

Vom Tellerwäscher zum Millionär, das hat bei Pro Beruf zwar noch niemand geschafft. Doch der Aufstieg vom Fließbandarbeiter zum Modeverkäufer oder vom Kochlehrling zum Küchenchef ist durchaus machbar. Mehr über unsere erfolgreichen Absolventen und unsere Arbeit finden Sie auf den nächsten Seiten.

Viel Spaß beim Lesen wünscht
Rudolf Schulz,
Geschäftsführer der Pro Beruf GmbH



Pro Beruf . . . aktuell



Ausbilden im Verbund Ein Vorzeigeprojekt

Der erfolgreiche »Betriebliche Ausbildungsverbund«, bei der der Pro Beruf-Gastronomiebereich und das Pro Beruf-Ausbildungsrestaurant mit Betrieben der Stadt Hannover und der Privatwirtschaft zusammenarbeiten, wird fortgesetzt. Seit 2007 leitet Pro Beruf das Vorzeigeprojekt. Junge Leute ohne Chance auf einen regulären Ausbildungsplatz haben die Möglichkeit, einen Teil der Ausbildung in den Küchen städtischer Altenzentren zu absolvieren. Hinzu kommen Praktika in Restaurants wie dem Clichy am Weißekreuzplatz oder dem Novotel in der Podbielskistraße. Mittlerweile haben die ersten Absolventen den Ausbildungsverbund durchlaufen und ihre Prüfung zum Koch bzw. zur Hauswirtschafterin abgelegt. Zurzeit werden wieder zwölf junge Erwachsene im Verbund ausgebildet. Gefördert wird das Projekt mit EU-Geldern.

Pro Beruf-Auszubildende verwöhnen Asphalt-Verkäufer »Wir möchten unser Glück teilen«

Dunkle Hose, hellgrauer Pullunder, blaues Hemd – Valentin Liubarskyi hat sich für diesen Abend extra schön gemacht. Aus gutem Grund: »In meinen fünfzehn Jahren bei Asphalt hat uns noch niemand zu einem Drei-Gänge-Essen eingeladen«, sagt der 73-Jährige. Liubarskyi ist der älteste Verkäufer des Hannoverschen Straßemagazins. Zusammen mit 35 anderen Asphalt-Verkäuferinnen und Verkäufern sitzt er an einer festlich gedeckten Tafel im Haus der Jugend in der Maschstraße – als Gast des Pro Beruf-Ausbildungsrestaurants. »Wir wurden in diesem Jahr mit 14 außerordentlichen Ausbildungsplätzen für arbeitslose junge Menschen beschenkt«, sagt Pro Beruf-Geschäftsführer Rudolf Schulz. »Nun wollen wir unser Glück teilen und Ihnen mit dem Dinner eine Freude machen.« Nach Blattsalaten mit Räucherfischen servieren die Pro Beruf-Azubis als Hauptgang Züricher Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Wildpilzen. »Köstlich«, meint der frühere Obdachlose Wolfhard Rahn und lobt Koch-Azubi Arne Tegtmeier. »Ihr verwöhnt uns ja richtig,« schwärmt Rahn. Der 24-jährige Tegtmeier freut sich ganz besonders über das Lob. »Ich weiß, was es heißt, auf der Straße zu leben«, sagt er und erzählt von früher, als er für kurze Zeit selbst einmal »Platte gemacht« hat. Nach Gelegenheitsjobs habe er bei Pro Beruf endlich einen Job gefunden, der ihm Spaß mache. Seine Kollegen balancieren derweil gekonnt die Teller mit den Desserts zu den Tischen. Zum Schluss bedanken sich die Asphaltverkäuferinnen und -verkäufer mit Standing Ovationen für die tolle Bewirtung. »Es fühlt sich wunderbar an, so wertgeschätzt zu werden«, sagt Almut Maldfeld, Geschäftsführerin von Asphalt. Auch für die Azubis war der Abend ein bewegendes Erlebnis: »Schön, dass wir allen so eine große Freude machen konnten«, sagt Arne Tegtmeier.

Hauptschulabschluss

Eckenerstraße 5 A
30179 Hannover
Fon (0511) 67 37 47
Fax (0511) 374 94 46
schule@pro-beruf.de

Übergang Schule-Beruf

Eckenerstraße 5 A
30179 Hannover
Fon (0511) 37 59 47
Fax (0511) 374 94 46
beratung-hannover
@pro-beruf.de

Weitere Standorte
sind in

Barsinghausen,
Gehrden, Lehrte,
Hämelerwald
und Sehnde.

PACE Pro-Aktiv-Center

Hann. Neustadt 42
31303 Burgdorf
Fon (05136) 920 29 54
pace-burgdorf
@pro-beruf.de

Lange Laube 19
30159 Hannover
Fon (0511) 260 38 80
pace-hannover
@pro-beruf.de

Ein weiterer Standort
ist in Springe.



**Ich helfe jungen Leuten
dabei, selbstbewusster
durch die Welt zu gehen.**



Fotos > Franz Fendler

Pro Beruf in der Schule Die Praxiswerkstatt

Haare frisieren, Wände streichen oder Sträucher pflanzen – während der Praxiswerkstatt können sich Schülerinnen und Schüler aus dem 9. Jahrgang der Ada-Lessing-Hauptschule in Hannover-Bothfeld in verschiedenen Handwerksberufen ausprobieren. Die Teilnehmer werden in Kleingruppen von erfahrenen Handwerksmeistern betreut. Unter professioneller Anleitung frisieren sie ihre Mitschüler oder verschönern die eigene Schule. So erfahren sie sehr schnell, welche Talente und Fähigkeiten in ihnen schlummern. Die Praxiswerkstatt ist ein Baustein im Rahmen der Berufsorientierung und soll den Schülern bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz helfen. An der Ada-Lessing-Schule läuft das Projekt bereits seit Jahren erfolgreich. Gefördert werden die Praxiswerkstätten durch die Berufsberatung der Agentur für Arbeit und die Stadt Hannover.

Pro Beruf-Karrieren Vom Fließbandarbeiter zum Modeberater

»Nudie«, »DND« oder »OGE«? Für Außenstehende mögen solche Begriffe nach einem Geheimcode klingen. Doch für Pascal Rosenau gehören sie zum täglichen Sprachgebrauch. Der junge Mann verkauft Jeans und Sweater von »Nudie« und anderen hippen Modelabels. Stolz steht er in einem schicken Modegeschäft in Hannovers Innenstadt und präsentiert die Auslagen. »Ich helfe jungen Leuten dabei, selbstbewusster durch die Welt zu gehen.« So erklärt der 20-Jährige seinen Job. Kaum zu glauben, dass er vor zwei Jahren noch in einer Lagerhalle am Band saß und im Akkord T-Shirts in Kartons verpackte. Mit seinem Förderschulzeugnis hatte Rosenau nur einen Leiharbeiterjob bekommen. »Als ich da am Band saß, habe ich nur gedacht, bloß weg hier, sonst verblödest du«, erzählt er. Bei Pro Beruf hat er dann seine berufliche Aufholjagd gestartet und mit 19 die Voraussetzung für einen besseren Job erworben – den Hauptschulabschluss. »Kleine Klasse, nette Lehrer, familiäre Atmosphäre«, sagt Pascal Rosenau, »da hat mir das Lernen richtig Spaß gemacht.« Mit dem Zeugnis in der Tasche hat er sich sogar getraut, persönlich in dem Modegeschäft anzuklopfen und ist zufällig gleich beim Personalleiter gelandet. Zwei Tage später kam der Anruf zum Vorstellungsgespräch. Nach einem mehrwöchigen Praktikum wurde Rosenau in die Ausbildung übernommen. »Pascal ist zuverlässig, selbstständig und vor allem ehrgeizig«, sagt Pro Beruf-Mitarbeiterin Susan Becker. Becker begleitet den jungen Mann während seiner Ausbildung. »Im Kundengespräch muss ich noch sicherer werden und die Mode besser erklären«, meint Rosenau selbstkritisch. Um die Berufsschule zu schaffen, geht er regelmäßig zur Nachhilfe für Deutsch und Englisch. Sein Traum ist es, später einmal im Ausland zu arbeiten. »Meine Freundin sagt dann zwar, Pascal, du bist verrückt. Aber ich weiß: Wenn ich was will, dann schaffe ich das auch.«



Fahrradwerkstatt

Bonifatiusplatz 1/2
30161 Hannover
Fon (0511) 63 32 93
Fax (0511) 37 18 79
fahrrad@pro-beruf.de

Tischlerei

Eckenerstraße 5 A
30179 Hannover
Fon (0511) 374 94 44
Fax (0511) 374 94 46
tischler@pro-beruf.de

Malereibetrieb

Eckenerstraße 5 A
30179 Hannover
Fon (0511) 37 18 83
Mobil 0177.231 39 41
Fax (0511) 374 94 46
maler@pro-beruf.de

Gastronomie

Eckenerstraße 5 A
30179 Hannover
Fon (0511) 260 03 64
Fax (0511) 374 94 46
gastro@pro-beruf.de

Ausbildungsrestaurant

im Haus der Jugend
(Café Nanas)
Maschstraße 22-24
30169 Hannover
Fon (0511) 168-4 27 28
restaurant@pro-beruf.de
montags bis freitags
9.00 Uhr bis 18.00 Uhr

**So konzentriert und
engagiert habe ich sie
bisher selten erlebt.**



Kompetenzen entdecken und fördern

»Steckt ein Handwerker in mir?«

Potenzialanalyse Welche Fähigkeiten haben junge Leute und wie kann man diese am besten fördern? Das herauszufinden ist das Ziel der Potenzialanalyse. Insbesondere Haupt- und Förderschülern soll so geholfen werden, sich selbst und ihre eigenen Potenziale zu entdecken und eine Berufsperspektive zu entwickeln. Biographische Interviews, handwerkliche Übungen (nach hamet 2) und Tests der sozialen Kompetenz dienen dazu, den eigenen Standort zu bestimmen. Pro Beruf-Mitarbeiter analysieren die Testergebnisse und geben den Kandidaten anschließend Ratschläge, wie sie ihre Kompetenzen weiterentwickeln können. Der Sinn dieser Berufsorientierung besteht darin, junge Leute möglichst früh und zielgerichtet auf ihren späteren Berufseinstieg vorzubereiten.

Rrrtsch, Rrrtsch, Rrrtsch – bis auf das Geräusch der Holzfeilen ist es mucksmäuschenstill im Arbeitsraum. Konzentriert feilen die Schüler der 8h2, einer Hauptschulklasse der Kooperativen Gesamtschule Wennigsen, an ihren Holzfischen. Es ist der erste Tag der »Potenzialanalyse«. Später müssen die Jugendlichen Schrauben zusammensetzen, malen, messen und geometrische Formen exakt mit einem Cutter ausschneiden. »Mit den handwerklichen Aufgaben testen wir die Feinmotorik, Ausdauer und Motivation«, erklärt Pro Beruf-Mitarbeiterin Sandra Wolf. Neben den motorischen Fähigkeiten bewertet das Pro Beruf-Team auch Sozialverhalten und Organisationsvermögen. In Kleingruppen müssen die Jugendlichen etwa einen Filmabend vorbereiten. Zur Potenzialanalyse, die sich über drei Schultage erstreckt, gehört auch ein biographischer Teil. Die Schüler zeichnen ihre persönliche »Lebenslinie« mit allen Höhen und Tiefen. Auch persönliche Träume und Lebensziele gehören dazu. Viele erhoffen sich vor allem einen guten Ausbildungsplatz. »Für ihre Berufsorientierung kann ihnen die Potenzialanalyse wichtige Hinweise liefern«, sagt Sandra Wolf. Allerdings nicht immer zur Freude der Teilnehmer: Bei einigen Jungen, die gerne Kfz-Mechatroniker werden wollen, zeigt der Test mangelndes handwerkliches Geschick. »Da heißt es dann, gemeinsam nach Alternativen suchen«, meint Wolf. Bei anderen passen vorhandene Kompetenzen und Berufsorientierung besser zusammen. Ein Mädchen mit dem Berufswunsch Erzieherin erweist sich bei der Gruppenarbeit als sozial kompetent und führt ihr Team geschickt zu Höchstleistungen. »Solche Teilnehmer müssen wir bestärken und ihre Talente weiter fördern«, sagt Sandra Wolf. Klassenlehrer Christian Müller ist begeistert von dem Projekt und den Leistungen seiner Schüler: »So konzentriert und engagiert habe ich sie bisher selten erlebt.« Er hofft, dass sie von der Potenzialanalyse profitieren können. Mit einer Berufseinstiegsbegleiterin von Pro Beruf werden sie ihre Testergebnisse besprechen, um dann gezielt ihre Kompetenzen weiterzuentwickeln und etwaige Defizite zu bearbeiten.

Pro Beruf in Kürze . . .

Gute Schüler

Alle 31 Schülerinnen und Schüler der Pro Beruf-Hauptschulklasse haben 2010 ihre Abschlussprüfung bestanden. Die Jugendlichen waren zuvor auf der Regelschule gescheitert und hatten bei Pro Beruf noch einmal die Schulbank gedrückt.

Gute Azubis

Die Ausbildungskooperation zwischen energcity und Pro Beruf läuft erfolgreich. Fünf angehende Anlagen- bzw. Industriemechaniker, die von Pro Beruf betreut werden, haben mittlerweile die Teilabschlussprüfung bestanden. Im August sollen erneut vier junge Teilnehmer von Pro Beruf eine Lehre zum Anlagenmechaniker beginnen.

Bank spendet Auto

Die Hannoversche Volksbank spendet Pro Beruf einen VW Fox im Wert von rund 10.000 Euro. Eine Jury hatte unter zahlreichen gemeinnützigen Initiativen aus der Region Hannover-Celle ausgewählt, wer den Kleinwagen erhalten soll, und Pro Beruf als einen von fünf Empfängern bestimmt.



25
Jahre
Ausbildungs-
restaurant

+++ AUS DEN MEDIEN +++

»Was Promikoch Christian Rach in seiner »Restaurantschule« bei RTL gezeigt hat, wird auch in Hannover in die Tat umgesetzt. (...) Das eher ungewöhnliche Ausbildungsrestaurant entwickelt sich langsam zu einem Geheimtipp.

» RTL Regional-Fernsehen

»Das Pro Beruf- Ausbildungsrestaurant ist ein ganz besonderes Restaurant, in dem schwervermittelbare Jugendliche die Chance bekommen, eine Ausbildung zum Koch oder zur Fachkraft im Gastgewerbe zu machen. (...) Bei Pro Beruf können sie nicht nur gut und günstig essen, sie tun auch etwas Gutes. » Hallo Niedersachsen, NDR-Fernsehen

»Hausgemachte Trüffelgnocchi mit karamellisierten Maronen und Kartoffel-Sellerie-Schaum, ich probiere jetzt mal, mmmh, schmecken die Klasse. » Helmut Eickhoff bei Hitradio Antenne

»Den Geheimtipp-Status hat das Ausbildungsrestaurant längst hinter sich gelassen: Rund 300 Essen werden hier täglich serviert.

» Thorsten Fuchs in der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung, HAZ

+++ +++ +++ +++ +++ +++

Tolles Essen, tolle Azubis

»Gerade mal zehn Uhr, das Restaurant ist noch leer, aber in der Küche herrscht bereits Hochbetrieb, und natürlich wäre es auch nicht schlecht, wenn Peter auch allmählich käme. Schließlich hat jetzt jeder eine Menge zu tun. Arne brät den Zander, zu Dutzenden hebt er die Filets in die überdimensionale Pfanne, Mimmi rührt die Pilzrahmsauce, Tim wickelt Ziegenkäse in den Brick-Teig und Martin Schneider, der Küchenchef, spült schnell ein paar Schüsseln, einer muss es ja machen. Und Peter? Kommt gleich, ruft jemand, hat verschlafen. Damit muss man rechnen, auch zweieinhalb Stunden nach Dienstbeginn.« So beginnt die Reportage von Thorsten Fuchs über das Pro Beruf-Ausbildungsrestaurant in der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung. 2010 berichteten Filmteams von RTL-Regional und NDR-Hallo Niedersachsen über das erste und einzige Ausbildungsrestaurant in der Region. Auch Hitradio Antenne und die Evangelische Zeitung schickten Reporter in die Pro Beruf-Ausbildungsküche im Haus der Jugend. Alle Journalisten waren sich einig: Bei Pro Beruf gibt es tolles Essen und dort arbeiten tolle Jugendliche.

Eine Erfolgsgeschichte

Pro Beruf hat in den vergangenen Jahren seine Ausbildungskompetenz in der Gastronomie weiter ausgebaut. Im Verbund mit privaten und öffentlichen Gastronomiebetrieben bietet das in der Region Hannover einmalige Pro Beruf-Ausbildungsrestaurant eine besonders realitätsnahe Ausbildung in der Gastronomiewirtschaft an. Insgesamt sind bei Pro Beruf so 14 zusätzliche Ausbildungsplätze für junge Menschen entstanden, die zuvor aufgrund ihrer Noten, ihres Alters oder ihrer Deutschkenntnisse keine Chance auf dem Ausbildungsmarkt hatten. Durch die sehr intensive Prüfungsvorbereitung und die sozialpädagogische, stützende Begleitung haben seit 2007 zwölf junge Leute ihre Ausbildung zum Koch bzw. zur Hauswirtschafterin erfolgreich abgeschlossen. Aktuell beschäftigt Pro Beruf neun Auszubildende in der Küche und drei im Service. Im Herbst werden zwei weitere Auszubildende im Service eingestellt. Gefördert wird der Ausbildungsverbund derzeit von der Europäischen Union.

Azubis treffen RTL-Koch Rach

Auszubildende der Pro Beruf-Gastronomie waren neugierig und besuchten das durch die RTL-Fernsehsendung »Rachs Restaurantschule« bekannt gewordene Lokal »Slowman« in Hamburg. Dort trafen sie Fernsehkoch Christian Rach höchstpersönlich. Rach kam an ihren Tisch, klönte mit ihnen und führte sie anschließend sogar durch die Küche des »Slowman«.



> Sternekoch Christian Rach mit Azubis von Pro Beruf in Hamburg



*Eine große Herausforderung,
– aber ich freu mich darauf*



> Die Crew von Pro Beruf



>> Rudi Mützel mit Partner beim Koch-Cup in Leipzig, 2006



Rotary-Clubs zu Gast

Die Rotary-Clubs aus Hannover ließen sich vom Pro Beruf-Ausbildungsrestaurant mit einem Drei-Gänge-Menü verwöhnen. 96 Rotarier zeigten sich nach dem Dinner begeistert von der Kochkunst und dem Service der jungen Leute. Zur Unterstützung der sozialpädagogischen Arbeit und für gemeinsame Freizeitaktivitäten der Azubis spendeten die Clubmitglieder 1500 Euro. »Wir schätzen das Projekt Pro Beruf sehr und freuen uns, die Arbeit mit den Jugendlichen finanziell unterstützen zu können«, sagte Professor Hans Heinrich Peters, Präsident des Rotary-Clubs Ballhof, gegenüber Journalisten.

Pro Beruf-Durchstarter des Jahres

Rudi Mützel wird Küchenchef im Kölner Edelrestaurant »Wein am Rhein«

Steiler kann eine Karriere kaum verlaufen: Rudolf Mützel (27), genannt Rudi, hat es nach Abschluss seiner Kochausbildung bei Pro Beruf innerhalb von zwei Jahren bis zum Küchenchef im Kölner Edelrestaurant »Wein am Rhein« gebracht. Für einen »hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität« bekam das Restaurant unlängst 16 Punkte in der französischen Gourmet-Bibel Gault Millau zuerkannt und gehört damit zu den zehn besten Restaurants in Köln. Einst hatte Rudi Mützel bei einer Orientierungsphase in der Pro Beruf-Gastronomie seine Kochleidenschaft entdeckt und eine Ausbildung zum Koch begonnen. Der ehrgeizige junge Mann erwies sich als sehr kreativ am Herd und vor allem schnell. Bereits als Koch-Azubi gewann er Kochwettkämpfe und errang bei einem bundesweiten Koch-Wettstreit einer Großhandelskette den zweiten Preis. Weil Rudi Mützel so hervorragend kochen konnte, durfte er am Ende seiner Lehrzeit sogar mithelfen, das Ausbildungsrestaurant im Haus der Jugend aufzubauen. 2009 wechselte er schließlich zu einem Restaurant der gehobenen Kategorie nach Köln. Küchenposten um Küchenposten erklimmte er dort die Karriereleiter und tritt nun die Nachfolge des scheidenden Küchenchefs an. »Eine große Herausforderung, – aber ich freu mich darauf«, sagt Rudi Mützel. Der neue Posten bedeutet zwar mehr Arbeit und noch mehr Verantwortung für ihn, aber der junge Mann denkt schon weiter. Bald will er einen Meisterkurs besuchen, um später als staatlich geprüfter Küchenmeister selbst Köche ausbilden zu können: »Jungen Leute die Lust am Kochen und die Perfektion am Herd zu vermitteln, das ist mein Ziel für die Zukunft.«

Impressum

Herausgeber Pro Beruf GmbH
Eckenerstraße 5A
30179 Hannover
Fon (0511) 67 37 90
Fax (0511) 374 94 46
info@pro-beruf.de
www.pro-beruf.de
Verantwortlich Rudolf Schulz
Redaktion Markus Götte
Gestaltung Elisabeth-D. Müller

Institutionen, die Pro Beruf fördern:

JobCenter Region Hannover, Agentur für Arbeit Hannover, Landeshauptstadt Hannover, Region Hannover, Land Niedersachsen, Europäischer Sozialfonds, Ev.-luth. Landeskirche Hannovers, Diakonisches Werk der Ev.-luth. Landeskirche Hannovers e.V., Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V. und andere.

Pro Beruf ■ ■ ■
|beraten |bilden |qualifizieren



Pro Beruf im Gespräch mit ... **Ulf-Birger Franz, Wirtschaftsdezernent der Region Hannover**

Herr Franz, im Sommer drängt ein doppelter Abiturjahrgang auf den Arbeitsmarkt. Verringert das die Jobchancen von Hauptschülern? Aufgrund der demographischen Entwicklung werden diese Jugendlichen langfristig sicher bessere Jobperspektiven haben. Durch den doppelten Abiturjahrgang besteht in diesem Jahr allerdings die Gefahr von Verdrängungseffekten.

Was können Sie in dieser Situation für arbeitslose Jugendliche tun? Als Region Hannover werden wir zusammen mit unseren Tochterunternehmen 100 zusätzliche Ausbildungsplätze bereitstellen, um auch selbst einen Beitrag zu leisten. An die Unternehmen kann ich nur appellieren, diese einmalige Chance zu nut-

zwischen Pro Beruf und den Stadtwerken (enercity) zeigen, dass so etwas funktioniert.

Sind solche Modellprojekte auch auf andere Unternehmen übertragbar? Mit Sicherheit werden immer mehr Unternehmen diese Richtung einschlagen, auch Tochterunternehmen der Region. Unsere Aufgabe als Region sehe ich darin, Betriebe und Bildungsträger zusammenzubringen, um gemeinsam nach Lösungen zu suchen. Dafür haben wir eine Koordinierungsstelle Bildung und Beruf eingerichtet.

Verändert sich damit die Rolle der Bildungsträger? Werden sie mehr und mehr zu Dienstleistern von Unternehmen? Ich glaube, dass hier ein



Pro Beruf – Partner **Vertrauen geben**

Andreas Klautke ist von seiner Auszubildenden begeistert. »Frau Kretschmann überzeugt durch ihr Auftreten, durch Fleiß und Verantwortungsbewusstsein«, erzählt der REWE-Marktmanager in Badenstedt. Obwohl die von Pro Beruf betreute junge Frau keinen guten Hauptschulabschluss vorweisen konnte, hatte Andreas Klautke ihr eine Chance gegeben. Allerdings musste er zunächst seine Vorgesetzten bei REWE von seiner Wahl überzeugen. Aufgrund der schulischen Leistungen hatte es dort Bedenken gegeben, Sabine Kretschmann überhaupt einzustellen. »Aber meine Erwartungen hat Frau Kretschmann nicht enttäuscht – im Gegenteil«, sagt Klautke. Bereits Ende des zweiten Lehrjahrs zur Kauffrau im Einzelhandel hätte sie mehr Verantwortung übernommen als manch anderer Azubi zuvor, so Klautke. Möglich gemacht hat dies auch die Ausbildungsbegleitung durch Pro Beruf. Neben der Förderung durch das REWE-Ausbildungsprogramm hatte sich Pro Beruf insbesondere um die schulischen Leistungen der jungen Frau gekümmert. Ihre Zwischenprüfung hatte sie mit einem guten Notendurchschnitt abgelegt. »Ich finde es sehr wichtig und hilfreich, dass Pro Beruf so etwas anbietet«, sagt Marktmanager Klautke. »Davon profitiere ich ungemein.« Bereits vor Ende der Ausbildung ist klar: Nach der Prüfung wird die junge Frau übernommen.



**Pro Beruf hat Kompetenzen,
die Betriebe nicht haben.**

zen und möglichst viele Erfolg versprechende Nachwuchskräfte einzustellen.

Wie ermöglicht man Jugendlichen mit schlechten Schulabschlüssen trotzdem eine Ausbildung? Für diese Jugendlichen ist oft ein höherer Betreuungsaufwand in der Ausbildung nötig, den insbesondere kleine Unternehmen nicht leisten können. Wir brauchen deshalb gezielte Hilfestellungen für solche Betriebe. Erfolgreiche Ausbildungsprojekte wie die Kooperation

Zukunftsbereich liegt. Ziel muss es sein, weniger vollschulische Angebote und Qualifizierungsmaßnahmen vorzuhalten und dafür stärker eine duale Ausbildung zu flankieren. Bildungsträger wie Pro Beruf haben hier Kompetenzen, die Betriebe nicht haben. Sie kennen die benachteiligten Jugendlichen besser, sie wissen, wie man mit ihnen vernünftig umgeht und können bereits beachtliche Erfolge vorweisen, was ihre Berufsausbildung angeht.