

Nachwuchs gesucht: Marcher Fleischwerke starten Lehrlingsoffensive

Die Marcher Fleischwerke, Österreichs achtgrößter Nahrungs- und Genussmittelhersteller, rüsten sich für die Zukunft: Das Familienunternehmen hat deshalb an den Standorten Linz, Oberwaltersdorf und St. Stefan im Rosental ein umfassendes Ausbildungsprogramm für Lehrlinge initiiert, das mit einem attraktiven Gehaltsschema und zahlreichen zusätzlichen „Zuckerln“ punkten kann. Im Fokus stehen dabei sowohl frühzeitige AbgängerInnen von höheren Schulen und MaturantInnen.



Oft stellt sich bereits vor oder nach der Matura die Frage: Was nun? Direkt ins Berufsleben einsteigen oder nach der Matura studieren? Es gibt aber auch noch einen dritten Karriereweg, der Berufseinstieg und Ausbildung verbindet – eine Lehre. Um

vermehrt diese Zielgruppe anzusprechen, gehen die österreichweit tätigen **Marcher Fleischwerke** in die Offensive und wenden sich speziell auch an frühzeitige AbgängerInnen von höheren Schulen und MaturantInnen, die Interesse an einer Karriere in der Lebensmittelverarbeitung haben: An den Standorten Linz, Oberwaltersdorf und St. Stefan im Rosental werden für die unterschiedlichsten Unternehmensbereiche Lehrlinge gesucht. Die Ausbildungsgebiete sind dabei äußerst vielfältig – von der Fleischverarbeitung und Lebensmitteltechnik über Anlagen- und Betriebstechnik und bis hin zur Mechatronik und IT-Technik.

Vielfältige Lehre im Familienbetrieb

Die Marcher Fleischwerke bieten als Familienbetrieb in dritter Generation viele Vorteile für Lehrlinge, die an der Produktion und am Vertrieb hochwertiger Lebensmittel interessiert sind. Rasche Entscheidungswege, Innovation und Tatkraft stehen im Fokus des modernen Unternehmens. Damit für jede/n BewerberIn das Richtige dabei ist, haben die Marcher Fleischwerke drei Varianten der Lehrlingsausbildung entwickelt:

In der klassischen Lehre bekommen Lehrlinge zusätzlich zum/zur AusbilderIn, der verantwortlichen Fachkraft, eine/n PatIn als Vertrauensperson zugeteilt, die/der gerade in der Anfangsphase bei der Orientierung im Unternehmen unterstützt. Die breite Firmenaufstellung der Marcher Gruppe, die die gesamte Wertschöpfungskette der Fleischverarbeitung abdeckt, ermöglicht einen guten Einblick ins Geschäftsleben. Einen Blick über den Tellerrand bieten Exkursionen im In- und Ausland in andere Betriebe. Intern können Zusatzausbildungen wie z.B. der Einblick in eine EDV-Lehre angeboten werden, extern rundet z.B. ein Fleisch-Sommelier-Kurs das praxisorientierte Ausbildungsprogramm ab. Die Entlohnung über der kollektivvertraglichen Lehrlingsentschädigung und Leistungsprämien für gute Zeugnisse machen eine Lehre bei den Marcher Fleischwerken auch finanziell äußerst attraktiv. Wer noch kein/e AutofahrerIn ist, dem wird bei entsprechender

Leistung außerdem der B-Führerschein bezahlt!

Wer eine Lehrausbildung und Matura machen will, kann sich für die Lehre mit Reifeprüfungsentscheiden, die auch Benefits der klassischen Lehre inkludieren. Diese Variante ist an allen Standorten möglich, der Einstieg in die Matura-Vorbereitungskurse kann bereits ab dem ersten Lehrjahr erfolgen. Dabei werden die gegebenenfalls anfallenden Kosten von den Marcher Fleischwerken zur Gänze übernommen – egal ob für Vorbereitungskurse, Unterlagen oder Prüfungen. Und sollte ein Test einmal daneben gehen, müssen die Auslagen dafür nicht zurückgezahlt werden. Um den Bildungsfortschritt zu sichern, erhalten Lehrlinge während der gesamten Ausbildung professionelle Unterstützung durch ausgebildete Sozialpädagogen.

Auch wenn die Reifeprüfung bereits erfolgreich bestanden ist, können Interessierte noch Karriere mit Lehre in den Marcher Fleischwerken machen. Die Lehre nach der Matura ist vor allem für jene AbgängerInnen höherer Schulen interessant, die zwar nicht studieren, aber dennoch eine qualifizierte Ausbildung im Lebensmittelbereich erhalten wollen. Bei dieser Variante besteht die Möglichkeit einer verkürzten Lehrzeit für jene, die über den Abschluss an einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden höheren Schule (AHS/BHS) oder auch eine andere Lehrabschlussprüfung (LAP) verfügen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit von einzelnen Fächern befreit zu werden, wenn bereits entsprechende Vorkenntnisse vorhanden sind. Einen besonderen finanziellen Anreiz für MaturantInnen bietet das erhöhte Gehalt, das auch über dem kollektivvertraglichen Mindestlohn liegt.

Wir haben uns eingehend mit den Bedürfnissen junger Jobeinsteigerinnen und Jobeinsteiger beschäftigt und mit unseren Erkenntnissen ein flexibles Modell für die Lehre bei den Marcher Fleischwerken entwickelt. Dadurch können wir auf die unterschiedlichen Startbedingungen der Lehrlinge optimal eingehen und ihnen eine Ausbildung bieten, die ihren Wünschen

und Fähigkeiten entspricht. Damit wollen wir unsere interne Ausbildungsstrategie stärken, die den Unternehmenserfolg unseres Familienbetriebs auch in Zukunft sichern soll, betont Georg Marcher, der bei den Marcher Fleischwerken die Lehrlingsoffensive verantwortet.

Interessierte können sich unter <https://www.marcher.at/karriere> bewerben!

Über Marcher Fleischwerke

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Schlacht- und Zerlegeunternehmen geworden. Mit einem Umsatz von 520 Mio. Euro (2017) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt neun Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeiter. Verarbeitet werden jährlich 130.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten.

Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies Styria Beef absolut steirisch sowie der Onlineshop www.fleischwerkstatt.at. Die Marken Landhof, Loidl und die OHNE decken die Feinkostschiene ab.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at