

Boot schafft Zukunft: Umschulungsangebote am Harburger Hafen

Gespräch mit Olav Vavros, Geschäftsführer der Jugend in Arbeit und des Bildungszentrums für Holzberufe, und dem dort tätigen Bootsbaumeister Gorch von Blomberg



Das Werkzeug immer griffbereit: Ein hoher Praxisbezug zeichnet die Umschulungen aus

Herr Vavros, Herr von Blomberg, welche Berufe kann man bei Ihnen erlernen und wen sprechen Sie an?

Olav Vavros: Unsere aktuellen Berufsbilder sind Bootsbauer,

Tischler, Zimmerer, Ausbaufacharbeiter und Holzmechaniker mit drei Fachrichtungen. Mit unserer Marke „Bildungszentrum für Holzberufe“ sprechen wir gezielt erwachsene Personen

ab 25 Jahren an, die einen Bildungsabschluss im Holzverarbeitenden Handwerk anstreben. Mütter oder Väter können die Umschulung übrigens in Teilzeit absolvieren – so lässt er sich

leichter mit dem Familienleben vereinbaren.

Das Bildungszentrum für Holzberufe hat einen maritimen Standort am Harburger Hafen und betreibt einen Werftbetrieb. Haben Sie damit ideale Voraussetzungen für Ihr Kursangebot?

Gorch von Blomberg: Wir haben in der Tat sehr attraktive Rahmenbedingungen – die Lage am Harburger Binnenhafen hat einen ganz besonderen Reiz. Unsere Umschüler erlernen die fachlichen Inhalte der Berufe im realen Kontext, so zum Beispiel bei der Bearbeitung von Auftragsarbeiten an Booten und Yachten der Werftkunden. Zum Praxisbezug tragen auch die Praktika bei, von denen unsere Umschüler gleich mehrere machen. Dadurch erhalten wir sehr viele Anfragen von Unternehmen, die unsere Umschüler bereits während der Umschulung kennengelernt haben und Interesse an ihnen zeigen. Das Ergebnis: 80 Prozent unserer Umschüler vermitteln wir in Arbeit. Unser regionales Netzwerk ist hierbei sehr hilfreich.

Ihr Angebot ist vielseitig. Welche Voraussetzungen sollten Interessenten mitbringen?

Vavros: Wir bieten Menschen mit einfachen Schulabschlüssen eine Basis an. Die Umschulung bietet gute Chancen, sich beruflich weiterzuentwickeln. Insbesondere für Ungelernte oder Menschen ohne anerkannten Schulabschluss ist das eine tolle Grundlage für den Start in die Berufswelt.

Was ist das Besondere an Ihrer Umschulung?

Von Blomberg: Ein Handwerks-

beruf ist immer ein gutes Fundament. Wir bieten vor Ort die Kombination von Theorie und Praxis an – das spart Zeit und Wege. Bei uns geht es um Handwerk und Kreativität. Menschen, die Freude an der Gestaltung haben, sind bei uns genau richtig. Ob sie längere Zeit arbeitslos waren oder nicht, spielt keine Rolle. Ebenso wenig das Alter: Wir haben viele ältere Umschüler, die durch die sogenannte „verkürzte Ausbildung“ ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessern.

Wie kann man sich bei Ihnen anmelden und wer finanziert die Umschulung?

Vavros: Umschulungen werden in der Regel über den Bildungsgutschein finanziert. Dieser kann beim Job-Center oder bei der Agentur für Arbeit angefragt werden. Zur Klärung der Voraussetzungen bieten wir ein individuelles Vorgespräch bei uns vor Ort an. Eines ist ganz wichtig: Eine Erstausbildung ist für die Umschulung nicht erforderlich. Interessenten können bei uns vorab ein Praktikum absolvieren. Das hilft, die eigenen Fähigkeiten besser einschätzen zu können und bietet somit eine gute Basis für die Entscheidung zur Umschulung.

Anmeldung und Informationen zur Umschulung:

Bildungszentrum für Holzberufe, Zitadellenstraße 10, 21079 Hamburg
Iris Fuchs,
Tel. 040/7679518-17,
E-Mail: iris.fuchs@jia-hamburg.de,
www.jia-hamburg.de

Nachwuchs für das Hamburger Fleischerhandwerk

Insgesamt 18 Azubis – Fleischer und Fleischerei-Fachverkäufer – wurden in diesem Sommer ins Berufsleben entlassen

Geschafft: 18 Auszubildende des Hamburger Fleischerhandwerks haben in diesem Sommer ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen. Auf der Freisprechungsfeier in der Handwerkskammer Hamburg wurden die jungen Nachwuchskräfte feierlich in ihr Berufsleben entlassen. Zwei, die mit besonderen Leistungen herausragten, haben uns verraten, was sie an ihrem Beruf begeistert. Da ist Hannes Meyer, Jahrgangsbester der zwölf Fleischer und zwei Fleischerinnen, die im Juli ihren Abschluss gemacht haben. Vor drei Jahren entschied sich der gelernte Koch zu einer beruflichen Weiterbildung im Fleischerhandwerk. „Ich wollte mal etwas Neues

ausprobieren und fand, dass die Berufe Fleischer und Koch gut zusammenpassen“, sagt Meyer. Besonders großen Spaß macht es ihm, neue Produkte zu kreieren. „Mit meiner Vorerfahrung als Koch weiß ich dann auch gleich, wie ich die Fleisch- und Wurstwaren, die ich selbst hergestellt habe, zubereiten kann“, so der 36-Jährige.

Genuss-Expertin und Ernährungsberaterin

Die Jahrgangsbeste unter den vier Fleischerei-Fachverkäuferinnen ist Lara Jedamzik. Insbesondere der Umgang mit den Kunden begeistert die 21-Jährige: „Als Fachverkäuferin führt

man jeden Tag andere Beratungsgespräche – man ist Genuss-Expertin und Ernährungsberaterin.“ Toll sei auch, dass man seine Kreativität in diesen Beruf einbringen könne, sei es bei der Dekoration des Geschäfts, bei der Herstellung von Feinkost oder im Catering-Service. Vor allem aber sei der Beruf abwechslungsreich: „Besonders gerne bereite ich Steaks zu oder löse Knochen aus. Diese handwerkliche Arbeit macht riesigen Spaß“, so Jedamzik.



Die aktuellen Jahrgangsbesten der Azubis mit Abschluss im Hamburger Fleischerhandwerk: Fleischerei-Fachverkäuferin Lara Jedamzik und Fleischer-Geselle Hannes Meyer

Übrigens: Die Fleischerinnung Hamburg freut sich über noch mehr engagierten Nachwuchs.

Infos zur Ausbildung finden sich auf www.fleischerberufe.de oder auf der Innungsseite www.fleischer-hamburg.de