

... bis die Wurst auf den Tisch kommt Kompetenzen müssen stets neu erarbeitet werden



Die Geschäftsführung und die Mitarbeiter der Odenwälder Metzgerei umfassend ausgebildet, hier nach einem Seminar über Gefahrenstoffe

Fränkisch-Crumbach. Es muss viel getan werden bis die Wurst auf den Tisch kommt. Bei der Odenwälder Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach „tun das Viele“ rund 90 Mitarbeiter. Da muss zerlegt, geschnitten, gekütert, gefüllt, gewürzt, geräuchert, verpackt, gekühlt, gekocht, organisiert, kalkuliert, verkostet und verkauft werden. Und nicht nur das, sondern noch vieles andere mehr. Mit den Zeiten, die sich rasant ändern, ändern sich auch Standards, Gesetze, Produktionsabläufe, Qualitätssicherungsprozesse, Rezepturen, Hygienevorschriften und ähnliches mehr gleichermaßen rasant. Für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Odenwälder Metzgerei bedeutet diese Entwicklungsdynamik eine fortwährende Aus- und Weiterbildung durch Schulungen wie zum Beispiel über Lebensmittelhygiene, Produktionstechnik, Gefahrenstoffe oder Kutterfertigkeiten oder Verkaufstraining ...

Die Fleischergesellen und -meister, die Metzgerei Fachverkäuferinnen, aber auch die Mitarbeiter aus dem Vertrieb, der Buch-

haltung, der IT sowie den Filialen müssen stets mit ihren Kompetenzen am Puls der Zeit sein. „Klar, wir produzieren viele Odenwälder Metzgerei Produkte nach traditionellen Rezepturen, doch durch neue Produkte wie den ‚Rodensteiner Teufelsgriller‘ sowie geänderte Herstellungsweisen wie den kompletten Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker müssen wir stets an unseren Rezepturen arbeiten. So waren gerade kürzlich zwei Mitarbeiter auf einer Fortbildung des Unternehmens ‚Van Hees‘“, sagt Betriebsleiter Thomas Heckmann und fährt fort: „Dort besuchten die beiden ein Seminar zu den Themen Rezepturen und Gewürze. Wir bleiben also nicht an einmal Gelerntem haften“. Geschäftsführer Werner Lossin ergänzt: „Gerade im Lebensmittelbereich und hier insbesondere in der Fleisch- und Wurstverarbeitung sind die Entwicklungen und Veränderungen hoch dynamisch. Da muss man einfach dran bleiben, ansonsten verzeiht uns das der Kunde nicht“. Tja, bis die Wurst auf den Tisch kommt, muss einiges getan werden.