



Feinkost Käfer bei den CSR Jobs Awards mit dem Sonderpreis in der Kategorie Ausbildung ausgezeichnet

Best Practice: Das Gartenbauprojekt der Auszubildenden im Käfer Party Service

Die Plattform für engagierte Arbeitgeber in Deutschland www.csr-jobs.de vergibt in Kooperation mit dem personalmagazin und einer hochkarätigen Jury die CSR Jobs Awards für „Arbeitgeber mit Verantwortung“. Feinkost Käfer wurde unter zahlreichen Bewerbern mit dem Sonderpreis in der Kategorie Ausbildung ausgezeichnet und ist damit als einziges Unternehmen aus dem Bereich Gastronomie unter den zwölf Siegern vertreten.

„Hier arbeite ich gerne – mein Wunsch-Arbeitgeber mit Verantwortung“ war die Leitidee, nach der sich Unternehmen aus ganz Deutschland mit ihren Projekten und Initiativen rund um Corporate Social Responsibility in Kategorien wie gesellschaftliches und soziales Engagement, Personalmanagement oder nachhaltigem Wirtschaften bewerben konnten.

„Der Sonderpreis des CSR Jobs Awards im Bereich Ausbildung freut uns ganz besonders und macht uns auch stolz“, so Michael Käfer, geschäftsführender Gesellschafter der Käfer Gruppe. „Er bestätigt uns in unserer Strategie, durch eine vielseitige, fundierte, praxisnahe und geförderte Ausbildung die Leidenschaft für einen Beruf und unser Unternehmen zu entfachen. Unser Ziel ist es, die Auszubildenden langfristig zu übernehmen und so aus unserem eigenen Nachwuchs, der die DNA des Unternehmens kennt, die von allen gesuchten Fachkräfte zu rekrutieren. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und setzen alles daran, dass unsere Auszubildenden als qualifizierte Berufseinsteiger starten können.“

Martina Eberl, Leiterin der Käfer Akademie, ergänzt: „Die Auszeichnung ist eine große Ehre, zumal wir als einziges Unternehmen aus der Gastronomie vertreten sind. Gerade in Berufen wie dem des Kochs, für die besondere Leidenschaft und Einsatz notwendig sind, versuchen wir durch besondere Angebote wie Exkursionen auf den Großmarkt in Rungis, Job Rotationen oder Hospitanzen im Ausland Perspektiven zu schaffen. Dass die Jury unsere Programme und Initiativen ausgezeichnet hat ist ein großes Kompliment an unsere Ausbilder und die Ausbildungsleitung, die permanent daran arbeiten, das Lernen abwechslungsreich zu machen und die Auszubildenden zum Erfolg zu führen.“

Ein sehr schönes, aktuelles Beispiel: Markus Hörner, Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung in der Käfer Service GmbH, hat für die Auszubildenden im Käfer Party Service eine Gartenparzelle zur Bewirtschaftung angemietet. Das Städtische Gut Riem ermöglicht auf verschiedenen Flächen im Münchner Osten allen interessierten Bürgern, gegen eine geringe Miete ihren eigenen kleinen Garten anzulegen. Einzige Voraussetzung: Die Parzellen müssen nach strengen Bio Richtlinien und in Demeter Standard bewirtschaftet werden. Die Käfer Auszubildenden bauen hier nun ihr eigenes Obst und Gemüse an und kümmern sich um die Pflege ihres Gartens. Markus Hörner unterstützt sie dabei und leitet sie an, organisieren müssen sie sich jedoch eigenständig. Und dies tun sie zielgerichtet: In einer eigenen WhatsApp Gruppe verabreden sie Einsatzzeiten und stimmen sich über notwendige Maßnahmen wie das Gießen bei Trockenheit oder das Absammeln von Schädlingen ab. Ergebnisse sind jetzt bereits sichtbar bzw. essbar – Tomaten, Karotten, Paprika und Kräuter tragen erste Früchte. Nächster Schritt wird sein, dass sich die Auszubildenden Gedanken darüber machen, wie sie Lebensmittel optimal verwerten und wie sie sie z.B. durch traditionelle Methoden haltbar machen können.

„Wir leben schon lange in einer globalisierten Welt, in der jedes Produkt zu jeder Jahreszeit erhältlich ist. Ich möchte unseren Auszubildenden mit dem Gemüsegarten Respekt und das Bewusstsein für den Wert eines Produktes wieder näherbringen“, erklärt Markus Hörner den Hintergrund der Aktion. „Sie sollen selbst erfahren, wie, wann und wie lange etwas wächst, wie viel Arbeit dahinter steckt und wie viel Spaß es auch macht, etwas selbst anzubauen und zu ernten. Das Wissen darum gehört zu den elementaren Dingen im Kochberuf, fehlt aber im Rahmen der Ausbildung fast völlig. Das Bewusstsein in der Bevölkerung für Nachhaltigkeit und Produktherkunft wächst, und ich möchte unsere Azubis möglichst gut auf die Herausforderungen der Zukunft vorbereiten. Zudem lernen sie hier sehr praxisnah, ein starkes Team zu bilden und sich gut zu organisieren.“



Über die Käfer Akademie:

Die Käfer Akademie agiert als Personalentwicklungs-Bereich der ganzen Käfer Gruppe. Im Mittelpunkt ihrer Arbeit stehen drei Bereiche:

Campus – aktuell und praxisnah ausgerichtete Exkursionen, Seminare und Workshops zur Förderung und Entwicklung der Mitarbeitenden.

Connect – Mitarbeiter vernetzen und Augenblicke schaffen, an die man gerne zurückdenkt.

Concept – maßgeschneiderte Lösungsideen für alle anstehenden Team-, Coaching- und Personalentwicklungsthemen.

Darüber hinaus gehören auch Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Programme zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie zum Portfolio. Die Käfer Akademie steht nicht nur allen Mitarbeitenden der Käfer Gruppe offen, auch externe Teilnehmer sind willkommen. www.kaeferakademie.de

Über Käfer:

Der Ursprung der Käfer Gruppe liegt in dem 1930 von Paul und Elsa Käfer gegründeten Kolonialwarengeschäft. Der Stammsitz des Unternehmens, das seit 1992 von Gründerenkel Michael Käfer geführt wird, befindet sich in der Prinzregentenstraße in München. Das Unternehmen wurde dank seines anhaltenden Erfolges und hohen Ansehens eine feste Größe in Feinkosthandel, Gastronomie und Party Service und expandierte sowohl innerhalb Münchens als auch in andere Teile Deutschlands sowie international. Heute beschäftigt Käfer in unterschiedlichen Unternehmensbereichen über 1.000 Mitarbeiter und machte 2014 einen Umsatz von € 132 Mio. Die Marke steht für Qualität aus Leidenschaft, Service auf höchstem Niveau, Kreativität, Exklusivität und Innovation. Derzeit bildet die Käfer Gruppe rund 70 Auszubildende in 11 Berufen, Trainee-Programmen und im DH Studium aus. www.feinkost-kaefer.de