

„Brot gegen Not“ sucht Bäcker Gesellen

Ausbildungsbackstube in Westalbanien geplant

Die gemeinnützige Stiftung „Brot gegen Not“ engagiert sich in der ganzen Welt gegen Armut und Hunger. Den Aktionen rund um den Globus liegt das Prinzip der Hilfe zur Selbsthilfe zugrunde.

Die von Bäckermeister Heiner Kamps im Jahr 2001 ins Leben gerufene Stiftung leistet Entwicklungshilfe, indem sie in bedürftigen Regionen Ausbildungsbackstuben einrichtet. In diesen Bäckereien werden Jugendliche von erfahrenen Bäckern in ihrem Handwerk geschult.

Dieses Jahr startet „Brot gegen Not“ gemeinsam mit „Swisscontact“ und „AlbVET“ eine Bäckereifachschule mit angeschlossener Ausbildungsbackstube in Albanien. In der westalbanischen Stadt Durrës sollen pro Jahr etwa zwölf arbeits- und ausbildungslose Jugendliche in der „Bakery School“ die Grundlagen des deutschen

Bäckerhandwerks erlernen. Da in Albanien bislang keine standardisierte Ausbildung zum Bäcker existiert, ist das Projekt zunächst auf die fachliche Kompetenz von Bäckern aus Deutschland angewiesen. Deshalb sucht „Brot gegen Not“ Gesellen, die aus Albanien stammen und ihre Ausbildung in Deutschland absolviert haben. So soll der Transfer von Wissen und Erfahrung im deutschen Bäckerhandwerk in Einklang mit der albanischen Kultur gebracht werden.

Unterstützt wird das Projekt von der Handwerkskammer Düsseldorf. Die Kammer setzt sich für Projekte ein, die Ausbildungen im Handwerk fördern - deutschland- und weltweit. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei der Projektleiterin von „Brot gegen Not“ Jennifer Reinhard, Tel.: 0211 / 31 06 27-27 oder bei der Mobilitätsberaterin der Handwerkskammer Nina Jansen, Tel.: 0211 / 87 95-608.