

«VOM AUSTAUSCH PROFITIERT MAN IMMER»

USTER Der Geschäftsführer der Bäckerei Vuailat in Uster schickt seinen Auszubildenden zu einem Praktikum ins Ausland. Dies ist für den Bäckermeister eine interne Bereicherung und eine Idee, die sich verbreiten soll.

«Eine unserer Mitarbeiterinnen befindet sich seit Ende März bereits in London und sammelt Eindrücke einer Englischen Bäckerei. Im September schicken wir unseren Lernenden ebenfalls ins Ausland», meint Martin Meyer. Der Jungunternehmer hat im Jahr 2016 die Bäckerei Vuailat von Doris Vuailat in Uster übernommen und das Betriebskonzept aufgefrischt. Aus dem Einzelunternehmen hat er eine AG gemacht – Logos, Beschriftung der Verpackungen geändert, ein digitales Kassensystem eingeführt und die Website neu lanciert.

DIE LEIDENSCHAFT WEITERGEBEN

«Ich habe immer ein offenes Ohr für neue Ideen und bin von Auslandsaufenthalten für Lernende begeistert», so Meyer. Es sei toll, wenn nicht nur Studenten die Möglichkeit bekommen, einen Auslandsaufenthalt zu absolvieren, sondern auch Lernende, die dafür oft keine freien Zeiträume haben. «In meinen jüngeren Jahren war ich für eine lange Zeit in Neuseeland und konnte davon nur profitieren.» Aufenthalte im Ausland seien nicht nur lerntechnisch effektiv, sondern formen in jungen Jahren auch die Persönlichkeit, meint Martin Meyer.

VEREIN «VISITE»

«Als ich von den Ideen und Projekten vom ortsansässigen Verein «Visite» hörte, war ich begeistert und wollte mich sofort an diesem Programm beteiligen», sagt Vuailat Geschäftsführer Meyer. «Visite» wurde im Jahr 2008 vom Ro-



Geschäftsführer Martin Meyer (rechts) schickt seinen Auszubildenden Simon Maag (links) nach Norwich in ein Auslandspraktikum. Foto: Luca Da Rugna

tary Club Uster gegründet, um die Jugendarbeitslosigkeit zu bekämpfen und Berufseinsteigern nach der Ausbildung den Eintritt in die Arbeitswelt zu erleichtern. Heute gibt es jährlich über 40 Lernende aus der Umgebung Uster, die sich dank «Visite» zu günstigen Konditionen in einem Auslandsaufenthalt befinden. «Unsere neue Mitarbeiterin, die sich gerade in London befindet, musste für einen Monat gerade mal 500 Franken bezahlen. Die restlichen Kosten werden von «Visite» übernommen», sagt Meyer begeistert. Das Konzept des Austauschs eigne sich gemäss Martin Meyer nicht nur für seine Branche. Er würde jedem Ausbildungsbetrieb raten, die Chance im eigenen Sinne und dem der Auszubildenden wahrzunehmen, um die Betriebsperspektiven zu erweitern.

LERNENDER GEHT NACH NORWICH

«Die Berufsbildungsschule Winterthur bot uns Lernenden die

Möglichkeit, einen Monat in England zu verbringen. Da habe ich nicht zweimal überlegen müssen und sofort zugesagt», sagt Simon Maag, der bei der Bäckerei Vuailat eine dreijährige Lehre absolviert. Der 16-Jährige befindet sich zurzeit im ersten Lehrjahr und startet sein zweites Lehrjahr in Norwich, in der Nähe von London. «Das Angebot der Schule ist toll. Für zirka 700 Franken kann ich einen Monat in England leben und Eindrücke in einer ortsansässigen Bäckerei sammeln.»

Die ersten zwei Wochen wird er in der Schule verbringen und seine Englischkenntnisse auffrischen. Die restlichen zwei Wochen arbeitet er vollzeitig in einer Bäckerei in Norwich, dessen Namen er noch nicht kennt. «In meiner Klasse gibt es bereits einige Kollegen, die ebenfalls im Ausland sind und da wir im Fach «Allgemeinbildung» nur Englisch sprechen, bin ich nicht ganz so nervös, nach England zu gehen», so der Auszubil-

dende. Wenn er wieder zurück sei, hoffe er, erlernte Backkünste aus England auch einmal in der Vuailat Bäckerei zu zeigen. Zudem sei er froh, dass er einen sehr jungen Chef habe, der noch einen starken Bezug zu jungen Leuten habe und ihm die Möglichkeit biete, einmal aus dem Alltag auszubrechen. Sein Lehrmeister meint: «Ich fände es toll, wenn sich dieses Projekt für junge Lernende rumspricht und auch andere Lehrbetriebe die Vorteile erkennen, von denen die Auszubildenden wie auch die Lehrmeister profitieren.»

Sein Lernender Simon Maag hätte eigentlich ein Teil seiner Ferien opfern müssen, um nach Norwich zu gehen. «Wir haben aber einen kleinen Deal mit den Noten gemacht, sodass er keine Freitage hergeben muss. Schliesslich stehen wir beide hinter dieser Idee und ich freue mich, wenn er im Herbst mit neuen Erfahrungen und Eindrücken zurückkommt», sagt Martin Meyer. **LUCA DA RUGNA**

ANZEIGE



**Herzhaftes Lachen,
Obst und Beeren –
alles vom Dorf.**

*Volg. Im Dorf daheim.
In Hombrechtikon zuhause.*

Obstbauer Martin Dändliker ist einer von mehr als 3000 lokalen Produzenten, die für Volg «Feins vom Dorf»-Produkte kultivieren. Seine Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Äpfel sowie die grosse Auswahl an Trockenfrüchten stammen von Bäumen und aus Gärten im Dorf und sind im Volg Hombrechtikon (ZH) erhältlich. Entdecken Sie in jedem Volg andere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten.



Volg
frisch und fröhlich