

## MINT - Berufe mit Zukunft

**Berufe mit Zukunft. Ausbildung in MINT.**

Der Fachkräftemangel im zukunftssträchtigen MINT-Bereich (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften, Technik) bleibt auch dieses Jahr in aller Munde. Daher wird händeringend nach Nachwuchs gesucht. Aus diesem Grund möchten wir unter dem Motto „MINT steht mir gut!“ Karrierewege aufzeigen und mit gängigen Vorbehalten aufräumen. Insbesondere jungen Frauen, die in der Tech-Szene oftmals noch Exoten-Status haben, soll die Entscheidung für einen MINT-Ausbildungsberuf erleichtert werden.



Auf der Multi-Media-Website [mint-steht-mir-gut.de](http://mint-steht-mir-gut.de) finden sich Video- und Audio-Interviews mit Auszubildenden und Lehrkräften zum Thema MINT. Das SRH Berufsbildungswerk Neckargemünd ist ebenfalls Unterzeichner des Nationalen Pakts für Frauen in MINT-Berufen „Komm, mach MINT“. Ziel der bundesweiten Initiative ist es junge Mädchen und Frauen für MINT-Berufe zu begeistern.

Das MINT-Ausbildungsangebot im Berufsbildungswerk Neckargemünd umfasst u.a. IT - Informatik - Elektronik - Elektrotechnik | Technisches Produktdesign | Mechanik - Mechatronik - Technik.

Einige Fakten über MINT:

- 2005 bis 2016 sank der Anteil der 30- bis 34-Jährigen mit einer MINT-Berufsausbildung von 22,3% auf 17,4%. - MINT-Herbstreport 2018
- 2016 waren nur gut 1% der ca. 9 Millionen erwerbstätigen MINT-Fachkräfte weiblich. - MINT-Herbstreport 2018
- 2017 haben 174.000 Personen eine duale MINT- Berufsausbildung begonnen, dabei lag der Frauenanteil lediglich bei 11%. - Blickpunkt Arbeitsmarkt - MINT-Berufe

Diese Fakten sind Alltag, obwohl einer erfolgreichen Karriere mit einer Ausbildung oder einem Studium im MINT-Bereich nichts im Wege steht, denn MINT-Fachkräfte...

- ... verdienen mehr!
- ... bekommen eher unbefristete Arbeitsverträge!
- ... sind vermehrt in leitenden Positionen tätig!

Weitere Informationen finden Sie unter [mint-steht-mir-gut.de](http://mint-steht-mir-gut.de) oder [bbw-neckargemuend.de/fachkraefte/mint-berufe-mit-zukunft/](http://bbw-neckargemuend.de/fachkraefte/mint-berufe-mit-zukunft/).

## Müsli, Coffee-to-go & Co in den SERAH-Shops

Die Ausbildungsbetriebe sind unter den neuesten Hygieneregeln wieder für Sie geöffnet.

Der erste SERAH-Shop wurde 2015 im SRH Berufsbildungswerk Neckargemünd eröffnet. Die Außenstelle in Sinsheim gibt es seit 2017. Mit dem Ziel Nachwuchskräften ein attraktives Arbeitsfeld zu bieten und gleichzeitig den Menschen am SRH-Campus preisgünstig originelle Kleinigkeiten und frischen Coffee-to-go anzubieten, ging der erste Shop vor mehr als sechs Jahren an den Start. Die Shops wurden speziell für Ausbildungszwecke der Berufe Verkäufer und Kaufleute im Einzelhandel geschaffen.

### Unser Angebot

In den Shops in Neckargemünd und Sinsheim werden folgende Produkte angeboten:

- Coffee-to-go
- Müsli/Porridge
- Joghurt/Milch
- Geschenkideen
- Bio-Produkte
- Exquisite Spirituosen
- Konfiserie
- Backprodukte



### SERAH Neckargemünd

Montag bis Donnerstag  
von 07:15 bis 16:30 Uhr

Freitag  
von 07:15 bis 14:00 Uhr

Im Spitzerfeld 25  
69151 Neckargemünd

06223 89-1111  
[serah.bbwn@srh.de](mailto:serah.bbwn@srh.de)  
[serah-shop.de](http://serah-shop.de)

### SERAH Sinsheim

Montag bis Freitag  
von 09:00 bis 18:00 Uhr

Samstag  
von 09:00 bis 14:00 Uhr

Hauptstraße 61  
74889 Sinsheim

07261 9709777  
[serah-sinsheim.bbwn@srh.de](mailto:serah-sinsheim.bbwn@srh.de)  
[serah-shop.de](http://serah-shop.de)



+++ Neue Tourist-Info, Interview im Flatsebatser, MINT +++  
+++ Änderungsschneiderei „Goldene Schere“, Florale Art & Design +++

### Informationen der Stadtverwaltung



## Neue Tourist-Info in historischem Ambiente



Mitten in der Metropolregion Rhein-Neckar gelegen, gilt Neckargemünd als Eingangstor zum Odenwald. Die herrliche Lage an Neckar und Elsenz und die historische Altstadt laden zum Verweilen ein. Zahlreiche Ausflugsziele sind in weniger als einer Stunde Fahrt erreichbar und schon vor Ort gibt es viel zu entdecken. Durch die malerischen Altstadtgassen mit ihren Fachwerkhäusern lässt es sich wunderbar flanieren und die charmanten, inhabergeführten Geschäfte, Cafés und Restaurants geben Neckargemünd eine besondere Note. Mit gutem Schuhwerk geht es entlang des Neckarsteigs von der weithin sichtbaren Bergfeste Dilsberg durch Wald und Wiesen über die versteckte Ruine Reichenstein zum Einkehren zur Neckarriedkopfhütte.

In der Stadt am Fluss ist der Tourismus eine starke Säule der künftigen Stadtentwicklung. Dadurch sind auch die Tätigkeiten der Tourist-Information anspruchsvoller geworden, denn es gilt nicht nur, die Touristen in mehreren Sprachen über die Angebote in Neckargemünd zu informieren, sondern auch die Hoteliers und Ferienwohnungsbesitzer vor Ort zu beraten und betreuen, Gästeführungen zu vermitteln, Prospektmaterial und Werbetexte zu erstellen, die Stadt auf Messen und Sitzungen zu vertreten sowie die Touristikziele der Stadt Neckargemünd zu erfüllen. Daher ist die Neckargemünder Tourist-Information wieder Teil der Stadtverwaltung und befindet sich nun in den Räumen des ehemaligen Gasthauses „Lamm“ in der Neckarstraße.

In frischem „Outfit“ präsentiert sich die Tourist-Information im neuen Quartier inmitten der Altstadt. Bei so viel Neuem gibt es noch ein bekanntes Gesicht: Petra Kohl, langjährige Mitarbeiterin, die im Reisebüro Bauder die Aufgaben der Tourist-Info wahrgenommen hatte, übt diese Tätigkeiten weiter am neuen Standort aus. „Wir beabsichtigen mit der Wiedereingliederung in die Stadtverwaltung, Abteilung Stadtmarketing, eine noch engere Zusammenarbeit als zuvor und damit eine zielgenauere Kundenbetreuung“, so Bürgermeister Frank Volk. „Zusätzlich wollen wir damit Neuerungen unseres touristischen Konzepts direkt an unsere Touristen weitergeben.“ Die Innenräume des ehemaligen Gasthauses Lamm wurden hierfür durch den städtischen Bauhof renoviert, um sowohl für die Tourist-Information als auch für das Stadtmarketing als Ansprechpartner für die Geschäftswelt, eine attraktive Bleibe im Herzen der Altstadt zu schaffen.



Öffnungszeiten von April - Oktober: Mo./Sa. 10:00 - 13:00 Uhr  
Di./Do./Fr. 10:00 - 16:00 Uhr  
Mi./So. geschlossen

Telefon: 06223 3553  
E-Mail: [info@tourismus-neckargemuend.de](mailto:info@tourismus-neckargemuend.de)

## Restaurants in Neckargemünd: Flatsebatser



Das dritte Restaurant dieser Reihe ist das Restaurant „Flatsebatser“ am Campingplatz an der Friedensbrücke - Falltorstraße 4 in Neckargemünd. Das Interview wurde mit Inhaber Sergej van den Bos geführt.

### Was hat Sie dazu motiviert ein Restaurant in Neckargemünd zu eröffnen?

Wir waren 15 Jahre in Barcelona, danach wollten wir was anderes, meine Frau wollte nach Holland und ich nach Argentinien, aber ich wollte nicht nach Holland und sie nicht nach Argentinien und dann haben wir uns für Deutschland, in unserem Fall für Heidelberg entschieden, weil ich in Deutschland geboren bin. Dann habe ich in Heidelberg nach Arbeit gesucht und bin in einem spanischen Restaurant fündig geworden, denn der Inhaber suchte einen Küchenchef, der Deutsch und Spanisch spricht und noch dazu mediterrane-spanische Küche kann. Ich wurde dann dort angenommen und habe im Restaurant ein kleines Zimmer zum Wohnen bekommen, der Chef hat allerdings ein Burnout bekommen und somit war dann Schluss dort. Danach habe ich bei der Schmidt Gastro GmbH als Küchenchef an der Heiliggeistkirche gearbeitet, das ist heute Hans im Glück. In der Zeit habe ich aber hier in Neckargemünd gewohnt und dann habe ich den Vorgänger kennengelernt und der hat mitbekommen, dass ich schon lange in der Gastronomie tätig bin und mich gefragt, ob ich nicht Lust hätte, den Laden zu übernehmen. Dann haben wir hier eine Gastronomie gerechte Küche einbauen lassen und das habe ich danach übernommen, gepachtet und mach das jetzt schon seit 9 Jahren.

### Woher haben Sie ihre Rezepte?

Aus meinem Kopf! Ich schaue immer was ich noch da habe, den Rest kaufe ich dann frisch auf dem Markt ein und dann überlege ich mir, welche Gerichte ich daraus kreieren kann.

### Analysieren Sie als Koch die Teller, die zurückgehen?

Ja natürlich, weil ich immer herausfinden will, was nicht gestimmt hat. Aber, wenn etwas zurückgeht ist es meistens aufgrund der Portionsgröße. Und falls es mal Reklamationen gibt, suche ich auch schnell den Weg zum Kunden, um zu erfragen, woran es gelegen hat.

### Welches Gericht ist bei Ihnen derzeit am beliebtesten?

Meine Tafel ist allgemein immer sehr beliebt. Meine Currysaucen sind sehr bekannt, also die Currywurst wird oft gelobt, weil ich auch sehr leckere Pommes dazu habe und sonst ist das Flatsebatser Schnitzel sehr beliebt, mein Lachs mit Salat und Kräuterquark läuft sehr gut. Mein selbstgemachter Wurstsalat mit Pommes, Bratkartoffeln oder Brötchen, der auch abweichend von dem klassischen ist, ist im Sommer auch ein Verkaufsschlager. Ich koche auch regelmäßig asiatische Küche, was dann oft bestellt wird.

### Was macht das besondere Etwas ihres Restaurants aus?

Dass wir das Ganze hier sehr familiär machen, wir tolle Sachen anbieten und das Preis-Leistungs-Verhältnis auch stimmt.

### Was begeistert Sie an Ihrem Job am meisten?

Der Stress (lacht). Die ganze Fantasie mit der man die Gerichte zubereitet und den Gestaltungsspielraum. Ich muss nicht lange nachdenken, manchmal öffne ich den Kühlschrank und schaue, was ich zur Verfügung habe, dann überlege ich, welches Gericht man daraus zaubern kann.

### Gibt es eine Anekdote aus Ihrem Berufsleben?

Zu dem Namen „Flatsebatser“ gibt es eine Anekdote. Ich habe ja länger auf Kreuzfahrtschiffen gearbeitet, die Kellnerinnen dort waren meist aus Tschechien und das Küchenpersonal aus den Niederlanden, dort haben wir meistens auch Englisch geredet und die Küchensprache ist sowieso sehr extrem. Dort wurde ich dann irgendwann als „Flatsebatser“ bezeichnet (das Wort hat keine Bedeutung) und so bin ich auf den Namen gekommen.

### Was war Ihr Traumberuf als Kind?

Als Kind wollte ich Elitesoldat werden, aber das hat sich dann ziemlich schnell erledigt. Ich bin in den Beruf als Koch so ein bisschen reingewachsen, habe neben meinem Abitur in der Küche gearbeitet und das hat mir gefallen und danach habe ich mein Studium angefangen.



### Welche Hobbys haben Sie?

Dafür habe ich keine Zeit (lacht). Lesen und Fahrrad fahren, das mag ich gerne! Mit meinen Enkeln und meinem Sohn verbringe ich außerhalb von der Saison viel Zeit. Reisen finde ich großartig! Wir gehen jeden Winter nach Argentinien, die Verwandtschaft meiner Frau besuchen.

**Flatsebatser**  
Sergej van den Bos  
Falltorstraße 4  
69151 Neckargemünd  
0177 5120834

## Neueröffnung in der Altstadt: Änderungsschneiderei „Goldene Schere“

Das Schneiderhandwerk liegt im Trend der Zeit, in der man nicht mehr einfach alles so wegwirft, sondern um- und abändern lässt. Seit Anfang April hat Neckargemünd ein neues Geschäft dieses sehr nachhaltigen Metiers. Die Änderungsschneiderei „Goldene Schere“ hat ihren Laden in der Hauptstraße 50 neu eröffnet. Inhaber Ahmed Douba kommt aus der Stadt Aleppo in Syrien, wo er als Schneidermeister gearbeitet hat und ein eigenes Atelier, eine Boutique sowie eine Modemarke „golden shears“ besaß. Nachdem im Zuge des Bürgerkrieges all dies zerstört worden war, kam er 2016 nach Deutschland.



Hier hat er in den letzten Jahren Deutsch- und Integrationskurse absolviert und sich ein neues Leben aufgebaut. Durch die Unterstützung einer deutschen Familie kam er schließlich nach Neckargemünd, um sich einen Traum zu erfüllen, nämlich eine neue Schneiderie zu eröffnen. Herr Douba macht nicht nur Änderungen, sondern auch Maßanfertigungen, insbesondere für Herren.



Zur gelungenen Neueröffnung gratulieren Bürgermeister Frank Volk, Ralph Dreher vom Gewerbeverein und Petra Holzer vom Stadtmarketing.

**Goldene Schere**  
Ahmed Douba  
Hauptstraße 50  
69151 Neckargemünd  
0157 80853646  
goldeneschere80@gmail.com

Mo., Di., Do., Fr.:  
09:00 - 18:00 Uhr  
Mi.: 09:00 - 16:00 Uhr  
Sa.: 09:00 - 14:00 Uhr

## Florale Art & Design feiert 10-jähriges Jubiläum

Ganze 10 Jahre ist es nun her, dass Sonja Ruhland ihr Geschäft „Florale Art & Design“ in Neckargemünd eröffnete. Heute, im Jahre 2021, feiert ihr Laden sein Jubiläum in schwierigen Zeiten.

Florale Art & Design, ein Floristikfachgeschäft mit integriertem „Blumencafé“, führt Sonja Ruhland mit Leidenschaft. Hier können Kunden in einem harmonischen, lebensfrohen und herzlichen Ambiente bei leckerem Café und Gebäck einen Moment der Entspannung genießen.



Ein reichhaltiges Frühstück, bestehend aus einer Etage bestückt mit Gebäck, Leckereien und sogar Blumen, die ebenfalls essbar sind, stehen genauso auf dem Programm wie Produkte aus dem Naturparkmarkt-Sortiment, die von lokalen Erzeugern aus der Umgebung des Neckartals hergestellt werden.

Blumen und Blumensträuße gibt es bei Florale Art & Design in allen Variationen, jeweils individuell auf den Empfänger abgestimmt.

Alles in allem ist Ruhlands Geschäft ein besonderer Ort, an dem „sich das Herz mit der Natur vereinen soll“. Jung und Alt finden einen Rückzugsort, um sich für einen Moment vom Alltags-Trubel zu erholen.

**Florale Art & Design**  
Sonja Ruhland  
Hauptstraße 35  
69151 Neckargemünd  
0172 1522631  
info@florale-art-und-design.de

Mi.: 08:00 - 13:00 Uhr  
Do., Fr.: 10:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 08:00 - 13:00 Uhr

**Impressum**  
Gewerbeverein Neckargemünd e.V. (GNV)  
c/o Sparkasse Heidelberg  
Bahnhofstrasse 15  
69151 Neckargemünd  
Mail: info@gewerbeverein-neckargemuend.de

**Redaktion**  
Ralph Dreher (GVN)  
Daniela Westenhoff (GVN)  
Alexandra Kerbach (SRH)  
Mathis Abendroth (SRH)