

## Praktika effektiv nutzen

**Beim Fachworkshop des Beruflichen Ausbildungszentrums (BAZ) Esslingen stand Anfang Februar die Frage im Mittelpunkt: „Wie kann mein Unternehmen Praktika bestmöglich nutzen, um geeignete Azubis zu finden?“ Während der abwechslungsreichen Veranstaltung des AUSBILDUNGSNETZWERKS ESSLINGEN gab es Best-Practice-Einblicke von erfahrenen Praktikumsbetrieben und lebhaft Diskussionen der Teilnehmer/-innen im „World Café“.**

Praktika sind unheimlich wichtig, um rechtzeitig Verbindungen zu schaffen – so lautet ein Tipp von Meike Deuschle (K. Westermann GmbH + Co. KG), die Praktika als einen entscheidenden Baustein bei der Gewinnung von Auszubildenden sieht. „Wenn wir hier Begeisterung wecken können, dann haben wir auf jeden Fall einen jungen Menschen als Multiplikator für den Beruf des Schreiners und für das Handwerk gewonnen - im besten Fall wenn es für beide Seiten passt, einen Auszubildenden.“ Eine gute Planung von Zielen und Inhalten sei mitentscheidend für die Nachhaltigkeit eines Praktikums, so berichten auch Heike Kauderer (Hotel Restaurant Lamm & Hirsch Ostfildern) und Nicole Mayer (Deco & More – Raum-Interpreten): Es mache für beide Seiten wenig Sinn, Praktikanten einfach nur mit irgendeiner Tätigkeit zu beschäftigen. Wenn die Inhalte sich an Ausbildungsinhalten orientieren, die Praktikanten möglichst viel vom realen Arbeitsalltag miterleben können, praktisch orientierte Arbeitsaufgaben erledigen dürfen und dann noch eine systematische Rückmeldung bekommen und auch geben dürfen, dann – so die drei Referentinnen – sei ein Praktikum ein voller Erfolg

Die Teilnehmer/-innen des Workshops waren anschließend aufgefordert, sich Gedanken zu machen, mit welchen Zielen sie Praktika durchführen, welche Rahmenbedingungen gelten sollten, damit ein Praktikum ideal ablaufen kann, wie sie Praktika planen, bewerben und strukturieren können, und schließlich, wie sie ein Praktikum auswerten, dokumentieren und auch nachverfolgen. Im Rahmen eines „World Cafés“ kamen die Ausbildungsverantwortlichen schnell in lebhaft Diskussion und tauschten sich über ihre jeweiligen Herangehensweisen aus.

Und auch der kulinarische Aspekt durfte an diesem Abend nicht zu kurz kommen: Die Auszubildenden, die im BAZ Esslingen den Beruf Fachpraktiker Küche erlernen, zauberten ein abwechslungsreiches Buffet mit kleinen feinen Leckereien.

Insgesamt war der Workshop eine runde Veranstaltung, bei der neue Kontakte geknüpft wurden und die Ausbildungsverantwortlichen mit ihrem Expertenwissen voneinander profitieren konnten.

*Das BAZ Esslingen bietet insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen u. a. Bewerbervorauswahl für Firmen an, veranstaltet ein- bis zweimal im Jahr das Ausbildungsplatz Speed-Dating, Azubi Startseminare und bringt Unternehmen in Kontakt mit Esslinger Schulen und Schüler/-innen.*

*Ergänzt werden diese Dienstleistungen durch das AUSBILDUNGSNETZWERK ESSLINGEN. Das Ziel des aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) und des Europäischen Sozialfonds geförderten JOBSTARTER plus-Projekts ist es, das vielfältige Angebot „rund ums Thema Ausbildung“ für KMU im Landkreis Esslingen noch transparenter zu machen, Lösungen anzustoßen, wenn es mit dem einen oder anderen Azubi in der Ausbildung nicht rund läuft und nachzuverfolgen, ob initiierte Hilfen dann auch angenommen werden.*

*Unternehmen, die für 2016 Auszubildende für ihre dualen Ausbildungsplätze suchen, können sich ebenfalls ans BAZ Esslingen wenden. Informationen gibt es auf [www.baz-esslingen.com](http://www.baz-esslingen.com), auf [www.facebook.de/baz-esslingen](https://www.facebook.de/baz-esslingen) und unter der Telefonnummer 0711 931854-457.*