

Budget für Ausbildung - Erfolgsbeispiele

Herr Meyer ist 2018 in den Berufsbildungsbereich der Lebenshilfe Gifhorn ins „Arbeitsleben“ gestartet. Schon in der BBB-Zeit war ihm klar, dass die Lebenshilfe nicht sein Ziel in seinem Arbeitsleben ist. Durch Gespräche mit der Bildungsbegleiterin, dem Gruppenleiter und der Fachkraft QVD tat sich recht fix ein Praktikumsplatz in der „Landschlachtereier Bock und Schultze“ in Langlingen auf.

Nach einem Vorstellungstermin und der Besichtigung der Schlachtereier startete Herr Meyer in ein 6-wöchiges Praktikum und mündete dann in den „Externen Berufsbildungsbereich“.

Das Aufgabenfeld im Bereich Schlachtereier ist so gigantisch groß, dass es stets neue Aufgaben zu erlernen gab und auch nach 5 Jahren immer noch gibt. Zu seinen Aufgaben gehören z.B.:

- Bedienung des Fleischwolfs
- Unterstützung im Schlachtprozess
- Aufhängen der Würste auf den Räucherwagen
- Befüllen von Dosen und Darm mit Wurstbrät
- Bedienung der Kistenspülanlage

Dies ist nur ein kleiner Auszug der Aufgabenvielfalt.

Nach dem „externen Berufsbildungsbereich“ konnten sich Herr Meyer und auch das Team der „Landschlachtereier Bock und Schultze“ eine Weiterbeschäftigung mit dem „Budget für Arbeit“ sehr gut vorstellen und setzen dieses seit 2019 mit Erfolg um.

„Ich gehöre zum Schlachthaus-Team!“ - Herr F. Meyer, 2024

Interview mit Herrn F. Meyer:



Wie war dein Start in die WfbM?

Gestartet bin ich im Berufsbildungsbereich Hauswirtschaft. Die Aufgaben dort waren gut. Doch die WfbM war nicht wirklich mein Ziel, um dort für immer zu arbeiten.

Wann kam der Impuls, ein externes Praktikum zu machen?

Im BBB wurde von der Möglichkeit berichtet, ein „externes Praktikum“ machen zu können. Dann kam die Gruppenleitung auf mich zu und sagte, eine Schlachterei in meiner Wohnortnähe sucht eine Hilfskraft.

Wie war der Start im externen Praktikum / BBB in der Schlachterei für dich?

Der Start war nicht einfach! Der Alltag in einer Schlachterei war am Anfang sehr anstrengend. An die verschiedenen Aufgaben, vor allem das „Schlachten“, musste ich mich erst einmal gewöhnen. Auch den Arbeitsweg mit dem Fahrrad jeden Tag selbständig zu bewältigen, ist mir nicht immer leicht gefallen. Jetzt ist es viel einfacher geworden.

Beschreibe einen Arbeitsalltag in der Schlachtere.

- Start ist um 5:00 Uhr, vorher muss ich meine Arbeitskleidung anziehen
- Anschalten meines Arbeitsplatzes der „ Kistenspülmaschine“
- Zusammenbauen des Wurstfüllers in der Wurstküche
- Eis crashen um es zum Cutter zu bringen
- Herstellen von Wurstbrät im Team
- Wurstbrät mit dem Füller in den Darm füllen (Team) und die Würste dann aufhängen
- Wagen mit den Würsten in den „Rauch“ fahren
- Bedienung der Kistenspülmaschine
- Reinigungsaufgaben im Schlachthaus und dem Spülraum

Ist ein Team für dich in der Arbeit wichtig?

Ja, allein würde das System Schlachtprozess nicht laufen.

Das Team der Schlachtere bedeutet für mich „2. Familie“!!

Wie wertvoll ist es für dich, eine Begleitung im Hintergrund durch Fachkraft QVD zu haben?

Für mich ist es sehr wichtig zu wissen, dass ich Ansprechpartner habe. Sei es, um über Urlaub oder interessante Aufgabengebiete zu sprechen.

