

Von Anpackern und Problemlösern

60 Jahre Kaufland Fleischwaren bedeuten auch 60 Jahre, in denen tolle Mitarbeiter am Erfolg des Unternehmens gearbeitet haben. Dieser Text stellt drei langjährige Mitarbeiter vor.

Martina Seyboth: „Wir im Büro verdienen am Ende des Tages nicht das Geld. Das machen die Kollegen im Werk.“

39 Jahre im selben Unternehmen zu arbeiten, ist heutzutage nicht mehr selbstverständlich. Auf diese beachtenswerte Zahl kommt Martina Seyboth mittlerweile. Sie leitet im Fleischwerk Heilbronn die Personalbetreuung – und eines stand gleich zu Beginn des Gesprächs fest: Diese Frau brennt für ihren Job.

Gestartet hat Martina Seyboth ihr Berufsleben bei Kaufland im ehemaligen Fleischwerk Neckarsulm, wo heute der Elektronikmarkt Saturn ist. Sie machte dort eine Ausbildung zur Industriekauffrau, bevor sie schließlich ins Personalbüro wechselte. Dort ist sie inzwischen Abteilungsleiterin eines fünfköpfigen Teams.

Auf die Frage, warum es gerade das Kaufland Fleischwerk wurde, antwortet sie: „Gegessen und getrunken wird immer. Daher war das für mich von vornherein ein sicherer Job mit Zukunft.“ Ein Jahr zuvor, 1984, war zudem die große Eröffnung der Filiale in Neckarsulm, weshalb Kaufland als Arbeitgeber nochmal präsenter war. „Da war so viel los, dass es sogar Staus in der gesamten Umgebung gab“, erinnerte sie sich.

Seit ihrem Start bei den Kaufland Fleischwaren hat sich viel verändert. Angefangen hat sie mit einem Schreibsystem namens Bitsy. „Damit haben wir zum Beispiel Reden abgetippt, die uns auf Kassette diktiert wurden. Für damalige Verhältnisse war dieses System schon modern, denn damit ließen sich Texte korrigieren. Die Arbeitszeiten der Mitarbeiter habe ich manuell erfasst – heute undenkbar.“ Seither sind viele neue Aufgaben dazugekommen: Der Arbeitsbereich reicht von der Einstellung von neuen Mitarbeitern über die komplette Betreuung, Beratung der Führungskräfte in Personalfragen bis hin zum Austritt der Mitarbeiter, wenn es beispielsweise um den Übergang in die Rente geht. Stets gilt es, mit vielen verschiedenen Kollegen zusammenzuarbeiten. Und genau diesen direkten Kontakt schätzt Martina Seyboth an ihrer Arbeit: „An meinem Arbeitsumfeld mag ich besonders die Teamarbeit mit meinen Mitarbeitern und den Kollegen im Werk. Bei uns geht es sehr familiär zu.“ Als Personalbetreuerin hat Martina schon viele langjährige Mitarbeiter bei ihrer beruflichen und privaten Weiterentwicklung erleben dürfen. Dabei legt sie besonderen Wert auf ein Miteinander auf Augenhöhe. „Mir ist es wichtig, alle gleich zu behandeln. Wir im Büro verdienen am Ende des Tages nicht das Geld. Das machen die Kollegen im Werk.“

Christian Sauer: „Man muss bereit für Veränderungen sein, dann kann man mit dem Unternehmen mitwachsen“

Christian Sauer gehört mit seinen bald 35 Jahren Betriebszugehörigkeit inzwischen zu den „alten Hasen“. Er hat zahlreiche Aufgabenbereiche durchlaufen und weiß genau, worauf es bei den Bestellungen im Fleischwerk ankommt. Das ist als Teamleiter Heilbronn Dispo auch sein Beruf. „Kurz zusammengefasst kann man sagen: Mein Team und ich sorgen dafür, dass alles zur rechten Zeit am rechten Platz bei uns im Fleischwerk Heilbronn ist“.

Gestartet hat Christian Sauer damals als Metzger in der Zerlegung. „Hier lernt man, wirklich effektiv zu arbeiten und anzupacken. Das kann man im Leben immer wieder brauchen“, sagt er. Anschließend wurde er Vorarbeiter, dann Schichtleiter, Abteilungsleiter und schließlich Teamleiter. Der Wechsel hin

zum Leiter Warenfluss ging natürlich mit vielen neuen Prozessen und Aufgaben einher. Christian Sauer ist überzeugt: „Man muss bereit für Veränderungen sein, dann kann man mit dem Unternehmen mitwachsen. Jeder neue Entwicklungsschritt ist erst mal unbequem – aber es lohnt sich.“ Heute ist ein Teil von Christians Sauers Team für die Planung von Rohstoffen zuständig, ein anderer für die von Hilfsstoffen. Darunter versteht man alles, was „um die Wurst herum ist“, also zum Beispiel Folien oder Etiketten. Um die Mengenplanung möglichst genau zu gestalten, zieht sein Team Warenausgangstatistiken und Prognosen zurate. „Bei Bedarf müssen wir auch Korrekturen auf einzelnen Produktionslinien vornehmen“, erklärt er.

„Verpackungen haben sich mit dem Sortiment geändert: In der damaligen Metzgerei Ende der 80er-Jahre in Neckarsulm haben noch Metzger das Fleisch vor den Kunden zurechtgeschnitten. Als verpackte Ware in der Selbstbedienung gab es erst mal nur Hackfleisch“, erinnert sich Christian Sauer. Mittlerweile sieht das mit dem breiten SB-Sortiment natürlich ganz anders aus. Diese Veränderungen wirken sich auch auf Christian Sauers Arbeit aus – und das ist gut so. „Kein Tag ist wie der andere und es ergeben sich ständig neue Aufgaben, Systeme oder Produkte. Das macht mir großen Spaß“, fasst er zusammen.

Ein anderer Teilbereich seines Teams ist für den Versandbereich zuständig. Dazu gehört beispielsweise die Lkw-Planung, in deren Rahmen die Abladezeiten der Spediteure abgestimmt werden. Die Paletten und Kisten, die im Fleischwerk dem Warentransport dienen, müssen am Ende des Tages natürlich gereinigt oder entsorgt werden. Auch darum kümmert sich Christians Sauers Team im Teilbereich „Leergutverwaltung“.

Auf die Frage, was der Mitarbeiter an seinem Arbeitsumfeld besonders schätzt, antwortet er wie aus der Pistole geschossen: „Meine Kollegen und den tollen Zusammenhalt. Man baut sich durch Ehrlichkeit Vertrauen auf und am Ende des Tages kommt man nur gemeinsam weiter. Wichtig ist, dass alle bereit sind, auch mal Kompromisse einzugehen. Ich könnte mir jedenfalls keinen anderen Arbeitsplatz vorstellen.“

Joachim Rebmann: „Jeden Tag gibt es neue ‚Probleme‘ zu lösen. Nicht immer einfach, aber machbar und immer spannend.“

Gestartet hat Joachim Rebmann am Neujahrstag 1991 im damaligen Fleischwerk in Neckarsulm. Als gelernter Techniker bestand seine Aufgabe in der Anfangszeit darin, eine geregelte Instandhaltung im Werk einzuführen. Bei nur sieben Mitarbeitern stand schnell fest: Jeder muss alles können. Heute wäre das angesichts der komplexen Maschinen und Systeme natürlich schlichtweg unmöglich.

Das Wissen für die Maschinen eignete sich Joachim Rebmann mit der Zeit einfach selbst an. Er erklärt: „Ich musste mir überlegen: Wie schaffe ich es, dass die Maschinen seltener ausfallen? Um mit den Maschinen vertrauter zu werden, habe ich alle Schritte durchlaufen: von der Störungsannahme bis hin zu den Tätigkeiten im Ersatzteillager.“ Seit 1991 hat sich sein Aufgabenbereich immer wieder verändert. Eine seiner Hauptaufgaben ist heute die technische Projektplanung im Fleischwerk Heilbronn. Dazu gehört zum Beispiel der Wechsel der Rauchanlagen – eines seiner größten Projekte in letzter Zeit. Zusätzlich verantwortet er den gebäudetechnischen Bereich.

Leidenschaftlicher „Problemlöser“

Die Frage, was Joachim Rebmann schon so lange in seinem Job hält, ist für ihn einfach beantwortet: „Mir machen die Aufgaben einfach viel Spaß. Jeden Tag gibt es neue ‚Probleme‘ zu lösen und kein Tag ist wie der andere. Nicht immer einfach, aber machbar und immer spannend. Wir müssen innerhalb

weniger Stunden Lösungen finden, denn sonst gibt es keine Wurst mehr im Kaufland. Außerdem sind wir im Bereich Technik eine super Truppe.“

Und was hat sich bisher verändert? Wie in den meisten Bereichen ist auch bei Joachim Rebmann die Digitalisierung deutlich spürbar. „Ich habe damals mit Papier und Stift begonnen, heute gibt es Teams. Mein damaliger Kollege und neuer Vorgesetzte hat das bei uns eingeführt. Vor 20 Jahren wäre es auch undenkbar gewesen, dass jeder seine Wartungsaufträge per Tablet abschickt. Eine tolle Entwicklung, denn es geht schneller und man verschwendet kein Papier mehr!“