruktur halten, braucht es eine Zuwanderung von 500000 vor allem junger Menschen pro Jahr. Das halte der Bundesverband aber weder für realistisch noch erstrebenswert, da die Bevölkerung

insgesamt weltweit altere. Deutschland könne sich aber auch auf eine zahlenmäßig schrumpfende und älter werdende Bevölkerung einstellen. Das erfordert jedoch eine andere Politik, als die, die seit Jahren betrieben werde. Viele Großunternehmen entwickelten bereits heute Strategien, um den Auswirkungen des demografischen Wandels entgegenzuwirken. Dabei seien es gerade die kleinen und mittelständischen Unternehmen vor allem im Allgäu, die im zukünftigen Wettbewerb um junge Nachwuchskräfte das Nachsehen haben werden, da in den Augen vieler Bewerber die großen Arbeitgeber als attraktiver gelten, sagte Schindler in seinem Vortrag.

Zu den bekannten Referenten bei dem Treffen in Füssen zählte auch Dr. Franz Georg Strauß, Sohn des ehemaligen bayerischen Ministerpräsidenten. Ihm ging es um eine nachhaltige Entwicklung, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozialer Gerechtigkeit verbindet. (pm)

„Süßes geht immer“

Freisprechung Junge Konditoren und Verkäufer erhalten Gesellenbriefe. Gute Zukunft vor sich

Marktberdorf/Ostallgäu Die Lehrzeit ist beendet für die Auszubildenden für das Konditoren-Handwerk des Bezirks Schwaben. In einer festlichen Freisprechungsfeier erhielten 36 Konditoren und zehn Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei im Modeon in Marktberdorf ihre Zeugnisse. Für die musikalische Untermauerung sorgten Sängerinnen der Band „20one Voices“ mit ihrem Keyboarder Michael Herrmann.

Gerhard Schenk, Präsident des Konditorenbundes, freute sich, dass vor allem in Schwaben eine große Anzahl diesen Ausbildungsberuf wählt. „Die süße Kunst ist einfach etwas feiner“, sagte Schenk. Auch Zweiter Bürgermeister Wolfgang Hannig betonte: „Heute erhalten sie den Lohn für drei Jahre Fleiß, Ausdauer, Experimentieren und viele weitere Eigenschaften.“ Nach der Pflicht folge die Kür. Mit dem Abschluss stehe den Absolventen die Welt offen: „Mit Hilfe der Meister und Kollegen wurden ihnen die

Grundlagen der Handwerkskunst vermittelt, jetzt können sie sich mit ihrem Geschick und Kreativität weiterentwickeln.“

„Wer die Nuss haben will, muss die Schale knacken. Sie haben den richtigen Biss gezeigt“, hob der stellvertretende Schulleiter der Berufsschule Kempten, Studiendirek-

tor Johann Früh, hervor. „Für mich ist das Handwerk ein Kunsthandwerk und sie machen den Menschen eine große Freude“, sagte Früh, der sich bei den Ausbildungsbetrieben und den Eltern bedankte.

„Mit ihrer süßen Kunst begeistern sie alle“, stellte auch Landrätin Maria Rita Zinnecker heraus. „Seit

heute haben wir wieder einige hochtalentiertere Nachwuchskräfte, die frische Ideen in die Betriebe einbringen können.“ Denn: „Süßes geht immer, in guten und in schlechten Zeiten.“

„Ihr Beruf ist erste Sahne“, sagte Hans-Peter Rauch, Präsident der Handwerkskammer für Schwaben.



Ein erfolgreiches Team: Konditorgeselle Niko Guggenmos (Zweiter von links) und Schwabens Beste bei den Fachverkäuferinnen mit Schwerpunkt Konditorei, Anna-Lena Schmidbauer (Dritte von links) mit den Inhabern Erich und Gabi Hiemer vom Café und Hotel Greinwald in Marktberdorf. Foto: Wolfgang Hepke

Die Besten

● **Preisräger Fachverkäuferinnen** im Lebensmittelhandwerk
Schwerpunkt Konditorei: 1. Platz: Anna-Lena Schmidbauer, Oberthangau (Ausbildungsbetrieb Café Hotel Greinwald, Marktberdorf).

● **Preisräger Konditoren:** 1. Platz Friederike Brummer, Unterdießen (Confiserie Kraus, Kaufbeuren), 2. Platz Annika Stegmüller, Lützelburg (Café Eber, Augsburg), 3. Platz Romy Sindy Kondert Augsburg (Café Konditorei Schenk, Augsburg).