



MINDEN  
HANNOVER

## PRESSEINFORMATION

### **Dem Fachkräftemangel den Kampf ansagen: EDEKA Minden-Hannover hat erstmals auf einen Schlag 35 Mitarbeiter zu Fleischermeistern fortgebildet**

#### **EDEKA Minden-Hannover ist größter Ausbilder für Fleischermeister in Deutschland**

**Minden, 24. November 2023.** Die Frische-Bedientheken sind für die Mehrzahl der EDEKA-Kunden das Herzstück der EDEKA- und Marktkaufhäuser. Entsprechend wichtig ist es für das Unternehmen, in diesem Bereich auf kompetentes Personal zurückgreifen zu können. Die EDEKA Minden-Hannover setzt dabei auf die kontinuierliche Aus- und Weiterbildung der eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Erstmals hat das Unternehmen jetzt gemeinsam mit den Handwerkskammern Cottbus und Münster insgesamt 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den eigenen Reihen in einem Meisterlehrgang (2021 bis 2023) zu Fleischermeistern fortgebildet. Dies war der Auftakt für eine kontinuierliche Meisterausbildung bei der EDEKA Minden-Hannover. So ist 2022 bereits der zweite und im Herbst 2023 der dritte Meisterlehrgang an den Start gegangen. Damit ist die EDEKA Minden-Hannover der größte Ausbilder von Fleischermeistern in Deutschland.

„Mit unserem umfangreichen Weiterbildungsprogramm und erstmals auch den eigenen Meisterkursen treten wir dem Fachkräftemangel entschieden entgegen. Denn ausgebildete Fachkräfte oder gar Meister auf dem Arbeitsmarkt zu finden, wird zu einer immer größeren Herausforderung“, so André Pointmayer, Geschäftsführer Personalentwicklung der EDEKA Minden-Hannover. Und der Aufwand hat sich ausgezahlt: Nach mehr als 100 Seminartagen über zwei Jahre und neun Prüfungstagen ist der erste Meisterkurs erfolgreich abgeschlossen: 35 EDEKA-Mitarbeiterinnen und –Mitarbeiter haben ihre Meisterprüfungen bestanden und wurden jetzt in Minden als frischgebackene Fleischermeisterinnen und -meister von Vorstand und Geschäftsführung geehrt.

Die Reihen der Meisterschülerinnen und Meisterschüler, die sich 2021 an diese anspruchsvolle Ausbildung gewagt hatten, könnten nicht bunter sein: Unter den 35 Absolventen waren nur wenige ausgebildete Fleischergesellen. Die Mehrzahl waren handfeste Quereinsteiger aus den Märkten. Von der Fachverkäuferin bis zur Köchin war alles dabei.

„Unsere Fleischermeister sind der Motor an unseren Bedientheken. Denn sie tragen dazu bei, dass wir auch in Zukunft höchste Standards an der Bedientheke setzen können“, so Pointmayer. Das Angebot an den Bedientheken geht längst über Würstchen und Rouladen hinaus. Viele Produktinnovationen und Convenience-Produkte sind dem Einfallsreichtum und dem guten Geschmack der Fachverkäufer und eben auch der Fleischer und Fleischermeister zu verdanken.



MINDEN  
HANNOVER

## PRESSEINFORMATION

Während des Meisterkurses haben die 35 frisch gebackenen Fleischermeister aus verschiedenen Märkten ihr Wissen grundlegend erweitert und schließlich an neun Prüfungstagen bei den Handwerkskammern unter Beweis gestellt. Dabei kamen weder Praxis- noch Theorie zu kurz: Wichtige Themen wie Mathematik und Kalkulation, Betriebsorganisation und berufsspezifische Hygienevorschriften standen ebenso auf dem Programm wie die Verarbeitung von Fleisch und die Herstellung von Wurstwaren. Mit diesem Know-how sind sie ab sofort auch in der Lage, neben ihrer Tätigkeit als Fleischermeister und als Team-Chef an der Bedientheke auch selbst Fleischerinnen und Fleischer auszubilden und so junge Menschen für den Beruf zu begeistern.

### **EDEKA Minden-Hannover im Profil**

Mit einem Außenumsatz von rund 11,3 Milliarden Euro und rund 75.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich der selbstständigen Einzelhändlerinnen und Einzelhändler) ist die EDEKA Minden-Hannover die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht im Kern seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Zwei Drittel der insgesamt 1.500 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören darüber hinaus mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion Schäfer's, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren Bauerngut sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung Hagenah in Hamburg.