



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

PRESSEMITTEILUNG

Dirk Ludwig macht es vor: Übertarifliche Bezahlung, Wertschätzung und Förderung der Lehrlinge sichern langfristig das Handwerk

Seit Jahren kämpfen Fleischereibetriebe wie auch viele andere Handwerksbetriebe mit fehlendem Nachwuchs und allgemeinem Personalmangel. Um diesem Trend entgegenzusetzen beschloss die Regierung nun zum neuen Jahr eine Mindestvergütung für Auszubildende. Für Fleischermeister und Fleischsommelier Dirk Ludwig ist dafür nicht erst eine gesetzliche Vorgabe nötig, seine Azubis freuen sich bereits seit längerem über eine übertarifliche Bezahlung, die auch nach Verabschiedung des Gesetzes weitaus über dem vorgeschriebenen liegt.

Schlüchtern, Januar 2020. Obwohl der allgemeine Mindestlohn bereits 2015 in Kraft trat, lag das Gehalt unzähliger Auszubildende auch nachher weit unter dieser Vorgabe, da sie eine sogenannte Ausbildungsvergütung und kein Gehalt beziehen. Ab 1. Januar 2020 gilt für neue Auszubildende nun ein Anspruch auf eine bestimmte Mindestvergütung. Die Bundesregierung beschloss mit dem Gesetz zur Modernisierung und Stärkung der beruflichen Bildung eine Mindestvergütung von 515 Euro monatlich im ersten Lehrjahr. Sie soll dann wiederum 2021 auf 550 Euro, 2022 auf 585 Euro und 2023 auf 620 Euro erhöht werden. Das Gesetz wurde ins Leben gerufen, um Schulabgängern Ausbildungsberufe attraktiver zu machen und die hohe Abbrecherquote während der Ausbildung zu senken.

Angemessene Vergütung als Zeichen der Wertschätzung

Für Fleischermeister Dirk Ludwig ist es selbstverständlich, Auszubildende für ihre Leistung angemessen zu belohnen. In der Traditionsmetzgerei in Schlüchtern starten Azubis im ersten Lehrjahr mit einer Vergütung von 700 Euro, gefolgt von 800 Euro im zweiten und 1.000 Euro im dritten Lehrjahr. Sie sind demnach bereits jetzt den gesetzlichen Vorgaben für 2023 voraus. Neben einer übertariflichen Bezahlung erhalten die Auszubildenden zudem eine Vielzahl an Extras. Es gibt ein



Fortbildungsbudget, außerdem bezahlt Ludwig einen Kindergartenzuschuss, eine betriebliche Altersvorsorge und übernimmt die Kosten für ein iPad. Bezahlte Praktika in anderen Metzgereibetrieben und Azubiausflüge runden das Paket ab.

„Das Fleischerhandwerk benötigt dringend einen Imagewandel, um die Branche künftig für Mitarbeiter attraktiv zu machen. Dazu gehören eine strukturierte und ordentliche Betriebsführung, ein qualitativ hochwertiges Angebot und ein wertschätzender Umgang mit den Mitarbeitern inklusive einer entsprechenden Entlohnung“, so Ludwig.

Weitere Informationen unter www.der-ludwig.de

Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig aus Hessen. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist deutschlandweit immer auf der Suche nach den besten Stücken vom Rind und veredelt diese noch durch eigens entwickelte Fleischreifeverfahren oder Dry Aging. Mit seinem Fleisch und seinem Ideenreichtum schaffte er es vom kreativen Landmetzger in die Küchen der besten Köche Europas. Um seinen Kundenkreis zu erweitern, etablierte Dirk Ludwig 2013 seinen Onlineshop, durch den alle Produkte zuverlässig und gekühlt an Endverbraucher und Gastronomiebetriebe verschickt werden.

Adresse:

Der Ludwig
Fuldaer Straße 2
36381 Schlüchtern
+49 6661 - 2133
post@der-ludwig.de
www.der-ludwig.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 7.30 - 13.00 Uhr
14.45 - 18.00 Uhr
Freitag: 7.30 - 18.00 Uhr
Samstag: 7.00 - 12.30 Uhr

Pressekontakt:

Anne-Maria Engelfried
Gourmet Connection GmbH
+49 69 - 25 78 128 - 29
a.engelfried@gourmet-connection.de

