Wir sind DEUTSCHLANDS bester Ausbildungsbetrieb

im Bereich Lebensmittelproduktion

Die Handwerksfleischerei „Wurstspezialitäten Esser“ wurde von der Fachzeitschrift FOCUS MONEY zum besten Ausbildungsbetrieb Deutschlands, in der Kategorie Lebensmittelproduktion, gekürt.

Damit konnte das Erkelenzer Traditionsunternehmen Branchengrößen wie Nespresso, das Fleischwerk Edeka Nord, Haribo, Zentis oder Lindt hinter sich lassen.

Für die Studie wurden von FOCUS MONEY bereits zum vierten Mal 20.000 Unternehmen in Deutschland auf ihre Ausbildungsqualität geprüft. Zur Beurteilung der Ausbildungsqualität wurden fünf Teilaspekte bewertet, die mit unterschiedlicher Gewichtung in die Bewertung eingehen. Hierzu zählen der Ausbildungserfolg, die Ausbildungsvergütung, soziale Leistungen, die Übernahmequote, zusätzliche Angebote für Auszubildende und Karrierechancen.

Metzgermeister Karl-Heinz Esser freut sich über die Auszeichnung: „Je besser wir ausbilden, desto besser sind unsere Fachverkäufer auf unseren Beruf und auf die Karriere bei uns vorbereitet. Unser Ziel ist es ausgezeichnete Fachverkäufer auszubilden und jedem im Anschluss seiner Lehrzeit eine Zukunft bei uns anbieten zu können.“ Und Karriere kann bei Esser sehr schnell gehen. Produktionsleiter Fabian Schürings, der nach seinem Hauptschulabschluss seine Ausbildung als Innungsbester bei Esser abgeschlossen hat, war mit 26 Jahren bereits verantwortlich für über 30 Metzgerinnen und Metzger. Die jüngste Filialleitung war mit ebenfalls 26 Jahren bereits verantwortlich für 6 Fachverkäuferinnen und ihr eigenes Fachgeschäft. Angefangen bei der Warenbestellung, über Mitarbeiterverantwortung, Service am Kunden bis hin zum Kassenabschluss, hat sie alles zu verantworten.

„Wir leben unser Fleischerhandwerk mit Leidenschaft! Ich kenne keine Unternehmen wo Karriere und Verantwortung so mutig gefördert werden wie bei uns“ betont Junior-Chef Max Esser, der selbst mit 29 Jahren eine große Verantwortung übernimmt. „Bei uns zählt vor allem Leidenschaft und Durchhaltevermögen. Dinge wie Schulnoten oder Alter sind bei uns zweitranging. Zum Beispiel bieten wir nicht nur unseren Abiturienten, sondern auch Hauptschulabsolventen, die bei uns die Ausbildung abgeschlossen haben, die Möglichkeit mit uns dual zu studieren.“

ESSER
Wir sind DEUTSCHLANDS bester Ausbildungsbetrieb
im Bereich Lebensmittelproduktion

Dafür investiert Esser aber auch in die eigenen Mitarbeiter, wie Ausbildungsleiter André Kreuels erklärt: „Wir zahlen übertariflich, unbefristete Verträge und familienfreundliche Öffnungszeiten sind hier normal. Azubis die als Innungsbeste/r ihre Ausbildung abschließen, die schicken wir auf Firmenkosten nach Mallorca."

Karriere und Wertschätzung gegenüber den Auszubildenden und Mitarbeitern werden immer wichtiger. In Zeiten des Fachkräftemangels zeigen Handwerksbetriebe wie Wurstspezialitäten Esser den Großkonzernen wie man Mitarbeiter erfolgreich ausbildet und bindet. Für das Ausbildungsjahr 2019 stehen sogar noch freie Ausbildungsplätze in den Fachgeschäften im Kreis Heinsberg, in und um Mönchengladbach und an weiteren Standorten zur Verfügung. ■