



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

Dem Fachkräftemangel den Kampf ansagen: Erneut 31 Fleischermeister aus den eigenen Reihen der EDEKA Minden-Hannover ausgebildet

- **EDEKA Minden-Hannover ist größter Ausbilder für Fleischermeister in Deutschland**
- **Kompetente Beratung an den Bedientheken der Märkte**

Minden, 14. November 2024. Die Frische-Bedientheken sind für die Mehrzahl der Kunden das Herzstück der EDEKA-Märkte, EDEKA Center und MARKTKAUF-Häuser. 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. So konnte der Unternehmensverbund auch in diesem Jahr gemeinsam mit den Handwerkskammern Cottbus und Münster insgesamt 31 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den eigenen Reihen in einem Meisterlehrgang (2022 bis 2024) zu Fleischermeistern weiterbilden. 2021 gab es den Auftakt für die Meisterausbildung bei der EDEKA Minden-Hannover. Vor wenigen Wochen ging bereits der vierte Meisterlehrgang an den Start. Damit ist die EDEKA Minden-Hannover der größte Ausbilder von Fleischermeistern in Deutschland.

„Mit unserem umfangreichen Weiterbildungsprogramm und 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 zweite Meisterkurs erfolgreich abgeschlossen: 31 EDEKA-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter haben ihre Meisterprüfungen bestanden und wurden jetzt in Minden als frischgebackene Fleischermeisterinnen und -meister von Vorstand und Geschäftsführung geehrt.

Während des Meisterkurses haben die frisch gebackenen Fleischermeister aus verschiedenen Märkten im Geschäftsgebiet der EDEKA Minden-Hannover 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.



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12 Milliarden Euro und rund 76.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und fast 3.500 Auszubildenden) 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. Mehr als drei Viertel der insgesamt rund 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 630 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.