

20.02.2020

# Fleisch-Star Talent 2020

Auszubildende des REWE CENTER in Köln-Weidenpesch gleich zweimal auf dem Siegereppchen

Autor:in

Sophie Seidel

Pressereferentin REWE West



Celina Baer ist die beste Nachwuchskraft Deutschlands. Am vergangenen Mittwoch (19. Februar 2020) wurde die 23-jährige Auszubildende im Rahmen des Branchenpreises „Fleisch-Star 2020“ in der Kategorie „Produktion“ ausgezeichnet. Auch Kollege Till Gröning kam unter die Top 3 in dieser Kategorie und landete knapp hinter Baer. Die Verleihung fand im Rahmen des 28. Fleischkongresses im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter statt.

Im rund 2.700 Quadratmeter großen REWE CENTER Köln-Weidenpesch von Marktmanager Manfred Spicar ist die Serviceabteilung ein ganz besonderes Aushängeschild. Neben dem umfangreichen Sortiment und der Vielzahl selbstproduzierter Produkte stechen vor allem die fachkompetenten Mitarbeiter heraus. Mit Celina Baer und Till Gröning waren – erstmalig in der Geschichte der REWE

West – gleich zwei Mitarbeiter aus einem Markt für den renommierten Branchenpreis „Fleisch-Star Talent“ nominiert.

Tobias Eischeid, Bereichsleiter Service, betreut die beiden Nachwuchskräfte Celina Baer und Till Gröning bereits seit ihrem zweiten Ausbildungsjahr. Für ihn war der doppelte Erfolg seiner Schützlinge keine Überraschung. „Celina und Till sind mit viel Freude, Fachwissen und vollem Einsatz bei der Arbeit. Das spüren die Kollegen, aber auch die Kunden,“ beschreibt Eischeid die Leistung seiner Auszubildenden. Beate Lindmark, HR-Expertin für Ausbildung der REWE Region West, fördert die Auszubildenden seit ihrem ersten Tag im Unternehmen und fieberte mit ihren Schützlingen mit. „Wir sind sehr stolz auf den Erfolg der beiden,“ bestätigt Lindmark.

Auch die Auszubildenden sind überglücklich. „Es war ein harter Wettbewerb,“ erklärt die angehende Fleischerin Baer. „Daher freuen wir uns riesig, zu den drei besten Nachwuchskräften Deutschlands zu gehören.“ Gemeinsam mit 18 weiteren Talenten durchliefen sie ein zweitägiges Assessment Center in der Foodakademie Neuwied. Dabei galt es vor einer Fachjury in Wissen, handwerklichem Können aber auch Teamfähigkeit und Kreativität zu bestehen.

Das Preisgeld wollen die Nachwuchstalente in ihre Weiterbildung zum Meister investieren. Für beide steht fest, dass sie ihre Karriere im Fleischerberuf weiterführen. „Viele Menschen haben ein eher negatives Bild vor Augen, wenn Sie an unseren Beruf denken. Das finden wir sehr schade“, sagt Baer. „Wir arbeiten sehr kreativ und unterstützen unsere Kunden dabei, echten Genuss auf den Tisch zu zaubern“, fügt Gröning hinzu. Der angehende Fleischer führt seine Mitmenschen dank sozialer Medien regelmäßig hinter die Kulissen einer Servicetheke und möchte so für seinen Beruf werben. „Uns gefällt außerdem, dass wir bei REWE viele Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten haben,“ betonen Baer und Gröning. Für ihre Ausbildung im Fleischerhandwerk hingen sie sogar ihr Studium an den Nagel – und mussten zu Beginn mit viel Unverständnis umgehen. Heute sind sie froh, diesen Schritt gewagt zu haben.