

# RP ONLINE

25. August 2022

## Berufseinstieg in Wegberg Schule und Fleischer kooperieren

**Wegberg/Erkelenz** Die Schule am Grenzlandring hat mit Wurstwaren Esser einen Kooperationsvertrag geschlossen, um Schülern den Einstieg in die Berufswelt zu erleichtern. Was sich das Unternehmen von der Zusammenarbeit verspricht.



v.l.: Filialmanagerin Regina Kloss, Max Esser, Schulleiter Markus Monjeamb und die Berufsberater Christof Leinders und Heribert Braun. Foto: Renate Resch

Wenn er beim Einkaufen an der Wursttheke eines Erkelenzer Supermarktes von seinen ehemaligen Schülern bedient wird, stellt er immer wieder fest, wie gut sich die jungen Berufseinsteiger entwickelt haben. „Sehr kundenzugewandt und sehr freundlich“, so erlebt Markus Monjeamb die früheren Hauptschüler. In der von ihm geleiteten Schule am Grenzlandring in [Wegberg](#) wird viel Wert auf enge Kooperationen mit regionalen Unternehmen gelegt, um den Mädchen und Jungen den Zugang zu Praktika und Ausbildungsplätzen zu erleichtern. Mit der Kreissparkasse Heinsberg und der Firma Baltas Bedachungen wurden in der Vergangenheit bereits Kooperationsverträge geschlossen. Jetzt wurde auch die künftige Zusammenarbeit mit Wurstwaren Esser aus Erkelenz besiegelt.



Inhaber Max Esser betreibt neben dem Hauptsitz in Lövenich 25 Ladengeschäfte. Seine Unternehmensphilosophie unterscheidet sich grundlegend von der seiner Mitbewerber. Dem 32-Jährigen ist das äußere Erscheinungsbild seiner Angestellten völlig egal. Tattoos und Piercings sind kein Ablehnungsgrund, wenn sich Bewerber für Stellenangebote in dem Traditionsunternehmen interessieren. Auch Schulnoten spielen hier keine große Rolle. Pünktlichkeit, Freundlichkeit, Höflichkeit sowie ein Interesse an Lebensmitteln fallen bei Esser viel stärker ins Gewicht. „Den Rest bringen wir den Leuten dann bei“, sagt Max Esser und betont: „Englisch-Kenntnisse braucht man beim Verkauf bei uns nicht.“ Esser gibt zu, früher selbst schlecht in Englisch gewesen zu sein. Erst ein längerer Aufenthalt in Neuseeland vermittelte dem Unternehmer aus der Erka-Stadt das Know-how.

Auch Teamfähigkeit wird gern gesehen. „Der talentierteste Metzger der Welt, mit dem aber keiner zusammen arbeiten möchte, wird bei uns keine Stelle bekommen“, verdeutlicht Unternehmenschef Max Esser. Schon häufig hat er die positive Entwicklung der Schulabsolventen beobachtet: „Oft haben sich die Jugendlichen im Unterricht schwer getan. Bei uns blühen sie dann auf.“ Welche Kompetenzen in dem Erkelenzer Traditionsunternehmen besonders gut ankommt: die Fähigkeiten, ein Team zu motivieren und Streitigkeiten zu schlichten. Dann steht einer Karriere im Metzgerhandwerk nichts mehr im Weg. Auf die vielen jungen Führungskräfte sei man im Unternehmen ganz besonders stolz. „Wir möchten schon früh Karrierechancen bieten. Unser jüngster Filialleiter ist noch unter 25 Jahre alt“, sagt Esser.

Wie er glaubt auch Hauptschulrektor Monjeamb, dass Zeugnisse nicht unbedingt etwas aussagen über die Kompetenz, in einem Unternehmen gut mitzuarbeiten. Es komme oft vor, dass Schüler eher handwerklich begabt seien und Probleme mit Schulnoten hätten. Monjeamb kann sich gut vorstellen, künftig ehemaligen Schülern die Möglichkeit einzuräumen, an der Wegberger Hauptschule ihr Berufsbild vorzustellen. Er weiß, dass die Mädchen und Jungen von Gleichaltrigen eher etwas annehmen als von einem Lehrer.

„Bei uns laufen 1000 Sachen anders“, sagt Esser, „wir trainieren unsere Mitarbeiter lieber selbst.“ Etwa 15 Azubis pro Jahr lassen sich von dem bekannten Wursthersteller ausbilden. Mal mehr, mal weniger. „Wir sind da flexibel.“ Pro Filiale wird ein Praktikumsplatz bereit gestellt, also 25. Filialmanagerin Regina Kloss, seit 32 Jahren die gute Seele bei Wurstwaren Esser, betreut die Filialen, hilft bei Herausforderungen, kümmert sich auch um die neuen Kolleginnen und Kollegen.

Zur neuen Kooperation gehört neben dem Herstellen von Videoclips, die Schülern Einblicke in die Arbeitsabläufe ermöglichen, auch der Besuch der Azubis in ihrer ehemaligen Schule. Hier berichten sie im Klassenzimmer von ihrem Berufsalltag. Michelle Jeron (19) hat die dreijährige Ausbildung erfolgreich durchlaufen. In der Kückhovener Filiale ist die Frau jetzt fest angestellt, nachdem sie in der Lehrphase in jedem Jahr die Filiale wechselte. Die Kölner Bezirksregierung und die Industrie- und Handelskammern (IHK) unterstützen die regionalen Betriebspartnerschaften mit den Schulen.

Von Daniela Giess / Bildrechte: Rheinische Post