



© privat

Zukunft

## Mit Leib und Seele Bäcker

Simon Sailer, Sailer Bäckerei & Konditorei GmbH

Der Bäcker und Konditor Simon Sailer sammelte viel Erfahrung, die ihm bei der Vorbereitung auf die Berufs-EM 2020 hilft. Mein Weg begann schon als Kleinkind in der Backstube. Was für andere Kinder der Sandkasten war, waren für mich das Mehl und der Teig. Damit zu spielen und der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen war schön, das entstandene „Meisterwerk“ dann aber auch noch essen zu können, faszinierte mich schon als Kind! Mein Berufsweg begann in Salzburg bei der Konditorei „Der Tortenmacher“. Dort habe ich meine dreijährige Konditorlehre absolviert. Ich konnte viele Eindrücke sammeln und Fähigkeiten erlernen, die mir heute - bei den Vorbereitungen für die EuroSkills 2020 - helfen. Schon in meiner Lehrzeit habe ich immer wieder bei Lehrlingswettbewerben mitgemacht und sammelte so erste Wettbewerbseindrücke. Beim Landeslehrlingswettbewerb der Konditoren konnte ich den zweiten Platz erreichen. Die Konditor-Lehrabschlussprüfung schloss ich mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

"Bei meinem Auslandspraktikum in Japan war ich beeindruckt von der Genauigkeit und Disziplin, die dort bei der Arbeit an den Tag gelegt wird. Diese Eindrücke halfen mir enorm bei meinen weiteren Lebensabschnitten."

Nach der Konditorlehre ging ich in eine einjährige Bäckerlehre im elterlichen Betrieb. Diese Zeit nutzte ich auch für ein dreimonatiges Auslandpraktikum bei meinem Onkel in Japan. Er führt seit 26 Jahren eine erfolgreiche Bäckerei und Konditorei in Fukuoka und es war immer schon mein Wunsch dort hinzugehen, um japanische Backstubenluft zu schnuppern. Die extreme Genauigkeit und Disziplin, die dort bei der Arbeit an den Tag gelegt wird, half mir in den weiteren Lebensabschnitten enorm. Zurück aus Japan, startete ich ohne große Vorbereitung beim Landeslehrlingswettbewerb der Bäcker und konnte dort immerhin noch den vierten Platz retten. Die Lehrabschlussprüfung im Beruf Bäcker konnte ich mit gutem Erfolg abschließen. Ich nahm auch die Erkenntnis mit, dass Wettbewerbe und Prüfungen nicht immer fair ablaufen. Seither ist es mein großes Ziel, mein Handwerk immer weiter zu verbessern, um am Ende dann auch bei Wettbewerben, bei denen es an Fairness mangelt, ohne große Diskussionen zu gewinnen. Nach diesen Erfahrungen arbeite ich ein Jahr lang als Geselle im eigenen Betrieb. In diesem Jahr nahmen wir weitreichende Umstrukturierungen vor, um die bevorstehende Expansion in eine neue Produktionsstätte so einfach wie möglich zu gestalten. 2018 besuchte ich die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren in Wels, wo ich meine beiden Meistertitel in Bäckerei und Konditorei mit Auszeichnung bestanden habe. Dort wurde ich dann auch von meinem jetzigen Experten das erste Mal auf die World- und EuroSkills-Bewerbe aufmerksam gemacht. Als Meister startete ich in der neuen Produktionsstätte durch und strukturierte den familiären Betrieb gemeinsam mit meinem Bruder neu, um ihn für die Zukunft auszurichten. Nach nur zwei Jahren konnten wir die Mitarbeiterzahl von 50 auf knapp 70 anheben und sind sehr zufrieden mit dieser Entwicklung. Noch sind es circa 200 Tage bis zu den Europameisterschaften - mein Experte und ich können es gar nicht mehr erwarten!

[www.baeckerei-sailer.at](http://www.baeckerei-sailer.at)

Online seit 01.03.2020 (Aktualisiert: 02.03.2020)