

# Neue Technik für Bautzens Bäcker-Nachwuchs

Die Firma Debag stellt der Berufsschule für Ernährung und Hauswirtschaft hochmoderne Geräte zur Verfügung – zum beiderseitigen Vorteil.

VON CARMEN SCHUMANN

Bautzen. Rein äußerlich sehen die Backöfen nicht sehr spektakulär aus. Es sind die inneren Werte, welche die Geräte auszeichnen, die jetzt im Beruflichen Schulzentrum für Ernährung und Hauswirtschaft in Betrieb genommen wurden. Der Bautzener Backofenbauer Debag sponserte drei Backöfen sowie eine sogenannte Gäranlage im Gesamtwert von rund 55 000 Euro.

Der Bautzener Traditionsbetrieb und die Berufsschule stellen damit ihre Zusammenarbeit auf eine ganz neue Stufe. Denn auch bislang arbeitete man sporadisch zusammen. Nun aber wurde eine Kooperationsvereinbarung geschlossen, von der bei-

de Seiten einen Nutzen haben. Denn die Berufsschule kann ihre Lehrlinge stets an der allerneuesten Technik ausbilden.

Das erhöhe auch die Attraktivität der Bäcker Ausbildung. Denn leider, so konstatiert Fachbereichsleiter Rüdiger Bär, ist der Bäckerberuf unter Jugendlichen nicht gera-

de sehr beliebt. In den drei Ausbildungsjahrgängen bereiten sich zurzeit 35 Lehrlinge auf ihren Einsatz in den Backstuben vor. „Wir könnten aber pro Klasse 30 Schüler verkraften“, sagt Rüdiger Bär. In die neue Technik eingewiesen würden übrigens nicht nur Bäckerlehrlinge, sondern



Bäckerlehrling Fabian Hüttner wird im praktischen Teil in der Bäckerei Otto in Oberoderwitz ausgebildet. Bei der Einweihung der neuen Öfen am Montag führte er vor, wie diese funktionieren.

Foto: Carmen Schumann

auch die angehenden Bäckerei-Fachverkäuferinnen.

Bei den neuen Öfen handelt es sich um zwei Etagenbacköfen, einen programmierbaren und selbstreinigenden Umluftofen sowie um eine Gäranlage. Letztere ist ein Multifunktionsgerät, das von außen wie ein Edelstahl-Kühlschrank aussieht. Mit der programmgesteuerten Anlage können Backwaren gefrostet, gekühlt und gegärt werden. Das macht den Bäcker unabhängiger von der Zeit, die Produktion kann über den ganzen Tag verteilt werden.

Um die Geräte in Betrieb nehmen zu können, musste in der Ferienzeit die Backstube des BSZ umgebaut werden, erläutert der neue Schulleiter Lutz Loewens. Erst vor wenigen Tagen hat er sein Amt angetreten. Bisher war er stellvertretender Leiter des Berufsschulzentrums. Wie er sagt, waren neue Wasser- und Elektro-Anschlüsse zu installieren. Für die Elektroöfen waren 16 abgesicherte Anschlüsse zu verlegen. Da die Öfen über eine Bedampfanlage verfügen, mussten auch die Wasseranschlüsse verändert werden. Die Umbaumaßnah-

men finanzierte die Schule mithilfe des Landkreises als Trägers selbst. Wie Fachbereichsleiter Rüdiger Bär sagt, waren die ältesten Backöfen aus den 90er-Jahren mittlerweile arg verschlissen.

Der Backofenbauer Debag mit seiner rund 100-jährigen Tradition hat von der Kooperation mit der Berufsschule auch seine Vorteile. Wie Außendienstmitarbeiter Kevin Wussow, der den Kontakt mit dem BSZ angeschoben hat, sagt, können Kunden seines Betriebes in der Berufsschule an die neue Technik herangeführt werden und sie auch testen. Das sei eine gute Werbung für das Unternehmen. Wie er sagt, entsteht dadurch eine Verzahnung von Ausbildung und Wirtschaft. Denn im Gegenzug sind auch die Lehrlinge aus dem BSZ eingeladen, deren Betrieb zu besichtigen, um einen Einblick in die Herstellung der Öfen zu erhalten, mit denen sie arbeiten.

Die rund 150 Debag-Mitarbeiter beschäftigen sich von A bis Z mit ihren Produkten. Das heißt, die Entwicklung, die Herstellung, der Vertrieb und die Wartung liegen alle in einer Hand.

Quelle: Sächsische Zeitung vom Sonnabend/Sonntag, den 20./21. August 2016