

Schüler nahmen Einblick in die Praxis

Besuch in der Bäckerei Volkmann – Investitionen in Energieeinsparung

Heuchelheim/Gießen(sel/bsf). Anliegen von Erika Wagner ist es, für ihre Schülerinnen, die an der Aliceschule Gießen das Berufsvorbereitungsjahr im Fachbereich Ernährung besuchen und an dessen Ende den qualifizierten Hauptschulabschluss in der Tasche haben sollen, mit Visiten in heimischen Firmen mehr Praxisbezüge in den Unterricht einzubinden. Vor einigen Wochen war es die Gießener Metzgerei Zach-Zach, dieser Tage stand mit der Bäckerei Volkmann in Heuchelheim das zweite Lebensmittelhandwerk im Fokus. Mit beiden haben die Schülerinnen zu tun, wenn sie das neue Schulbistro der Aliceschule bewirtschaften. Dort haben sie mit dem, was Bäcker und Fleischer produzieren, täglich zu tun.

Gemeinsam mit ihrer Klassenlehrerin Wagner und Schulsozialarbeiterin Brigitte Wolf nahmen die Mädchen Einblick in den Alltag einer großen Bäckerei. Am Standort an der Rodheimer Straße in Heuchelheim wird das hergestellt, was täglich an mittlerweile 19 (demnächst 20) Filialen frisch ausgelie-

fert wird. Die Zahlen, die der stellvertretende Produktionsleiter Dirk Linkewitz nannte, sind durchaus beeindruckend. Von den derzeit 267 Mitarbeitern der Bäckerei Volkmann arbeiten 20 in der Produktion, einige in der Verwaltung, die allermeisten aber in den Filialen, wo sie in unmittelbarem Kundenkontakt stehen. Dazu gehören elf Auszubildende, von denen acht zum Bäcker und drei im Verkauf ausgebildet werden. In diesem Jahr wieder zudem erstmals ein Bürokaufmann unternehmensintern ausgebildet.

Fachkräftemangel?

Die 20 »Volkmänner« produzieren täglich zwischen 35 000 und 40 000 Brötchen, ein gutes Dutzend Brotsorten mit insgesamt zwischen 3000 und 5000 Laiben am Tag, dazu unterschiedliche Sorten Gebäck, davon alleine 3000 bis 5000 Stück Apfelpulunder. Die Alice-Schülerinnen erführen Wissenswertes über die Rohstoffe und deren Verarbei-

tung mit und in modernen Maschinen und Backöfen.

Im Geschäftsjahr 2012 hat das Familienunternehmen, das 1935 von Karl und Elisa Volkmann gegründet wurde, einen Umsatz von rund neun Millionen Euro erzielt. Im Vergleich zum Vorjahr wurde ein Umsatzplus von neun Prozent erwirtschaftet. 2011 eröffnete Volkmann in Heuchelheim das erste Café mit Drive-in im Landkreis Gießen. »Unser Stärken sind Brot und Brötchen. Alleine mit unseren Rosenbrötchen erreichen wir über zehn Prozent unseres Umsatzes«, so Geschäftsführer Frank Pauly.

2012 wurden 280 000 Euro in drei neue Backöfen investiert. Neben der schonenden Back-Atmosphäre erreicht Volkmann damit eine Energieersparnis von 30 Prozent. Mit der Wärmerückgewinnung durch die neuen Backöfen werden Heizung und Heißwasserspeicher gefüllt.

Auch für dieses Jahr plant die Geschäftsleitung weitere Investitionen in Höhe von 220 000 Euro für eine neue Kälteanlage und eine



Interessant für die Schülerinnen zu sehen, wie zum Beispiel der Apfelpulunder entsteht. Rechts der stellvertretende Produktionsleiter der Bäckerei Volkmann, Dirk Linkewitz. (Foto: sel)

Anlage zur Produktion von Rosenbrötchen. Besonders am Herzen liegt Geschäftsführer Frank Pauly die Ausbildung: »Vor allem im Verkauf muss unsere Branche einen Fachkräftemangel befürchten, denn es wird zunehmend schwieriger, geeignete Leute zu finden.« Deshalb gestaltet das Unternehmen die

Ausbildung für besonders motivierte Azubis durch eine zusätzliche externe Schulung an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim attraktiver. Wer durch besonders gute Leistungen überzeugt, profitiert im abschließenden Lehrjahr von der begehrten Zusatzschulung.