



Von Menschen für Menschen

Handgemachte Qualität

In der Globus Fachmetzgerei werden Wurst- und Fleischspezialitäten täglich selbst hergestellt

Wenn der Globus-Markt in Halle morgens seine Türen öffnet, herrscht hinter den Kulissen der hauseigenen Fachmetzgerei bereits seit mehreren Stunden geschäftiges Treiben – denn im Gegensatz zur üblichen Handelslandschaft produziert Globus täglich frisch selbst.

Seit fünf Uhr am Morgen verarbeiten Olaf Kobs und seine zwölf Kollegen in der Metzgerei frische Rinderviertel, Schweine- und Kalbshälften. „Die Ware kommt ganz frisch an“, erklärt der gelernte Metzger, der seit 1995 bei Globus in Halle arbeitet. „Wir überprüfen erst einmal die Qualität der Lieferung und begutachten die Ware.“ Dann geht es direkt hinter die Theke und an die Arbeit: Rinderviertel und Schweinehälften werden fachgerecht zerlegt, dann entstehen nach guter Tradition und Handwerkskunst mehr als 110 Fleisch- und Wurstspezialitäten. „Unsere Kunden hier in Halle mögen es ganz klassisch, sowohl beim Fleisch als auch bei

der Wurst“, weiß Olaf Kobs. „Am liebsten essen sie Rinder- und Schweinebraten, Rouladen, Gulasch und Schnitzel. Bei den verarbeiteten Spezialitäten liegen Wiener Würstchen und Schweinemett ganz weit vorne.“ Viele Wurstsorten werden bei Globus nach Originalrezepten aus der Region hergestellt. „Da hat jeder Kuttermeister sein eigenes Geheimrezept“, sagt Olaf Kobs.

Dass die sorgsam produzierte Ware hinterher auch fein säuberlich in der Theke liegt, dafür sorgt dann Kirstin Richter. Die Metzgereifachverkäuferin leitet als Teamleiterin die 28-köpfige Verkaufsmannschaft in der Fachmetzgerei an. „Ich achte darauf, dass alle Qualitäts- und Hygienevorschriften eingehalten werden, und kümmere mich um Bestellungen und Verkostungen“, erklärt die 48-Jährige. „Am allerliebsten arbeite ich aber immer noch hinter der Theke im Verkauf“, strahlt Kirstin Richter. „Das macht mir einfach Spaß.“



Metzger Olaf Kobs (44) beim Abfüllen von Fleischsalat.

„Ich bin schon seit 1996 bei Globus. Über die Jahre kenne ich viele unserer Stammkunden beim Namen, da kann man auch mal ein bisschen flachsen.“

Kirstin Richter, 48,
Teamleiterin Verkauf in der Fachmetzgerei



Globus Halle stellt vor...

Sarah Schad, Werbeleiterin, & Andreas Wiktor, Teamleiter Haustechnik, Waschstraße und Tankstelle

Nicht nur auf der Verkaufsfläche oder an den Kassen, auch hinter den Kulissen sorgen Tag für Tag zahlreiche Globus-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter für einen reibungslosen Ablauf. Sie kümmern sich um die Technik oder die Buchhaltung und organisieren Kundenevents.



Nicht nur an ihrem Schreibtisch, auch im Markt packt Werbeleiterin Sarah Schad tatkräftig an.

Insgesamt 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in der Verwaltung im Globus Halle. So auch Sarah Schad. Die 27-Jährige absolvierte ihre Ausbildung als Einzelhandelskauffrau im Hallenser Globus-Markt, seit 2012 ist sie als Werbeleiterin für alle Marketing-Aktivitäten im Globus Halle verantwortlich. „Zu meinen Aufgaben zählen unter anderem die Organisation von Kundenevents und die Erstellung von Plakaten und Flyern“, erzählt Sarah Schad. Aber auch für Kooperationen, Sponsoring- und Spendenanfragen ist sie die erste Ansprechpartnerin.

Dafür, dass alle Lichter leuchten und die Kühltruhen laufen, ist Andreas Wiktor verantwortlich. Seit 1995 arbeitet er im Globus Halle und kümmert sich als Teamleiter um die gesamte Haustechnik sowie die angrenzende Waschstraße und die Tankstelle. „Gerne helfe ich meinen Kolleginnen und Kollegen, wenn einmal Not am Mann ist“, sagt Andreas Wiktor. Er nimmt beispielsweise kleinere Umbauten im Markt vor und behebt technische Störungen. „Außerdem schule ich meine Kolleginnen und Kollegen zum Thema Arbeitssicherheit“, ergänzt Wiktor.



Bei kleineren technischen Störungen ist der 49-jährige Andreas Wiktor sofort an Ort und Stelle.

