

Chancengleichheit auch für Azubis im Bäckerhandwerk

Bei Thomas Bubner ist das Wort Integration keine leere Floskel

Seit runden 20 Jahren vergibt die Sparkassenstiftung Zukunft Elbe-Elster den begehrten Ausbildungspreis, so auch in diesem Jahr. Zahlreiche Betriebe und deren Auszubildende durften inzwischen die Urkunde samt Preisgeld entgegennehmen. Manche auch schon mehrmals, wie die Bäckerei Bubner mit Stammsitz in Doberlug-Kirchhain. „Das beste Argument für eine Ausbildung in unserer Zunft ist am Ende immer noch unser Produkt. Wir können jeden Tag stolz sein, auf das was wir geschaffen haben“, so das Credo von Bäckermeister Thomas Bubner. Regelmäßig schließen seine Lehrlinge mit Bestnoten ab, oder werden Sieger im Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks. Doch nicht nur die Besten stehen für hervor-



ragende Ausbildung des Unternehmens, auch die Leistungsschwächeren bekommen ihre Chance. Die Integration von Menschen mit Migrationshintergrund ist im Handwerksbetrieb gelebter Alltag. „Bei uns zählt die Motivation und die Liebe zum Handwerk“, sagt Bubner. Ausgebildet werden junge Damen und Herren zum Bäcker, Bäckereifachverkäufer, Konditor und

Koch. Thomas Bubner managt mittlerweile ein Unternehmen mit 250 Angestellten und 20 Filialen in OSL, Dahme Spreewald, Elbe-Elster und Cottbus. Die Übernahmekancen sind nach der Lehre hervorragend. Richtig clever sei, wer im Vorfeld seiner Ausbildung Schnuppertage oder ein Praktikum nutzt, um das Unternehmen hautnah kennenzulernen. Potentielle Bewerber sollten prinzipiell die Liebe zu handwerklich hergestellten Produkten mitbringen und sich als Teamplayer wohl fühlen. Bewerbungen für dieses Ausbildungsjahr sind zwar nicht mehr möglich, jedoch ab sofort für 2022. Ausbildungsbeginn ist dann der 22. August 2022. Im Dezember 2018 wurde die Bäckerei Bubner auch mit dem Ausbildungspreis der Handwerkskammer Cottbus ausgezeichnet. Im Dezember 2020 dann Thomas Bubner selbst als erster Brandenburger und als zweiter Ostdeutscher mit dem Heribert-Späth-Preis, dem höchsten Ausbildungspreis des Deutschen Handwerks in Deutschland. Ausgebildet wir übrigens in den Profilen Bäcker in der Backstube am Produktionsstandort in

Doberlug-Kirchhain, Konditor in der Konditorei am Produktionsstandort in Doberlug-Kirchhain, Koch in der Produktionsküche am Produktionsstandort in Doberlug-Kirchhain und Bäckereifachverkäufer in allen 20 Filialen.

