

afz-aktuell

Änderung arbeitsmarktpolitischer Instrumente in Sicht

(ug) 2010 – das Jahr des 25. Gründungsjubiläums des afz e.V. ist Vergangenheit. Mit der Fertigstellung und der Übergabe des Jubiläumsfilms an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Arbeitsmarktpartner, Unterstützer und Freunde des Vereins im Dezember, waren alle geplanten Vorhaben aus diesem Anlass abgeschlossen.

Das Jahr 2011, das 26. Jahr des Bestehens des Vereins, begann mit einer sich abzeichnenden Änderung der arbeitsmarktpolitischen Instrumente, deren Auswirkungen im Verein zu spüren sein werden. Es bleibt also keine Zeit der ruhigen Nachbetrachtung der Ereignisse des Vorjahres, sondern mit der aus dem Jubiläum geschöpften Energie sind die neuen Herausforderungen anzugehen.

Was ist für unsere Arbeit wichtig?

Die Versicherungsleistungen im engeren Sinne werden nicht verändert. Dies gilt sowohl für die Entgeltersatzleistungen als auch für die besonderen (Pflicht-) Leistungen im Bereich der beruflichen Rehabilitation.



Die für uns relevanten, vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) erarbeiteten Änderungen des Dritten Sozialgesetzbuches (SGB III) beinhalten ein Gesetz zur Leistungssteigerung der arbeitsmarktpolitischen Instrumente (BMAS, Eckpunkte für ein Gesetz zur „Leistungssteigerung der arbeitsmarktpolitischen Instrument“, 25.03.2011).

Die arbeitsmarktpolitischen Instrumente werden entsprechend den Vorgaben des Koalitionsvertrages an den folgenden 5 Zielen ausgerichtet:

- 1. Mehr Dezentralität:**
Stärkung der örtlichen Entscheidungskompetenzen.
- 2. Höhere Flexibilität:**
Überschaubare, flexibel einsetzbare Arbeitsmarktinstrumente, die auf verschiedene Unterstützungslagen zugeschnitten werden können.
- 3. Größere Individualität:**
Verbesserung der individuellen Beratung und Unterstützung.
- 4. Höhere Qualität:**
Stärkung der Qualitätssicherung bei der Einbindung von Arbeitsmarktdienstleistern.
- 5. Mehr Transparenz:**
Verbesserung der Adressatenorientierung durch ein klar gegliedertes und übersichtliches Instrumentarium.

Wesentliche Änderungen im SGB III sind:

- Förderung von niedrigschwelligen Maßnahmen zur Heranführung an den Arbeitsmarkt oder Selbstständigkeit, Verminderung von Vermittlungshemmnissen,
- Erweiterung der Berufseinstiegsbegleitung in allen allgemeinbildenden Schulen,
- Wegfall u.a. von ABM, Qualifizierungszuschuss für jüngere Arbeitnehmer, Ausbildungsbonus für Altbewerber und Azubis aus Insolvenzbetrieben,
- Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahmen werden zu Ermessensleistungen,
- Berufliche Aus- und Weiterbildung wird in den §§ 81-87 zusammengefasst,
- Eingliederungszuschüsse für (Schwer-) Behinderte betragen bis zu 50 % für max. 12 Monate oder bis zu 70 % für max. 24 Monate,

- der Existenzgründungszuschuss wird zur Ermessensleistung.



Im SGB II werden zusätzlich Änderungen im Bereich der öffentlich geförderten Beschäftigung vorgenommen und die Möglichkeiten der freien Förderung (§16f SGB II) werden weiter flexibilisiert.

Die für uns wesentlichen Änderungen im SGB II sind:

- Bei den U 25 wird die Priorität auf Ausbildung und Arbeit festgelegt (§3),
- §16 Leistungen zur Eingliederung - förderfähig sind: Leistungen der Beratung und Vermittlung, die Förderung aus dem Vermittlungsbudget, Maßnahmen zur Aktivierung und beruflichen Eingliederung, ausbildungsbegleitende Hilfen, auserbetriebliche Berufsausbildung, Eingliederungszuschüsse.

► Fortsetzung nächste Seite

weitere Themen**afz-aktuell**

Kooperation mit Spengler-, Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik-Innung	2
Zertifikat Trägerverbund	3
Verabschiedung und „Exotenseminar“	4
Agh-Projekt	5
Betriebsbesichtigung, Berufsinformationstag	6
Rückblick	7, 8, 9, 10

afz GmbH-Info

Aktuelles aus der Arbeitnehmerüberlassung	11
Neues aus der Fahrschule	12

- Arbeitsgelegenheiten sind nachrangig einzusetzen und müssen in öffentlichem Interesse liegen, zusätzlich und wettbewerbsneutral sein.
- Förderung „zusätzlicher“ Arbeitsverhältnisse durch Zuschuss beim Arbeitsentgelt.

Mit Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt ist nun auch das lang diskutierte „Bildungs- und Teilhabepaket“ gestartet. Damit können im Rahmen der Grundsicherung für Arbeitssuchende Kinder und Jugendliche die Teilnahme an Angeboten wie Nachhilfe, Musikschule Sport, Mittagessen in Hort und Schule beantragen.

Wir stellen uns auf die arbeitsmarktpolitischen Veränderungen ein und ergreifen die entsprechenden Maßnahmen.

Dazu ist auch nach dem Jubiläum die Unterstützung aller erforderlich. ◀



Kooperation

(ug) Kooperation von Innung für Spengler-, Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik und Arbeitsförderungszentrum in Schweinfurt

Die Unterzeichnung eines Kooperationsvertrages vollzogen am 16. April für die Innung Geschäftsstellenleiter Josef Bock und für das afz e.V. Geschäftsführer Reinhold-Pitz-Janssen.

Am Termin in der Geschäftsstelle der Innung in der Matthäus-Stäblein- Str. 5 in Schweinfurt nahmen auch der Vorsitzende des Vorstandes des afz e.V., Theo Hergenröther, der Obermeister der Innung Bernd Kröckel sowie Mitarbeiter der beiden Einrichtungen teil.



Ziel der Zusammenarbeit sei, die Kompetenzen der Partner in den Maßnahmen der vertieften beruflichen Vorbereitung junger Menschen zu bündeln, die Erfahrungen beider auf dem Gebiet der Berufsvorbereitung und Berufsausbildung zu nutzen, um Schüler bereits ab Klasse 7 optimal bei der Berufsorientierung und Berufswahlentscheidung zu unterstützen.

Dass das mit bestem Erfolg gelingen werde, begründet die Innung mit ihren Erfahrungen und Erfolgen in der vertieften Berufsorientierung. Bereits seit dem Jahr 2000 wird sie in einem breiten Spektrum an Berufsfeldern an vielen Schulen der Landkreise Schweinfurt, Haßberge, Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld durchgeführt.

Das afz kann auf seine langjährigen pädagogischen Erfahrungen in den Berufsvorbereitenden Maßnahmen und der Ausbildung benachteiligter Jugendlicher verweisen, in denen Potenzialanalyse, Kennenlernen von Berufs-

feldern und beruflichen Tätigkeiten in Theorie und Praxis zur Berufsorientierung sowie die berufliche Erstausbildung im Fokus stehen.

Vorteile in der Zusammenarbeit sehen die Partner vor allem für ihre Kunden: die Schüler ab der 7. Jahrgangsstufe in den Haupt-, Mittel- und Realschulen.

Mit der Partnerschaft erhöht sich die Anzahl der vorgehaltenen Berufsfelder erheblich. Durch die vorhandene Infrastruktur des afz in der Region Main-Rhön ist für die jungen Menschen des gesamten Agenturbereichs Schweinfurt ein wohnortnahes Angebot an vertiefter Berufsorientierung möglich.

Josef Bock macht anschaulich deutlich, dass die Innung für Spengler-, Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik durch ihre Tätigkeit in diesem Bereich schon viele Jahre einen Beitrag zur Gewinnung ihres Fachkräftenachwuchses aber auch für andere Berufe des Handwerks und der Industrie leistet. Er führt weiter aus,



dass das afz „mit Herz dabei“ sei und sich die Partner in idealer Weise ergänzen würden.



Der Vorsitzende des Vorstandes des afz e.V., Hergenröther, unterstreicht abschließend die Bedeutung einer frühzeitig einsetzenden professionellen Berufsorientierung. Das wird von Josef Bock bekräftigt, der aufzeigt, dass ein Schüler, der bereits in der Klasse 7, 8 heraus finden kann, ob ein Beruf „zu ihm passt“, eher die richtige Berufswahlentscheidung trifft und so nicht später zum Ausbildungsabbrecher wird.



Die positiven Signale, die die neuen Kooperationspartner während der Vorgespräche zu ihrem Vorhaben von den Schulämtern der Region Main-Rhön und der Agentur für Arbeit in Schweinfurt bekamen, bestärkte sie, dies nun auch vertraglich zu besiegeln.



In einem Rundgang durch die Werkstätten in der Geschäftsstelle der Innung und durch die Erläuterungen von Josef Bock erhielten die Anwesenden einen Einblick in die praktische Seite der vertieften Berufsorientierung. ◀

QM-Zertifikate

(ug) März 2011:

Nun endlich „ein“ Zeitpunkt – Die Zertifizierung von afz e.V. und afz-PuS GmbH, Abteilungen Bildungsdienstleistungen, Heilpädagogische Tagesstätte und Fahrschule nach AZWV

Das „alte“ Zertifikat der AZWV-Zulassung als Träger von Beruflichen Weiterbildungsmaßnahmen konnte im afz e.V. und in der afz-PuS GmbH im April gegen das „neue“ ausgetauscht werden, das nach der Antragstellung beider Firmen, erfolgreicher Dokumentationsprüfung und externem Audit durch CERTQUA verliehen wurde.



Nachdem das 2. Überwachungsaudit des afz e.V. im März 2011 und das der afz-PuS GmbH kurz danach im April 2011 angestanden hätte, also zwei Audits von mehreren Tagen an kurz aufeinanderfolgenden Terminen, beschloss die Geschäftsleitung durch die Neubeantragung der Trägerzulassung von afz e.V. und afz-PuS GmbH die Zulassungs- und Überwachungstermine zukünftig möglichst an aufeinanderfolgenden Tagen gleichsam „unter einen Hut“ zu bringen.

Mit der Zusammenführung der Termine wäre eine Einsparung von Aufwand und damit Zeit (Manpower) möglich, die Belastung der Mitarbeiter durch kurz aufeinanderfolgende Audits würde verringert werden.

Dazu mussten afz e.V. und afz-PuS GmbH allerdings einmalig auf das volle Ausschöpfen ihres Zulassungszeitraums verzichten.

Das nahm die Geschäftsleitung der Firmen gerne in Kauf, um den Zertifizierungsprozess für beide Firmen effektiver zu gestalten.

Die Anträge von afz e.V. und afz-PuS GmbH wurden geprüft. Beiden Antragstellenden ist Professionalität bescheinigt und die Zulassung zum Audit erteilt worden.

Dieses fand vom 14. bis 17. März 2011 statt. Es wurden 35 Personen an 7 Standorten in Schweinfurt, Bad Kissingen und Haßfurt sowie in der Zentrale in Schweinfurt durch den Auditor, Herrn Dieter Quade, interviewt. Dabei wurden auch 112 Dokumente und Aufzeichnungen auf AZWV- und QM-Relevanz geprüft.

Vier eingereichte FbW-Maßnahmen, die als Referenz gezogen worden waren, nahm der Auditor entsprechend der AZWV-Vorgaben zusätzlich genauestens unter die Lupe.

Das Gesamtergebnis ist äußerst positiv. Der Auditor konnte keine Abweichungen von der AZWV-Norm feststellen und empfahl der Prüfungskommission bei CERTQUA die erneute Erteilung des Trägerzertifikats für afz e.V. und afz-PuS GmbH, Abteilungen Bildungsdienstleistungen, Heilpädagogische Tagesstätte und Fahrschule nach AZWV.

Diese erteilte die erneute Zulassung, die nun bis April 2014 Gültigkeit hat. Jährlich ist das Rezertifizierungsaudit zu bestehen, das erste ist für den 12. und 13. März 2012 bereits terminiert.

Aus seinem reichen Erfahrungsschatz gab Herr Quade in den Interviews seinen Gesprächspartnern wie schon in den Vorjahren interessante Anregungen, Tipps und Hinweise zur weiteren Verbesserung der Prozesse und Abläufe. Diese wurden gerne aufgenommen, empfinden doch alle Beteiligten die externen Audits als wertvollen Input.

Allen am Audit direkt beteiligten und einbezogenen Mitarbeitern des afz e.V. und der afz-PuS GmbH sowie allen Mitarbeitern, die in der täglichen Arbeit die qualitätsgerechte Umsetzung unseres Leistungsangebotes sichern, ein herzliches Dankeschön der QMB und der Geschäftsleitung. ◀

Verabschiedung

Die Umschüler zum Gesundheits-/Krankenpfleger feierlich verabschiedet

Nach 3 Jahren anstrengender aber sehr interessanter und praxisnaher Ausbildung u.a. durch Einsätze in der Psychiatrie, in Sozialstationen sowie bei entsprechendem Ausbildungsstand durch die selbstständige Übernahme einzelner Bereiche im Krankenhaus beendeten 22 Teilnehmer erfolgreich die Umschulung.

14 Gesundheits- und Krankenschwestern wurden in diesem Kurs durch die Agentur für Arbeit, die ARGEN der Region oder die Stabsstelle für Beschäftigung und Grundsicherung der Stadt Schweinfurt gefördert.



Ein Schüler erhielt einen Ausbildungsvertrag von den Haßberge Kliniken, 5 weitere vom Leopoldina Krankenhaus Schweinfurt.

Nach erfolgreicher praktischer, schriftlicher und mündlicher Prüfung überreichte Herr Dr. Schua von der Regierung von Unterfranken am 28.03.2011 den 22 Absolventen die ersehnte staatliche Urkunde im Jugendgästeh-

aus der Stadt Schweinfurt. Herzlich gratulierten auch der Geschäftsführer des afz, Reinhold Pitz-Janssen, der Vorsitzende des Vorstandes des afz Theo Hergenröther, das Mitglied des Vorstandes Otto Wirth sowie die Lehrkräfte der Krankenpflegeschule des afz und die Pflegedienstleitung und die Dozenten des Leopoldina Krankenhauses.

Anschließend lud das afz Umschüler und Gäste zu einem festlichen Buffet ein.

Die Schüler richteten zudem eine abendliche Feier mit Freunden und Familie in der Polizeikantine aus.

Nach dem schönen Fest traten einige der Gesundheits- und Krankenpfleger bereits am folgenden Tag ihren Dienst im Leopoldina Krankenhaus an. Das „Leo“ hatte jedem Bewerber einen Arbeitsplatz in Aussicht gestellt, den 5 Absolventen annahmen.



Drei ehemalige Schüler lockte das Ausland (Österreich, Dubai und Australien), alle anderen fanden ebenfalls einen Arbeitsplatz nach ihren Wünschen.

Die Umschulungsmaßnahme war nicht nur durch die unterschiedlichen Träger gekennzeichnet, sondern auch durch die Altersstruktur und den familiären Hintergrund der Schüler. Diese waren zwischen 18 und 52 Jahre alt, ledig und z.T. noch bei den Eltern wohnend, aber auch Alleinerziehend mit Kindern. Alle mussten z.B. die Seminare in Altenmünster, Projekte in den medizinischen Einrichtungen, den Klassenausflug nach Berlin mit ihren persönlichen Bedingungen in Übereinstimmung bringen.

Dieser munteren und bunten Truppe wünschen wir auf ihren unterschiedlichen Lebenswegen mit ihrem Beruf viel Erfolg.

(Doris Seitz)

„Exotenseminar“

Schon ´mal was von Tamarillo, Kiwano oder Kaki gehört?

Hierbei handelt es sich nicht um asiatische Automaten, sondern um exotische Früchte.

Bei einem sogenannten „Exotenseminar“ am 27. und 28.04.2011 in der Ausbildungsküche mussten die Auszubildenden zum Beikoch und die Umschüler des Ausbildungsberufes Koch/Köchin unter anderem diese Sorten und viele andere - ein Ausbildungsbestandteil des Stoffgebiets Warenerkennung - zu Seminarbeginn erkennen.

In Fortsetzung des ersten Seminartages wurden die fachtheoretischen Aspekte zum Thema vermittelt. Jede einzelne der insgesamt 22 „Exoten“, die vielen Seminarteilnehmern noch unbekannt waren, teilte Johannes Werner, Koordinator im Ausbildungsbereich HOGA, nach Herkunft, Transport und Verwendung in der Küche ein und erklärte sehr anschaulich und höchst interessant.



Das tolle, an alle Teilnehmer ausgehändigte Skript, wurde gerne als Lernhilfe zur Vertiefung des Themengebietes angenommen.

Am zweiten Seminartag stand die Verwendung der exotischen Früchte im Vordergrund. Nun wurde mit den Teilnehmern zusammen „gezaubert“.

Unter fachkundiger Anleitung von Herrn Fritz produzierten sie „Mangoterrine mit exotischen Früchten“, „Limoneneis an Tamarillosauce“ und „gebackene Früchte mit Pralineneis“

und Kakisauce“. Alles wurde selbstverständlich, wenn auch in nur kleinen Mengen, zur Verkostung für jeden Seminaristen zubereitet. Jeder freute sich über die vitaminhaltige, leckere und zur Erfrischung bestens geeignete Leckerei.



Viele hilfreiche Tipps, wie zum Beispiel der Umgang mit einigen Früchten in Verbindung mit Gelatine, wurden dankend angenommen. Hier wurde z.B. die Papaya mit ihrem eiweißspaltenden Enzym Papain genannt.

Nach zwei sehr interessanten Seminartagen waren sich alle Teilnehmer einig: So eine intensive Schulung wie in diesem Seminar ist „Gold wert“.

(Dieter Rinke) ◀



Zum Altenheim des BRK hat das afz in Bad Neustadt in den letzten Jahren durch Teilnehmer-Praktika und die Schulung von BRK-Mitarbeitern Kontakt auf- und ständig weiter ausgebaut.

Es besteht ein freundschaftliches Verhältnis und das BRK richtet immer wieder Anfragen an das afz, bringt Ideen

mit, bittet um Unterstützung bzw. um die Ausführung von Aufträgen.

Die offizielle Übergabe des festinstallierten Objektes im Garten des BRK Alten- und Pflegeheims erfolgte im Mai.

(Ilona Grothe) ◀

Agh-Projekt

Sinnesgarten für Senioren

Im Rahmen des Projektes „Arbeitsmöglichkeiten unter 30“ (Agh u 30) haben Herr Tzscheuschler und Herr Trautwein, die Betreuer des Projektes, mit den Teilnehmern ein „Objekt zur Schulung der Sinne“ für das BRK Alten- und Pflegeheim in Bad Neustadt errichtet.

Es besteht aus einer stabilen Holz-Metall-Konstruktion und drehbaren Kästen mit Erlebniselementen, die z.B. das Hören, das Halten der Balance, das Sehen, das Fühlen fördern und trainieren.



Betriebsbesichtigung

Betriebsbesichtigung bei EDEKA C+C in DETTELBACH

Wie es in der Praxis läuft – das wollte man vor Ort erkunden. Nachdem das 1. und 2. Lehrjahr des Ausbildungsberufes Beikoch/Beiköchin schon im November 2010 den EDEKA C+C Großmarkt besuchte, war es am 18.04.2011 endlich auch für das 3. Lehrjahr soweit. Pünktlich um 12.30 Uhr startete man von der Ausbildungsküche in den Mainfrankenpark nach Dettelbach.

Unter der Leitung von Ausbilder Georg Strecker wurden alle Azubis sicher mit dem betriebseigenen afz Bus in den großen EDEKA C+C Markt gebracht. Alle wurden sehr freundlich vom Chef der Vinothek Andreas Koch empfangen und herzlich begrüßt. Dann begann die sehr gut organisierte Führung, die großen Anklang bei den Auszubildenden fand.

Verschiedene Bereiche, wie der große Food-Bereich mit Fischabteilung, Kühl- und Tiefkühlbereich, der Frischbereich mit Obst und Gemüse verschiedenster Art, aber auch die Abteilung der Milch- und Molkereiprodukte wurden sehr umfangreich und ausführlich erklärt. Der große Non-Food-Bereich mit Geschirr, Besteck oder auch Kochutensilien war sehr beeindruckend.

Eine weitere Abteilung, die die Auszubildenden kennen lernten, war der SB-Bereich der hauseigenen Metzgerei. Die eigentliche Produktion in der Metzgerei selbst durften die Teilnehmer jedoch aus hygienischen Gründen nicht betreten.

Der Kommissionierbereich des Großmarktes mit den kleinen „Flitzern“, den Kommissionierfahrzeugen, war für die Azubis eine besonders interessante Abteilung. Hier wurde demonstriert, wie die vom Kunden bestellte Ware, z.B. gerade für die afz Ausbildungsküche, zur Auslieferung bereitgestellt wird. Zum Schluss der umfangreichen Hausführung wurden bei einem kleinen Weinkundenseminar durch den Chef der

Vinothek belegte Brötchen und Kaltgetränke zur Erfrischung gereicht.



Nach einem interessanten und sehr informativen Nachmittag traten alle um 15.45 Uhr gemeinsam die Rückreise in das afz an. Pünktlich um 16.30 Uhr begaben sich die Azubis auf ihren Heimweg von der Ausbildungsstätte.

(Johannes Werner)

Berufs- informationstag

Schweinfurter Berufsinformationstag am Samstag, 19.03.2011

Der Schweinfurter Berufsinformationstag 2011 im Konferenzzentrum Maininsel Schweinfurt fand in diesem Jahr zum 9. Mal statt. Veranstalter sind die Wirtschaftsjuvenen Schweinfurt mit ihren Kooperationspartnern IHK Würzburg-Schweinfurt, der Kreishandwerkerschaft und die Bundesagentur für Arbeit. Ziel des Berufsinformationstages ist, Schulabgängern aus der Region eine Orientierungshilfe für den Berufseinstieg zu vermitteln.



Schüler, Eltern und Lehrer haben hier die Möglichkeit, sich umfassend und praxisbezogen über zahlreiche Berufsbilder zu informieren. Ausbilder und Auszubildende der beteiligten Betriebe und Verbände (über 60!) präsentieren Lehr- und Lerninhalte, beantworten Fragen und beraten.

Auch in diesem Jahr hat das afz wieder – auf dem gemeinsamen Stand der BaE - Bietergemeinschaft – sein BaE-Ausbildungsangebot vor Ort präsentiert.



Gezeigt wurde aus dem HoGa – Bereich ein zu einem bestimmten Thema eingedeckter Tisch inklusive Menüvorschlag („Schautisch“) für die Berufe Koch, Restaurantfachmann, Fachkraft im Gastgewerbe. Dazu gab es als Anreiz für interessierte Besucher ein kleines Quiz: Es handelte sich hier um einen „Fehlertisch“, d. h. Besteck, Teller, Gläser war anhand des vorgegebenen Menüs nicht richtig oder nicht vollständig eingedeckt bzw. in der in den Tellern vorhandenen Suppe war nicht die richtige Suppeneinlage. Interessierte Jugendliche konnten ihr Wissen testen und sich eine „Belohnung“ in Form von kleinen Küchenutensilien oder anderen give aways sichern. Auszubildende und Ausbilder aus dem Hoga - Bereich standen hier mit Rat und Tat zur Seite und informierten interessierte Jugendliche/Eltern über die verschiedenen Berufe.



Im Bereich Metall schraubten interessierte Jugendlichen aus einem Metallbausatz unter fachlicher Anleitung durch Auszubildende und Ausbilder des Berufs Industriemechaniker einen kleinen LKW selbst zusammen, den sie auch mitnehmen durften. Dies fand regen Anklang, so dass am Ende des Tages alle Bausätze restlos verarbeitet waren.

Auch der Beruf des Fachlageristen hat sich – wie auch im letzten Jahr – wieder mit seinem „Renner“ präsentiert: ein kleiner ferngesteuerter Mini – Gabelstapler, mit dem eine kleine Transportaufgabe zu lösen war. Auszubildende zum Fachlageristen erklärten die Funktion und machten die Aufgabe vor. Als Belohnung gab es für die „Testfahrer“ selbstgebackene Muffins oder andere Süßigkeiten. Das Ausprobieren des Mini-Gabelstaplers bereitete vielen Besuchern besonderen Spaß – der Stapler diente letztlich nicht nur dem Transport-, sondern auch der Kommunikation, wenn gegenseitig Muffins oder andere Dinge „geliefert“ wurden.....



Für die individuelle Beratung von Schülern und Eltern zu den Voraussetzungen für eine BaE und Fördermöglichkeiten standen neben den Ausbildern auch erfahrene Sozialpädagogen zur Verfügung.

Das Angebot des afz hatte insgesamt eine sehr gute Resonanz und das Standpersonal des afz hatte alle Hände voll zu tun. Allen beteiligten Mitarbeitern und Auszubildenden für ihren Einsatz, das gute Gelingen und alle Bemühungen im Vorfeld zur Vorbereitung und Durchführung ein besonderes Dankeschön und Lob!



Standpersonal: Frau Tüchert (Soz.päd), Frau Raffeck (Soz.päd), Fr. Kretschmar (Soz.päd.), Frau Hütter (Ausbildlerin Hoga), Herr Pöhlmann (Ausbilder Küche), Herr Vetter (Ausbilder Lager), Herr Pfister (Ausbilder Metall), Auszubildende aus den Bereichen Hoga, Lager, Metall

(Karin Schaller, Fotos Thomas Vetter) ◀



Rückblick

Langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geehrt

(ug) Die offizielle Ehrung der Betriebsjubilare erfolgte bereits im Dezember des Vorjahres. Trotz der seitdem vergangenen Zeit möchten wir es nicht versäumen, über dieses Ereignis zu berichten und die Jubilare vorzustellen.



Am 14. Dezember 2010 nahmen der Vorstandsvorsitzende des afz e.V. und der Geschäftsführer die Ehrung der Betriebsjubilare vor. Die Geschäftsleitung hatte aus diesem Anlass zu einem festlichen Mittagessen in die Ausbildungsküche An den Brennöfen eingeladen.

Geehrt wurden:

Sieglinde Ploner für 25 Jahre Betriebszugehörigkeit zum afz,

Eleonore Krug, Beatrice Höra für 20 Jahre im afz,

Margarethe Abraham, Franz Thanner, Walter Wießler, Iris Schlereth für 15 Jahre Tätigkeit im afz,

Dieter Fasel für 10 Jahre afz-Mitarbeit.

Frau **Ilse Geißler** wurde nach 5 Jahren im afz in den Ruhestand verabschiedet.

Die jeweiligen Vorgesetzten würdigten die bisher im afz durchlaufenen Stationen und die Arbeit der Jubilare.

Im Namen des Betriebsrates sprach Frau Ploner anerkennende Worte.



Neben dem Dank für das große Engagement im Beruf äußerten Vorstandsvorsitzender Theo Hergenröther und Geschäftsführer Pitz-Janssen den Wunsch

und die Hoffnung auf weitere erfolgreiche Zusammenarbeit und wünschten Gesundheit und Schaffenskraft. Während der Einnahme des Menüs hatten die Geehrten, deren Vorgesetzte, die Mitglieder der Geschäftsleitung und der Vorstandsvorsitzende Gelegenheit, sich über interessierende Fragen auszutauschen oder einfach den Alltag kurz „auszublenden“. ◀



Besichtigung afz Campus

Informationsbesuch des Oberbürgermeisters und des Stadtrates der Stadt Schweinfurt auf dem neuen afz Campus in Bad Kissingen

Der Vorstand und die Geschäftsleitung des afz e.V. luden Oberbürgermeister Remelè, den Stadtrat der Stadt Schweinfurt und die Referenten zu einer Besichtigung des afz Campus in Bad Kissingen ein. Am 23. November 2010 nahmen Oberbürgermeister Remelè, Stadträte aller Fraktionen sowie einige Referenten diese Einladung wahr.



Umweltbewusst im Bus traf die Delegation am späten Vormittag in Bad Kissingen ein. Die Gäste wurden von Geschäftsführer Reinhold Pitz-Janssen, Standortleiter Walter Wießler und Architekt Horst Sternheimer herzlich begrüßt. Im Empfangsbereich der Gästehäuser spannte Herr Pitz-Janssen einleitend einen Bogen von den ersten Überlegungen zum Kauf des Areals der beiden Grundstücke Schurzstr. 2-6 in Bad Kissingen bis hin zur Umsetzung des gesamten Umbauvorhabens.



Architekt Sternheimer übernahm die weitere Präsentation und informierte anhand der Baupläne über die Konzeption und bauliche Umsetzung des Projektes, gegliedert nach folgenden Funktionen: Gästehäuser mit Verwaltung, Restaurant, Produktions- und Ausbildungsküche sowie Sozial- und Unterrichtsräume. Er beschrieb die Details der Funktionen, stellte den Aufwand des Umbaus der 16.000 m² Bauvolumen mit einer Nutzfläche von 3000 m² dar und verglich das Vorhaben mit dem Bau von 22 Einfamilienhäusern.

Herr Sternheimer legte die behördlichen Vorgaben sowie die städtebaulichen Einflussnahmen über Bebauungs- und Grünordnungspläne dar und erläuterte die Entscheidungen zum Abriss und Aufbau von Gebäudeteilen ebenso wie die umfangreichen energetischen Baumaßnahmen. Er rundete das Ganze mit dem Überblick der fertiggestellten Bauabschnitte und der noch zu ergänzenden Vorhaben ab.



Es entstanden für den Gästebereich insgesamt 84 Gästezimmer, davon in den Häusern B und C insgesamt 60 Zimmer mit eigener Dusche und WC, ein Verwaltungsbereich mit 4 Büros und ein Empfangsbereich mit Lobby. Das Restaurant verfügt jetzt nach der 1. Bauphase über 108 Plätze. Der geplante Anbau eines Übungsrestaurants lässt noch weitere 50 Plätze entstehen.

Die Produktions- und Ausbildungsküche mit Kalter Küche, Gemüse- und Spülküche ermöglicht das Kochen von bis zu 450 Essen je Mahlzeit. Hinzu kommen umfangreiche Kühl- und Lagerräume sowie großzügige Sozial- und Umkleieräume für das Personal und die ca. 40 Auszubildenden. Der Schulungsbereich wird nach einem zusätzlichen Anbau über 70 Unterrichtsplätze verfügen. Daneben wurden für die Mitarbeiter des Service- und Küchenbereiches und für die Sozialpädagogen moderne Büros errichtet.



Die Führung der Gäste durch die Häuser und über das Gelände übernahmen Herr Wießler und Herr Sternheimer. In einer kurzweiligen Begehung in der Reihenfolge der zeitlichen Entstehung der einzelnen Gästehäuser mit der Gegenüberstellung der unterschiedlichen Ausbaukonzepte entspann sich ein reges Frage- und Antwortspiel zwischen dem Gremium und den Gastgebern zu den Themen Bauzeiten, regenerative und wohngesunde Baustoffe, Wärmedämmung, Energieeffizienz, mit der Entkernung entdeckte und behobene Bauschäden etc.



Herr Wießler erläuterte die einzelnen Aspekte der in den Räumen des afz Campus stattfindenden Ausbildungs- und Umschulungsmaßnahmen, die praktische Umsetzung des Ausbildungsbetriebs und Einzelheiten zur Beherbergung der Gäste, maßgeblich der untergebrachten Berufsschüler aus allen Teilen der Bundesrepublik.





Der Umstand, dass die Ausstattung eines Großteils der Gästezimmer einem gehobenen Hotelstandard entspricht, stieß auf breite Zustimmung. Auch die Begehung der Sozial- und Unterrichtsräume, der dampfenden Produktionsküche und des für die Gäste vorbereiteten Restaurants lösten Erstaunen im Hinblick auf die professionelle Ausstattung und gelungene Gestaltung der Räume aus.

Im Anschluss an den Rundgang stellten Küche und Service wieder einmal ihr hohes Können unter Beweis. Nach dem 3-Gang-Menü waren die Gäste überaus zufrieden und spendeten Küchenchef Robert-Siegfried Hagemann und seinen Mitarbeitern und Auszubildenden aus Küche und Service lauten Beifall.



Zum Abschluss bedankte sich Herr Pitz-Janssen bei den Schweinfurter Gästen für ihr Kommen und das große Interesse für die Infrastruktur und die Bildungsmaßnahmen des afz e.V. in Bad Kissingen. In einer kurzen Rede bedankte sich Bürgermeister Remelè im Namen aller Stadtratsmitglieder und der Referenten der Stadt Schweinfurt für die Einladung, die Informationen, die Gastfreundschaft und das exzellente Essen.



Er beendete seine Rede mit der Bemerkung, dass dies nicht das letzte Mal gewesen sein dürfte, dass er und der Stadtrat sich im Campus aufhielten. Nach einem gemeinsamen Foto stiegen die Gäste aus Schweinfurt in ihren Bus und fuhren zu ihrem nächsten Ziel.

(Horst Sternheimer) ◀

Das Seminar zum „Kennenlernen“

Das Kennenlernseminar im Ausbildungsjahr 2010/2011 der Auszubildenden in den Hotel- und Gastronomieberufen auf dem afz Campus fand vom 01.12.2010 bis 03.12.2010 im Schullandheim Bauersberg bei Bischofsheim in der Rhön statt.

Nach dem Beladen des Busses begannen wir unsere Tour durch die winterliche Landschaft. Am tiefverschneiten Ziel wurden wir bereits erwartet. Nach der Zuteilung der Zimmer trafen wir uns zu einer ersten Orientierung und Zielbesprechung.

Nach einem köstlichen Mittagessen starteten wir zur Erkundungstour nach Bischofsheim. Naturbelassen, mit urwüchsigem Charakter, am Fuße des Kreuzberges entdeckten wir das historische Bischofsheim an der Rhön.

Bei guter Stimmung liefen wir den dortigen Holzskulpturenweg entlang. Am späten Nachmittag machten wir uns auf den Rückweg, um rechtzeitig zum Abendessen am Schullandheim zu sein.



Den Abend gestalteten wir unter dem Motto „Brückenbau“. Hierbei bekommen die Auszubildenden drei Bögen Papier und Kleber, um eine möglichst stabile Brücke zu bauen, dabei sind Teamarbeit, Eigeninitiative und Kreativität gefragt. Am Ende war kein eindeutiger Sieger zu erkennen, so dass sich die Teilnehmer den Preis, ein Geschenkkorb des afz-Lebensmittelmarktes, untereinander teilen konnten.

Nach einem stärkenden Frühstück am nächsten Morgen, starteten wir ein Geografieprojekt, bei dem die Teilnehmer die Tierwelt und die Gesteinsarten der Rhön erkundeten.



Wir wanderten durch die verschneiten Wälder auf den Spuren der Tiere zum eisigen Schwarzbach. Am Schwarzbach angekommen fanden wir unter den Steinen Insekten und Larven. Manche der Teilnehmer entdeckten bei der Suche nach den Tieren ihre wahre Passion.

Am Nachmittag führten wir die spannende Erkundungstour fort. Dabei konnten wir Gesteinsarten der Rhön - Basalt, Buntsandstein und Muschelkalk - durch verschiedene Experimente selbstständig erkunden: Die Gesteinsarten wurden ertastet, geschmeckt, geschlagen und geschmolzen. Eine solche Erfahrung machten viele von uns wohl zum ersten Mal in Ihrem Leben.



Am späten Nachmittag nutzen wir die verschneiten Hügel der Rhön für eine rasante Schlittenfahrt. Zum Glück konnten alle ihre Energiereserven bei einem leckeren Abendessen im Schullandheim wieder aufladen. Der Abend fand beim gemeinsamen Filmschauen einen gemütlichen Ausklang.

Nach dem schmackhaften Frühstück am Freitagmorgen räumten wir unsere Zimmer mit etwas Wehmut. Aber unsere Seminartage sollten noch nicht zu Ende sein.

Nach einer halbstündigen Fahrt erreichten wir den kleinen Ort Roth, in der bayerischen Rhön. Hier bekamen wir die Gelegenheit zu Besichtigung der traditionsreichen Familienbrauerei Rother Bräu. Ausführlich bekamen wir die Herstellung der Öko-Biere, mit Zutaten von heimischen und regionalen Landwirten, erklärt.



Im Resümee waren sich alle einig, dass das Kennenlernseminar (wieder) gut gelungen ist. Wir haben uns untereinander besser kennengelernt und hatten auch die Möglichkeit die Ausbilder und Betreuer in einer anderen Rolle kennenzulernen.

Das Seminar gab allen die Möglichkeit, ihr Wissen über die Rhön zu erweitern und sich selbst und ihre Rolle als Mitglied der Azubi-Gruppe auf andere Weise zu erfahren.

(Mitarbeiter afz Campus) ◀

Umzug Kundenbüro

Kundenbüro jetzt in der Jugendherberge

Bereits Ende September, Anfang Oktober 2010 erfolgte der Umzug des afz-Kundenbüros aus der Stadthalle in die Jugendherberge.

Durch Umstrukturieren mehrerer Arbeitsplätze, z.B. ist das Kundenbüro jetzt in das Belegungsmanagement der Jugendherberge einbezogen, wurde dieser Schritt erforderlich.

Das Kundenbüro übernimmt nun weitere Aufgaben:

Allgemeine Verwaltung und Verwaltung Jugendherberge, Betreuung der Beherbergungsgäste, Verwaltung &

Vermietung sowie Betreuung der Kunden der Stadthalle, Beratung von Kunden mit Weiterbildungsinteresse. Bei den Kolleginnen des Kundenbüros ist auch die Telefonzentrale der Jugendherberge angesiedelt.

Das neue Kundenbüro befindet sich im Eingangsbereich der Jugendherberge, eine Empfangstheke signalisiert den Gästen, dass hier die Möglichkeit besteht, ihr Anliegen einem Ansprechpartner zu erläutern.

Vor dem Umzug ging es an das Neugestalten und das Einrichten der beiden Büroräume. Die afz Schreinerei restaurierte die ehemalige Empfangstheke aus dem Jahr Bad Kissingen und stellte sie auf, ebenso einen Schrank. Ein Schreibtisch für die neue Kollegin Maike Settgast wurde ebenfalls hergerichtet. Die Malerabteilung gab den Räumen einen frischen Anstrich.

Die EDV-Abteilung der GmbH kümmerte sich um das Funktionieren der Telefone. Viele Möbel des „alten“ Kundenbüros zogen mit um.

Auch die Zivis der Jugendherberge, Frau Bogacki, zwei Auszubildende und Herr Full, der Hausmeister der Stadthalle, halfen tatkräftig mit.



Aktuell ist das Kundenbüro mit den Mitarbeiterinnen Ingrid Bogacki und Maike Settgast besetzt sowie der Auszubildenden im Beruf Kauffrau für Bürokommunikation Nathalie Flügel.

Die aktuellen Öffnungszeiten sind unverändert:

Montag	09.00 - 16.30 Uhr
Dienstag	09.00 - 16.30 Uhr
Mittwoch	09.00 - 12.00 Uhr
Donnerstag	09.00 - 17.00 Uhr
Freitag	09.00 - 15.00 Uhr

(Ingrid Bogacki) ◀



Möglichkeit, hinter die Kulissen eines großen Tagungshotels zu schauen. Herrn Graber, (Bankettleiter), führte die Gruppe und erläuterte anschaulich.

Impressum:

Herausgeber:
Arbeitsförderungszentrum e.V.
Gartenstraße 1
97422 Schweinfurt

Redaktion:
Dr. Ursula Gläser (ug), Rudolf Weinert

Druck:
Druckerei Rudolph, Ebertshausen