

RP ONLINE

26. November 2021

Keine Chance gegen Discounter?

So sieht das Erfolgsrezept der Fleischerei ESSER in Wegberg aus

Wir müssen kommunizieren, dass wir gute Arbeitgeber sind“, sagt Fleischermeister Max Esser. In Wegberg hat er eines seiner Fachgeschäfte zu einem Hofladen umgebaut.



Erkelenzer Land – Fachkräftemangel zwingt Fleischerei Kohlen aus Klinkum in die Knie. Wie gehen andere Betriebe damit um? **Max Esser kommt mit seiner Metzgerei gut durch die Krise.**

Wenn die Fleischerei Kohlen aus Klinkum Ende dieses Monats für immer schließt, stirbt ein Familienbetrieb mit 120-jähriger Geschichte. Fachkräftemangel ist die Ursache, die Inhaber Heinz Kohlen zu diesem Schritt zwingen. Die derzeitige Situation auf dem Arbeitsmarkt wirft die Frage auf, wie andere Betriebe damit umgehen. Fleischermeister Max Esser hat einen eigenen Weg gefunden, den Discountern erfolgreich die Stirn zu bieten.



2019 wurde die Metzgerei Esser mit Hauptsitz in Erkelenz-Lövenich vom Wirtschaftsmagazin Focus Money als bester Ausbildungsbetrieb Deutschlands in der Kategorie Lebensmittelproduktion ausgezeichnet. Damit konnte das Unternehmen Branchengrößen wie Nespresso, das Fleischwerk Edeka Nord, Haribo, Zentis oder Lindt hinter sich lassen. 25 Ladenlokale in den Kreisen Heinsberg und Viersen sowie der Stadt Jülich zählen zum Familiengeschäft, das Max Esser in zweiter Generation führt und von seinem Vater Karl-Heinz 1979 gegründet wurde. Die Wegberger Filiale hat er vor kurzem zu einem Hofladen, wie ihn Kunden bereits aus Wassenberg kennen, mit vielen regionalen Produkten umgebaut.

„Kohlen und alle anderen Metzgereien wie wir haben die besten Arbeitszeiten im ganzen Lebensmittelhandel“, sagte der 31-jährige Metzgermeister, der auch Kulinaristik studiert hat und ein Jahr lang als Freiwilliger in Tansania für die Entwicklungszusammenarbeit tätig war. „Wir haben samstags nicht bis 22 Uhr geöffnet, sondern verfügen über Arbeitszeiten, die mit dem Familienleben vereinbar sind.“ Für viele sei es allerdings ein echtes Problem, diese Vorteile nach außen zu kommunizieren und die eigenen Arbeitsstellen möglichen Bewerbern schmackhaft zu machen. Seinem Betrieb gelinge das sehr gut, sagt der Fleischermeister. „Es reicht nicht, einfach nur ein guter Arbeitgeber zu sein“, sagt Esser. „Es geht auch darum zu erzählen, dass du ein guter Arbeitgeber bist.“

Bei der Auswahl seiner eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schaut er nicht auf Noten oder Qualifikationen. „Mir ist wichtig, dass jemand Spaß an seinem Beruf hat.“ Als Unternehmer kann er das, was er tut, auf eine kurze Formel bringen: „Ich muss meine Mitarbeiter ermutigen, sich etwas zu trauen, ich muss sie vor zu viel Bürokratie schützen und ich muss ihnen die Sicherheit eines attraktiven Arbeitsplatzes bieten.“ Die Auswirkungen der Corona-Pandemie hat auch Esser zu spüren bekommen. Er berichtet von Phasen, in denen es kaum Kundenverkehr gab und von Phasen, in denen Mitarbeiter förmlich vom Kundenansturm überrannt wurden. Dies zu händeln, sei mitunter eine Herausforderung, aber im ständigen Austausch mit der Belegschaft und durch einen klugen Personaleinsatz machbar. „Meine Mitarbeiter sind das Wichtigste, was ich habe“, sagt der Jungunternehmer. Deshalb baue er das Geschäft sozusagen um die Mitarbeiter herum.

Im Wegberger Hofladen gibt es neben Fleisch- und Wurstspezialitäten, die von Tieren aus artgerechter, nachhaltigerer und regionaler Haltung stammen, weitere Produkte des täglichen Bedarfs: Westzipfelmilch aus dem Selfkant zum Beispiel, Senf aus Erkelenz, eingelegte Gurken aus Lövenich oder Pasta vom Biomüller aus Wegberg. In einem Flyer fordert die Metzgerei ihre Kunden dazu auf, genau nachzufragen, wie die Tiere gehalten werden, von denen das Fleisch stammt. Ob die Tiere überhaupt aus der Region stammen oder woher ihr Futter kommt. An diesem Maßstab will die Metzgerei sich messen lassen. Fast 90 Prozent der Produkte, die Esser anbietet, stammen von heimischen Erzeugern.

Discounter könnten das trotz vieler „bunter Siegel“ niemals leisten, weil die größtmögliche Gewinnmarge oberstes Geschäftsprinzip der Lebensmittel-Konzerne sei. Und gerade hier, so Esser, liege einer der wesentlichen Unterschiede, mit denen inhabergeführte Betriebe punkten können. „Wir in Deutschland sind ein Entwicklungsland“, wagt der Fleischermeister eine provokante These. „Man fährt im großen SUV zur Arbeit, schätzt aber nicht den Wert guter Lebensmittel.“

Von Stephan Vallata / Bildrechte: Rheinische Post