

myjob-börse Dorsten kommt ins Rollen

Neuntklässler der Gesamtschule machten mit ihrer Registrierung den Auftakt.

Von Anke Klapsing-Reich

Wulfen-Barkenberg. Im Informatikraum eins der Wulfener Gesamtschule drängen sich die Schüler der integrativen Klasse 9.1 um die Bildschirme. Schritt für Schritt vollziehen sie die Anleitungen nach, die ihr Klassenlehrer Marius Vanscheidt ihnen vorne per Beamer an die Wand wirft. „Wir werden heute gemeinsam lernen, wie man das Portal myjob-börse Dorsten im Internet findet, wie man sich einen Account einrichtet, sich ein Profil anlegt und die vorgegebenen Felder ausfüllt“, erklärt Marius Vanscheidt.



» Über die Börse kommen Jugendliche in Kontakt mit Arbeitnehmern.«

Ulla Busch

Die Gesamtschule Wulfen war mit dem damaligen Schulleiter Johannes Kratz maßgeblich an der Entwicklung des Portals von myjob-dorsten e.V. beteiligt. „Deshalb fühlen wir uns auch besonders berufen, die Online-Kontaktbörse zur Ausbildungsfindung voranzubringen und zu nutzen“, sagt Andreas Hatting vom Schulleitungsvorstand. So stieß sein Vorschlag, im Rahmen der traditionellen Aktivitätenwoche vor den Herbstferien für alle rund 180 Neuntklässler eine Informationsveranstaltung zum Thema myjob-börse anzubieten, auf breite Zustimmung.

„Mit der myjob-börse Dorsten haben wir eine Kontaktbörse, die Jugendliche frühzeitig, schon ab Klasse 9, bei der Suche nach dem passenden Ausbildungsberuf und Unternehmen unterstützt, weil sie mit Arbeitgebern in Kontakt kommen“, erläutert myjob-Projektbegleiterin Ulla Busch das niederschwellige Angebot – ein zusätzlicher Baustein rund um das NRW Landesprogramm „Kein Abschluss ohne Anschluss“.

Win-win-Situation

„Was kann ich, wo liegen meine Stärken, wo bin ich sozial stark und welche Aktivitäten verfolge ich außerhalb der Schule gerne?“ Zu diesen Fragen müssen sich die Schüler vorher Gedanken machen,

wenn sie ihr Profil in dem Portal „schärfen“. Auf der anderen Seite kann dann der Arbeitgeber auf der Suche nach Nachwuchs die anonymisierten Profile sichten, um die passenden Kandidaten zu finden, sie einzuladen, um ins Gespräch zu kommen. Eine Win-win-Situation für beide Seiten.

Basteln an Feinheiten

Mit ihrer Registrierung haben die Gesamtschüler Wulfen nun den Auftakt gemacht. Doch es wird voraussichtlich noch bis zum Ende des Jahres dauern, bis das Portal so läuft, wie es sich die Initiatoren wünschen: „Wir basteln jetzt noch an einigen Feinheiten“, sagt Ulla Busch. Um möglichst viele Schüler ins Boot zu holen, werde der myjob-dorsten-Verein bei einem Treffen der Studien- und Berufsorientierungslehrer am 14. November die Kontaktbörse noch einmal umfassend vorstellen. Und dann gelte es auch, die Arbeitgeber-Seite auf dieses niederschwellige Instrument der Nachwuchs-Suche aufmerksam zu machen.

Fabians Interesse ist geweckt: „Ich werde dieses Portal bei meiner Ausbildungssuche auf alle Fälle nutzen.“ www.myjob-dorsten.de



Auch diese Schüler möchten sich in die Börse für Jugendliche und Unternehmen einloggen. RN-FOTO KLAPSING-REICH



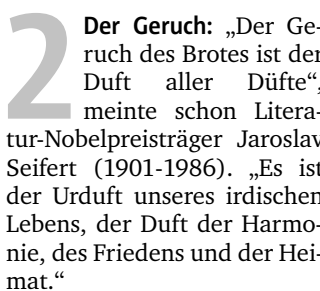
Das Brot auf dem Prüfstand

Karl-Ernst Schmalz ist einer von nur drei Brotprüfern in Deutschland. Am Donnerstag erklärte er in den Mercaden, worauf es bei den Backwaren ankommt.

Von Stefan Diebäcker



1 Form und Aussehen: Die Brotprüfung beginnt mit einem „Augen-Blick“. Karl-Ernst Schmalz vom Deutschen Brotinstitut nimmt das Brot in die Hand. „Eine ideale Brotform gibt es nicht“, sagt der Fachmann. Klar, ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang, ein Korbbrötchen rund. Aber die Form und das Aussehen soll-

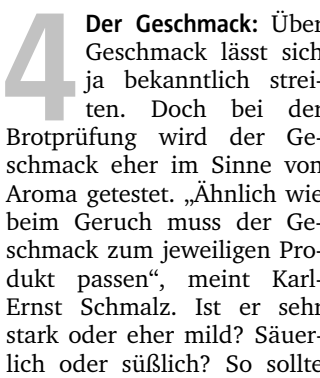


2 Der Geruch: „Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte“, meinte schon Literatur-Nobelpreisträger Jaroslav Seifert (1901-1986). „Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.“ Karl-Ernst Schmalz hält seine Nase an das aufgeschnittene

ne Brot und schnuppert. „Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust machen, in das Brot hineinzubeißen“, sagt er. Natürlich sollte der Geruch zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach sein. „Im Idealfall bewirkt der Geruch, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.“



3 Struktur und Elastizität: Als „Krumen“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. „Bei Weizenbrot sollte die Krume locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist sie dichter und kompakter“, sagt der Brotprüfer. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die



4 Der Geschmack: Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. „Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen“, meint Karl-Ernst Schmalz. Ist er sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich? So sollte

beispielsweise ein Weizenbrot einen mildereren Geschmack haben als ein Roggenmischbrot. Der Brotprüfer nimmt nur ein kleines Stück aus der Krume für den Geschmackstest. Schließlich prüft er normalerweise 50 bis 60 Brote an einem Tag, in Dorsten waren es gestern mehr als 100 aus zwölf Betrieben im Vest Recklinghausen.



5 Die Auswertung: Um ein Brot zu prüfen, braucht der Fachmann nicht lange. Für die verschiedenen Kriterien vergibt er Punkte und trägt sie am Laptop in eine Liste ein. Bei voller Punktzahl (100) gibt es ein „sehr gut“, Brote mit mindestens 90 von 100 Punkten werden mit „gut“ benotet. Für drei Jahre „sehr

gut“ in Folge erhält das jeweilige Produkt die „Gold“-Auszeichnung als Nachweis für konstante Topqualität. Die Prüfung ist freiwillig, die Betriebe entscheiden selbst, welche Brote sie dem Tester vorlegen. Der wiederum hat keine Ahnung, wer welches Brot gebacken hat. Karl-Ernst Schmalz hat nur eine Nummer und eine kurze

Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aromastoffe enthält und die Feuchtigkeit besser im Brot hält.“ Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote. Übrigens: Es gibt rund 3200 verschiedene Brotspezialitäten, ständig kommen neue dazu, „und jedes hat unterschiedliche Kriterien“.



Poren in der Krume gleichmäßig verteilt sein und keine großen Löcher vorzufinden sein – sonst kann man Butter nicht gleichmäßig verteilen. Um die Elastizität der Krume zu prüfen, drückt Karl-Ernst Schmalz mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern, sodass sich der Ab-

druck zurückbildet. Die Brote, die zur Prüfung gegeben werden, sollten 24 Stunden „alt“ sein. Dann hat der Prüfer einen guten Vergleich. Kunden mögen es natürlich am liebsten „frisch“, aber „einen Tag danach schmeckt es noch genauso gut“, meint die Dorstener Bäckermeisterin Julia Imping.



Beschreibung, bevor er prüft und sein Urteil fällt. Die Auszeichnung können die Backbetriebe später natürlich zu Werbezwecken nutzen und beispielsweise Urkunden im Schaufenster aushängen. Bäckermeisterin Julia Imping findet das gut, sie sagt aber auch: „Am wichtigsten ist, dass es den Kunden schmeckt.“

Kurzfristige Entscheidung



Ralf Honsel, Edeka-Kaufmann mit derzeit drei Geschäften

Herr Honsel, Heiligabend fällt in diesem Jahr auf einen Sonntag. Der Einzelhandel diskutiert derzeit, ob die Geschäfte an diesem Tag öffnen. Was machen Sie?

Wie wir uns verhalten, entscheidet sich kurzfristig vorher und ist sicher auch davon geprägt, wie die Meinung unserer Kunden dazu in den Adventswochen ist. Hier können sich Stimmungen manchmal sehr kurzfristig ändern. Grundsätzlich würden wir dies aber wie jeden „normalen“ verkaufsoffenen Sonntag behandeln.

Was bedeutet das für Ihre Personalplanung?

Es müssen sich wie immer ausreichend Mitarbeiter finden, die gegen entsprechenden Lohnaufschlag freiwillig arbeiten möchten. Das hat bei uns bisher immer gut geklappt. Manchmal gibt es mehr Anfragen von Mitarbeitern, die arbeiten möchten, als wir benötigen.

Ist der Heiligabend eigentlich generell ein umsatzstarker Tag?

Ja, Heiligabend ist normalerweise ein sehr starker Tag für uns, aber auch für andere Geschäfte. Aber ob dies an einem Sonntag auch so ist? Wir diskutieren das noch intern.

Fragen: Stefan Diebäcker

15 neue Azubis eingestellt Elektro-Innung wählte Vorstand.

Dorsten. Alter und neuer Obermeister der Innung für Elektrotechnik in Dorsten ist

Viktor Stojanovic (Foto). Auf der Innungsversammlung wurde er ebenso im Amt bestätigt wie seine Stellvertreterin Karin Kleine-Schulte. Neuer Lehrlingswart der Innung ist Jan Neuhaus aus der Elektro Ambrozy GmbH, der gleichzeitig Meisterbeisitzer im Gesellenprüfungsausschuss ist.



„Ich freue mich sehr über das Vertrauen meiner Kollegen“, sagte Stojanovic nach seiner Wiederwahl. Besonders erfreulich findet der alte und neuer Obermeister außerdem, dass es in diesem Jahr 15 neu eingetragene Lehrverträge im Elektroniker-Handwerk im Bereich der Innung Dorsten gibt.

In der Jubiläumswoche erhält jede Kundin eine kleine Überraschung!
Vom 27.10.- 03.11.2017 wird mit Preisnachlass auf alle Artikel gefeiert.

30 Jahre

boutique
UNO
Inh. Karin Trojahn
Recklinghäuser Straße 2a · 46282 Dorsten

Wir feiern Geburtstag
und möchten uns auf diesem Wege bei allen Kunden und Freunden herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.