



Wie brüchig ist das Eis? Evaluation der Erprobung des Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/-in

MARKUS BRETSCHNEIDER

Wiss. Mitarbeiter im Arbeitsbereich „Gewerblich-technische und naturwissenschaftliche Berufe“ im BIBB

GUNDA GÖRMAR

Projektassistentin im Arbeitsbereich „Gewerblich-technische und naturwissenschaftliche Berufe“ im BIBB

► **Mit einer Erprobungsdauer von fünf Jahren trat am 1. August 2008 die Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufes Speiseeishersteller/-in in Kraft. Dieser Zeitraum sollte genutzt werden, um Erkenntnisse für eine Entscheidung darüber zu gewinnen, ob und unter welchen Umständen die Erprobungsverordnung in Dauerrecht überführt werden kann. Der Beitrag beleuchtet überblicksartig Ausgangssituation, Untersuchungsdesign sowie Ergebnisse der Evaluation und kommt auf dieser Grundlage zu Schlussfolgerungen.**

AUSGANGSSITUATION

Nach einem intensiven und kontroversen Diskurs von Sozialpartnern, Bund und Ländern über die Notwendigkeit einer Ausbildungsordnung für den Bereich der handwerklichen Speiseeisherstellung verständigten sich im Jahr 2007 alle beteiligten Akteure auf eine Erprobung. Begründet wurde die Entwicklung des zweijährigen Ausbildungsberufs mit der Nachfrage nach qualifiziertem Fachpersonal, das im Zuge eines sich vollziehenden betrieblichen Generationswechsels nach festgelegten Standards qualifiziert werden sollte. Der Berufsverband UNITEIS¹ rechnete mit 400 bis 600 Ausbildungsverhältnissen, mit denen auch ein Beitrag zur Integration von Jugendlichen mit italienischem Migrationshintergrund geleistet werden sollte. Umstritten

¹ UNion der ITalienischen SpeiseEIShersteller in Deutschland.

Berufsbezeichnung:	Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin
Ausbildungsdauer:	2 Jahre
Erprobungsdauer:	01.08.2008–31.07.2013
Erprobungsziel:	Zur Vorbereitung einer Ausbildungsordnung sollen insbesondere Struktur und Inhalte erprobt werden

war insbesondere die Breite der beruflichen Tätigkeit, da Ausbildungsinhalte auch aus dem gastronomischen und konditorischen Bereich stammen.

ERGEBNISSE AUS DEM DATENSYSTEM

AUSZUBILDENDE DES BIBB²

Aus den Angaben des Datensystems Auszubildende wird deutlich, dass die Zahl der Ausbildungsverhältnisse hinter den Erwartungen geblieben ist. Sie bewegt sich bislang zwischen 30 und 39 Neuabschlüssen pro Jahr. Während in den östlichen Bundesländern so gut wie keine Ausbildungsverhältnisse abgeschlossen wurden, liegen in den westlichen Bundesländern Schwerpunkte in Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen. Die Lösungsquote liegt im Durchschnitt bei etwa 30 Prozent und damit über dem Durchschnittswert vorzeitiger Vertragslösungen aller anerkannten Ausbildungsberufe von zuletzt 23 Prozent. Die Hoffnung, mit dem neuen Ausbildungsgang insbesondere Jugendliche mit italienischem Migrationshintergrund zu erreichen, hat sich bislang ebenfalls kaum erfüllt. Das Verhältnis zwischen deutschen und ausländischen Auszubildenden beträgt etwa 3:1.

ERGEBNISSE AUS EXPERTENINTERVIEWS UND SCHRIFTLICHEN BEFRAGUNGEN

Ergänzend zu den Angaben des Datensystems Auszubildende wurden im Rahmen von 36 leitfadengestützten Experteninterviews die Erfahrungen von Kammern, Schulen und Prüfungsausschüssen erfasst. Auf dieser Grundlage wurden Fragebögen für Auszubildende und Ausbildungsbetriebe entwickelt. Diese Befragung erfolgte als Vollerhebung, die Rücklaufquote blieb mit etwa 20 Prozent bei beiden Gruppen jedoch deutlich hinter den Erwartungen. Der Vergleich spezifischer Merkmale der Grundgesamtheit mit den Untersuchungsergebnissen zeigte jedoch, dass Aussagen über entstandene Strukturen und bisherige Entwicklungen sowie Schwachstellen der zu erprobenden Verordnung getroffen werden können. Die Untersuchung wurde auf Basis des vom BIBB entwickelten berufsübergreifenden Konzeptes zur Evaluation von Ausbildungsordnungen durchgeführt (BIBB 2011).

² auf Basis der Daten der Berufsbildungsstatistik der statistischen Ämter des Bundes und der Länder, die zum 31.12. erhoben werden

Die befragten Akteursgruppen bewerten Berufsbezeichnung, Ausbildungsdauer, Ausbildungsrahmenplan, Rahmenlehrplan und Prüfungsbestimmungen als grundsätzlich geeignet. Hinweise auf Verbesserungsbedarfe, so etwa im Hinblick auf die mangelnde Abgrenzung der Berufsbezeichnung gegenüber der industriellen Speiseeisherstellung, finden sich nur vereinzelt.

Im Hinblick auf die geringe Zahl an Ausbildungsverhältnissen lässt sich als eine Ursache eine Gemengelage aus Unkenntnis und Unsicherheit bei der Realisierung einer dualen Ausbildung vermuten, da Betriebe in der Regel erstmalig eine Ausbildung anbieten. Ebenfalls geringer als erwartet ist die Ausbildungsbetriebsquote, die entgegen des im Handwerk sonst üblichen Wertes von etwa 30 Prozent bei um die zwei Prozent liegt. Die steigende Nachfrage nach AEVO-Qualifizierungen lässt hier jedoch eine allmähliche Verbesserung erwarten. Positiv auswirken könnte sich zudem ein seit 2012 existierender Tarifvertrag mit einer im Vergleich zum Ernährungs- und Gastronomiebereich deutlich höheren Ausbildungsvergütung.

Bisher wird etwa die Hälfte der Auszubildenden vom Ausbildungsbetrieb übernommen. Ein Teil der Fachkräfte plant eine weitere Ausbildung, die Nutzung der in der Erprobungsverordnung vorgesehenen Regelung zur einschlägigen Fortsetzung der Berufsausbildung bleibt bislang jedoch von untergeordneter Bedeutung.

Ein Einmal-Effekt bei der Ausbildung von Familienangehörigen lässt sich nicht erkennen, allerdings besteht beim Zugang der Auszubildenden zu den Ausbildungsbetrieben häufig ein enger persönlicher Kontakt im Vorfeld der Ausbildung, beispielsweise durch Aushilfstätigkeiten.

Die schulische Vermittlung der Ausbildungsinhalte erfolgt in Fachklassen und in Mischklassen, in denen die Auszubildenden in der Regel mit angehenden Konditoren/-innen unterrichtet werden. Auszubildende in Fachklassen äußern sich dabei deutlich zufriedener als Auszubildende in Mischklassen. Auf die Zufriedenheit mit dem Verlauf der gesamten Ausbildung hat dies jedoch keinen erkennbaren Einfluss.

Irritierend wirkt es, dass eine seit 1983 bestehende Fortbildungsprüfungsregelung zum/zur Geprüften Speiseeishersteller/-in auch nach Einführung des Erprobungsberufes unverändert Bestand hat. Die Zahl der Absolventen/-innen bewegt sich hier bei etwa zehn bis 25 pro Jahr. Ein knappes Drittel setzt sich aus angehenden Konditormeistern/-innen zusammen, welche die Produktpalette ihres Betriebes erweitern wollen.

Wie wenig dieser Ausbildungsberuf im öffentlichen Bewusstsein verankert ist, zeigt dessen Auftritt in der Sendereihe „Wer wird Millionär?“. Mit der richtigen Antwort auf die Frage, bei welchem Beruf es sich um einen Ausbildungsberuf handele, war ein Preisgeld von 125.000 € zu erzielen.

FAZIT UND AUSBLICK

Für die Bewertung der Ergebnisse kann die Empfehlung des Bundesausschusses für Berufsbildung (Bundesausschuss für Berufsbildung, 1974) zu Kriterien der Anerkennung und Aufhebung von Ausbildungsberufen herangezogen werden. Festzuhalten ist zunächst, dass aus Sicht der Befragten mit den Ausbildungsinhalten die berufliche Handlungsfähigkeit im Bereich der handwerklichen Speiseeisherstellung und dem damit verbundenen Service vermittelt werden kann. Bezogen auf den notwendigen Bedarf an Fachkräften ist die prognostizierte Zahl an Neuabschlüssen ebenso wie die Zahl der Ausbildungsbetriebe jedoch deutlich hinter den Erwartungen zurückgeblieben. Da eine Bedarfsuntersuchung jedoch nicht Gegenstand der Evaluation war, sind diese Befunde lediglich als Indizien zu verstehen. Die Zahl der Neuabschlüsse ist zudem insofern zu relativieren, als es andere Ausbildungsberufe mit weitaus weniger Neuabschlüssen gibt, deren Existenz keinesfalls infrage steht. Klärungsbedürftig erscheint in diesem Zusammenhang auch das Verhältnis zwischen Erprobungsverordnung und Fortbildungsprüfungsregelung, da für die Anerkennung eines Ausbildungsberufes neue Tätigkeitsbereiche erschlossen werden sollen und benötigte Qualifikationen bisher gar nicht oder lediglich durch Behelfslösungen existieren.

Wenngleich das BIBB nicht mit der Formulierung einer Empfehlung für den weiteren Umgang mit der Erprobungsverordnung beauftragt war, sondern die wissenschaftliche Grundlage für eine konsensuale Entscheidung der bildungspolitischen Akteure schaffen sollte, so lässt sich im Licht der Befunde zumindest kein klares Votum für eine unmittelbare Überführung der Erprobungsverordnung in ihrer bisherigen Form in Dauerrecht ableiten.

Die Sozialpartner ringen derzeit um eine einvernehmliche Lösung. Eine Option besteht darin, den zweijährigen zu einem dreijährigen Ausbildungsberuf weiterzuentwickeln, bei dem die Inhalte der ersten beiden Ausbildungsjahre denjenigen der Fachkraft im Gastgewerbe entsprechen und im dritten Ausbildungsjahr die handwerkliche Speiseeisherstellung vermittelt wird. ■

Die ausführlichen Evaluationsergebnisse sind in der BIBB-Reihe „Wissenschaftliche Diskussionspapiere“ Nr. 140 veröffentlicht worden und können kostenlos unter www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/showlid/7025 heruntergeladen werden.

Literatur

Bundesausschuss für Berufsbildung (1974): *Empfehlung betr. Kriterien und Verfahren für die Anerkennung und Aufhebung von Berufen*. O. O. BIBB: *Berufsübergreifendes Konzept zur Evaluation von Ausbildungsordnungen*. Bonn 2011 – URL: https://www2.bibb.de/tools/fodb/pdf/eb_42316.pdf (Stand: 31.01.13)