

Achtung: Überfall!

Bei der **Heidebäckerei Meyer** aus Wahrenholz übernehmen einmal im Jahr die Azubis die Leitung einer Filiale. Ihren „Azubi-Überfall“ planen sie von der Pike auf – vom Personal über Produkte und Bestellungen bis hin zu Events und Marketing.

Mit der Idee einer Azubi-Filiale trat die Inhaberbefamilie der Heidebäckerei Meyer (108 Filialen) 2023 an die Ausbilderinnen **Franziska Breihan** und **Anke Staßar** heran. „Damals haben wir nicht geahnt, dass es einmal so ein großes Projekt werden wird“, sagt Franziska Breihan. Bei einem ersten Brainstorming mit Jugendlichen sprudelten bereits die Ideen.

Die Lehrlinge kreierten den Begriff „Azubi-Überfall“ auf Filialen und schmücken ihn seitdem auf Social Media aus. Jedes Jahr entwickeln andere Lehrlinge ein Motto, zu dem angehende Konditoren und Bäcker Produkte entwickeln, dem Team vorstellen, verkosten und diskutieren. Zum Thema „Geschmack auf Zeitreise“ gab es in diesem Jahr Damals-Klassiker wie Mohnstriezel und Kaffeestreifen – nur neu interpretiert.

Neben der typischen Filialorganisation, die vom Schreiben der Dienstpläne über die Sortimentsplanung, Bestellungen, Verkauf und Snackzubereitung

bis hin zu Reinigungsarbeiten reicht, übernehmen die Auszubildenden auch das Marketing. Sie entwerfen Flyer und Plakate, drehen kurze Videos für Instagram und planen begleitende kostenlose Events wie das Verzieren von Donuts und Amerikaner für Kinder und Senioren.

Die Vorbereitungen sind aufwendig und ziehen sich über ein halbes Jahr. „Wir suchen eine Filiale, die für die Teilnehmer gut erreichbar ist.“ Nicht alle 86 Auszubildenden können jedes Jahr dabei sein. Es wird aber versucht, dass jeder einmal im Laufe der Lehre berücksichtigt wird. Im Team sind alle Ausbildungsjahrgänge und -berufe vertreten. Aufgaben werden untereinander verteilt.

„Es ist schön zu sehen, wie die Jugendlichen in dieser Zeit wachsen. Wir Ausbilder dürfen Vertrauen haben und sie einfach mal machen lassen, denn sie machen es gut“, sagt Franziska Breihan. Die Bäckerei gewinnt gleich mehrfach. Sie motiviert ihren Nachwuchs, wirbt

Verantwortung delegieren

Die Idee der Azubi-Filialen wird inzwischen vor allem von größeren Bäckereibetrieben umgesetzt. Kleinere Bäckereien, die nicht über die notwendigen Kapazitäten verfügen, können Lehrlinge im Alltag in Entscheidungsprozesse mit einbeziehen. Lehrlinge können Backwaren oder Events entwickeln, den Social Media Account mitbespielen, Teamtage planen oder erfahren, wie Dienstpläne geschrieben werden.

in der Fläche und bindet Kunden. „Wir werden immer wieder darauf angesprochen. In diesem Jahr haben sich einige Kunden aus Wahrenholz ins Auto gesetzt und sind die 45 Minuten bis Meine gefahren, nur um zu sehen, was die Lehrlinge machen.“

www.baeckerei-meyer.de

Spaß an der Arbeit, Lust auf Verantwortung und jede Menge Kreativität zeichnen die Nachwuchskräfte aus.

