



## Erfolgreiche Partnerschaft

Indonesien: Berufliche Bildung und Unternehmen arbeiten Hand in Hand

**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH





## Grußworte

### **Kerstin Nagels**

*Programmleiterin "Sustainable Economic Development through Technical and Vocational Education and Training (SED-TVET)"*

Damit Jugendliche es in Zukunft leichter haben, eine gute Arbeit zu finden, bietet das gemeinsame indonesisch-deutsche Programm SED-TVET verschiedene Beratungsleistungen aus einer Hand an. Dazu gehören beispielsweise die Verbesserung der Gesetzgebung und der Qualitätssicherungssysteme in der beruflichen Bildung, die Nutzung von besseren Informationen über den Arbeitsmarkt für Bildungsplanung und Arbeitsvermittlung genauso wie die Entwicklung innovativer Ansätze zur Förderung von Jugendbeschäftigung. Ausserdem werden 23 Schulen und Trainingszentren mit arbeitsmarktgerechter Ausstattung modernisiert und

dabei unterstützt, die Lehr- und Lernqualität zu verbessern.

Kernelement des deutschen Beratungsansatzes ist die verstärkte Zusammenarbeit von Schulen und Unternehmen. Deshalb freue ich mich besonders, gemeinsam mit unserem Partner, dem Direktorat für Berufsbildung, diese Auswahl von guten Beispielen für Schul-Industrie-Partnerschaften zu präsentieren. Wir hoffen, dass sie Schulen, Bildungspolitikern und Unternehmen gleichermaßen anregen wird, neue Wege der Kooperation zu gehen. Aus den Beispielen wird sichtbar: Am Ende profitieren alle: Schüler und Auszubildende, Unternehmen und Kommunen.





## Anang Tjahjono

*Direktor Berufsbildung im Ministerium für Bildung und Kultur*

Das Bildungsministerium und die deutsche Entwicklungszusammenarbeit können auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit bei der Förderung von Berufsschulen in Indonesien zurückblicken. Auf Basis langjähriger Kooperation im Rahmen des Indonesian German Institute (IGI) wurde im Januar 2010 ein neues Programm eingesetzt, das auf den Erfolgen seines Vorgängers aufbaut. Im SED-TVET - Programm wurde die Zusammenarbeit strukturell und inhaltlich ausgeweitet. Das gemeinsame Ziel ist es, die (Jugend-) Arbeitslosigkeit durch die Verbesserung der Ausbildung zu verringern und gleichzeitig den stetig steigenden Fachkräftebedarf der Wirtschaft zu decken. Hierzu kooperiert die Deutsche Gesellschaft für Interna-

tionale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) nun zusätzlich zum Bildungsministerium auch mit dem Industrie- und Arbeitsministerium. Deutschland und Indonesien können wertvolle Erfahrungen in der Ausbildung von Fachkräften beitragen. Die Ergebnisse dieser Kooperation sollen replizierbar sein. Im Auftrag des Bildungsministeriums wünsche ich uns daher auch weiterhin eine erfolgreiche Zusammenarbeit im Rahmen des SED-TVET Programms.

Jakarta, Oktober 2012





# Industrielle Wirklichkeit

## Deutsche Standards für indonesische Produkte

Von Schweißgeräten zucken Lichtbögen, Schmelzöfen ergießen flüssiges Metall in bereitstehende Formen, in CNC-Maschinen huschen Fräsköpfe über Metallblöcke und lassen Werkzeuge und Formen entstehen. Im Herzen der Produktionshallen der Fachhochschule Polman in Bandung tasten sich die Studenten Schritt für Schritt an ihr eigenes Erzeugnis heran. „Wir wollen unsere Auszubildenden so schnell wie möglich an die realen Produktionsbedingungen in der Industrie heranführen“, erläutert Mohammad Nurdin, Vizedirektor des Instituts, die Philosophie dahinter. Kennen sich die Absolventen im Betriebsalltag aus, bieten ihnen die Unternehmen einen gut bezahlten Job. „Unsere Abgänger wissen, was auf sie im Beruf zukommt. Sie wachsen schnell in ihre Aufgabe hinein und bringen neben ihren fachlichen Qualifikationen auch die notwendige Arbeitseinstellung mit. Bei uns findet jeder nach

seinem Abschluss eine Anstellung“, bekräftigt Nurdin zufrieden.

„Reale Produktionsbedingungen“ lautet das Zauberwort. In den eigenen Werkstätten arbeiten die Studenten an Waren für den indonesischen Markt, mit denen das Institut zusätzliche Einnahmen generiert. Gemeinsam mit dem Miteigentümer der deutschen Lufapak GmbH, Harald Füchsel, steckt Polman seine Ziele noch höher: Ladebordwände nach deutschen Standards sollten in den Hallen der Fachhochschule entstehen. Ein gemeinsames Projekt zwischen Lufapak und der GIZ ebnet den Weg. „Wir wollen zeigen, dass wir ein hochtechnisches Produkt nach deutschen Qualitätsstandards herstellen können“, beschreibt Professor Isa Setiasyah Toha, Direktor von Polman, die Motivation. Angefangen von der Kostenkalkulation, Materialbeschaffung, Arbeits-





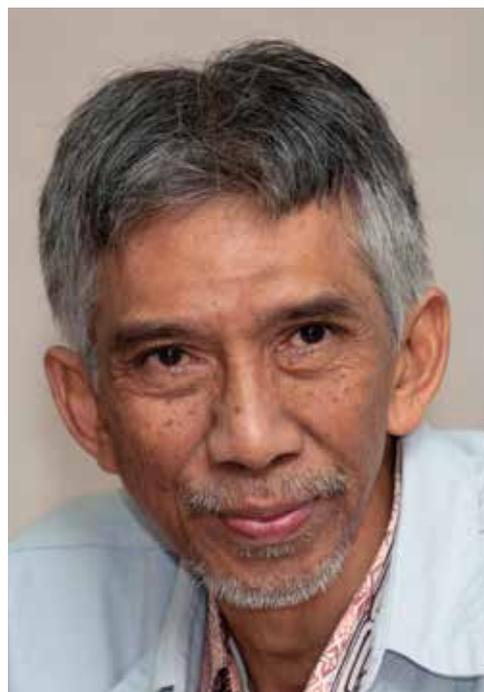
◀ „Wir wollen unsere Auszubildenden so schnell wie möglich an die realen Produktionsbedingungen in der Industrie heranführen.“

**Mohammad Nurdin**  
Vizedirektor von Polman

vorbereitung, Herstellung bis hin zur Vermarktung steigen die Dozenten und Studenten in den Produktionsprozess ein. Die Erkenntnisse daraus nimmt die Fachhochschule in ihre Lehrpläne auf.

## Mehr als ein Produkt

Nach der ersten erfolgreichen Kooperation entschloss sich Füchsel, ein weiteres Produkt mit Polman in Indonesien auf den Markt zu bringen – eine Wasseraufbereitungsanlage. Dazu wurde die Firma Lufapak Asia gegründet. Neben dem Empfinden für seine soziale Verantwortung beflügelt Füchsel der Gedanke an den indonesischen Markt und seine Kunden: „Wir haben Firmen in Europa und Kunden aus Amerika, aber wir hatten nichts in Asien. Die Kooperation mit Polman ist der Türöffner für Asien.“



**Professor Isa Setiasyah Toha**  
Direktor von Polman





„Wir haben Firmen in Europa und Kunden aus Amerika, aber wir hatten nichts in Asien. Die Kooperation mit Polman ist der Türöffner für Asien.“

**Harald Füchsel**  
Miteigentümer von Lufapak GmbH

Die Anlage stellt Polman unterstützt von Füchsel her, die Studenten sind sofort mit von der Partie, lernen die neue Technik kennen und sind am Bau beteiligt. Doch schon nach der Auslieferung der ersten Anlagen stellte sich heraus, dass das Personal der Wasserversorger nicht in der Lage ist, die Anlagen zu betreiben und zu warten. Unterstützt von der deutschen Sequa gGmbH entwickelten Lufapak und Polman daher ein Schulungskonzept und richteten ein Trainingszentrum ein. Die ersten zwölf Mitarbeiter von Wasserversorgungsbetrieben haben gerade ihren Kurs beendet, der zweite Kurs hat bereits begonnen. An der Weiterbildung können auch Schüler von Berufsschulen teilnehmen und sich so in der Wasseraufbereitung weiterqualifizieren. Die Nachfrage ist groß, so dass in naher Zukunft Berufsbildungsinstitute aus drei weiteren Provinzen die Schulung anbieten wollen – mit der Hilfe von Polman.

Sieben Anlagen haben die Partner bereits installiert und das ist erst der Anfang. Toha hat klare Ziele: „Bei Polman wollen wir nicht nur kopieren, sondern weiter entwickeln. Wir bauen gerade eine kleinere, mobile Anlage für ländliche Gebiete und reagieren damit auf die Marktlage. Viele Nachbarschaftsgemeinschaften haben kein Geld für die große Anlage und sind nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossen. Das ist ein großer Kundenkreis.“

Das Leben der Dozenten und Studenten spielt sich bei Polman in der industriellen Wirklichkeit ab. Die Güter, die sie produzieren, müssen sich auf dem Markt behaupten. Innovationen gehören zum Studienalltag und finden nicht erst später im Berufsleben statt.





## Im Betrieb zu Hause

### Ausbildungsinhalte am Puls der Industrie

Werkzeug- und Formenbau, Kunststoffverarbeitung, Metall-Möbelherstellung, Sondermaschinenbau – 600 Mitarbeiter produzieren in vier Unternehmenssparten bei PT ATMI hochwertige Produkte für den indonesischen und internationalen Markt. Das Betriebsgelände liegt mitten auf dem Campus der polytechnischen Fachhochschule ATMI Surakarta, schließlich ist diese Eigentümerin der erfolgreichen Firma. Studenten des Instituts mischen sich unter die Mitarbeiter und fassen unter der Aufsicht der erfahrenen Kollegen mit an. Andre Sugijopranoto, Direktor der Fachhochschule, macht klar: „Selbst die Werkstücke, die die Schüler in der Lehrwerkstatt herstellen, sind in der Regel Zwischenprodukte für ein Endprodukt unseres Betriebs.“ Beim Gang durch die Lehrwerkstatt fällt der Blick auf moderne Maschinen, an denen jeweils ein Student pro Gerät arbeitet. Die Ausstattung verdankt das Institut unter anderem der deutschen Entwicklungszusammenarbeit.

Schon ab dem ersten Ausbildungsjahr integrieren die Dozenten ihre Studenten in den Betriebsalltag. Teams aus verschiedenen Semestern müssen Anfragen der Industrie an den schuleigenen Betrieb bearbeiten. Hier ist umfangreiches Know-how gefragt: angefangen von der Produktionsplanung, Lagerhaltung, Kostenkalkulation, Herstellung bis hin zur Verpackung. Mit der Theorie haben die Jugendlichen selten Probleme, denn bei ATMI haben nur diejenigen mit exzellenten Schulnoten die Chance auf einen Ausbildungsplatz. Mit den praktischen Fertigkeiten sieht es laut Sugijopranoto dagegen anders aus: „Die Schwierigkeiten liegen in der handwerklichen Arbeit. Nicht jeder Mensch hat ein Händchen dafür. In diesem Jahr machen 160 Studenten ihren Abschluss, 20 mussten vorher abbrechen.“



„Die Fähigkeit, praktisch zu arbeiten und mich in die Arbeitswelt zu integrieren habe ich von ATMI mitgebracht.“

**Danny Priyanto**

Betriebsleiter PT. King Manufacture ▼



Escha Pangarso Adi



## Ausbildung mit Jobgarantie

Der Lohn der anspruchsvollen Ausbildung lockt dennoch Jahr für Jahr 600 Bewerber an das Institut, von denen nur 180 einen Platz finden. Für Escha Pangarso Adi, Mechatronikstudent, war sonnenklar, warum er zu ATMI wollte: „Ich möchte später einen gutbezahlten Job und den finde ich garantiert, wenn ich hier fertig bin. Meine Schwester hat an einer Universität studiert und ein Jahr lang Arbeit gesucht. Mein Bruder dagegen war hier und hat sofort eine Stelle gefunden, bei der er auch noch viel mehr verdient als meine Schwester!“ Die Erfahrung von Adi ist keine Ausnahme. Die Absolventen von ATMI besetzen Positionen als Vorarbeiter, Produktions- oder Betriebsleiter. Das kann Donny May Rendra Priyanto, Betriebsleiter des Formen- und Stanzenbauers PT. King Manufacture, bestätigen. 2001 hat der junge Mann

sein Studium bei ATMI beendet und eine steile Karriere hingelegt: „Seit einem Jahr bin ich jetzt Betriebsleiter. Mein Chef war sehr zufrieden mit mir, denn ich habe mich sofort in der Produktion zurechtgefunden. Die Fähigkeit, praktisch zu arbeiten und mich in die Arbeitswelt zu integrieren habe ich von ATMI mitgebracht.“ 75 Mitarbeiter arbeiten unter Priyantos Regie. Sucht er einfache Anlagenbediener, spielt die Ausbildung keine so große Rolle. Braucht er jedoch jemanden für das mittlere Management, fragt er bei ATMI an: „Den Absolventen von ATMI zahlen wir 30 Prozent mehr Gehalt als anderen Uniabgängern, denn die sind es gewohnt, unter Stress zu arbeiten und finden sich sofort in ihren Job ein.“

Die lobenden Worte des Betriebsleiters haben ihren Grund. Mit 100 Unternehmen arbeitet der schuleigene Betrieb zusammen, mit 50 Betrieben





kooperiert die Schule im Ausbildungsbereich. Sämtliche Abgänger arbeiten in der Industrie und halten engen Kontakt mit ihrer ehemaligen Schule. Für Sugijopranoto sind dies wertvolle Voraussetzungen: „Wir bekommen ständig Rückmeldungen von unseren ehemaligen Schülern und den Unternehmen, was die Industrie bewegt. Kommt eine neue Technik auf den Markt, wissen wir das sofort und nehmen diese in unsere Ausbildung mit auf.“ Neben den technischen Voraussetzungen legt die Fachhochschule großen Wert auf ein gutes Arbeitsverhalten ihrer Schüler. Ohne Pünktlichkeit, Fleiß, Ehrlichkeit, Stressresistenz, Teamgeist hat ein Schüler keine Aussicht auf Erfolg. „Für jede Minute, die ein Schüler zu spät erscheint, muss er 30 Minuten nacharbeiten. Die Faulen haben hier keine Chance“, schmunzelt Sugijopranoto.



**Andre Sugijopranoto**  
*Direktor von ATMI*





## „Ohne die Industrie geht gar nichts“ Berufsschule und Unternehmen ergänzen sich

Geändert hat sich in der Berufsschule für Lebensmittelverarbeitung in Cibadak alles im Jahr 2004. Die Initialzündung für einen neuen Schulalltag kam durch die KfW Entwicklungsbank und die GIZ ins Haus. Eine professionelle Bäckerei- und Konditoreiausrüstung, ein komplettes Labor für mikrobiologische Untersuchungen und Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung sowie umfangreiche Schulungen der Lehrer im Umgang mit der neuen Einrichtungen veränderten nicht nur die Ausbildung der Schüler. Schulleiter Yudi Karyudi erinnert sich nur zu gut: „Es war früher ein frustrierendes Unterfangen, den Schülern Praktikumsplätze oder Jobs in der Industrie zu vermitteln, denn unsere Ausbildung war sehr theoretisch. Heute arbeiten wir mit großen und mittelständischen Unternehmen eng zusammen, in vielerlei Hinsicht!“

Bei einem Rundgang durch die Schule wird schnell klar, was Karyudi meint. Der Duft von frisch

gebackenem Brot und köstlichen Torten zieht durch die Hallen. Schüler in weißen Kitteln, mit Handschuhen und Haarnetz stellen mit sicheren Griffen Konditoreiprodukte aller Art her. Die Zutaten liefert der Lebensmittelkonzern Bogasari. Im Gegenzug nutzt das Unternehmen die Schulbäckerei als Schulungszentrum für seine Mitarbeiter sowie zahlungswillige Bäcker und Konditoren. Neue Rezepte, Geschäfts- und Managementpläne, Umgang mit moderner Ausrüstung stehen auf dem Programm. Drei Nachmittage pro Woche bringt Ahisa Puspita, Leiterin des Schulungszentrum und ehemalige Schülerin, die Teilnehmer auf den neuesten Stand: „Die Schüler gehen mir zur Hand und profitieren so ebenfalls von den Kursinhalten. Bogasari gibt 20 Prozent der Einnahmen an die Schule ab, so dass es für beide Seiten ein gewinnbringendes Arrangement ist.“



„Die Auszubildenden haben sich hier ohne großartige Einweisung sofort zurechtgefunden.“

**Santi Mutia**  
Leiterin des Bäckereibetriebs  
in Carrefour



Graue Theorie gehört in Cibadak der Vergangenheit an. Sämtliche Jugendliche müssen in einer Projektarbeit eigene Produktideen entwickeln, einen Geschäfts- und Marketingplan erarbeiten, ihre Ware herstellen und gewinnbringend verkaufen. „Das fördert das Selbstvertrauen und lässt die Schüler die Scheu vor dem Kunden verlieren“, erklärt Karyudi. Um Praktikumsplätze für seine Schützlinge muss sich Karyudi längst nicht mehr sorgen. Die Unternehmen kommen auf ihn zu und bieten nicht selten ein dreimonatiges Praktikum mit anschließender Übernahme an. Santi Mutia, Leiterin eines Bäckereibetriebs der Supermarktkette Carrefour in Jakarta, ist begeistert: „Wir haben zehn Auszubildende von Cibadak als Praktikanten eingestellt und alle übernommen. Die haben sich hier ohne großartige Einweisung sofort zurechtgefunden, kennen die Hygienestandards, arbeiten sicher, zuverlässig und sind immer pünktlich. So etwas kenne ich gar nicht von anderen Schulen.“



**Yudi Karyudi**  
Schulleiter von SMKN 2 Cibadak





„Von der Schule gehen Innovationsimpulse aus.“

**Sugih Prakoso**

Manager von Alam Aneka Aroma



„Die Schüler gehen mir zur Hand und profitieren so ebenfalls von den Kursinhalten.“

**Ahisa Puspita**

Leiterin des Schulungszentrum



## Schule mit Innovationsimpulsen

Intensiv und innovativ ist auch die Zusammenarbeit mit Sugih Prakoso, Manager von Alam Aneka Aroma. Auf dem Firmengelände wabert in riesigen Rührgefäßen Sojasauce, es riecht nach Fermentation und Orangensirup. Vor fast 20 Jahren hat der dynamische Mann den Betrieb mit der Sojasauceproduktion und 20 Mitarbeitern übernommen. Heute stellen 40 Leute den Klassiker her, aber auch Orangensirup und Tempeh, ein Produkt aus Sojabohnen. Das Qualitätslabor leitet ein Absolvent von Cibadak. Aufwändige mikrobiologische Untersuchungen lässt der Betrieb im schuleigenen Labor machen, gegen Bezahlung, versteht sich. Prakoso schätzt die Verbindung nach Cibadak sehr: „Von der Schule gehen Innovationsimpulse aus. Wir erarbeiten gemeinsam neue Produkte, stellen sie im Labormaßstab dort her und die Schüler und Lehrer bringen ihre Ideen und ihr Wissen ein. Das zahlt

sich für mich in barer Münze aus.“ Den Orangensirup verdankt Prakoso einem solchen Gemeinschaftswerk. Die Schule entwickelte in seinem Auftrag das Herstellungsverfahren, der Manager übernahm das Marketing und den Verkauf. Die ersten Chargen in kleinen Stückzahlen entstanden im Schulbetrieb. Inzwischen verkauft das Unternehmen 5000 Flaschen pro Jahr; die Herstellung hat es selbst übernommen.

Das Fazit von Karyudi ist glasklar: „Ohne die Industrie geht gar nichts. Die Technik schreitet voran. Das bekommen wir durch die Unternehmenskontakte mit und nehmen diese Entwicklungen sofort in die praktische und theoretische Ausbildung auf. Das Ergebnis sind fachlich hochqualifizierte Schulabgänger, die die Betriebe gerne einstellen!“ Ganz nebenbei erwirtschaftet die Schule durch die Industriekooperationen genügend Geld, um ihre Ausrüstung instand zu halten und neue Investitionen zu tätigen.





## Von Null auf Hundert

### Mit innovativen Methoden zum Erfolg

Als Akib Ibrahim als neuer Schulleiter 2003 zum ersten Mal seinen Fuß auf das Gelände der Berufsschule für Hotelfach, Lebensmittelverarbeitung und Landwirtschaft in Pacet setzte, fand er nichts weiter als ein altes Gebäude und Felder vor. Doch der engagierte Mann ließ sich von diesen Gegebenheiten nicht schrecken: „Ich war fest entschlossen, diese Schule zu der besten der Provinz zu machen. Dazu brauchte ich moderne Lehrinhalte und die Kooperation mit Unternehmen.“ Kurz entschlossen machten sich Ibrahim und sein Team mit dem Curriculum in der Tasche auf zu Unternehmensbesuchen. Nach und nach überzeugten sie immer mehr Firmen, mit der Schule zu kooperieren. Mit kritischem Blick prüften Betriebsleiter und Firmenbesitzer die Lehrpläne, regten Änderungen und Aktualisierungen an. Parallel erklärten sich viele bereit, einen Teil der Ausbildung als Praktikum in ihre Betriebe zu verlagern, denn: „Wir können an der Schule inzwischen viel praktische Erfahrung vermitteln, aber die tatsächli-

che Arbeitswelt lernt ein Jugendlicher nur in einem Unternehmen kennen“, ist sich Ibrahim sicher.

2005 bekam Ibrahim von der Regierung Geld für neue Gebäude. Heute hat der Besucher das Gefühl, ein Hotel zu betreten. Der Eindruck trägt nicht. Zehn Zimmer stehen zahlenden Gästen zur Verfügung, inmitten einer liebevollen Gartenanlage. Das gesamte Management, die Reinigung, Wäsche, Küche, Rezeption und Service liegen in den Händen der Schüler. Zum Lehrplan gehört auch das Thema Umweltschutz. Ein Punkt, der in Ibrahim's Konzept passt: „2006 haben wir beschlossen, uns zu einer grünen Schule zu entwickeln.“ Ökologische Reinigungsmittel, wassersparende Bewässerungsmethoden, aber auch Pflanzen für ein angenehmes Lernumfeld gehören dazu.

Nicht weit vom Hotel betrachten einige Jungen und Mädchen kritisch ihre Pflanzen. Geübt prüfen sie, ob die Nährstoffzufuhr ihrer Hydrokultur stimmt, ob die Anzahl und Größe der Früchte in Ordnung





„Ich profitiere sehr von der Schule, denn die Schüler kennen sich mit unserer Hydrokultur aus, wissen wie wir die Paprika heranziehen. Die können sofort mit anfassen.“

**Rusman**  
Manager von Sakinah Prima



sind. Denn ihr Produkt müssen die Jugendlichen nach der Ernte mit Gewinn verkaufen. Marktanalysen, Preisentwicklungen, Ertragsabschätzungen gingen der Aussaat voraus. Für Ibrahim ein Schlüssel zum Erfolg: „Die Schüler produzieren hier Waren, die wir auf dem freien Markt verkaufen – das motiviert sie sehr. Von dem Erlös finanzieren wir 20 Prozent der Schüler, die sich das Schulgeld nicht leisten können. Den Rest nutzen wir für den Schulbetrieb.“ Das gleiche gilt für die Lebensmittelverarbeitung. Hier ist Kreativität gefragt, neue Produkte, für die sich eine Kundschaft findet. Mit fermentierten Möhrenblättern oder getrockneten Bananen kann die Schule bereits am Markt punkten.

### Zufriedene Unternehmer

Von dem Wert der Ausbildung in Pacet ist Danial Darmawan, Hotelmanager des Hotels Cianjur in Pacet, von ganzem Herzen überzeugt. Sämtliche Neuzugänge rekrutiert er an der Berufsschule, jedes Jahr nimmt er fünf Praktikanten auf. „Für uns ist

die Schule ein Segen. Die jungen Leute kommen gut ausgebildet von SMKN 1 Pacet. Sie wissen mit Kunden umzugehen, sind freundlich und hilfsbereit. Das ist durchaus keine Selbstverständlichkeit wie wir bei Abgängern anderer Schulen feststellen müssen.“ Die Kellnerin Mimi Septiani arbeitet seit einem Jahr im Hotel Cianjur, direkt im Anschluss an ihr Praktikum. In ihrem Job fühlte sie sich von Beginn an wohl: „Ich wusste schon aus der Ausbildung, wie man Speisen aufträgt, wie ich mit Gästen umgehen muss.“ Später möchte Septiani mal Köchin werden, wenn sie genügend Berufserfahrung gesammelt hat.

Als einer der ersten landwirtschaftlichen Betriebe hat Manager Rusman von Sakinah Prima mit der Schule zusammengearbeitet. Der Paprikabauer steht in engem Kontakt zur Schule und gibt neue Methoden zur Bewässerung, Düngung und Pflanzenschutz weiter. Jedes Jahr arbeiten Praktikanten der Schule auf seinem Hof, die er gern in eine feste Anstellung übernimmt. „Ich profitiere sehr von der Schule, denn die Schüler kennen sich mit unserer Hy-





„Die jungen Leute kommen gut ausgebildet von SMKN 1 Pacet. Sie wissen mit Kunden umzugehen.“

**Daniel Darmawan**  
Hotelmanager Hotel Cianjur



„Ich wusste schon aus der Ausbildung, wie man Speisen aufträgt, wie ich mit Gästen umgehen muss.“

**Mimi Septiani**  
Student von SMKN 1 Pacet



drokultur aus, wissen wie wir die Paprika heran-  
ziehen. Die können sofort mit anfassen.“

Der Einsatz von Ibrahim hat sich gelohnt. Schon bald erhält er weitere Ausrüstung für seine Schule von der KfW Entwicklungsbank. Schulungen der GIZ bereiten seine Lehrer auf die Erweiterung der Schule vor, begleiten sie und vermitteln ihnen das notwendige Know-how, um mit dem neuen Equipment umzugehen. Seine Tatkraft ist ungebrochen: „In fünf Jahren soll diese Schule den Unterschied machen. Bis dahin wollen wir höhere Standards als andere öffentliche Berufsschulen erreichen und ein Schulungszentrum für die Landwirtschaft werden.“



**Akib Ibrahim**  
Schulleiter von SMKN 1 Pacet





## In direktem Kontakt

### Jobsuche bei Messeflair

Einmal im Jahr strömen in zehn Städten des Landes hunderte von Jugendlichen zusammen. Sie alle haben das gleiche Ziel: die Job-Messen. Die veranstaltet das Erziehungsministerium für Abgänger der Berufsschulen, damit sie sich über potentielle Arbeitgeber und deren Arbeitsplatzangebot informieren können. Zahlreiche Unternehmen aus allen Branchen stellen sich auf den Messen vor. Die Personalverantwortlichen erwarten die Jugendlichen; sie stehen ihnen Rede und Antwort rund um ihr Unternehmen und die freien Stellen. In Jakarta nahmen 2012 120 Firmen diese Gelegenheit wahr. In den kleineren Städten fanden sich zwischen 40 und 60 Betriebe ein. So auch in Solo.

Etwa 1000 Jugendliche schlendern durch die Hallen, in denen 40 Unternehmen auf ihren Ständen die jungen Besucher erwarten. Auf großen Stelltafeln locken die unterschiedlichsten Arbeitsstel-

len. Mädchen und Jungen verweilen, lesen sich die Angebote durch und kommen auf die wartende Standbesetzung zu. Der große Vorteil des direkten Kontaktes zwischen Arbeitssuchenden und Arbeitgebern liegt auf der Hand: Ein erstes Kennenlernen und Einschätzen in lockerer Umgebung findet ganz ungezwungen statt. Die Schüler erfragen Details, wollen wissen, was in dem Betrieb auf sie zukommt. Auf der anderen Seite gewinnen die Personalchefs schnell einen Eindruck des Kandidaten. Nicht selten wechseln Bewerbungsmappen den Besitzer. Häufig kommen Schüler, die bereits im Vorfeld ihre Unterlagen an den Betrieb geschickt haben, und beide Seiten nutzen die Gelegenheit für ein offizielles Bewerbungsgespräch oder sogar einen Einstellungstest.

Um die Chancen für die Schüler noch weiter zu verbessern, hat die GIZ die Messe um ein professionelles Bewerbungscoaching erweitert. Jugendliche





im ersten und zweiten Ausbildungsjahr bereitet sie auf Einstellungsgespräche vor. Die Jungen und Mädchen lernen, wie sie sich selber optimal präsentieren können, wie sie auf Fragen im Bewerbungsgespräch reagieren sollten. Ein weiteres wichtiges Thema betrifft die Bewerbungsmappen. Professionell und ansprechend, mit einem attraktiven Anschreiben versehen, sollen sie sein. Alles eine Frage der Übung, wozu die Jugendlichen während der Messe die Gelegenheit haben.

Auf einem eigenen GIZ-Stand finden auch die Absolventen des Jahres Rat und Unterstützung. Hier können sie von Personalfachleuten ihre Bewerbungsmappen prüfen lassen und sich Tipps abholen, wie sie diese verbessern sollten.

Für die Mitarbeiter der Berufsschulen bietet die GIZ ein Seminar zum Management einer Jobdatenbank

an. Über ihre Firmkontakte erhalten die Schulen immer wieder Informationen über offene Stellen. Diese wollen sie künftig mit Unterstützung der GIZ in einer zentralen Datenbank zusammenführen, so dass sämtliche Schüler darauf Zugriff haben.





# Die GIZ

## Innovativer Partner für globale Zukunftsfragen

Eine ausgewiesene Regionalexpertise, hohe Fachkompetenz und praxiserprobtes Managementwissen bilden das Rückgrat des umfassenden Leistungsangebots der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.

Als deutsches Bundesunternehmen bietet die GIZ ihren Auftraggebern funktionsfähige, nachhaltige und wirksame Lösungen für politische, wirtschaftliche und soziale Veränderungsprozesse.

Einen großen Teil unserer Aufträge führen wir für das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung durch. Die GIZ ist aber auch für weitere Bundesressorts sowie für öffentliche und private Auftraggeber im In- und Ausland tätig. Dazu gehören beispielsweise

Regierungen anderer Länder, die Europäische Kommission, die Vereinten Nationen und die Weltbank. Unsere Kunden aus der Privatwirtschaft unterstützen wir ebenso intensiv bei der Umsetzung ihrer Ziele.

## Daten – Zahlen – Fakten

Die GIZ ist in mehr als 130 Ländern weltweit aktiv, in Deutschland ist das Unternehmen in nahezu allen Bundesländern präsent. Die Gesellschaft hat ihren Sitz in Bonn und Eschborn. Weltweit hat die GIZ mehr als 17.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – etwa 70 Prozent von ihnen sind als Nationales Personal vor Ort beschäftigt. Das Geschäftsvolumen lag zum 31.12.2011 bei rund zwei Milliarden Euro.



## Impressum

Sustainable Economic Development through Technical and Vocational Education and Training (SED-TVET)

Deutsche Gesellschaft für  
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Gedung C Lantai 11  
Jl. Jend. Sudirman, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesien  
T: +62 - (0)21 - 5785 2384, 5785 2385  
F: +62 - (0)21 - 5785 2386  
I: [www.giz.de/indonesien](http://www.giz.de/indonesien)

Im Auftrag von



**Verantwortlich:**

Anang Tjahjono, Kerstin Nagels

**Text:**

Gabriele Rzepka

**Bilder:**

Donald Stuart Bason

**Design:**

EKONID German Chamber of Industry and Commerce

**Ansprechpartner im Ministerium:**

Anang Tjahjono

Ministerium für Bildung und Kultur

Direktorat für Berufsbildung

Gebäude E, Stockwerk 12-13

Jl. Jendral Sudirman - Senayan

Jakarta Selatan 10270

T: +62 - (0)21 - 5725 477

Website: <http://ditpsmk.net> | twitter: @ditpsmk

**Ort und Jahr der Veröffentlichung:**

Jakarta, Oktober 2012

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Text vorwiegend die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich immer mit eingeschlossen.



Deutsche Gesellschaft für  
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
GIZ Office Jakarta

Menara BCA, 46th Floor  
Jl. M.H. Thamrin No. 1  
Jakarta 10310  
Indonesia  
T +62 - (0)21 - 2358 7111  
F +62 - (0)21 - 2358 7110  
E [giz-indonesien@giz.de](mailto:giz-indonesien@giz.de)  
I [www.giz.de/indonesien](http://www.giz.de/indonesien)