

33 Jungbäcker feiern Lehrabschluss im Schloss Aulendorf

Feierliche Lehrabschlussfeier im Schloss Aulendorf: 33 Jung-Gesellen der Bäckerzunft starten in ihre berufliche Zukunft.

Die Stimmung im Marmorsaal des Aulendorfer Schlosses war am 18. Juli 2024 festlich und erwartungsvoll, als die Bäcker-Innungen Biberach, Bodenseekreis und Ravensburg eine besondere Ehrung vornahmen. Insgesamt 33 angehende Bäcker und Bäckereifachverkäufer stellten endlich die begehrten Gesellenbriefe in Empfang. Dieser Tag markiert einen wichtigen Wendepunkt in ihrem Leben, denn nun können sie das Gelernte in der Berufswelt anwenden.

In seiner Eröffnungsansprache hob Werner Leser, Obermeister der Bäcker-Innung Ravensburg, die zentrale Rolle hervor, die diese Absolventen für die Gesellschaft spielen werden. „Sie sind Botschafter des guten Geschmacks“, erklärte er und bemerkte, dass die Produkte der Bäckerhandwerkskunst qualitativ hochwertige Backwaren sind, die in Supermärkten nicht zu finden sind. Leser ermutigte die Jung-Gesellen, stolz auf ihre Leistungen zu sein und die Tradition des Bäckerhandwerks fortzuführen.

Feierliche Übergabe der Gesellenbriefe

Die Verleihung der Gesellenbriefe fand in einem glanzvollen Rahmen statt. Die Absolventen des Winter- und Sommerjahrgangs konnten stolz ihre Abschlusszeugnisse entgegennehmen. Matthias Burth, der Bürgermeister von Aulendorf, würdigte in seiner Rede die Anstrengungen und das

Engagement der Absolventen während ihrer Lehrzeit. Zudem richtete er ein großes Dankeschön an die Ausbilder, die unter anderem für die Betreuung der Lehrlinge verantwortlich sind.

Nadine Gimmler von der Gewerblichen Schule Ravensburg bemerkte, dass dieser Tag einen Wendepunkt darstellt, der sowohl das Ende eines lehrreichen Kapitels als auch den Beginn einer neuen beruflichen Reise widerspiegelt. „Heute ist ein Tag des Feierns, des Stolzes und der Freude“, betonte sie und drückte ihre besten Wünsche für die Zukunft der Absolventen aus.

Ein Blick auf die Prüfungsergebnisse

Stefan Steinhauser, Lehrlingswart der Bäcker-Innung Ravensburg, stellte die Prüfungsinhalte vor und teilte die Zahlen des abgeschlossenen Prüfungsjahres mit. Diese detaillierte Übersicht gibt einen Einblick in die Herausforderungen, die die Absolventen während ihrer Ausbildung gemeistert haben. Die kontinuierliche Anpassung des Ausbildungsprogramms an moderne Anforderungen zeigt die Relevanz und die Qualität der Weiterbildung in diesem Handwerk.

Die Veranstaltung war jedoch nicht nur ein formelles Ereignis; sie bot auch eine Plattform für persönliche Begegnungen und den Austausch zwischen Ausbildern, Absolventen, Freunden und Angehörigen. Inmitten der festlichen Atmosphäre konnten viele persönliche Geschichten und Erfahrungen geteilt werden, was den Tag noch besonderer machte.

Insgesamt ist die Lehrabschlussfeier nicht nur ein bedeutendes Ereignis für die Absolventen selbst, sondern auch für die Bäckerinnen und Bäcker im Allgemeinen. Mit einem neu erlangten Gesellenbrief sind sie jetzt nicht nur meilensteinmäßig gewachsen, sie sind zudem gut gerüstet, um ihrem Handwerk in einer sich ständig verändernden Welt treu zu bleiben.

Ein neuer Anfang für die Absolventen

Abschließend ist zu sagen, dass dieser Tag für die Jung-Gesellen und Jung-Gesellinnen nicht einfach nur ein formeller Abschluss ihrer Ausbildung darstellt, sondern zugleich ein Neuanfang in ihrer beruflichen Laufbahn ist. Sie haben die Möglichkeit, ihre Träume und Ambitionen in einem traditionsreichen Handwerk zu verwirklichen. Die Bäckerbranche steht für Kreativität und Handwerkskunst, und die neuen Gesellen tragen nun die Verantwortung, dieses Erbe weiterzuführen und zu pflegen. Die nächsten Schritte liegen in ihren Händen und es bleibt abzuwarten, welche geschmackvollen und innovativen Produkte sie der Welt präsentieren werden.

Die Bedeutung der Bäcker-Ausbildung kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. In der heutigen Zeit, in der Industrieprodukte und Massenware den Markt dominieren, sorgt das Handwerk der Bäcker dafür, dass traditionelle Herstellungsverfahren und regionale Rezepturen weiterleben. Es sind vor allem die kleinen und mittelständischen Bäckereien, die mit liebevoll gestalteten Backwaren aufwarten und einen wichtigen Beitrag zur kulinarischen Kultur leisten. Jedes Brötchen und jede Torte erzählt eine Geschichte und steht für eine lange Tradition.

Die Bäcker-Innungen in der Region Biberach, Bodenseekreis und Ravensburg spielen eine entscheidende Rolle in der Ausbildung. Durch regelmäßige Schulungen und Workshops fördern sie nicht nur das handwerkliche Können, sondern tragen auch dazu bei, dass die neuen Generationen über die neuesten Trends und Techniken im Backhandwerk informiert sind. Dies ist besonders wichtig, um im Wettbewerb bestehen zu können und innovative Produkte zu entwickeln.

Die Herausforderungen des Bäckerhandwerks

In den letzten Jahren sah sich das Bäckerhandwerk mit mehreren Herausforderungen konfrontiert. Einer der größten

Faktoren ist der Fachkräftemangel, der auch in der Bäckerbranche spürbar ist. Viele Betriebe haben Schwierigkeiten, geeignete Auszubildende zu finden, was zu einer Abnahme der Anzahl an traditionell geführten Bäckereien führt. Laut dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) ist die Zahl der Bäckerbetriebe seit 2000 um mehr als 40 Prozent gesunken. Dies erfordert innovative Ansätze in der Ausbildung und der Rekrutierung neuer Fachkräfte.

Ein weiterer Aspekt ist der steigende Wettbewerb aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der häufig günstigere Preise bieten kann. Für viele Handwerksbäcker ist es daher wichtig, sich durch Qualität und Kundennähe abzuheben. Der Trend hin zu handwerklich hergestellten Produkten und eine wachsende Nachfrage nach regionalen und biologischen Zutaten bieten jedoch Chancen, die es zu nutzen gilt.

Statistik zur Bäcker-Ausbildung

Laut den neuesten Statistiken des ZV waren im Jahr 2023 über 40.000 Auszubildende in der Bäckerbranche tätig. Dies zeigt, dass trotz der Herausforderungen nach wie vor ein großes Interesse an diesem Ausbildungsberuf besteht. Die meisten Auszubildenden entscheiden sich für eine duale Ausbildung, die sowohl praktische Erfahrungen im Betrieb als auch theoretisches Wissen in Berufsschulen vermittelt.

Jahr	Auszubildende	Bäckerbetriebe
2020	42.000	11.500
2021	40.500	11.300
2022	40.000	11.000
2023	40.000	11.000

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Ausbildung im Bäckerhandwerk nicht nur der Schlüssel zu beruflichem Erfolg ist, sondern auch zur Sicherung handwerklicher Traditionen beiträgt. Die Veranstaltungen, wie die Lehrabschlussfeier in

Aulendorf, sind bedeutende Anlässe, um die Leistungen der Absolventinnen und Absolventen zu würdigen und zukünftige Entwicklungen im Handwerk zu fördern.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de