

Beruf & Karriere

einstieg münchen messe 20. + 21.11.2015
 MOC München
 9.00 - 16.00 Uhr
 für ausbildung & studium www.einstieg.com

Anzeigenannahme
 Telefon: (089) 5306 - 666
 Fax: (089) 5306 - 640
 Internet: merkurtz.de

Ihr Print- und Online-Stellenmarkt
 für München und Oberbayern
jobs.merkur.de



Bewerben als Quereinsteiger

Womit Branchenfremde bei potenziellen Arbeitgebern punkten können

Gründe für eine Neuorientierung in der Berufswelt gibt es viele. Zum Glück sind viele Branchen offen für Quereinsteiger. Auf diese fünf Punkte sollten Bewerber achten:

■ ein Praktikum machen: Egal, ob vor Schülern unterrichten, künstlerisch tätig sein oder etwas mit Menschen machen – in der Theorie klingen viele Jobs interessant. Doch die Realität sieht oft anders aus. Vor einem Quereinstieg sollten Berufstätige unbedingt ein Praktikum machen, sagt Karriereberaterin Christina Panhoff aus Berlin. Das ist eine gute Möglichkeit, falsche Vorstellungen zu korrigieren. Und vor allem erfährt man so am ehesten, welche Kompetenzen man in dem Job braucht. Im Idealfall ist die Hospitanz bereits in dem Betrieb, in dem Berufstätige sich bewerben möchten.

Auf jeden Fall sollte man die Kollegen befragen, rät die Bonner Personalberaterin Viktoria Balensiefen: Welche Fähigkeiten braucht es in dem Beruf? Welche Vorteile hat der Job und welche Nachteile? Wer kein Praktikum machen kann, sollte sich im Bekanntenkreis umhören, ob es jemanden mit entsprechender Berufserfahrung gibt.

■ Anforderungen kennen: Damit es mit der Bewerbung klappt, müssen Berufstätige bereits in ihren Bewerbungsunterlagen zeigen: Ich weiß, was die Anforderungen in dem Job sind, und ich kann sie erfüllen. Braucht es für den neuen Job viel Teamfähigkeit? „Dann machen Sie in der Bewerbung deutlich, dass Sie diese Kompetenz mitbringen“, rät Balensiefen. Gut zu wissen: Bewerber müssen nicht unbedingt mit



Wichtig für Quereinsteiger: zeigen, dass man bereit ist, sich fehlende Kenntnisse anzueignen.

Foto: randstad/txn-p

ihrer Arbeitserfahrung argumentieren. „Man kann auch auf Hobbys verweisen“, sagt Panhoff. Wer viel Berufserfahrung hat, kann das als Begründung anführen. Das kann durchaus ein Qualitätsmerkmal sein, sagt Jürgen Hesse, Karrierecoach aus Berlin.

Woche für Woche:

Rund 300 Jobangebote in Ihrer Zeitung und 15000 Angebote online unter: <http://jobs.merkurtz.de>

■ Leidenschaft erklären: Der Quereinsteiger wirft für viele

Personaler die Frage auf: Wieso nun der Wechsel? Bewerber können punkten, wenn sie darlegen, dass sie für den Beruf brennen. Ihnen mögen zwar einzelne Kompetenzen fehlen. Doch dafür sind sie häufig ungeheuer motiviert. Ein Beispiel: Jemand war lange Bäcker, möchte nun aber in die Kfz-Werkstatt wechseln. Bewerber können dann schreiben: „Ich repariere schon seit meiner Jugendzeit Autos“. Gut ist auch, bereits im Anschreiben das Angebot zu machen, ein paar Tage unbezahlte Probearbeit zu machen. Das beweist Einsatz. Außerdem sollten Jobsuchende für die im Anschreiben geschilderten Fähigkeiten Belege haben. Um im Beispiel zu bleiben: Wer schon immer eine Leidenschaft für Autos hatte, kann Bilder

von Fahrzeugen beilegen, die er bereits repariert hat.

■ Weiterbildungsbereitschaft: Quereinsteiger bringen für Arbeitgeber immer ein gewisses Risiko mit. Beweist der Bewerber sich wirklich in seinem neuen Posten? Panhoff empfiehlt, in der Bewerbung deutlich zu machen, dass man sich weiterbilden möchte. „Schreiben Sie, dass Sie sich auf die neuen Herausforderungen freuen, sich einarbeiten und lernen wollen.“ Perfekt sei, wenn Bewerber ihren Unterlagen Zeugnisse von absolvierten Weiterbildungen und Kursen beilegen können. „Wer noch keine Weiterbildung gemacht hat, kann auf eine konkret geplante Verweise, um zu zeigen, dass man am Ball ist.“

■ Authentisch sein: Die Bewerbungsmappe kann noch so überzeugend sein, im Vorstellungsgespräch müssen Bewerber sich trotzdem kritische Nachfragen gefallen lassen. „Ich rate dazu, möglichst authentisch zu bleiben“, sagt Panhoff. „Erzählen Sie offen, warum der neue Job Sie reizt.“ Über Lücken im Lebenslauf reden Jobsuchende am besten möglichst offen. Außerdem sollten sie eine plausible Erklärung dafür haben, wie es dazu kam. „Wichtig ist, selbstbewusst aufzutreten.“ Bei Zweifeln an der Eignung gilt es, nicht einzuknicken, sondern deutlich zu machen: „Ich traue mir den Quereinsteiger zu und weiß, was ich leisten kann und wo ich hin will.“

BETTINA LEVECKE

BERUFSBILDER

Antje Popp wollte nicht ins Büro. Sie wollte mit ihren Händen arbeiten, etwas Kreatives machen. Also entschied sie sich für eine Ausbildung zur Konditorin. Heute steht die 33-Jährige hauptsächlich in der kalten Konditorei, wo nicht gebacken werden muss. Sie kümmert sich darum, Sahne und Cremes anzuschlagen oder mit Marzipanmasse zu dekorieren. Grobmotorisch sollte ein angehende Konditor nicht sein, weiß Gerhard Schenk. Er ist Präsident

den die Arbeit gefällt. Sie können auch gleich Kontakt zum Betrieb knüpfen, in dem sie die Ausbildung machen möchten. Bei Popp lief es genau so. Erst machte sie ein einwöchiges Praktikum, dann bekam sie den Ausbildungsplatz im gleichen Betrieb. Ein- bis zweimal in der Woche lernte sie außerdem in einer Berufsschule – da vor allem die Theorie. Dazu gehört zum Beispiel die Lebensmittelkunde: Sich mit den Inhaltsstoffen auszukennen, ist etwa wichtig, wenn Kunden Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, erklärt Johanna Telieps.

Sie ist beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) für ernährungswissenschaftliche Berufe zuständig. Außerdem müssen Hygienestandards und Hintergründe von der Lagerung bis zur Verarbeitung gelernt werden. Auch Mathematik gehört zum Konditoralltag. „Der Konditor rechnet den ganzen Tag“, erklärt Schenk. Das muss er zum Beispiel, wenn

er ein Rezept auf eine andere Menge anpassen möchte. Außerdem brauchen Konditoren einen Sinn für Formen und Farben. Für Schenk ist auch noch etwas anderes Voraussetzung: ein gewisser Grad an Fitness. „Wir sind den ganzen Tag auf den Beinen“, beschreibt er. Fitness ist vielleicht auch nicht verkehrt, um morgens aus dem Bett zu kommen: Etwa um 6 Uhr geht es los. Popp erzählt, sie stehe häufig auch schon um 4.30 oder 5 Uhr in der Konditorei.

Neben den theoretischen Inhalten stehen während der Ausbildung die praktischen Dinge im Vordergrund. Dazu gehört, Teige, Füllungen und Cremes herzustellen, erklärt Telieps. Auch Pralinen und Nougat sind Ausbildungsinhalt. Und die Speiseeisherstellung, um später etwa Eistorten zu kreieren. „Sie müssen auch kleine Gerichte herstellen“, erläutert Telieps – etwa Suppen, Omeletts, Quiches und Gratins. Das ist wichtig, weil in den Cafés vieler Konditorien auch solche Gerichte angeboten werden. Ohne Teamarbeit ist es schwierig, die verschiedenen Torten und Gebäcke von der



Konditorin: Handwerker mit Feingefühl.
 Foto: dpa

Backstube hinter die Theke und zu den Kunden nach Hause zu bekommen. Teamarbeit herrscht auch zwischen den Verkäufern hinter der Ladentheke und den Konditoren in der Backstube. Erstere übernehmen zum größten Teil die Beratung der Kunden und geben deren Wünsche an die Konditoren weiter. Viel eigenen Kundenkontakt haben Konditoren nicht. Manchmal werde man zum Gespräch hinzugezogen, wenn die Verkäufer unsicher sind, ob etwas umsetzbar ist. „Aber es ist nicht meine eigene Aufgabe“, sagt Popp. Nach der Ausbildung stehen Konditoren mehrere

Möglichkeiten offen: Zum einen können sie als Geselle im Betrieb bleiben, wenn sie übernommen werden. „Ein Teil macht auch eine zweite Lehre“, sagt Schenk – zum Beispiel als Koch oder Bäcker. Über Fortbildungen können sie sich auch für die Lebensmittelindustrie oder -überwachung qualifizieren. Möglich sei außerdem, als Pâtissier auf einem Schiff zu arbeiten. Den Meister müssen Gesellen machen, wenn sie ihre eigene Konditorei führen wollen – eine relativ hohe Investition – die viele nur machen, wenn sie eine Perspektive haben, also zum Beispiel ein Angebot, einen Betrieb zu übernehmen, sagt Telieps.

LEA SIBBEL

ARBEITGEBER der Woche



Die Molkerei Weihenstephan: Ein modernes Freisinger Urgestein mit zahlreichen beruflichen Perspektiven

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG bedient das Premium-Segment im Bereich Molkereiprodukte und gehört mit seinem blauen Design zu den bekanntesten Lebensmittelmarken. Im 7-Tage/24-Stunden-Betrieb veredeln in Freising rund 140 Mitarbeiter Rohmilch zu hochwertigen Molkereiprodukten. Nahezu die gesamte Rohmilch der mehreren Hundert Landwirte aus dem Einzugsgebiet entspricht der höchsten Milchgüteklasse. Konsequente Investitionen und Innovationen prägen die Unternehmensentwicklung der Molkerei Weihenstephan. Im Zuge von Kapazitätsweiterungen, fortlaufenden Modernisierungsmaßnahmen und Innovationen im Produktbereich liegen die Investitionen am Standort vor den Toren Freising aktuell im zweistelligen Millionenbereich. Im Rahmen dieser wegweisenden Entwicklung entstehen in verschiedenen Bereichen neue Arbeitsplätze. Selbstverständlich bietet die Molkerei Weihenstephan auch Ausbildungsplätze an.



Molkerei Weihenstephan GmbH & Co KG
 Milchstraße 1
 85354 Freising

BLICKPUNKT ARBEITSRECHT

Bewerber diskriminiert?

Fragen Arbeitgeber in Stellenanzeigen nach „Deutsch als Muttersprache“ ist das unter Umständen eine unzulässige Diskriminierung. Bewerber können deshalb aufgrund eines Verstoßes gegen das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) eine Entschädigung einklagen. Darauf weist der Deutsche Industrie- und Handelskammertag hin. Er bezieht sich auf eine Entscheidung des Landesarbeitsgerichts Hessen (Az.: 16 Sa 1619/14).

In dem verhandelten Fall hatte ein Bewerber geklagt, dessen Muttersprache Russisch ist. Gesucht wurde eine Bürohilfe, die einem Redakteur hilft, ein Buch zu verfassen. Die Stelle war auf zwei Monate befristet. Der Kläger bewarb sich, jedoch ohne Erfolg. Anschließend klagte er.

Er fühlte sich wegen seiner Herkunft diskriminiert. Mit Erfolg. Der Kläger sei trotz seiner sehr guten Deutschkenntnisse schlechter behandelt worden als andere Jobsuchende, weil er kein Muttersprachler ist. Das Kriterium Muttersprache ziele allein auf die Herkunft ab, aber nicht auf die Sprachkenntnisse des Einzelnen. Ausnahmsweise sei die Anforderung Muttersprachler zulässig, wenn die konkrete Position es erfordert. Das könne bei Dolmetschern oder Übersetzern der Fall sein, nicht aber bei der hier zu besetzenden Stelle. Das Gericht sprach dem Bewerber eine Entschädigung in Höhe von zwei Monatsgehältern zu. Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig. Der Arbeitgeber hat Revision beim Bundesarbeitsgericht eingelegt. DPA

FIT IM BERUF

So klappt das Meeting

Ein Teammeeting ist nur sinnvoll, wenn es am Ende auch Ergebnisse gibt. Daher sollten die Kollegen vorher einen Moderator festlegen. „Das muss nicht zwingend der Vorgesetzte sein“, sagt Gunnar Kunz, Autor zum Thema und Berater für Personalentwick-

lung. Der Moderator behält die Zeit im Blick und hat die Verantwortung dafür, dass die Ziele des Meetings erreicht werden. So kann er etwa für jeden Themenkomplex 20 Minuten Zeit festlegen und einschreiten, wenn er merkt, dass die Kollegen abdriften. DPA



Der Moderator behält die Zeit im Blick.

Foto: contrastwerkstattFotolia

HEUTE:

Konditor

des Deutschen Konditorenbundes. Gut sei, vor der Entscheidung zur Ausbildung ein Praktikum zu machen. So erfahren Jugendliche nicht nur, ob ih-