



Girls' Day 2010: Metten macht Schülerinnen die Ausbildung im Unternehmen „schmackhaft“

**Teilnehmer lernen Lebensmittelberufe hautnah
kennen / Bundesweite Berufsorientierungs-
Initiative findet bereits zum zehnten Mal statt**

**Finnentrop/Sauerland, 22. April 2010 – Zum zehnjährigen
Jubiläum des „Girls' Day“ empfing Metten Fleischwaren
heute rund zehn Jugendliche im Alter zwischen 11 und 14
Jahren. Der bundesweite Mädchen-Zukunftstag ermöglicht
Schülerinnen ab der Klasse 5 einmal im Jahr wertvolle
Einblicke in Technik, IT, Naturwissenschaften und
Handwerk. Die Firma Metten beteiligte sich zum zweiten
Mal an der bundesweiten Berufsorientierungs-Initiative,
um noch mehr Bewerber vom eigenen Ausbildungs-
angebot zu überzeugen. Hier konnten die Teilnehmer im
Rahmen von Vorträgen sowie einer ausführlichen
Betriebsführung zukunftsorientierte Ausbildungsgänge
und Berufe erkunden, in denen Frauen bisher erst wenig
vertreten sind.**

Auch wenn der Name der Aktion vermuten lässt, dass nur Mädchen an den Veranstaltungen teilnehmen, so nutzten bei Metten heute auch einige Jungen die Möglichkeit, sich über Anforderungen und Perspektiven der verschiedenen Ausbildungsberufe des Sauerländer Fleischwarenherstellers zu erkundigen. Zwei Vertreterinnen des Personalmanagements sowie erfahrene Mitarbeiter aus der Produktion standen den Teilnehmern während des gesamten Vormittags Rede und Antwort. Ziel war es, den Jugendlichen die zahlreichen von Metten angebotenen Ausbildungsgänge im gewerblichen und kaufmännischen Bereich im wahrsten Sinne des Wortes „schmackhaft“ zu machen. Aktuell beschäftigt

Ansprechpartner:

Ulrich M. Hehlke
Vorsitzender der Geschäftsführung
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Str. 244
57413 Finnentrop
Tel +49 (0) 2721-515 191
Fax +49 (0) 2721-515 151
ulrich.hehlke@metten.net
www.metten.net

– PRESSEMITTEILUNG –



Metten 25 Auszubildende, in Bezug auf die insgesamt rund 250 Beschäftigten eine sehr gute Quote. Das Unternehmen bietet die Möglichkeit, zwischen acht verschiedenen Berufen im gewerblichen oder kaufmännischen Bereich zu wählen. Beispiele: Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fleischer/-in, Fleischereifachverkäufer/-in Maschinen- und Anlagenführer/-in mit Fachrichtung Lebensmittelhandel, Industriekaufmann/-frau, Informatikkaufmann/-frau.

Girls' Day-Teilnehmerinnen bewerten das Image technisch-naturwissenschaftlicher Berufe zunehmend positiv. Sie sehen diese Berufe heute häufiger als abwechslungsreicher an als noch vor fünf Jahren. Das bestätigte eine Langzeitstudie zum Aktionstag. Seit Einführung des Girls' Day entwickeln sich die Zahlen der Ausbildungs- und Studienanfängerinnen in technischen Bereichen positiv. Ein Beispiel: Mit über 21.000 Studienanfängerinnen in den Ingenieurwissenschaften begannen zuletzt so viele Frauen wie noch nie ein Technikstudium.

Am zehnten Girls' Day – Mädchen-Zukunftstag konnte heute bereits die einmillionste Schülerin teilnehmen. Als der Girls' Day 2001 erstmals angeboten wurde, nahmen 39 Unternehmen und etwa 1.800 Mädchen teil. Die Beteiligung stieg in den Folgejahren rasant an. Als Zeichen der Unterstützung übernahm im Jubiläumsjahr Bundeskanzlerin Angela Merkel die Schirmherrschaft. Weitere Informationen zur Initiative finden Sie auf der Website www.girls-day.de. Die Bundesweite Koordinierungsstelle des Girls' Day – Mädchen-Zukunftstags wird gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), dem Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) sowie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds der Europäischen Union.



Weitere Informationen zur Metten-Gruppe:

Die Metten-Gruppe, gegründet 1902, ist kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowohl für die Bedienungstheke als auch für das SB-Regal. Rund 300 Mitarbeiter produzieren in Finnentrop im Sauerland ein vielfältiges Sortiment mit weit über 80 Produkten. Metten setzt auf fortschrittlichste Technologie, verbunden mit langjährigem Produkt Know-How und ausgefeilter Logistik. Die Unternehmensgruppe ist in Deutschland sowie zahlreichen europäischen Ländern aktiv.

Über die Marke Metten und den Claim "Bestes aus Fleisch" wird der Qualitätsanspruch des Traditionsunternehmens eindeutig formuliert, denn hier werden nur beste Rohstoffe nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitskriterien verwendet. Transparenz von der Aufzucht bis in die Theke sowie die Produktion nach den Qualitätsrichtlinien DIN ISO 9001:2008 und IFS höheres Level werden jederzeit garantiert.

www.metten.net