

# Berufliche Perspektive für junge Spanier

Metzgerei Reichenbach leiste mit neuem Austauschprogramm Pionierarbeit

Glottertal (db). Die Metzgerei Reichenbach aus Glottertal bietet sechs jungen Spaniern eine neue berufliche Perspektive im Breisgau. Einmal mehr geht Inhaber Ulrich Reichenbach mit dieser innovativen Idee neue Wege getreu seinem Motto „Nicht viel reden. Einfach machen!“.

In Zeiten des Fachkräftemangels im gesamten Handwerk und der gegenwärtigen Problematik der Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk verbunden mit einer extrem hohen Arbeitslosigkeit in verschiedenen Mittelmeerstaaten hat der Metzgermeister aus Glottertal nunmehr zusammen mit der hessischen Firma Enders „Der Fleischer-Profis“ aus Reiskirchen (Frederic Enders aus der Geschäftsführung) eine ganz besondere Ausbildungs-erfahrung auf den Weg gebracht.

In der letzten Woche weilten sechs junge Spanier im Alter von 22 bis 25 Jahren im Glottertal, um sich dort ein genaues Bild von den beruflichen Perspektiven und Chancen im Fleischerhandwerk zu verschaffen. In den Monaten davor hatten die Spanier in ihrer Heimat fleißig und engagiert einen dreimonatigen Deutschkurs absolviert, um gut vorbereitet zu sein für ihr neues berufliches Abenteuer in Deutschland. In ihrem Heimatland stünden die beruflichen Chancen bei einer aktuellen Rekordarbeitslosigkeit alles andere als gut. In Deutschland sehe das indes völlig anders aus, so der Tenor.

## Neue Wege gehen

Reichenbach hatte dieses Austauschprogramm binnen weniger Wochen zusammen mit seinem Geschäftspartner Frederic Enders initiiert und umgesetzt. Etwa fünf Tage durchliefen die spanischen Gäste nahezu alle Abteilungen und Bereiche der Metzgerei Reichenbach mit Verkaufsstellen in Umkirch, Gundelfingen, Sexau, St. Georgen sowie in



Inhaber Ulrich Reichenbach (3.v.l.) und Frederic Enders (Firma Enders, Mitte) mit den Gästen aus Spanien im Ladengeschäft in Glottertal.

Foto: Detlef Berger

Glottertal und in diversen mobilen Verkaufsstellen in der gesamten Region.

„Das Fleisch hat in Spanien einen ganz besonders hohen Stellenwert“, betonte Reichenbach beim Pressetermin. Er und Frederic Enders möchten diesen jungen Menschen als Quereinsteiger eine neue berufliche Chance in einem anderen Land aufzeigen und ganz konkret auch im Breisgau ermöglichen. Neue Wege zu gehen bedeute auch, Gewohntes hinter sich zu lassen und den Mut zu haben, seine Heimat und sein bisheriges Umfeld zu verlassen, so die beiden Initiatoren, die mit diesem Ausbildungsprogramm zweifelsohne wichtige „Pionierarbeit“ leisten. Sie ermunterten die angehenden Fleischer bzw. Fleischfachverkäufer, den Einstieg in diese „interessanten und attraktiven Berufe mit Zukunft“ zu wagen und alle Produkte und Abläufe in ihrem modernen Fleischerunternehmen kennenzulernen. Die spanischen Gäste zeigten sich mit durchaus guten Deutschkenntnissen beeindruckt

von der nachhaltigen und glaubhaften Philosophie und den professionellen Abläufen der Metzgerei Reichenbach unter dem Motto „Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand“. „Ihr lebt hier in einer sehr reizvollen Gegend“, resümierten die Südländer übereinstimmend. Trotz möglichem Heimweh wären sie alle samt bereit, das „Abenteuer“ in Deutschland anzugehen.

## Berufe mit Zukunft

Der Inhaber brach derweil eine Lanze für die attraktiven, vielfältigen, innovativen und zukunftssträchtigen Berufe im Fleischereihandwerk und stellte die bekannte Qualitätsphilosophie seiner Metzgerei unter der Devise „Das Beste für Mensch, Tier und Natur“ vor.

Neben dem fachlichen Teil blieb für die spanischen Besucher noch genügend Zeit, die Breisgauregion kennenzulernen. Reichenbach und Enders sowie einige Mitarbeiter hatten ein attraktives Rahmenprogramm mit Ausflügen nach Freiburg (u.a. Mundenhof und Münster-

platz), auf den Schauinsland sowie zu verschiedenen Partnerfirmen in der Region organisiert. Natürlich wurden auch einige Verkaufsstellen und die verschiedenen Viehherden der Metzgerei besichtigt. „Nur wer sich wohlfühlt und Spaß hat, kann auch gute Arbeit abliefern“, weiß Reichenbach, der übrigens auch eigene Betriebswohnungen für zugezogene Mitarbeiter bereitstellt. Mit einem „Koffer voller Eindrücken und Erfahrungen“ traten die spanischen Gäste am letzten Freitag dann die Heimreise nach Valencia bzw. Teneriffa an. Sie könnten es sich allesamt gut vorstellen, ab September eine Ausbildung bzw. ein mehronatiges Praktikum bei der Metzgerei Reichenbach als Startschuss in einen neuen Lebensabschnitt zu absolvieren. „Wir freuen uns auf jeden neuen engagierten und motivierten Mitarbeiter“, so Reichenbach, der auch für die firmeneigene Online-Akademie zur Weiter- und Fortbildung, übrigens einzigartig in Deutschland, warb. Infos: [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)