

Konkurrenzkampf in der Berufsbildung

Umworbene Lehrlinge

In der Schweiz gibt es mehr Lehrstellen als Interessenten. Ausbilder erklären, welche Anstrengungen sie unternehmen, um für Berufseinsteiger attraktiv zu sein.

von **Daniel Imwinkelried** | 24.9.2015, 05:33 Uhr | [3 Kommentare](#)

Wer ständig ausbilde, bleibe bei Eltern und Jugendlichen im Gespräch. Franz Fässler, Metzgermeister in Appenzell, befolgt ein einfaches und gleichzeitig anspruchsvolles Rezept, um für seinen Betrieb gute Lehrlinge zu gewinnen. In den vergangenen 25 Jahren gingen 50 junge Menschen zu ihm in die Lehre, und das hat ihm den Ruf eines hervorragenden Ausbildners eingetragen. Soeben erhielt er die Auszeichnung «Lehrmeister des Jahres», die von der Bischofszell Nahrungsmittel AG und dem Verband Gastrosuisse verliehen wird.

Wachsendes Missverhältnis

Firmen müssen heute um Lehrlinge werben, und dieser Wettbewerb wird sich noch verschärfen, sofern sich die wirtschaftliche Lage in der Schweiz nicht erheblich verschlechtert. Die Zahlen sprechen für sich. [In der Schweiz gibt es bei Firmen zurzeit ungefähr 80 000 Lehrstellen. Ihnen stehen rund 70 000 junge Menschen gegenüber, die sich für diese Art der Ausbildung interessieren.](#) Seit dem Jahr 2011 öffnet sich die Schere zwischen Angebot und Nachfrage immer weiter. Selbstverständlich präsentiert sich die Lage nicht in allen Wirtschaftssektoren gleich. Im Gesundheitswesen beispielsweise gibt es viel weniger Lehrstellen als Interessenten, im verarbeitenden Gewerbe verhält es sich gerade umgekehrt. Je nach Region unterschiedlich ist auch das Prestige, das ein Beruf bei jungen Menschen geniesst.

Appenzell ist meist noch gewerblich und ländlich geprägt, so dass Fässler leichter Lehrlinge findet als Kollegen in den Grossstädten Zürich oder Basel. Aber auch er kann nicht untätig warten, bis Kandidaten sein Ladenlokal betreten. Vielmehr lässt er keine Gelegenheit ungenutzt, um jungen Menschen ein positives Bild seines Berufs zu vermitteln – und vergisst dabei die Eltern nicht. Landfrauenvereine etwa lädt er zum Wursten ein, in der Hoffnung, dass die Mütter darauf bei ihrem Nachwuchs für den Beruf des

Fleischfachmanns werben. Man müsse ständig kleine Werbebotschaften senden, um als Lehrbetrieb interessant zu bleiben, sagt Fässler.

Einer Metzgerei fällt das verhältnismässig leicht, weil sie ein alltägliches Konsumprodukt verkauft. Schwerer haben es im Vergleich damit Unternehmen, mit denen die Konsumenten in ihrem Alltag nicht in Kontakt kommen. Das gilt besonders für Industriefirmen. Für junge Menschen, die sich für eine Polymechanikerlehre interessieren, sind sie zwar eine naheliegende Anlaufstelle. Industriegesellschaften benötigen jedoch auch Nachwuchs in den Bereichen Informatik oder Buchhaltung, was den Eltern, von denen nur noch sehr wenige im zweiten Sektor arbeiten, oft gar nicht bewusst ist. Es sei anspruchsvoll, für das ganze Berufsspektrum Lehrlinge zu finden, sagt Josef Maushart, Chef des Solothurner Werkzeugmaschinenherstellers Fraisa. Auch dessen Management bemüht sich deshalb mit verschiedenen Massnahmen um die Gunst der Schüler. Das geschieht einerseits in Kooperation mit anderen Industriefirmen der Region. Gemeinsam organisieren sie jährlich abwechselnd in Grenchen und Solothurn seit kurzem eine Messe für Jugendliche, die sich für eine Lehre interessieren. Lehrlinge zeigen den Schülern an diesem Anlass, was ihre Ausbildung alles umfasst. Inzwischen ist die Zahl der Besucher auf über 2000 angestiegen. Andererseits habe die Lehre bei Fraisa auch eine inhaltliche Aufwertung erfahren, betont Maushart. Auslandpraktika sind ein fester Bestandteil der Ausbildung, dazu kommen Leistungslohn, Lehrlingslager oder die Bezahlung des Schulmaterials.

Mit einem solchen Arsenal an Verlockungen können Gewerbebetriebe selbstverständlich nicht aufwarten, aber auch sie bemühen sich, mit der Zeit zu gehen. Metzgermeister Fässler hat einen Bonus eingeführt. Lehrlinge, die nie zu spät kommen und nichts grobfahrlässig kaputt machen, erhalten pro Monat 50 Fr. ausbezahlt. Auch bei der Kommunikation haben es sich viele Lehrmeister angewöhnt, sich ihren Schützlingen bis zu einem gewissen Grad anzupassen. Er verständige sich mit seinen Lehrlingen über Whatsapp und Dropbox, sagt Adrian Furer, Leiter der Kochausbildung im Berner Inselspital und wie Fässler einer der vier «Lehrmeister des Jahres 2015».

Sich engagieren statt jammern

Ebenso pragmatisch scheinen die Lehrmeister bei der Auswahl des Nachwuchses zu sein. Schulnoten sind wichtig, aber nicht alles. Lehrlinge müssen ins Team passen und Begeisterung für das Handwerk mitbringen, dann schauen die Chefs auch über gewisse schulische Mängel hinweg.

Schulzeugnisse sind von Kanton zu Kanton ohnehin sehr unterschiedlich und lassen sich kaum vergleichen. Das ist auch ein Grund, warum der Solothurner Confiseur Lukas Koller, der ebenfalls zu den Ausgezeichneten gehört, viel Wert auf Teamfähigkeit und handwerkliches Geschick legt.

Allen Lehrverantwortlichen hört man schliesslich an, dass sie mit grossem Engagement bei der Sache sind. Junge Menschen auszubilden, halte ihn fit, sagt der Appenzeller Metzgermeister Fässler. Ausserdem könne man nicht ständig über den Mangel an Fachkräften klagen, aber nichts dagegen unternehmen. Kurzfristig gesehen, sei die Ausbildung aufwendig, langfristig profitiere ein Betrieb aber von den Bemühungen. Wer ausbilde, sagt Fässler, habe nie ein Personalproblem.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.