

WIFÖ AKTUELL 10/2020 - AUSBILDUNG SPEZIAL

Gemeinsam mit der Märkischen Allgemeinen/Neues Granseer Tageblatt stellen wir Ausbildungsbetriebe der Stadt Zehdenick vor.
Hier: Bäckerei Jahn

Backofen, Torte, Brotschieber: Bäckernachwuchs gesucht

Text und Foto: Stefan Blumberg; MAZ 25.09.2020

<https://www.maz-online.de/Lokales/Oberhavel/Zehdenick/Backofen-Torte-Brotschieber-Baeckernachwuchs-gesucht>

Zwei Jahre lang hing ein großes Plakat im Schaufenster: „Kriegst du es gebacken?“ stand drauf. Die Bäckerei Jahn aus Zehdenick hatte optisch imposant versucht, Nachwuchs fürs eigene Geschäft zu gewinnen. Auszubildende. Alles für die Katz. „Wir haben das Plakat wieder abgenommen“, sagt Ines Jahn. Das heißt aber nicht, dass die Jahns die Flinte ins Korn werfen. Sie buhlen weiter um interessierte junge Leute, die das klassische Handwerk erlernen wollen. Das betrifft sowohl den Beruf des Bäckers als auch des Konditors sowie Verkäufers.



Bäckermeister Danny Jahn und Ines Jahn

Die Unternehmer kennen den Haupteinwand, der gern ins Feld geführt wird: suboptimale Arbeitszeiten. Bäckermeister Danny Jahn, Sohn von Ines Jahn, reagierte darauf bereits: „Wir arbeiten mittlerweile in Schichten.“ Ein Teil der Mitarbeiter fängt um 2 Uhr an, der andere um 5 Uhr. Das sei ein großer Unterschied. Der 28-Jährige wirbt damit, dass der Beruf sehr kreativ sei und die Mitarbeiter sich entfalten können. Zwar stammen die meisten Rezepte immer noch von Unternehmensgründer Otto Jahn, der im Berliner Café Kranzler lernte und dann das Geschäft vor 122 Jahren eröffnete. Trotzdem bestehe Gestaltungsspielraum.

Aktuell wirbeln in der Bäckerei zwei Praktikantinnen mit. Sie arbeiten beide in der Backstube und in der Konditorei. „Eine von ihnen will studieren, ist aber völlig angetan von dem Beruf“, sagt Danny Jahn. Solche begeisterten Leute würden die Jahns gern die Möglichkeit geben, eine Ausbildung in der Zehdenicker Bäckerei zu beginnen. Als Meister wird Danny Jahn die potenziellen Bewerber die drei Jahre über begleiten; während des praktischen Teils sowieso, der theoretische findet in Potsdam statt. „Interesse an Lebensmitteln sollte da sein. Und wer zu Hause schon mal gebacken hat, ist im Vorteil“, so Danny Jahn, der in fünfter Generation in der Bäckerei arbeitet. Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Blätterteige, Dominosteine, Stollen – in der Backstube wird die ganze Palette dessen produziert, was man von einer Bäckerei erwartet.

Und das von einem jungen, motivierten Team. „Bei uns klarzukommen, ist nicht schwierig, wir sind eine lustige Truppe“, so der Meister. Seine Mutter bestätigt: „Die singen im Sommer manchmal sogar Weihnachtslieder.“ Ein weiteres Pfund, mit dem die Jahns wuchern: „Wir haben von Montag bis Freitag geöffnet. Das heißt, am Wochenende haben wir frei. Immer.“

Der 28-Jährige machte seine Ausbildung in der Bäckerei Kolberg in Templin (2009 bis 2011), zwei Jahre später erwarb er in einem viermonatigen Schnelldurchgang den Meistertitel. In der gesamten Bäckerei ist er der Jüngste.

Der älteste Mitarbeiter, Andreas Wienand, zählt 56 Jahre. Seit 28 Jahren steht René Reuter in der Backstube, so lange wie kein anderer. Als Ines Jahn mit Danny schwanger war, heuerte er aushilfsweise an – und blieb. Den weitesten Anfahrtsweg hat Stephan Gottschalk zurückzulegen; er lebt in Fürstenberg/Havel. Alles in allem versorgen elf Mitarbeiter die Zehdenicker mit Selbstgebackenem; in der Backstube und hinterm Verkaufstresen. „Trotzdem bräuchten wir dringend Personal“, sagt Ines Jahn. Zumal die Vergrößerung des Geschäftes mit Sitzmöglichkeiten ein Ziel ist.

Aus dem Grund beteiligt sich die Bäckerei im November wie im Vorjahr an der Ausbildungsoffensive in Zehdenick, die die Exin-Oberschule in Zusammenarbeit mit der Stadt und örtlichen Unternehmen veranstaltet. Schüler und Unternehmer kommen ins Gespräch. Ziel der Aktion ist es, den Nachwuchs in der Region zu halten.

