

## Lehrlingsmangel – was tun?

Bildungsforscher Josef Wallner und Dagmar Achleitner über die Lehrberufsentwicklung und die Gewinnung von Auszubildenden



Mag. Josef Wallner, stv. Geschäftsführer des Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (ibw), widmet sich in seiner wissenschaftlichen Arbeit der Zukunft der Lehrberufe. Dabei geht es zum einen um Qualitätssicherung und Weiterentwicklung der Ausbildungsstellen, zum anderen auch um die Entwicklung imagebildender Projekte wie etwa den Fit for Future -Staatspreis, bei dem jährlich die besten Lehrbetriebe ausgezeichnet und deren Erfolgsfaktoren vorgestellt werden.

Gemeinsam mit Mag. Dagmar Achleitner, Mitarbeiterin im

Forschungsteam des Instituts, stellt er sich den Fragen der ØFZ zur Entwicklung der Lehrberufe.

ØFZ: Herr Mag. Wallner, Sie konnten einen Überblick in Sachen Lehrlingsgewinnung und erfolgreiche Ausbildung in mehreren Branchen und Nationen gewinnen. Zuerst einmal, welche sind die Gründe dafür, dass sich die Suche nach Lehrlingen im Allgemeinen immer schwieriger gestaltet?

Josef Wallner: Es herrscht von zwei Seiten demografischer Druck auf das Angebot an Fachkräften. Das heißt: Einerseits befindet sich die Zahl der Berufseinsteigerinnen im Sinken, die Zahl der Berufsaussteigerinnen wird hingegen durch die zu erwartenden Pensionierungen steigen. Zusätzlich schlagen immer mehr Jugendliche den Weg einer höheren Ausbildung ein, die Zahl der Maturanten steigt. Diese wollen nur ungern eine Lehre in Betracht ziehen. Also auch hier kommen den Lehrberufen viele Nachfolger abhanden.

Nicht nur die Anzahl der Lehrlinge sinkt, auch geeignete Anwärter zu finden ist keine leichte Sache. Der Begriff des Berufsmarketings ist in der vergangenen Zeit öfter in Zusammenhang mit der Suche nach geeigneten Lehrlingen gefallen. Ist das eine geeignete Gegenstrategie der Lehrbetriebe, und was kann man sich darunter genau vorstellen?

Wallner: Das fasst tatsächlich die Tätigkeiten der Betriebe in diese Richtung zusammen: also aktive Information über die Lehrberufe und die aktive Lehrlingssuche. Jedes Unternehmen will den richtigen Lehrling – wie bekomme ich ihn?

Ganz grob gesagt ist hier zum einen der Bekanntheitsgrad des Unternehmens entscheidend – damit die jungen Leute überhaupt wissen, welche Möglichkeiten sie haben. Zum anderen das Wissen der Jugendlichen über die Anforderungen und die konkreten Tätigkeiten des jeweiligen Fachbereichs, für den sie sich interessieren. Wer über einen bestimmten Lehrberuf

nicht Bescheid weiß, bzw. nur die Klischees kennt, wird sich weniger wahrscheinlich dafür entscheiden.

Was können Klein- und Mittelbetriebe, die nicht über große Bekanntheit oder Mittel verfügen, konkret tun, um zukünftige Lehrlinge auf sich aufmerksam zu machen?

Wallner: Kleinere Unternehmen haben da auch einige Möglichkeiten. Generell kann ich empfehlen, in der Region zu bleiben und an das regionale Netzwerk anzuknüpfen und die Jugendlichen dort abzuholen, wo sie sind: in den Schulen. Also am besten in die Schulen gehen und dort den Betrieb vorstellen – am besten gemeinsam mit einem Lehrling, der den Gleichaltrigen aus seiner Perspektive erzählen kann, was sie erwartet und für sie wichtig ist. Dann empfiehlt es sich, in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsstätten Betriebsführungen anzubieten – auch hier mit Unterstützung der Lehrlinge, die bereits im Betrieb sind.

Dagmar Achleitner: Am Ort des Geschehens, im Geschäft, gibt es auch einige kostengünstige, kleine, aber effektive

Möglichkeiten: Manche Unternehmen schreiben zum Beispiel auch auf ihre Rechnungen, dass Lehrlinge gesucht werden. Jeder Kunde könnte ja einen Bekannten oder Verwandten im passenden Alter haben, der eine Lehrstelle sucht.

Oder, wie wäre es mit einer ausgefallenen Auslagengestaltung, die gut ankommt, und dazu ein Aushängeschild – Lehrling gesucht? Es gibt auch für kleine Betriebe gute und günstige Möglichkeiten.

Gerade die Fleischereibetriebe müssen sich auch mit einem gewissen Imageproblem ab. Wie kann die Fleischerlehre als attraktive Ausbildung beworben werden? Welche Tipps und Tricks gibt es hier?

Wallner: Wenn wir das eben besprochene Beispiel mit den Schulen nehmen – gerade im Lebensmittelbereich käme das sehr gut an, wenn man zur Veranschaulichung und vielleicht auch als Anreiz ein paar Produkte mitnimmt, die die Schüler verkosten können. Natürlich, Lehren im Gastrobereich sind beliebter, aber die Fleischer sorgen für die beste Qualität beim

Ausgangsprodukt Fleisch. Es gilt, immer die positiven Seiten zu betonen. Viele Schöpler kennen auch das moderne Berufsbild des Fleischers gar nicht, hängen noch an Klischees vom Schlachter und Stecher und ziehen die Lehre daher nicht in Betracht. Daher gilt auch hier: zugehen auf die jungen Leute und informieren.

Der Umgang mit pubertierenden Jugendlichen ist oft nicht einfach. Welche sind hier die wichtigsten Richtlinien für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ?  
Wallner: Natürlich wird von den Ausbildenden viel verlangt. Sie sollen und müssen zuerst gute Werbung machen, um überhaupt einen Lehrling zu bekommen und dann auch die richtigen pädagogischen Fähigkeiten mitbringen, um ihn gut auszubilden und zu halten.

Man kann nur empfehlen: immer wieder dazulernen, die besprochenen Möglichkeiten ausprobieren. Nicht jeder ist ein guter Präsentator oder ein kreativer Gestalter – es zeigt sich, womit jeder am besten zurechtkommt, um auf sich aufmerksam zu machen. Entscheiden ist auch für die Jugendlichen ein guter Start in die Ausbildung: Die Erfahrung hat gezeigt, nicht auf Selbstverständliches zu vergessen.

Das heißt, die Kollegen auf das Kommen der Neuen vorzubereiten, die Arbeitsplätze herzurichten und auch schon ein Programm zur Einführung parat zu haben.

Abbauen der Berührungängste steht im Vordergrund, zu diesem Zweck lässt sich auch schon ein paar Wochen vor Lehrbeginn eine Art Willkommenstag abhalten, der zum Schnuppern dient.

Achleitner: Manche Unternehmen übergeben den zukünftigen Mitarbeitern auch schon bei der Zusage eine Checkliste oder einen Ablaufplan. Das vorbereitete Einarbeiten fällt so leichter. Integration – dieses Motto gilt auch für den Verlauf der Ausbildung. Man sollte immer wieder Rücksprache halten, die Lehrlinge in möglichst viele Arbeitsschritte einbinden, eine Vielfalt an Arbeitsbereichen zeigen.

Danke für das Interview.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)