

September 2023

Pressemitteilung

Familiär und regional - GLOBUS ist jetzt Mitglied bei Agrobusiness Niederrhein

Seit März 2022 ist GLOBUS auch am Standort in Tönisvorst vertreten. Als Familienbetrieb in sechster Generation mit dem Ursprung im Saarland haben sich mittlerweile auch mehrere Märkte in Nordrhein-Westfalen etabliert. Die Belegschaft wurde vom vorherigen Markt vollständig übernommen und mit 170 Beschäftigten am Standort Tönisvorst versorgen sie die Kunden mit allem was die Kunden an Lebensmitteln und Haushaltsutensilien brauchen.

Besonders wichtig ist jedoch das Angebot von Obst und Gemüse aus regionalem Anbau. „Unter dem Slogan „Gutes von hier“ kommen die Produkte zum größten Teil von Produzenten im Umkreis von 40 km“, erklärt René Sasserath, Chef der Personalabteilung bei GLOBUS in Tönisvorst, den beiden Besucherinnen von Agrobusiness Niederrhein e.V. Dr. Anke Schirocki, Geschäftsführung des Vereins, und Regina Bach, Projektmitarbeiterin Projekt TransRegINT, besuchten den GLOBUS Markt in Tönisvorst, der jetzt Mitglied des Netzwerks Agrobusiness Niederrhein ist. Das Gespräch diente dazu, sich besser kennenzulernen und herauszufinden, welche Themen gemeinschaftlich bearbeitet werden können.

„Wir freuen uns, den ersten Einzelhandel in Form einer Markthalle bei uns als Mitglied dabei zu haben“, erläutert Dr. Schirocki. „Das verdeutlicht, dass die Wertschöpfungskette Agrobusiness vom Betriebsmittellieferanten für Landwirtschaft und Gartenbau bis hin zum Einzelhandel reicht. Alle, die an der Wertschöpfungskette beteiligt sind, tragen dazu bei, dass wir unser Essen täglich auf dem Teller haben“, fügt sie hinzu.

„Einen Blick hinter die Kulissen“ bekamen die Besucherinnen in der markteigenen Bäckerei und Metzgerei. Das Handwerk und die Qualität haben eine große Bedeutung bei GLOBUS. In der Bäckerei soll in nächster Zeit auf eigene Produktion vor Ort umgestellt werden. Bei der Metzgerei ist das bereits der Fall. Das Fleisch wird von immer den gleichen Landwirten bezogen. So

sind die Voraussetzungen für einheitliche Ware hoher Qualität gegeben.

GLOBUS ist bekannt für seinen Fleischkäseweck. Für einen überschaubaren Preis können die Kunden beim „Metzgergrill“ ihren Snack erwerben. Auch der Fleischkäse kommt aus der hauseigenen Metzgerei und wird dort selber hergestellt. Schirocki und Bach konnten einen Blick hinter die Kulissen der Metzgerei werfen, wo sie Dirk Hesse trafen. Hesse ist Metzgermeister und berichtet mit Leidenschaft von seiner Arbeit. Die Besucherinnen waren beeindruckt von der Vielfalt der Arbeitstätigkeit, der fachlichen Kompetenz und der komplexen Maschinen, die das Metzgerhandwerk erfordert.

So lernten sie z.B., dass bei der Leberkäsezubereitung auch Eis hinzugegeben wird. Das ist notwendig, damit das Produkt beim Schneide- und Rührprozess, bei dem sich das Messer 3.000 Mal in der Minute dreht, nicht zu heiß wird und dadurch das Eiweiß zerstört wird. Es wurde auch erklärt, dass in gebrühten Würsten Nitratspökelsalz hinzugefügt wird, dass dazu führt, dass sich das Wurstfleisch rötlich färbt. Alle anderen Würstchen werden dagegen mit normalem Salz gewürzt. Die Nachfrage ist stark wetterabhängig. Bei gutem Wetter im Sommer gilt es, mehr Grillfleisch vorzuhalten, als wenn Regenwetter vorhergesagt ist.

Was die Besucherinnen gesehen und erlebt haben, können auch die Kunden von GLOBUS erleben. Unter dem Slogan „Gläserner GLOBUS“ werden Führungen auch hinter die Kulissen angeboten. Das Angebot für die Kunden wird weiter ausgeweitet. Demnächst kommen auch Käse- und Weinverkostungen hinzu, die von ausgebildeten Wein- und Käsesommeliers begleitet werden.

René Sasserath ist Personalchef bei Globus in Tönisvorst. Er berichtet von den Schwierigkeiten Personal für die unterschiedlichen Bereiche im Markt zu finden. Das gilt natürlich auch für den Beruf „Metzger“ in dem sie auch gerne ausbilden. „Es gibt attraktive Karrieremöglichkeiten bei GLOBUS und wir achten darauf, dass die Karriereförderung ganz individuell erfolgt“, erklärt er. So können die Mitarbeitenden in der hauseigenen Weiterbildungsakademie über ein bis zwei Jahre ein duales Studium absolvieren oder sich z.B. auf den Aufgabenbereich eines Teamleiters vorbereiten lassen.

Für die Gewinnung von Auszubildenden und Mitarbeitenden ist er in Kontakt mit den regionalen Schulen aber auch mit Vereinen und anderen Akteuren in der Region, wo er gerne die Ausbildungsmöglichkeiten bei GLOBUS vorstellt. „Da schließt sich auch der Kreis in der Regionalität. Unsere Mitarbeitenden sind in der Region verankert und sie verkaufen regionale, handwerkliche Produkte an die Kunden aus der Region,“ fügt er hinzu. „All das macht meine Arbeit und die meiner Kolleginnen und Kollegen hier aus: Teamgeist und Wertschätzung füreinander. Darin liegt der Schlüssel zu einer erfüllenden beruflichen Tätigkeit“. Davon ist Sasserath überzeugt. „Ich war lange im Marketing tätig, aber

es hat mir gereicht, die Welt „bunter“ zu machen, hier habe ich es jeden Tag mit Menschen zu tun, die ich auf ihrem Weg begleiten und fördern kann und ich fahre am Abend mit einem Lächeln auf den Lippen nach Hause“.

Regina Bach ist in ihrer Funktion Bindeglied zwischen Agrobusiness Niederrhein e.V. und der Hochschule Rhein-Waal. Sie sucht Themen in Unternehmen, die die Hochschule auch mit ihren Studierenden bearbeiten kann. Das ist eine Maßnahme, um den Transformationsprozess des Niederrheins im Rahmen des TransRegINT-Projekts der Hochschule Rhein-Waal voranzubringen. Bach und Sasserath könnten sich beide eine Marktanalyse zum Thema Regionalität und wie sie bei den Kunden ankommt als studentische Arbeit vorstellen. Darüber hinaus sieht Sasserath Themen der Zusammenarbeit mit Agrobusiness Niederrhein im Austausch mit regionalen Produzenten und in der Ansprache von potentiellen Fachkräften für den GLOBUS Markt. Schirocki und Bach nehmen diese Themen gerne mit und freuen sich auf die zukünftige Zusammenarbeit.



v.l. Dr. Anke Schirocki, Agrobusiness Niederrhein, und Regina Bach, Agrobusiness Niederrhein und Hochschule Rhein-Waal, erhalten einen Einblick in das Metzgerhandwerk bei GLOBUS. Die Herren v.l. Heinz-Gert Weyer, René Sasserath und Dirk Hesse von GLOBUS erläutern hier den Prozess der Leberkäseherstellung.

Agrobusiness Niederrhein e.V.

Hans-Tenhaeff-Straße 40-42
47638 Straelen

Telefon: 02834/704 131

Mail: kirsten.hammans@lwk.nrw.de

Über den Verein

Agrobusiness Niederrhein e.V. setzt sich für die Förderung der Wettbewerbsfähigkeit und der Innovationskraft von Unternehmen des Agrobusiness am Niederrhein ein. Der Ende 2011 gegründete Verein mit Sitz in Straelen ist aus der seit 2007 bestehenden Netzwerk-Initiative Agrobusiness Niederrhein hervorgegangen. Die Mitglieder des Vereins stammen nicht nur aus den zentralen Wirtschaftszweigen Gartenbau und Landwirtschaft, sondern auch aus angelagerten Themenfeldern wie etwa Lebensmittelverarbeitung, Logistik oder Forschung und Bildung.

Mehr Infos unter:

www.agrobusiness-niederrhein.de



Abonnieren Sie hier kostenfrei unseren Newsletter:

[Zur Newsletter-Anmeldung](#)