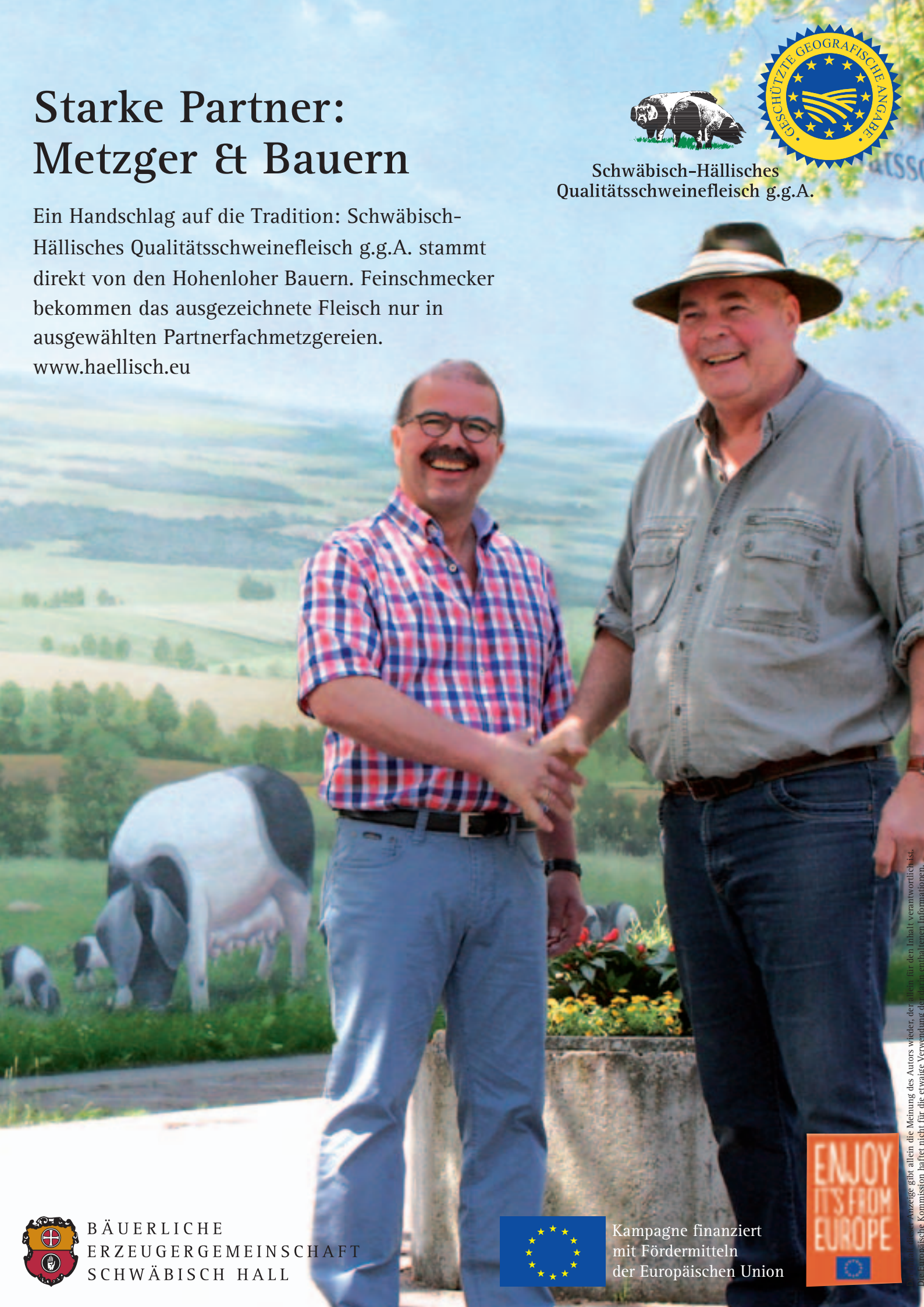
JAHRBUCH 2019

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Starke Partner: Metzger & Bauern

Ein Handschlag auf die Tradition: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt direkt von den Hohenloher Bauern. Feinschmecker bekommen das ausgezeichnete Fleisch nur in ausgewählten Partnerfachmetzgereien.
www.haellisch.eu

Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Anzeige gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

JAHRBUCH 2019

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
„Vorschriften dürfen nicht die Falschen treffen“
Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon jr.
„Gutes Fleisch für gute Produkte“
Seite 25

Vizepräsident Michael Durst
„Gemeinsam sind wir stark, auch in der Öffentlichkeit“
Seite 43

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 6

LEBENSMITTELRECHT
Seite 26

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 44

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 14

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE
Seite 39

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 58

DIENSTLEISTUNGEN FÜR MITGLIEDER
Seite 71

Vizepräsident Eckhart Neun
„Gute Interessenvertretung braucht solide Grundlage“
Seite 75

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-HANDWERK
Seite 76

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG
Seite 93

Vizepräsidentin Nora Seitz
„#stolzaufmeinenberuf“
Seite 101

BERUFSBILDUNG
Seite 102

ANHANG
Seite 117

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLEN
Seite 132

IMPRESSUM
Seite 135

„Vorschriften dürfen nicht die Falschen treffen“

Präsident Herbert Dohrmann

Handwerk und Mittelstand sind die unverzichtbaren Säulen für Wohlstand, sozialen Frieden und Erhalt der Regionen. Das ist die unbestreitbare Wahrheit, und so wird es immer wieder von Politikern in Reden und Talkrunden hervorgehoben. Es ist nicht das erste Mal, dass wir beklagen müssen, dass das tatsächliche politische Handeln oft anders aussieht. Schaut man sich die konkrete Rechtssetzung an, dann werden handwerkliche Unternehmer eben nicht wie unverzichtbare Säulen unserer Gesellschaft behandelt. Sie werden oft genug kriminalisiert.

Ständig wird in Politik und Öffentlichkeit der Eindruck erweckt, selbständige Fleischer seien Ausbeuter ihres Personals, Steuerhinterzieher, Menschenvergifter, Umweltzerstörer, Tierquäler und Schmutzfinken. Und sie sind aus „Profitgier“ zu allem bereit. Als ob das noch nicht genug wäre: Diese Einstellung bestimmt mehr und mehr die Politik und belastet damit alle rechtschaffenden Handwerksmeister und Unternehmer:

» Weil einige Steuern hinterziehen, müssen alle in ihre Kassensysteme investieren.
» Weil einige Schwarzarbeit nutzen, müssen alle aufwändige Aufzeichnungen führen.
» Weil einige den geltenden Tierschutz missachten, sollen alle den Schlachtprozess mit Überwachungskameras aufzeichnen.
» Weil einige Hygieneregeln ignorieren, müssen alle befürchten, mit Bagatellen an den Pranger gestellt zu werden.

Selbstverständlich müssen diejenigen, die die Regeln brechen, erkannt und belangt werden. Die Frage ist nur, wie man das macht. Wir fordern seit vielen Jahren risikoorientierte Kontrollen, das heißt, dass die Überwachungsbehörden dort hinschauen, wo Missstände erwartet werden können. Derzeit hat man aber den Eindruck, dass man anstatt seiner Aufgabe nachzukommen lieber alle mit Auflagen überzieht. Getroffen werden dabei vor allem die Rechtschaffenden, die anderen werden sich durch diese Maßnahmen nicht aufhalten lassen.

Der Gesetzgeber muss erkennen, dass das mehr ist als ein Ärgernis für die betroffenen Betriebe. Die ständig neuen Vorschriften haben das Potenzial zur Existenzbedrohung, entweder aus wirtschaftlichen Gründen oder aber weil man sich nicht immer wieder die Anfeindungen von selbsternannten Verbraucher-, Tier- oder Umweltschützern gefallen lassen will, die sich dann auch noch in Gesetzen wiederfinden. Das alles ist weniger ein Problem der einzelnen gesetzlichen Vorschrift. Es ist Folge einer völlig verfehlten Grundeinstellung zum Unternehmertum. Deshalb werden wir weiter darauf drängen müssen, dass man das Fleischerhandwerk als das sieht, was es ist. Und das steht oben im allerersten Satz.

HÖHERE MEHRWERTSTEUER AUF FLEISCH VORLÄUFIG VOM TISCH

Anfang August plädierten Politiker von Grünen, SPD und Union für eine höhere Mehrwertsteuer auf Fleisch. Der Vorschlag beinhaltete, dass die Mehreinnahmen dafür eingesetzt werden sollen, Tierschutz- und Tierwohlmaßnahmen zu finanzieren.

In einer Stellungnahme, die auch den Landesinnungsverbänden und Innungen zur Verwendung zur Verfügung gestellt wurde, hat der DFV den Vorschlag als ungeeignet abgelehnt. Es wurde betont, dass das Fleischerhandwerk grundsätzlich alle Maßnahmen begrüßt, die zu Verbesserungen bei der Tierhaltung führen. Um Fortschritte beim Tierschutz zu erreichen, ist es Aufgabe der Politik, einen gesellschaftlichen Konsens über eine gute Tierhaltung herzustellen. Eine Anhebung des Mehrwertsteuersatzes würde jedoch zu keiner Verbesserung des Tierschutzes führen.

Die Argumente, die der DFV vorgebracht hat, wurden auch an anderer Stelle gesehen und bestimmten schnell die öffentliche Debatte: Insbesondere hochwertiges Fleisch von Tieren, die nach höheren als den gesetzlichen Standards gehalten werden, würden überproportional steuerlich belastet. Profitieren würde auch Fleisch aus Ländern mit geringeren Anforderungen an die Tierhaltung.

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz soll dazu dienen, Lebensmittel bezahlbar zu halten. Ein erhöhter Mehrwertsteuersatz würde damit vor allem einkommensschwache Haushalte treffen und diesen den Weg zu hochwertigem Fleisch und einer ausgewogenen Ernährung versperren. Unabhängig davon ist vollkommen unklar, wie die Erhöhung der Steuer das verfolgte Ziel des besseren Tierschutzes fördern soll. Steuern sind nicht zweckgebunden, so dass die Mehreinnahmen in den allgemeinen Haushalt fließen würden und nicht für bestimmte Maßnahmen verwendet werden könnten.

MERKBLATT ZU ALTERNATIVEN VERPACKUNGEN

Einwegverpackungen aus Kunststoff stehen mehr und mehr in der Kritik der Verbraucher. Auch die nationalen und europäischen Gesetzgeber forcieren die Reduktion unnötiger Einwegverpackungen. Durch neue gesetzliche Grundlagen

Eine Reihe von Fleischer-Fachgeschäften haben im vergangenen Jahr Mehrwegverpackungen erprobt oder eingeführt. In einigen Fällen haben auch die Medien darüber berichtet, so wie hier der NDR im regionalen Hamburg Journal über die „Die Feinschmecker".

Das Filetstück.

Fleisch ist Ihr Gemüse, Mercedes-Benz ist Ihr Partner. Mit dem Sprinter als Frischdienstfahrzeug kommt Ihre Ware immer frisch an. Dafür sorgen nicht nur das bewährte Isolier- und Kühlkonzept, sondern auch die gewohnte Mercedes-Benz Qualität. Schließlich nützt der modernste Kühlaufbau nichts, wenn unterwegs der Motor streikt. Dank seines Ladevolumens von bis zu 8,75 m^3 sind Sie mit dem Sprinter vom kleinen Buffet bis zur größeren Lieferung für jeden Auftrag bestens gerüstet.

Neben Drainagesystem und Alu-Bodenplanken serienmäßig gibt es den Sprinter auf Wunsch auch mit zusätzlichen Einlegeböden, Standkühlung und Zurrschienen. Bei Ihnen heißt das Extrawurst, wir nennen das Sonderausstattung. Abgerundet wird das Paket durch sein komfortables Fahrwerk für angenehmes Fahren auch auf längeren Strecken. Der Sprinter – perfekt für Nacken und Rücken. Und Hüfte und Rippen und Leber und Lende. Mehr unter www.mercedes-benz.de/transporter

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.

Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart

werden Recyclingquoten erhöht, durch transparente Register bessere Kontrollmöglichkeiten bei der Entsorgung geschaffen. Auch zahlreiche Einwegartikel wie Trinkhalme oder Besteck aus Kunststoff sollen verboten werden.

Gerade die Betriebe des Fleischerhandwerks sind durch den direkten Kundenkontakt und den bedarfsgerechten Verkauf an der Theke in der Lage, die Art und den Umfang der Verpackung selbst zu bestimmen. Die Kunden, die bewusst im Fleischerhandwerk einkaufen, können die Betriebe durch alternative Verpackungen, Mehrwegverpackungen und das Befüllen kundeneigener Verpackungen und die damit einhergehende Einsparung von Verpackungsmaterialien noch stärker an sich binden.

Der DFV hat hierzu ein Merkblatt erstellt und die gängigsten Alternativen mit Vor- und Nachteilen gegenübergestellt. Das Merkblatt kann im Mitgliederbereich der DFV-Internetseite (www.fleischerhandwerk.de) runtergeladen werden.

KLIMASCHUTZ UND FREIWILLIGE KLIMANEUTRALITÄT

Die „Fridays for Future"-Bewegung hat in besonderer Weise die Klima-Debatte in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt. Auch die Wahlen zum EU-Parlament wurden durch diese Aktion wesentlich beeinflusst.

Die Wirtschaft reagiert zunehmend auf die Sensibilität der Verbraucher, indem Sie eine Vielzahl an Maßnahmen ergreift, die dem Schutz des weltweiten Klimas dienen. Hierzu gehört neben CO_2-Vermeidungsstrategien insbesondere auch der Erwerb von Klimazertifikaten. Mit Hilfe der von den Vereinten Nationen (UN) bestätigten und beglaubigten Maßnahmen, die durch den Kauf dieser Zertifikate finanziert werden, kann an anderen Stellen auf der Erde Ausgleich für den eigenen CO_2-Ausstoß geschaffen werden.

Der DFV hat vor zwei Jahren im Rahmen der Leitbildarbeit seine technologischen Beratungsleistungen um die Angebote Klimaschutz und Klimaneutralität erweitert. Dieses Angebot hat nun neue Aktualität gewonnen. Die Beratung umfasst je nach Wunsch unterschiedliche Bereiche des Unternehmens (Produktionsbetrieb, Verkaufsstellen, Produkte, etc.) sowie mehrere Stufen (Einsparung von Energie, Feststellung des CO_2-Ausstoßes, Einsparung von CO_2-äquivalenten Emissionen, Erwerb von Klimazertifikaten zur Erreichung der Klimaneutralität). Weitere Informationen sind im Mitgliederbereich der DFV-Internetseite (www.fleischerhandwerk.de) zusammengestellt.

AG LEBENSMITTELHANDWERK BÜNDELT KRÄFTE

Die Arbeitsgemeinschaft „Das Deutsche Lebensmittelhandwerk" ist ein Zusammenschluss von Bundesverbänden des Lebensmittelhandwerks. Der AG gehören die Verbände der Bäcker, Konditoren, Mühlen, Brauereien und Fleischer an. DFV-Präsident Herbert Dohrmann sitzt dieser Gruppe als Sprecher vor. Mit verschiedenen gemeinsamen Aktivitäten hat sich die AG für die gemeinsamen Belange abgestimmt eingesetzt.

STELLUNGNAHME ZUR EUROPÄISCHEN INITIATIVE ZU UNLAUTEREN HANDELSPRAKTIKEN

In einem gemeinsamen Schreiben an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die AG die europäische Initiative zur Eindämmung von unlauteren Handelspraktiken begrüßt. Vor allem das besondere Verhältnis der Handwerksbetriebe zum Lebensmitteleinzelhandel, der einerseits Konkurrent, andererseits aber auch Geschäftspartner ist (z.B. bei Theken im Vorkassenbereich der Märkte), schafft hier Spannungsfelder, die reguliert werden sollten.

Die AG Lebensmittelhandwerk hat das Ministerium mit Beispielen versorgt, in denen die Gefahr besteht, dass der Handel seine Marktstellung zulasten des Handwerks ausnutzt. Gleichzeitig wurde das BMEL aufgefordert, im nationalen Gesetzgebungsverfahren diese Probleme zu berücksichtigen und die möglichen Gestaltungsspielräume in diesem Sinne zu nutzen.

PRESSEKONFERENZ DER AG LEBENSMITTELHANDWERK

Bei der Pressekonferenz der AG Lebensmittelhandwerk am Rande der Internationalen Handwerksmesse in München wurde die kritische Sicht auf Lebensmittelunternehmer thematisiert. Der Sprecher der AG, DFV-Präsident Dohrmann, betonte, dass das nicht falsch ist, denn gerade das Lebensmittelhandwerk hat ein Interesse an einem aufgeklärten Verbraucher. Nur so lasse sich dem Billigtrend, den viele pflegen, etwas entgegensetzen. Betont wurde aber auch, dass die

Die jährliche Pressekonferenz der AG Lebensmittelhandwerk fand im Frühjahr auf der Internationalen Handwerksmesse in München statt.

Kritik sachlich und realistisch bleiben muss. Die Vergehen einiger weniger dürfen nicht zu einer Kriminalisierung ganzer Branchen führen. Mit Online-Prangern, egal ob staatlich oder von Organisationen betrieben, können die Lebensmittelhandwerker nicht leben. Für jedes Vergehen gibt es Strafen, die nach strengen rechtsstaatlichen Prinzipien ausgesprochen werden. Ein Pranger wird diesem Anspruch nicht gerecht.

Thematisiert wurde in der Pressekonferenz auch, dass Essen inzwischen für Politiker als dankbares Betätigungsfeld gesehen wird. Im Spannungsfeld Verschwendung, Verpackungsmüll und Lebensmittelsicherheit etwa werden immer häufiger Forderungen an die Unternehmen formuliert. Die Ziele stehen aber zum Teil in Konkurrenz und sind nicht gleichzeitig zu erfüllen. Dieser Konflikt darf nicht auf dem Rücken der Handwerker ausgetragen werden.

AG UNTERSTÜTZT PROJEKT ZUM WISSENSTRANSFER IM LEBENSMITTELHANDWERK

Im Rahmen der 2017 vom BMEL erlassenen „Richtlinie zur Förderung von Innovationen zum Erhalt und zum Ausbau von Tradition und Vielfalt des Lebensmittelhandwerks in Deutschland“ wurde nun ein Projekt eingereicht, das von der AG Lebensmittelhandwerk unterstützt wird. Projektträger ist die Firma Agrathaer GmbH, ein Tochterunternehmen des Leibniz-Zentrums für Agrarlandschaftsforschung.

Agrathaer will unter dem Titel „Netzwerk für Wissenstransfer im Lebensmittelhandwerk“ ein sogenanntes Transferprojekt anbieten. In einer ersten Stufe will man hierfür herausfiltern, welche Bedürfnisse Betriebe haben, um ihren Bestand zu sichern. Hierfür sollen Betriebe direkt befragt werden, aber auch Verbandsvertreter.

Zusätzlich sollen die im Rahmen der Richtlinie schon geförderten Projekte analysiert und mit den Bedürfnissen der Betriebe abgeglichen werden. Sollte sich hierbei herausstellen, dass die geförderten Projekte wesentliche Bedürfnisse des Handwerks unberücksichtigt lassen, könnten hier weiterführende Projektanträge gestellt werden. Geplant ist ferner, die Untersuchungsergebnisse der einzelnen Projektträger aufzubereiten und für alle Interessierten (inkl. der Handwerks-

betriebe) nutzbar zu machen. Mit der Unterstützung dieser Untersuchung durch die AG sind keine finanziellen Aufwendungen verbunden. Allerdings besteht hier das Potenzial, dass Lebensmittelunternehmer über die angestrebte Vernetzung künftig leichter Projektergebnisse nutzen können und darüber hinaus weitere sinnvolle Projekte angestoßen werden.

PODIUMSDISKUSSION MIT DER LANDWIRTSCHAFT

Eine gemeinsame Podiumsdiskussion zur Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin, die die AG Lebensmittelhandwerk und der Deutsche Bauernverband gemeinsam durchführten, betonte die Bedeutung von regional erzeugten Lebensmitteln. Unter der Überschrift „Unternehmertum in ländlichen Räumen – Herausforderung für Handwerk und Landwirtschaft“ diskutierten der Generalsekretär des Deutschen Bauernverbands (DBV), Bernhard Krüsken, der Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV), Herbert Dohrmann, der auch Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk ist, sowie der Präsident des Deutschen Konditorenbundes (DKB), Gerhard Schenk, und der Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes, Johannes Röring.

Die Talkrunde stellte zugleich aber fest, dass zwischen dem hohen Anspruch der Konsumenten an Frische, Geschmack, Transparenz sowie dem heimischen Ursprung der Erzeugnisse und der Bereitschaft, dafür an der Kasse tatsächlich auch mehr zu bezahlen, häufig eine Diskrepanz besteht.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann diskutierte in seiner Funktion als Sprecher der AG Lebensmittelhandwerk mit Johannes Röring und Bernhard Krüsken (l.) vom Deutschen Bauernverband sowie mit dem Präsidenten des Deutschen Konditorenbundes, Gerhard Schenk (r.).

Fleischermeister Jens-Uwe Bünger (3.v.r.) mit den Bundestagsabgeordneten Lothar Binding (2.v.r.), Sebastian Brehm (m.) und Uwe Feiler (r.) sowie Carsten Rothbart (3.v.l.) und Fabian Bertram (l.) vom Zentralverband des deutschen Handwerks und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (2.v.l.) in seinem Fleischer-Fachgeschäft

ORTSTERMIN MIT BUNDESTAGSABGEORDNETEN

Bei einem Ortstermin mit Mitgliedern des Deutschen Bundestages in der Berliner Fleischerei Bünger hatten DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs und Vertreter des Zentralverbandes des deutschen Handwerks (ZDH) die Möglichkeit, Praxisprobleme bei der Umsetzung der Kassensicherungsverordnung und der Technischen Richtlinie zu diskutieren. Der Einladung zum gemeinsamen Austausch waren Uwe Feiler (CDU), Sebastian Brehm (CSU) und Lothar Binding (SPD) gefolgt.

Ein wichtiges Ziel des Ortstermins war unter anderem, das seit Jahrzehnten bewährte Prinzip des sogenannten „Durchbedienens" in der Praxis zu erläutern. Den Anwesenden wurden die möglichen Schwierigkeiten aufgezeigt, die sich ergeben würden, wenn eine Sicherung des aufzeichnungspflichtigen Geschäftsvorfalls oder des anderen Vorfalls im Sinne des § 146a AO durch eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung nicht erst zum Zeitpunkt des Abschlusses des Kassiervorgangs bzw. des anderen Vorgangs in einer Waage mit Kassenfunktion erfolgen kann. Unterstützt wurden die Verbandsvertreter dabei durch Mitarbeiter der Firma Bizerba.

Bei dieser Gelegenheit setzten sich ZDH- und DFV-Vertreter erneut intensiv für eine praxisnahe Umsetzung ein, denn gerade Fleischereien, die Kassen-Waage-Verbund-Systeme einsetzen, werden hier vor besondere Herausforderungen gestellt. Daher war es besonders hilfreich, den Vertretern aus der Politik die Probleme bei der Umsetzung der Anforderungen unter Live-Bedingungen demonstrieren zu können. Der konstruktive Dialog zwischen Verbänden und Politik wurde von allen Beteiligten als fruchtbar bewertet und soll weitergeführt werden. Ziel soll eine Umsetzung der neuen Norm sein, die für die einzelnen Betriebe auch mit vertretbarem Aufwand möglich ist.

Ob sinnvoll oder nicht – Der Koalitionsvertrag wird umgesetzt

Es ist unbestritten, dass Politik auf der Grundlage von verlässlichen Vereinbarungen gestaltet werden muss. Das gilt für die Arbeit in den Parteien und mehr noch für Koalitionen, die zur Regierungsbildung eingegangen werden. Da braucht es einen Rahmen, auf den man sich verlassen kann. Das nennt man dann Koalitionsvertrag.

Manchmal aber, wenn man es übertreibt mit den Festlegungen, dann wird ein solcher Vertrag schnell zur Fessel und führt zu fragwürdigen Ergebnissen. Ob das so kommt, hängt auch davon ab, unter welchen Vorzeichen die Inhalte vereinbart werden. Der aktuelle Koalitionsvertrag der regierenden „großen" Koalition könnte ein Beispiel dafür sein, dass Verabredungen auch zur Fessel werden können.

Diese Koalition wollte im Herbst 2017 keiner mehr so recht, aber als die Verhandlungen zur Bildung einer anderen Regierung gescheitert waren, mussten die Beteiligten doch noch mal ran. Das war begrüßenswerter Ausdruck staatspolitischer Verantwortung, hatte aber Folgen.

Alle drei Parteien haben mit Argusaugen darauf geachtet, dass ihre „Handschrift" zu erkennen ist. Und so wurde allerlei verbindlich festgeschrieben, teilweise zu nachtschlafender Zeit, ohne die Konsequenzen zu Ende gedacht zu haben: Die CSU bekam die Mütterrente, die SPD die Mietpreisbremse und die CDU das höhere Kindergeld. Und auch das Ziel, die Reduktion von Salz, Fett und Zucker mit verbindlichen Vereinbarungen voranzubringen oder auch die Einführung eines staatlichen Tierwohllabels wurden vereinbart.

All das ist so lange akzeptabel, solange im späteren Gesetzgebungsverfahren auch noch Argumente Berücksichtigung finden können, die eine veränderte Sichtweise auf bestimmte Vorhaben erlauben. Die Mütterrente belastet die Beitragszahler enorm und die Mietpreisbremse hemmt womöglich die Bautätigkeit. Und es ist höchst fragwürdig, ob es der Gesundheit der Menschen tatsächlich dient, wenn man bei Produkten Salz und Fett reduziert. All das wird aber kaum noch wahrgenommen. Der Koalitionsvertrag steht und er wird umgesetzt!

Gerade in der Reduktionsfrage wird massiv Druck aufgebaut, auch gegen das Lebensmittelhandwerk. Es wird erwartet, dass auch der DFV konkrete Zahlen nennt, wie viel Salz und Fett die Betriebe des Fleischerhandwerks in den Erzeugnissen reduzieren. Zwar steht im Koalitionsvertrag auch, dass die besonderen Belange des Handwerks zu berücksichtigen sind, aber konkrete Vereinbarungen werden trotzdem verlangt.

Bei aller sehr ernst gemeinten Absicht, mit der Politik konstruktiv und offen zusammenzuarbeiten, ist es trotzdem Aufgabe des Deutschen Fleischer-Verbandes, auf das Machbare und das Unmögliche hinzuweisen. Dinge zu versprechen, deren Erfüllung gar nicht in unserer Hand liegt, macht da wenig Sinn. Das offen zu sagen, ist unsere Pflicht.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

Herbert Dohrmann forderte deshalb mehr Wertschätzung für gute Lebensmittel. Er kritisierte in diesem Zusammenhang die billigen Lockangebote des Handels wie etwa Hackfleisch zum Dumpingpreis.

Ein weiterer Diskussionspunkt befasste sich mit der Zukunftsfähigkeit ländlicher Regionen und dem Fachkräftemangel. Hier mahnten die Branchenvertreter mehr politisches Engagement an. So sei der Breitbandausbau elementare Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg der dort angesiedelten Unternehmen und stärke die Attraktivität der Dörfer als Wohn-, Lebens- und Arbeitsort.

KASSENSICHERUNGSVERORDNUNG

Ab 2020 strebt der Gesetzgeber eine weitere Verschärfung der Sicherung der Fiskaldaten an. Aus diesem Grund sollen elektronische Registrierkassen an eine technische Sicherheitseinrichtung (TSE) angebunden werden. Das Sicherungsmodul hat die Aufgabe, die Kassenvorgänge mit einer Signatur zu versehen, die eine Identifizierung des Vorgangs ermöglicht.

Für eine Unveränderbarkeit werden die Kassenvorgänge nach der Signierung auf einem geschützten Datenträger für zehn Jahre gespeichert. Nachträglich können keine elektronischen Änderungen an den Daten mehr vorgenommen werden, ohne dass die Änderungen dokumentiert werden. Auf diese Weise möchte der Gesetzgeber verhindern, dass Kassendaten durch unsichtbare Softwareprogramme verändert und der Umsatz verkürzt wird. Begründet wird diese neue Gesetzesinitiative mit einem Steuerausfall in Höhe von zehn Milliarden Euro jährlich, alleine durch manipulierte Registrierkassen.

Es wurden Gespräche mit den zuständigen Ministerien und verantwortlichen Politikern geführt. Im Rahmen einer praxisnahen Vorführung in einer Fleischerei in Berlin wurde den Politikern des Arbeitskreises digitale Kassenführung die Praxis des Durchbedienens vorgeführt, siehe Info auf Seite elf. Der Einsatz des DFV wurde in Form einer praxisgerechten Lösung zur Implementierung der Sicherheitsmodule belohnt. Es ist in Zukunft, ab dem 1.1.2020, nicht mehr erforderlich jede einzelne Waage mit einer zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) auszurüsten. Die kürzlich erschienene Durchführungsverordnung zur Kassensicherungsverordnung ermöglicht es, die Daten aus dem Kassen- und Waagenverbundsystemen lediglich an einer TSE bei Abschluss des Verkaufsvorgangs zu sichern.

Hierdurch wurde eine praxistaugliche Lösung gefunden, die die Betriebe vor hohen Investitionskosten schützt und keine Doppelsicherung der Waagendaten, deren Unveränderbarkeit bereits durch das Eich- und Messgesetz geregelt ist, erforderlich macht. Ferner kann durch den Wegfall der Doppelsicherung das Datenvolumen, das beim Durchbedienen anfällt, erheblich reduziert werden, wodurch wiederum die Störanfälligkeit der Verbundsysteme und die Anforderungen an die nachgelagerte EDV, verringert werden konnte. Darüber hinaus setzt sich der DFV dafür ein, dass die Übergangsfrist zur

Bargeldlos:
Bezahlen nach Geschmack

Terminals von REA Card ermöglichen Ihren Kunden schnelles und einfaches bargeldloses Bezahlen. Durch die Digitalisierung des Bezahlvorgangs bieten Sie Ihren Kunden noch mehr Komfort und können viele zusätzliche Funktionen nutzen – für jederzeit reibungslose Abläufe und noch bessere Geschäfte.

Unser Angebot:
- über **30 Jahre Erfahrung** im bargeldlosen Zahlungsverkehr
- **persönliche Betreuung & Beratung**
- **kostenlose Hotline** 7 Tage die Woche
- **viele Zusatzleistungen** rund um Ihr Terminal

Bezahlterminals | **NFC** | **REA eBon** | **Gutscheinkarten** | **Stempelkarten** | **Digitales Marketing**

REA CARD

Darf´s noch ein bisschen mehr sein?

- ✓ **kontaktloses Bezahlen per NFC** für eine noch schnellere Zahlungsabwicklung – auch per Smartphone
- ✓ **REA eBon** für papierlose elektronische Archivierung der Belege, jederzeit abrufbar
- ✓ attraktive **Kundenbindungsprogramme** mit Gutschein- oder Stempelkarten
- ✓ **Digital Signage** für flexible Werbung direkt am Point of Sale, effiziente Kundenkommunikation und interaktive Preis- und Produktinformationen

Kontaktieren Sie uns!

T: 06154/638-200
info@rea-card.de
www.rea-card.de

Anbindung der TSE (1.1.2023), auch für solche Geräte Geltung findet, die vor dem 25.11.2010 angeschafft worden sind und nicht an eine TSE angebunden werden können, jedoch den Vorgaben des BMF-Schreibens vom 17.11.2010 entsprechen.

Bereits heute absehbar, dass eine flächendeckende Verfügbarkeit der TSE's bis zum 1.1.2020 nicht gegeben sein wird. Hierdurch entsteht eine rechtliche Grauzone, denn jeder Betrieb müsste bis zum 1.1.2020 eine TSE an jeden Kassen-Waagenverbund installiert haben. Der DFV setzt sich in diesem Zusammenhang für eine nicht-Beanstandungsregelung ein, die einen rechtssicheren Aufschub mindestens bis zum 1.10.2020 ermöglicht, sofern keine TSE vom jeweiligen Kassen-Waagenhersteller verfügbar ist.

DFV-PRÄSIDIUM UND DFV-GESAMTVORSTAND

Das fünfköpfige Präsidium verantwortet die laufende Arbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes. Die Sacharbeit ist in Ressorts aufgeteilt, die jeweils von einem der Präsidiumsmitglieder geleitet und verantwortet wird. Die Präsidiumssitzungen dienen deshalb vorwiegend der Abstimmung von Positionen, der Berichterstattung aus den einzelnen Ressorts und der gemeinsamen Festlegung von Zielen. Eine aktuelle Übersicht der Ressortverteilung findet sich im Anhang dieses Jahrbuches.

Die Mitglieder des DFV-Präsidiums vertreten das deutsche Fleischerhandwerk vor allem auch nach außen. In politischen und gesellschaftlichen Diskussionen stellen sie die Positionen des Verbandes dar und leisten damit einen wesentlichen Teil der Interessenvertretung. Dabei tragen sie auch Funktionen in zahlreichen Institutionen, mit denen das Fleischerhandwerk verbunden ist.

Die Präsidiumssitzungen haben vor diesem Hintergrund die wichtige Aufgabe, die in den Gremiensitzungen dieser Institutionen gesammelten Informationen innerhalb des Präsidiums auszutauschen und eine einheitliche Linie für den gesamten Deutschen Fleischer-Verband festzulegen. Berichte der Präsidiumsmitglieder aus ihren jeweiligen Ressorts und die Beratung dieser Inhalte sind deshalb zentrale Punkte der Präsidiumssitzungen.

Das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes tagt regelmäßig in den Räumen des DFV in der Frankfurter Kennedyallee.

Die Gesamtvorstandssitzung im Mai 2019 fand im Rahmen der IFFA auf dem Frankfurter Messegelände statt.

NEU!

MADE IN GERMANY

DICHTUNGSFREI

ausgestattet mit energieeffizienter AC-Technik

hygienisch sicher

ERHÖHTER SCHÜSSELRAND

NEUE STÄRKE MIT SINN FÜRS BEWÄHRTE

Hygienic Secure: Unsere Vakuum-Industriekutter in Bestform

Schnellere Prozesse, eine hohe Energieeffizienz sowie überragende Stärken im Bereich der Hygiene: All das und mehr macht „Hygienic Secure“ zum neuen Maßstab in der industriellen Fleischverarbeitung. Schließlich sind wir als Marke weltweit bekannt dafür, mit cleveren Details für den großen Unterschied zu sorgen. Lassen auch Sie sich überzeugen – und setzen Sie mit uns auf Sicherheit und Wirtschaftlichkeit für Ihre Produktion.

K+G WETTER

Zwischen den Mitgliederversammlungen obliegen notwendige Entscheidungen dem Gesamtvorstand. Er setzt sich zusammen aus dem DFV-Präsidium und jeweils einem Vertreter der Landesinnungsverbände. Das Stimmengewicht dieser LIV-Vertreter bestimmt sich nach der Mitgliederstärke des jeweiligen Landesinnungsverbandes. Die Geschäftsführer der LIVs nehmen in beratender Funktion an den Gesamtvorstandssitzungen teil.

Zusätzlich zu den Gesamtvorstandssitzungen gibt es zweitägige Klausurtagungen, in denen die Diskussionen und Beschlüsse des Gesamtvorstandes vorbereitet werden. Die Tagung der ehrenamtlichen Vorstandsmitglieder dient vor allem der grundsätzlichen Debatte der Ausrichtung der Verbandspolitik. Aber auch Sachthemen werden hier mit dem Schwerpunkt der Sichtweise der Praxis diskutiert.

Bei der Tagung der Geschäftsführer werden insbesondere verbandsorganisatorische Fragen debattiert. Insbesondere auch die strategische und politische Umsetzung von Vorgaben des Gesamtvorstandes werden in diesem Gremium beraten und zwischen Landesinnungsverbänden und DFV abgestimmt.

128. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Der 128. Deutsche Fleischer-Verbandstag fand am 14. und 15. Oktober 2018 in Hamburg statt. Das Verbandstagsmotto lautete „Die Zukunft im Blick – Verwurzelt im Handwerk". Die zwei großen Themenblöcke – Politische Arbeit und digitaler Wandel – bestimmten daher, so DFV-Präsident Herbert Dohrmann in seiner Eröffnungsrede, die Veranstaltung, die im Vergleich zu den Vorjahren erneut inhaltlich gestrafft worden war.

Mit dem Festredner Hans-Joachim Fuchtel, Staatssekretär im Bundesernährungsministerium, stand zur Matinee vor allem die Zusammenarbeit mit der neuen Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner im Mittelpunkt. Diese hatte in den Augen von Präsident Dohrmann auch konstruktiv und zielführend begonnen. Ein bedeutsames gemeinsames Thema sei die geplante Reduktionsstrategie für Fett, Salz und Zucker in Fertiggerichten,

Die Matinee des 128. Deutschen Fleischer-Verbandstages in Hamburg

DFV-Präsident Herbert Dohrmann mit Festredner Hans-Joachim Fuchtel, Staatssekretär im Bundesernährungsministerium (r.) und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs

wie sie der Koalitionsvertrag vorsieht. Als erfreulich wertete Dohrmann zudem in seiner Eröffnungsrede in Hamburg, dass dabei ausdrücklich die Belange des Lebensmittelhandwerks berücksichtigt werden sollen.

Der DFV bringe sich in dieser Sache innerhalb der AG Lebensmittelhandwerk ein. Und diese Lobbyarbeit zeige Erfolg, bemerkte Dohrmann. Der DFV-Präsident sehe auch die Fleischer in der Pflicht, bei der Initiative für gesündere Lebensmittel konstruktiv mitzuarbeiten. Denn mitgestalten sei immer besser als abwarten. Außerdem biete das die Möglichkeit, sich als innovatives und verantwortlich handelndes Handwerk zu zeigen.

Fest stehe, dass Fleischerzeugnisse nicht komplett anders hergestellt werden können. Aber so innovativ, wie die Fleischer sind, sollte es der Branche doch gelingen, neue Produkte im Sinn der Reduktionsstrategie zu entwickeln. Dohrmann betonte, dass, wenn es um gesunde Lebensmittel gehe, um Innovation und Weiterentwicklung, das Fleischerhandwerk in der ersten Reihe stehen solle. In Sachen Tierschutz begrüße das Fleischerhandwerk jeden Fortschritt, verdeutlichte der DFV-Präsident den rund 300 Gästen in Hamburg. Er mahnte aber auch an, nicht über das Ziel hinauszuschießen. Denn wenn die Regeln in Deutschland so hochgeschraubt würden, dass sich Tierhaltung nicht mehr lohnt, werde diese im Ausland stattfinden, wo sie sich besser rechne. Dies gelte auch für die Ferkelkastration. Die Frist für das betäubungslose Vorgehen um zwei Jahre zu verlängern, wertete Dohrmann als richtiges Signal. Die Zeit müsse aber genutzt werden, um den „Vierten Weg“, die Lokalanästhesie durch den Landwirt, gangbar zu machen, mahnte der DFV-Präsident.

Dohrmann bemängelte in seiner Eröffnungsrede zudem insbesondere den Wildwuchs an bürokratischen Auflagen. Jede für sich genommen habe zwar nachvollziehbare Gründe, die Summe des Papierkriegs sei aber inzwischen unerträglich. Erfreulich: Um die ersehnte Entbürokratisierung kümmert sich nun eine eigens geschaffene Stabsstelle im Bundeskanzleramt. Ein tiefes Bedürfnis war dem DFV-Präsidenten ein Kommentar zur allgemeinen politischen Lage. Jeglichen nationalistischen Tendenzen gelte es entgegenzuwirken, er bekenne sich nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen zum vereinigten Europa. Mit der Arbeit der Regierung in Berlin zeigte sich Dohrmann jedoch unzufrieden.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann kritisierte in seiner Eröffnungsrede die Politik der Großen Koalition.

Die Kritik des DFV-Präsidenten griff der Staatssekretär aus dem Bundeslandwirtschaftsministerium auf. Leistung solle sich lohnen. Wenn die Fleischer aber ihre Arbeitsstunden zählten, kämen ihnen aber sicher berechtigte Zweifel, gestand Hans-Joachim Fuchtel in seiner Rede ein. Das Fleischerhandwerk sei der Mittelstand, um den sich die Politik bemühen muss. Schließlich sei dieser das Rückgrat der sozialen Marktwirtschaft. Julia Klöckner und er hätten höchsten Respekt vor der Arbeit der Fleischer.

Man brauche in Deutschland ein funktionierendes Fleischerhandwerk für die Zukunft, auch für die ländlichen Räume, zur Sicherung der Strukturen, unterstrich der Politiker. Die Ministerin habe erklärt, es sei Zeit für ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Und das sei in der Bevölkerung bereits spürbar.

DFV-Präsident Dohrmann waren die schmeichelnden Worte des Gastredners nicht genug. Zur Sicherung regionaler Strukturen gehöre auch die Stärkung der regionalen Schlachtung sowie der regionalen Wirtschaftskreisläufe insgesamt. Diese müssen auch morgen noch existieren können, und zwar in allen Regionen Deutschlands, ganz gleich, ob sie städtisch oder ländlich geprägt seien.

Die Matinee des Fleischerhandwerks ging anschließend nach dem gemeinsamen Singen der Nationalhymne zu Ende. Am Nachmittag erfolgte die Verleihung des Rudolf-Kunze-PR-Preises und des afz-Aktionspreises für Fleischer-Fachgeschäfte. Hier wurden die Fleischerinnungen Hellweg-Lippe, Rems-Murr, Stuttgart-Neckar-Fils und Werra-Meißner-Kreis für herausragende PR-Leistungen ausgezeichnet. Die Metzgerei Klassen aus Temmels gewann den afz-Aktionspreis für Fleischer-Fachgeschäfte.

Die Mitgliederversammlung am Montag begann Präsident Herbert Dohrmann mit einer kurzen Eröffnung und Begrüßung, bevor er in die folgenden Tagesordnungspunkte einleitete. In vielen Themenfeldern habe das Fleischerhandwerk seine Interessen gegenüber Behörden, Politik und

weiteren Wirtschaftspartnern mit Erfolg platzieren können. Dohrmann verwies hierbei insbesondere auf das Zusammenrücken mit der Spitze des Deutschen Bauernverbandes. Beispielhaft nannte er den Leitsatz für vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte im Deutschen Lebensmittelbuch. Die von DFV und DBV eingeleitete Initiative führte schließlich zu einem zufriedenstellenden Ergebnis für die Metzger hierzulande. Ebenfalls an einem Strang ziehen die Fleischer mit der Landwirtschaft, um eine Fristverlängerung bei der betäubungslosen Kastration von Ferkeln zu erreichen.

Die guten Kontakte zum Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft wolle der DFV nutzen, um die öffentliche Darstellung einer gesunden Ernährung mit Nachdruck zu verbessern. Bundesbehörden wie die Bundesanstalt für Landwirtschaft und das ihr zugeordnete Bundeszentrum für Ernährung hätten die Pflicht über eine ausgewogene Ernährung zu informieren. Stattdessen sei eine gewisse Einseitigkeit festzustellen, beklagte der Präsident. An der im Koalitionsvertrag vorgesehenen Reduktionsstrategie für Fett, Salz und Zucker beteiligen sich die Fleischer, erklärte Dohrmann.

Es sei wichtig die Themen der Zeit sowohl mit politischen als auch mit gesellschaftlichen Interessensgruppen auf Augenhöhe zu diskutieren und praxisnahe Lösungen für die Fleischer zu erzielen. Das gelte auch für den viel beschworenen Abbau der Bürokratie. Hier beteiligt sich der DFV an einem im Kanzleramt zugeordneten Pilotprojekt. Es sieht vor, alle bürokratischen Abläufe einer Metzgerei zu erfassen und die Summe der Belastungen zu bewerten.

Der 2017 gefasste Perspektivbeschluss sei weiterhin ein großes Thema für die in Innungen organisierten Fleischer. Das seinerzeit starke Votum für einen ersten Schritt zur Zukunftssicherung stärkte Präsident Herbert Dohrmann und seine Vizepräsidenten Ammon, Durst, Neun und Seitz sowie der Geschäftsstelle in Frankfurt den Rücken. Die Möglichkeit der Direktmitgliedschaft beim Bundesverband erforderte nun eine

Die ganze Welt des Würzens

Unsere Kernkompetenzen:

- MARINIERSOFT® Marinaden
- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Convenience und technologische Wertstoffe
- Seminare und Anwendungs-Ideen

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks seit 1881

HAGESÜD
Member of ICL Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260
www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de · Hagesüd

Kurzberichte aus den Ressorts

Interessenvertretung im Ressort Lebensmittelrecht ist oft mittel- bis langfristig angelegt, manche Themen beschäftigen den Verband schon seit Jahren. Es ist aber wichtig, sich in den politischen Prozess einzubringen, denn jeder, der sich zu Wort meldet, wird auch gehört. Ein gutes Beispiel ist der gelungene Leitsatz für vegetarische und vegane Lebensmittel. Ein staatliches Tierwohl-Label muss so gestaltet werden, dass Mitbewerber es nicht werblich für ihre Zwecke nutzen können. Aber auch das Handwerk muss in der Lage sein, hier belastbare Angaben zu machen.

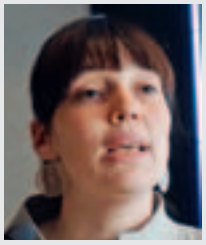
Vizepräsident Konrad Ammon, Ressort Lebensmittelrecht

Die Digitalisierung bietet neue Möglichkeiten, die Botschaften des Fleischerhandwerks gezielter und wirksamer zu verbreiten. Dies können auch die Betriebe für sich nutzen und die Leistungsvielfalt des Handwerks herausstellen. Dabei ist es selbstverständlich, dies auch außerhalb der eigenen Reihen zu kommunizieren. Ein gutes Beispiel sei das Influencer-Marketing, der Clip hat auf allen Kanälen hunderttausende Menschen erreicht. Gute Hilfsmittel stellen auch die Werbemittel des DFV dar, Barbecue-Aktionen oder Großflächenplakate können von Innungen und Betrieben genutzt werden.

Vizepräsident Michael Durst, Ressort Öffentlichkeitsarbeit

Das Fleischerhandwerk fordert, vor dem Hintergrund der Erhöhung des Mindestlohnes, eine Anhebung der Minijob-Grenze. Bei der derzeitigen starken Auslastung der Betriebe ist es unbedingt erforderlich, dass die Stundenleistung für Minijobber gleichbleiben. Für das IFFA-Jahr 2019 plant der DFV wieder Produktwettbewerbe, nicht nur im Rahmen der Messe sondern auch im Ausland. Die Partnerschaft mit dem amerikanischen Fleischerverband wurde seit der letzten IFFA weiter ausgebaut und für das Frühjahr ist eine weitere Qualitätsprüfung für deren Mitglieder in den Vereinigten Staaten geplant.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks ist seit ihrer Gründung auf 15 Teammitglieder angewachsen. Zu den Aufgaben der Mannschaft gehören neben öffentlichkeitswirksamen Auftritten als Teil der politischen Arbeit auch die Nachwuchswerbung. Daneben soll die Mannschaft möglichst erfolgreich an Wettbewerben teilnehmen, beispielsweise am nächsten Internationalen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend im Mai 2019 in Frankfurt. Aber auch andere Themen wie die dringend erforderliche Überarbeitung der Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung beschäftigen gerade mein Ressort.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Ressort Berufsausbildung

Die Mitgliederversammlung des Deutschen Fleischer-Verbandes 2018 in Hamburg

neue Beitragsordnung. Hierzu lagen vier Anträge zur Abstimmung vor. Der Landesinnungsverband Sachsen hatte gemeinsam mit Sachsen-Anhalt und Thüringen drei davon eingereicht, die Sachsens Landesinnungsmeister Thomas Keller den Kollegen erläuterte. Der DFV solle sich beim ZDH dafür einsetzen, dass auch die Mitgliedschaft in den Fachverbänden zur Pflicht erklärt wird. Weiterhin sollten die wesentlichen Kosten der Kreishandwerkerschaften künftig von den Kammern finanziert werden, nicht mehr durch Mitgliedsbeiträge. Für den Fall, dass die ersten beiden Ziele erreicht sind, sollte die Dynamisierung der DFV-Beiträge, die sich an der Inflation und dem Mitgliederschwund orientiert, ausgesetzt werden.

Das forderte auch der vierte Antrag, den die Innung Rhein-Erft eingereicht hatte. Das Instrument sei vor dem Hintergrund anhaltender Betriebsschließungen eingeführt worden. Inzwischen habe man aber die Austritte ganzer Innungen finanziell abzufedern. Das übersteige die Kapazität seiner Mitglieder, unterstrich Obermeister Wolfgang Axer. Die Anträge wurden nach Beratungen der Landesverbände abgelehnt.

Von der Mitgliederversammlung nahm Präsident Dohrmann den Auftrag an, die breite Kritik an der Dynamisierung der Beiträge ernst zu nehmen und nach Lösungen zu suchen. Dohrmann erinnerte daran, dass die Potsdamer Beschlüsse nur ein Anfang waren, den Verband fit für die Zukunft zu machen. Der gastgebende Obermeister, DFV-Vizepräsident Michael Durst, ermutigte die Delegierten, die Themen Finanzen und Organisationsstrukturreform anzunehmen und Verantwortung zu zeigen. Die Organisationen des Fleischerhandwerks müssten hier initiativ werden und ernsthafter miteinander kommunizieren, forderte Durst mit Blick auf den Zusammenschluss der Landesverbände Hamburg, Niedersachsen-Bremen und Schleswig-Holstein.

Die politische Interessenvertretung des Fleischerhandwerks sei nicht mit Geld aufzurechnen, ergänzte Dohrmann. Er appellierte an die Kollegen zusammenzustehen, denn niemand außer dem Verband finde politisches Gehör – nicht in Berlin und nicht in Brüssel. Die Jahresrechnung 2017 sowie den Haushaltsplan 2019 nahmen die Delegierten schließlich an.

Die Versammlung wählte zudem den Thüringer Landesinnungsmeister Thomas Hönnger in den Gesamtvorstand des DFV.

In seinem Schlusswort dankte der DFV-Präsident allen Delegierten für ihre Unterstützung sowie die aktive Beteiligung, bevor er den 128. Deutschen Fleischer-Verbandstag für beendet erklärte.

OBERMEISTERTAGUNG 2019

Über dreihundert Vertreter deutscher Fleischerinnungen besuchten im Februar 2019 den Obermeistertag des Deutschen Fleischer-Verbandes. Er soll Obermeistern und anderen Ehrenamtsträgern eine Plattform bieten, auf der sie sich in sachlicher Arbeitsatmosphäre mit ihren Kollegen sowie den ehren- und hauptamtlichen Vertretern des Verbandes zu den wichtigen Themen rund um das Fleischerhandwerk austauschen können.

Um die Veranstaltung für eine möglichst große Zahl Teilnehmer aus ganz Deutschland schnell und gut erreichbar zu halten, wurden, wie auch in den vergangenen Jahren, in Würzburg und Hannover zwei identische Veranstaltungen abgehalten.

BERUFSGENOSSENSCHAFT: GEMEINSAME UMLAGE GESTARTET

Seit Januar 2019 sind die Vermögen der früheren Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zusammengeführt. Die seit 2011 laufende schrittweise Fusion beider Berufsgenossenschaften ist damit abgeschlossen.

Wesentlicher Punkt des Fusionsprozesses war für die Unternehmen der Fleischwirtschaft die Angleichung der Vermögen über die Jahre hinweg. Die FBG war mit einem deutlichen Plus gegenüber der BGN gestartet. Diese Angleichung ist nahezu punktgenau gelungen. Bei der bisher getrennt gerechneten Fleischwirtschaft wurde durch Beitragsstützung das Vermögen schrittweise abgebaut. Gleichzeitig haben die Unternehmen der deutlich größeren alten BGN Rücklagen angelegt, insbesondere für Altersvorsorgebeträge. Zum Zeitpunkt der Zusammenlegung war das Vermögen nun angeglichen.

Die Beratungen über die zukünftige Finanzierung der Verbandsarbeit nahm auf der Mitgliederversammlung breiten Raum ein. Vertreter des DFV-Präsidiums mahnten in diesem Zusammenhang, dass eine Anpassung des Beitragswesens mit einer Reform der Organisation Hand in Hand gehen müsse.

Mit den nun seit 2019 geltenden gemeinsamen Finanzen gelten auch die neuen Gefahrtarifklassen, die für die gesamte Berufsgenossenschaft aktualisiert wurden. Für die Unternehmen der Fleischwirtschaft hat das keine nennenswerten Verschiebungen gebracht. Unter dem Strich liegen die Beiträge zur Berufsgenossenschaft für die Unternehmen des Fleischerhandwerks (unveränderte Lohnsumme vorausgesetzt) 2019 rund 3,5 Prozent höher als 2018, dem letzten Jahr der getrennten Umlagen. Diese Erhöhung resultiert überwiegend aus dem nun nicht mehr möglichen Zuschuss aus den Rücklagen. Bezogen auf das Jahr 2011, dem Beginn der Fusion, ist der Beitrag bezogen auf die Lohnsumme 2019 sogar etwas niedriger.

Lemmon

„Gutes Fleisch für gute Produkte“

Vizepräsident Konrad Ammon jr.

In den (sozialen) Medien steht viel geschrieben über tierschutzrelevante Themen. Beispielhaft seien der Umgang mit männlichen Küken, die Fristverlängerung bei der betäubungslosen Ferkelkastration und Tierschutzverstöße bei Milchvieh oder bei der Schlachtung genannt. Nicht immer wird dabei sachlich und fachlich zutreffend berichtet. Dennoch sind die Behörden sensibilisiert, der Gesetzgeber sieht sich zum Handeln verpflichtet.

Festgestellte Verstöße bei der Schlachtung durch einzelne schwarze Schafe führen dazu, dass die Zügel für alle noch fester angezogen werden. Da ist es nicht verwunderlich, dass mancher Betrieb an der Sinnhaftigkeit der eigenen Schlachtung zweifelt. Und auch die kleineren Tierhalter spüren die stetig wachsenden Auflagen. Die über viele Jahre gepflegten Beziehungen zu Landwirten stehen damit auf der Kippe. Die Versorgung des Fleischerhandwerks mit Fleisch aus der Region droht weiter wegzubrechen.

Gleichzeitig ist der richtige Weg bei der Ferkelkastration noch immer nicht gefunden. Die Fristverlängerung, an der auch der DFV maßgeblich mitwirkte, muss dazu genutzt werden, praxistaugliche Lösungen zu finden. Auch wenn die sogenannte Tierschutzimpfung und die Ebermast aus meiner Sicht untauglich sind, ist es nicht unwahrscheinlich, dass zukünftig Fleisch männlicher und geimpfter Tiere auf dem Markt angeboten wird. Durch die Konzentration des Fleischmarktes droht bei der Rohstoffversorgung eine stärkere Konkurrenz zwischen Industrie und Handwerk. Wer das Fleisch weiblicher Tiere will, wird womöglich entsprechend dafür zahlen müssen.

Damit zeigt sich, dass tierschutzrelevante Themen nicht nur für selbstschlachtende Betriebe von Bedeutung sind. Die Versorgung mit qualitativ hochwertigem Fleisch betrifft nicht weniger als den Kernbereich der fleischerhandwerklichen Tätigkeit. Umso wichtiger ist es, dass das Handwerk hier geschlossen auftritt und mit eindeutiger Stimme spricht.

Der DFV-Fachbeirat Lebensmittelrecht tagte in Frankfurt.

DER FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT

Der Fachbeirat berät unter Leitung des DFV-Vizepräsidenten Konrad Ammon regelmäßig zwei Mal im Jahr über die aktuellen Entwicklungen im Lebensmittelrecht und über deren Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk. Zuletzt tagte der Fachbeirat am 12. November 2018 und 8. Mai 2019.

Es wurde ausführlich über die Auswirkungen und Umsetzung einer nationalen Reduktionsstrategie von Zucker, Fetten und Salz diskutiert. Der DFV beteiligt sich an der Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, um die Belange des Fleischerhandwerks einzubringen. Der Fachbeirat diskutierte gemeinsam mit Frau Dr. Brüggemann, Institutsleiterin beim Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch.

Des Weiteren wurde insbesondere ausführlich über die staatliche Tierwohlkennzeichnung, das Verpackungsgesetz und die Möglichkeit die Verwendung alternativer Verpackungen und Mehrwegkonzepten im Fleischerhandwerk, die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen sowie die Videoüberwachung in Schlachtbetrieben beraten.

NEUES VERPACKUNGSGESETZ

Mit dem 1. Januar 2019 wurde die bisherige Verpackungsverordnung durch das neue Verpackungsgesetz ersetzt. Wesentliche Neuerung des Verpackungsgesetzes ist die geschaffene Zentrale Stelle Verpackungsregister. Hier müssen sich alle Hersteller systembeteiligungspflichtiger Verpackungen registrieren. Die Hersteller sind in einem öffentlichen Verzeichnis einsehbar.

Als Hersteller gilt, wer Verkaufs-, Service-, Um- oder Versandverpackungen mit Ware befüllt, wenn die Verpackung typischerweise beim Endverbraucher als Abfall anfällt. Ohne die Teilnahme an einem dualen System dürfen solche Verpackungen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Nur bei Serviceverpackungen ist es wie bisher möglich, bereits lizensiertes Verpackungsmaterial zu beziehen. Als Serviceverpackungen gelten die Verpackungen, die erst beim Letztvertreiber befüllt werden, um die Übergabe von Waren an den

Endverbraucher zu ermöglichen oder zu unterstützen. Im Ergebnis dürften damit die meisten Verpackungen, die beim Bedienverkauf an der Theke befüllt werden, als Serviceverpackungen einzustufen sein. Beim Bezug bereits lizensierter Serviceverpackungen sollten sich die Betriebe eine entsprechende Bescheinigung vom Lieferanten einholen.

Bei sonstigen Verkaufs- oder Transportverpackungen, beispielsweise bei der Abgabe von verpackten Waren über andere Einzelhändler oder beim Versandhandel, ist der Bezug vorlizensierter Ware nicht möglich. Hier sind eine Beteiligung an einem dualen System und die Registrierung bei der Zentralen Stelle erforderlich. Hieraus folgt, dass auch Betriebe des Fleischerhandwerks, die nicht bloß Serviceverpackungen an der Theke verwenden, der Registrierungspflicht unterliegen.

Zahlreiche Anfragen durch die Betriebe zeigten, dass die praktische Umsetzung der neuen Vorgaben des Verpackungsgesetzes viele unterschiedliche Fragen aufwarf. Der DFV hat die wesentlichen Inhalte zum Thema Verpackungsgesetz in einer Übersicht für die Betriebe zusammengefasst und bei Veranstaltungen über die wesentlichen Neuerungen informiert.

AUSLEGUNG DES BEGRIFFS DER SERVICEVERPACKUNG

Im Zusammenhang mit dem neuen Verpackungsgesetz sind vor allem die Auslegung und die Reichweite des Begriffs der Serviceverpackung für die Betriebe des Fleischerhandwerks von gesteigerter Bedeutung.

Der Begriff wurde durch die Zentrale Stelle Verpackungsregister zunächst sehr eng ausgelegt. Bereits die in einer zentralen Produktion mit selbst hergestellten Lebensmitteln befüllte Verpackung sollte bei der Abgabe in einer betriebseigenen Filiale nicht mehr als Service- sondern als Verkaufsverpackung gelten. Dies hätte eine weitreichende

Beste Böden – von Grund auf!

Silikal – für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe!

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit fugenlos verarbeitet und nach 1 Stunde voll belastbar.

In Nutzbereichen, Produktions-, Lager- und Kühlräumen, Anlieferbereichen, Sozial- und Verkaufsräumen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben … Silikal. Starke Böden für alle Fälle.

Silikal®
Boden gut, alles gut!
www.silikal.de

Fair, schlüssig, transparent

Die Schaffung größerer Transparenz steht allenthalben weit oben auf der politischen Agenda. Das gilt auch für den Bereich der Lebensmittelüberwachung und die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen.

Der Internetpranger ist dabei stets der Dreh- und Angelpunkt. Erfreulicherweise hat das Bundesverfassungsgericht klargestellt, dass ein Informationsbedürfnis der Verbraucher den Belangen der Betriebe nicht immer vorgeht und dass Veröffentlichungen grundrechtseinschränkende Wirkung haben können. Nicht jeder unerhebliche Verstoß ist zu veröffentlichen.

Manchem reicht das nicht. Selbsternannte Essensretter fordern etwa eine Veröffentlichung sämtlicher Kontrollberichte. Um Druck auf den Gesetzgeber auszuüben, wurde ein Portal geschaffen, auf dem unter dem Deckmantel des Verbraucherinformationsgesetzes erhaltene Kontrollberichte der Allgemeinheit zugänglich gemacht werden. Dies dient letztendlich nur dem eigenen Geschäftsmodell der Skandalisierung. Auch hier haben die Gerichte Veröffentlichungen unter Rückgriff auf die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts verhindert.

Umso verwunderlicher ist es, dass die Reaktion des Bundesministeriums auf ein Schreiben des DFV, das auf den Rechtsmissbrauch hinweist, allenfalls als hilfloses Schulterzucken verstanden werden kann. Unverständlich ist auch, dass ein Bundesland bei der Begründung eines Gesetzentwurfs zur Vorlagepflicht des letzten Kontrollberichts an der Theke den Erfolg des oben genannten Portals heranzieht.
In der europäischen Kontrollverordnung heißt es, dass die Bedingungen zur Veröffentlichung von Ergebnissen fair, schlüssig und transparent sein müssen. Wenn Veröffentlichungen ausschließlich inhabergeführte Betriebe mit direktem Kundenkontakt unangemessen benachteiligt, kann hiervon keine Rede sein.

Thomas Trettwer, Justiziar

Registrierungs- und Lizensierungspflicht für kleine und mittlere Betriebe zur Folge gehabt, die lediglich Verpackungsmaterial an der Theke verwenden.

In Gesprächen mit der Zentralen Stelle und dem Bundesumweltministerium konnte der DFV die Belange der Betriebe des Fleischerhandwerks darstellen und hierdurch Ministerium und Zentrale Stelle gemeinsam mit dem ZDH und anderen Lebensmittelhandwerken von einer weiteren Auslegung des Begriffs der Serviceverpackung überzeugen. Dabei wurde auch klargestellt, dass auch Gläser und Dosen trotz längerer Haltbarkeit unter den Begriff der Serviceverpackung fallen.

Die Verhandlungen sind jedoch noch nicht ganz abgeschlossen. Insbesondere die Anzahl der Filialen und damit die Größe der Betriebe sowie die räumliche Entfernung der Filialen vom Ort der Verpackung muss noch näher festgelegt werden. Der DFV setzt sich für eine praxisgerechte Lösung ein, von der die allermeisten Betriebe des Fleischerhandwerks profitieren können. Auch die Frage, wie vorverpackte Ware in einem betriebseigenen Automaten zu behandeln sind, wird diskutiert.

VERÖFFENTLICHUNG VON KONTROLLERGEBNISSEN

Nach Auffassung des Bundesverfassungsgerichts sind Veröffentlichungen von Verstößen nur dann mit der Verfassung zu vereinbaren, wenn dabei eine Löschungsfrist beachtet und § 40 Abs. 1a LFGB („Internetpranger“) verfassungskonform angewandt wird.

Eine entsprechende Löschungsfrist wurde in das Gesetz eingefügt. Zahlreiche Bundesländer haben die Veröffentlichungspraxis wieder aufgenommen. Kontrollergebnisse sind zukünftig sechs Monate nach der Veröffentlichung zu löschen. Verstöße sind „unverzüglich“ zu veröffentlichen. Bei der Feststellung von Verstößen reichen zwei Untersuchungen einer Stelle aus. Das Vorhandensein nicht zugelassener oder verbotener

Stoffe wird ebenfalls veröffentlicht werden. Verstöße gegen bauliche Anforderungen oder Aufzeichnungs- oder Mitteilungspflichten führen dagegen nicht mehr zu Veröffentlichungen, sofern keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln besteht. Auf die Beseitigung von Mängeln ist nun unverzüglich hinzuweisen.

Der DFV hat bereits im Juni 2018 eine Stellungnahme an das Ministerium abgegeben, in der eine umfassende Überarbeitung der Norm gefordert wird. Im Rahmen des Gesetzgebungsverfahrens zur Einführung der Löschungsfrist hat sich der DFV erneut mit einem Schreiben direkt an 120 Abgeordnete des Bundestags gewandt, um auf die unerwünschten Folgen einer oberflächlichen Überarbeitung hinzuweisen und die stärkere Berücksichtigung der Belange der Betriebe gefordert.

Der DFV hält weitere Änderungen an der Rechtsgrundlage des Internetprangers zur verfassungskonformen Anwendung der Norm wie bisher für dringend geboten, damit die Belange betroffener Betriebe ausreichend Berücksichtigung finden und unverhältnismäßige Belastungen durch vorschnelle und ungerechtfertigte Veröffentlichungen verhindert werden. Dass eine solche weitere Überarbeitung notwendig ist, zeigen auch auf den Beschluss des Bundesverfassungsgerichts ergangene neuere gerichtliche Entscheidungen.

TRANSPARENZ-INITIATIVE „TOPF SECRET"

Der Verein foodwatch startete gemeinsam mit der Transparenz-Initiative FragDenStaat das Portal „Topf Secret". Über das Portal sollen Verbraucher mittels eines vorformulierten Schreibens einen Antrag auf Auskunft über die Kontrollergebnisse der örtlichen Behörden auf Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes stellen. Die Teilnehmer sollen dann die Ergebnisse auf dem Portal für alle Verbraucher sichtbar machen. Personenbezogene Daten sollen dabei vor dem Hochladen geschwärzt werden. Ziel des Portals soll dabei sein, die Bundesregierung endlich zur Schaffung einer gesetzlichen Grundlage zu bewegen, aufgrund derer die Behörden von sich aus alle Kontrollergebnisse veröffentlichen müssen.

Der DFV sieht durch das Portal elementare rechtsstaatliche Grundsätze verletzt. Bei der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen sind die rechtsstaatlichen Grundsätze einzuhalten, um unverhältnismäßige Grundrechtseingriffe zu vermeiden.

INTER Allgemeine Versicherung AG

Versorgungswerk

inter Handwerker Service

www.handwerk.inter.de

Betriebshaftpflichtversicherung

Sichert Ihre wirtschaftliche Existenz als Unternehmer!

- Keine generelle Selbstbeteiligung
- Mitversicherung von Verstößen gegen das AGG
- Tätigkeitsschäden in Höhe der Sachschadendeckung
- Leistungs-Upgrade-Garantie

Sichern Sie sich gegen existenzielle Risiken durch behördliche Anordnungen zusätzlich mit einer Betriebsschließungsversicherung ab.

INTER Versicherungsgruppe
Handwerker Service

inter VERSICHERUNGSGRUPPE

fl 1709

Dies kann nicht über missbräuchliche Anträge instrumentalisierter Verbraucher umgangen werden. In einem Schreiben an Bundesministerin Julia Klöckner forderte der DFV daher nicht nur die kritische Überprüfung von „Topf Secret", sondern auch die Sicherstellung der Verfahrensrechte der betroffenen Betriebe bei der Bearbeitung der Anträge durch die Behörden vor Ort. Missbräuchliche Anträge sind abzulehnen, Betriebe anzuhören und die Daten der Antragsteller an die Betriebe herauszugeben.

Der DFV hat ein Musterantwortschreiben erstellt, mit dem betroffene Mitgliedsbetriebe auf eine Anhörung reagieren können. Das Musterschreiben greift die Argumentationen der bisher ergangenen Entscheidungen gegen die Veröffentlichung von Kontrollberichten auf.

„POTTKIEKER"-GESETZ

Die Landesregierung Schleswig-Holstein hat den Entwurf eines Gesetzes über die Pflicht zur Offenlegung transparenter Kontrollergebnisse (POTKG) vorgelegt, nach dem in Betriebsstätten, die Lebensmittel unmittelbar an den Verbraucher abgeben, der letzte Kontrollbericht der Lebensmittelüberwachung offengelegt werden soll. Ziel des sogenannten „Pottkieker"-Gesetzes soll die Schaffung von mehr Transparenz für Verbraucher im Zusammenhang mit der amtlichen Überwachung sein.

Um zu verhindern, dass Lebensmittelunternehmer pauschal an den Pranger gestellt werden, soll die Einsichtnahme des letzten Kontrollberichts an die persönliche Anwesenheit des Verbrauchers geknüpft werden. Auch soll eine Vervielfältigung oder Veröffentlichung ohne Zustimmung des betroffenen Unternehmers verboten werden. Begründet wird der Gesetzesentwurf damit, dass eine bundeseinheitliche Regelung trotz mehrfacher Aufforderung der Verbraucherschutzministerien der Länder bislang nicht geschaffen wurde. Dass für eine größere Transparenz jedoch ein gesteigerter Bedarf bestehe, zeige die enorme Resonanz auf die Plattform „Topf Secret".

Da der Inhalt des Entwurfs Vorbild für eine bundeseinheitliche Regelung sein könnte, hat der DFV in enger Abstimmung mit dem Landesinnungsverband Schleswig-Holstein und dem Fleischerverband Nord eine Stellungnahme zu dem Entwurf abgegeben. Der DFV begrüßt zunächst, dass die Belange der betroffenen Unternehmen Berücksichtigung finden sollen. Allerdings würde durch das Pottkieker-Gesetz die schon jetzt bestehende Ungleichbehandlung kleinerer und mittlerer Betriebe bei der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen noch weiter verstärkt, da nur Betriebe mit direktem Kundenkontakt betroffen wären. Die Bezugnahme auf das Portal „Topf Secret", das aus Sicht des DFV rechtsstaatliche Grundsätze verletzt, ist zudem nicht überzeugend.

UNLAUTERE HANDELSPRAKTIKEN

Nach langen Diskussionen wurde die europäische Richtlinie (EU) 2019/633 über unlautere Handelspraktiken in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette erlassen. Mit den neuen Vorschriften wird eine Mindestliste verbotener unlauterer Handelspraktiken zwischen Lieferanten und Käufern festgelegt. Danach sind beispielsweise zu lange Zahlungsziele, kurzfristige Stornierungen von Bestellungen, einseitige Änderungen von Lieferbedingungen oder das Androhen von Vergeltungsmaßnahmen für die Durchsetzung rechtlicher Ansprüche zukünftig verboten. Diese Verbote greifen dabei zugunsten des Vertragspartners mit kleinerem Jahresumsatz.

In Deutschland sind bis spätestens 1. Mai 2021 nationale Rechts- und Verwaltungsvorschriften zu erlassen, die spätestens ab dem 1. November 2021 anzuwenden sind. Dabei sind auch strengere als in der Richtlinie vorgesehene Vorschriften möglich.

Der DFV begrüßt die neuen Vorschriften für mehr Fairness in der Lebensmittelversorgungskette. Der ausdrückliche Verbotskatalog der Richtlinie dürfte die Position der kleineren und mittleren Betriebe zukünftig stärken. Auch wenn die nationale Umsetzung noch nicht offiziell begonnen hat, sind schon erste Positionierungen der Verbände wahrnehmbar. Auch der DFV hat bereits mit dem ZDH und der AG Lebensmittelhandwerk gemeinsame Standpunkte erarbeitet.

FRISTVERLÄNGERUNG BEI FERKELKASTRATION

Mit der Änderung des Tierschutzgesetzes wird die ehemals zum 31. Dezember 2018 auslaufende Übergangsfrist bei der betäubungslosen Ferkelkastration letztmalig und längstens bis zum Ablauf des 31. Dezember 2020 verlängert. Die Verschiebung wurde erforderlich, da die derzeit verfügbaren Alternativen der Praxis nicht gerecht wurden. Die verlängerte Frist

Der DFV-Fachbeirat Lebensmittelrecht beschäftigt sich schon seit Jahren umfassend mit dem Thema Ferkelkastration, so zum Beispiel während eines Ortstermins im Lehr-, Versuchs-und Fachzentrum für Schweinehaltung im bayerischen Schwarzenau im März 2017.

soll genutzt werden, um die rechtlichen Voraussetzungen für die Anwendung alternativer Verfahren und Methoden zu schaffen.

Der DFV begrüßt die in dem Gesetz vorgesehene Verlängerung der Übergangsfrist des Verbots der betäubungslosen Ferkelkastration. Die vom DFV auf unterschiedlichsten Ebenen vorgetragenen Argumente, die für eine Verlängerung sprechen, haben schlussendlich Gehör gefunden. Insbesondere wurde berücksichtigt, dass die im Vergleich zum europäischen Ausland höheren Tierschutzstandards bei der Ferkelproduktion einen Wettbewerbsnachteil für die regionale Ferkelproduktion bedeuten können und damit vor allem kleine und mittlere Betriebe in existentielle Not geraten können. Ein Vermarktungsverbot für nicht betäubungslos kastrierte Ferkel besteht in Deutschland nicht. Ein Abwandern der Ferkelproduktion liefe dem Tierschutzgedanken zuwider.

Der DFV machte unter anderem bei einem Runden Tisch im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft deutlich, dass für das Fleischerhandwerk eine hohe Qualität des Fleisches sowie funktionierende regionale Strukturen und eine gesicherte Rohstoffversorgung unerlässlich sind. Eberfleisch werde abgelehnt, solange nicht sichere Methoden etabliert seien, die den nachteiligen Geruch und Qualitätsminderungen zuverlässig verhindern. Eine weitere Konzentration der Schweinemast und Schlachtung auf wenige Konzerne und Regionen würde dem Wunsch der Verbraucher nach regionaler Versorgung und nachhaltiger Landwirtschaft entgegen laufen. Dennoch bestehen auch nach der Zulassung von Isofluran noch viele offene Fragen zur konkreten Anwendung in der Praxis.

SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG NEU GEREGELT

Mit der neuen europäischen Kontrollverordnung VO (EU) 2017/625 wurden auch die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung neu gefasst. Offen gelassen wurde, welche Untersuchungen durch den amtlichen Tierarzt selbst oder durch den amtlichen Fachassistenten unter Aufsicht beziehungsweise unter Verantwortung des Amtstierarztes zukünftig durchgeführt werden. Um diese Lücke zu schließen, waren weitere delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte erforderlich.

Die Festlegung der Kriterien ist nun in der delegierten Verordnung (EU) 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung erfolgt. Ziel ist die Flexibilisierung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unter Einhaltung der Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Tierschutzes. Grundsätzlich haben Schlachttier- und Fleischuntersuchungen durch den amtlichen Tierarzt zu erfolgen. Dieser kann damit jedoch in bestimmten Fällen auch amtliche Fachassistenten beauftragen, die die Untersuchungen entweder unter der Aufsicht oder unter der Verantwortung des Tierarztes durchführen. Die delegierte Verordnung legt dabei auch die Anforderungen an das handelnde Personal fest.

Mit der ebenfalls neuen Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 werden die einheitlichen praktischen Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrolle in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt. Dies schließt insbesondere weitere praktische Regelungen zur Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie Tierschutzanforderungen ein. Wie die delegierte Verordnung (EU) 2019/624 gilt auch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 mit der Anwendung der neuen Kontrollverordnung ab dem 14. Dezember 2019.

Der DFV begrüßt die Berücksichtigung seiner auf europäischer und nationaler Ebene vorgetragenen Forderung nach flexiblen und praxisgerechten Regelungen in den europäischen Verordnungen. Diese sind nicht nur aus Kostengründen, sondern auch aus tatsächlichen Gründen, wie etwa der nicht überall ausreichenden Anzahl an amtlichen Tierärzten, erforderlich.

DOKUMENTATION DER BETÄUBUNGSPARAMETER BEI DER ELEKTROBETÄUBUNG

Ab Dezember 2019 sind bei der Elektrobetäubung unabhängig von der Schlachtleistung in allen Betrieben und daher auch in den Betrieben des Fleischerhandwerks die Betäubungsparameter aufzuzeichnen.

Geräte, die vor dem 1. Januar 2013 in Betrieb genommen wurden und die Vorgaben zur Aufzeichnung nicht erfüllen, dürfen nur noch bis zum 8. Dezember 2019 eingesetzt werden. Geräte, die nach dem 1. Januar 2013 in Betrieb genommen wurden, müssen die Vorgaben zur Aufzeichnung schon heute erfüllen. In vielen Betrieben dürfte daher die Anschaffung neuer Betäubungsgeräte erforderlich sein.

Der DFV hat ein rechtzeitiges Auseinandersetzen mit der Funktionsweise der neuen Geräte und den Ergebnissen der Aufzeichnungen sowie im Falle von Verbesserungspotential das Hinzuziehen von Herstellern und die Teilnahme an Schulungen empfohlen.

VIDEOÜBERWACHUNG BEI DER SCHLACHTUNG

Aufgrund festgestellter tierschutzrechtlicher Verstöße werden eine größere Transparenz und die Einführung einer Videoüberwachung bei der Schlachtung diskutiert. Der Bundesrat hat sich für eine solche Videoüberwachung ausgesprochen. Gegen die Einführung bestehen im Fleischerhandwerk mitunter große Vorbehalte. Aufgrund der Zuständigkeit der Länder und der unterschiedlichen Bewertung durch verschiedene Landesinnungsverbände liegt keine einheitliche Position des DFV vor.

KENNZEICHNUNG VEGETARISCHER UND VEGANER ERSATZPRODUKTE

Die Diskussionen um die richtige Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte, deren Bezeichnung Bezug auf klassische Verkehrsbezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischem Ursprung nehmen, reißen trotz der neuen Leitsätze, an denen auch der DFV in der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission mitarbeitete, nicht ab.

Aus der Sicht einiger Hersteller solcher Ersatzprodukte seien die neuen Leitsätze zu prägend. Der DFV hält diese Kritik für unberechtigt. Eine Anlehnung an klassische und seit jeher verwendete Verkehrsbezeichnungen von Fleisch- und Wurstwaren kann nur möglich sein, wenn die wesentlichen Eigenschaften des Ersatzprodukts mit dem Original übereinstimmen.

Um die Verwendung der Originalbezeichnungen noch besser zu schützen, beteiligte sich der DFV an einem erfolgreichen Änderungsantrag der europäischen Verbände der Fleischwirtschaft zur Revision der gemeinsamen europäischen Marktorganisation. Der Antrag stellt darauf ab, dass künftig auch Fleisch, Fleischprodukte und Fleischzubereitungen durch die Verordnung geschützt werden. Damit wäre die Verwendung

WORKWEAR

CWS

Hygiene geht vor

Jetzt CWS Berufskleidung mieten

CWS.COM/WORKWEAR

der klassischen Bezeichnungen für Ersatzprodukte wie bei Milch nicht mehr möglich. Die Zustimmung des Europäischen Parlaments steht noch aus.

Um dem Antrag Nachdruck zu verleihen, haben sich der DFV, der Deutsche Bauernverband und der Verband der Fleischwirtschaft mit einem gemeinsamen Schreiben an die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Frau Klöckner, gewandt. Die Änderung der Marktorganisation würde das Original vor minderwertigen Imitaten schützen, Klarheit für die Verbraucher schaffen und Rechtssicherheit für die Hersteller bringen.

ERWEITERTE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG AUF DER VORDERSEITE DER VERPACKUNG

Nach der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung besteht die Möglichkeit, auf der Vorderseite der Verpackung zusätzliche freiwillige Nährwertangaben vorzunehmen („Front-of-Pack-Kennzeichnung“). Ziel einer solchen Kennzeichnung soll sein, den Verbraucher bei der Auswahl von Lebensmitteln im Hinblick auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu unterstützen.

Derzeit werden auf europäischer wie auch auf nationaler Ebene Gespräche zur Etablierung eines freiwilligen einheitlichen Systems zur FoP-Kennzeichnung geführt, in denen der DFV die Belange der Betriebe des Fleischerhandwerks vertritt. Nach der LMIV können die EU-Mitgliedstaaten ein FoP-Nährwertsystem allenfalls empfehlen, eine Verpflichtung ist nach derzeitiger Rechtslage nicht möglich. Aufgrund der Freiwilligkeit bedarf es der Unterstützung und Akzeptanz durch Ernährungswirtschaft und Handel, damit möglichst viele Lebensmittel entsprechend gekennzeichnet werden. Sowohl in den Gesprächsrunden des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung als auch in beratenden Sitzungen der Lebensmittelwirtschaft zeigt sich jedoch, dass bislang kein grundlegender Konsens hinsichtlich der Vorzugswürdigkeit eines bestimmten Systems besteht.

Weltweit gibt es eine Vielzahl verschiedener Systeme mit unterschiedlichster Ausrichtung, von einfachen Symbolen bis hin zu bewertenden Systemen mit grafischen und mehrfarbigen Darstellungen.

Um ein System zu finden, das den Verbrauchern einfach auf einen Blick Hilfestellung für eine gesunde Wahl gibt und andererseits möglichst breit zur Anwendung kommen kann, wird das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Verbraucherbefragung durchführen. Untersucht werden soll die Wahrnehmung und Wahrnehmbarkeit verschiedener Systeme, deren Verständlichkeit sowie die richtige Auslegung durch die Verbraucher. Die Ergebnisse der Verbraucherbefragungen sollen für die weitere Entscheidung des Ministeriums maßgeblich sein.

Trotz der Freiwilligkeit und der Ausnahme für kleine Mengen von der obligatorischen Nährwertkennzeichnung hat sich der DFV mit einem Schreiben an Bundesministerin Klöckner gewandt und zum einen darauf hingewiesen, dass Lebensmittel tierischer Herkunft wichtige Nährstoffe liefern und Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind. Die Bewertung von Lebensmitteln anhand von Buchstaben, Farben oder Sternen führt zu keiner Erleichterung der ausgewogenen Ernährung, zumal diese Systeme der Reformulierung bei Salz, Fett und Zucker mitunter nicht ausreichend Rechnung tragen. Zum anderen müssen die technischen Anforderungen im Hinblick auf Farben und Grafiken so gestaltet sein, dass handwerklichen Betrieben eine Teilnahme an dem System möglich ist.

ANPASSUNG DER ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

Mit einem gemeinsamen Schreiben haben sich der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. sowie die in der AG Lebensmittelhandwerk beim ZDH organisierten Lebensmittelhandwerke einschließlich des DFV erneut an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gewandt und eine Anpassung der Zusatzstoffkennzeichnung an die Kennzeichnung der allergieauslösenden Stoffe bei der losen Ware gefordert. Ein nunmehr vorgelegter Gesetzesentwurf greift dies nun auf. Eine solche Angleichung würde dazu führen, dass einheitlich informiert werden könnte und dass die Informationen auch im Verkaufsgespräch weitergegeben werden könnten. Der DFV hat die Angleichung in einer Stellungnahme an das Ministerium befürwortet.

ANHEBUNG DER GEBÜHREN IM MESS- UND EICHWESEN

Nachdem die Gebühren im Mess- und Eichwesen gegen den Widerstand der Lebensmittelwirtschaft zuletzt 2015 deut-

lich angehoben wurden, sind die Gebühren 2019 erneut um durchschnittlich 9,8% angehoben worden. Bei der Kontrolle von Fertigverpackungen sollen die Gebührensätze aufgrund zahlreicher Beschwerden teilweise herabgesetzt werden.

Der DFV hat die Erhöhungen in einer Stellungnahme abgelehnt. Der Umfang der Erhöhungen ist mangels schlüssiger Begründung nicht nachzuvollziehen. Dies gilt vor allem bei Berücksichtigung der letzten Erhöhung im Jahre 2015. Zudem lässt eine Gebührenreduktion bei der Kontrolle von Fertigpackungen den Schluss zu, dass möglicherweise zu viel Gebühren erhoben wurden.

NEUE KÜHL- UND ABHOLVORSCHRIFTEN FÜR TIERISCHE NEBENPRODUKTE ABGEWEHRT

Ministeriumsvertreter der EU-Mitgliedstaaten treffen sich regelmäßig zu spezifischen Arbeitsgruppen mit der Europäischen Kommission in Brüssel. Anlässlich eines dieser Treffen wurde die EU-Behörde aufgefordert, einen Gesetzesvorschlag auszuarbeiten, wonach tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 künftig nur noch bei einer maximalen Raumtemperatur von 20 °C und für maximal 48 Stunden gelagert werden dürfen. Spätestens dann müsse die Abholung erfolgen. Im Frühjahr legte die Europäische Kommission wie geheißen einen entsprechenden Gesetzesvorschlag vor. Dieser hätte für kleinstrukturierte Betriebe des Fleischerhandwerks das wirtschaftliche Aus eines separaten Lagerns von K3-Material bedeutet: Kleinbetriebe verfügen weder über ausreichende Kühlkapazitäten für eine getrennte Lagerung, noch können sie sich eine kostenintensive Abholung im 48-Stunden-Takt leisten.

Für den Tag der finalen Abstimmung durch die Mitgliedstaaten über den EU-Gesetzesentwurf gelang es der Brüsseler Vertretung des Fleischerhandwerks mittels koordinierter Überzeugungsarbeit notwendige Mehrheiten zu mobilisieren. Ergebnis: Der Gesetzesvorschlag wurde abgelehnt. Damit sind die für die Betriebe des Fleischerhandwerks drohenden Nachteile derzeit vom Tisch.

Fleisch – das wohl emotionalste aller Lebensmittel

Wir leben in postfaktischen Zeiten, will heißen: Die Bereitschaft, einer gefühlten Wirklichkeit mehr Glauben zu schenken, als schnöden wissenschaftlichen Tatsachen, nimmt zu. Das Fleischerhandwerk ist dieser verkehrten Welt in ganz besonderem Maße ausgesetzt. Weshalb? Weil echtes Fleisch immer mit der Tötung von Tieren einhergeht und allein deshalb die Gemüter spaltet. Die Situation wird durch die Medien, soziale Netzwerke, Influencer, selbsternannte Fachleute, militante Umwelt-, Tierschutz- oder Ernährungsaktivisten … – im worst case mittels fake news oder gar Hetze im Netz – weiter angeheizt. Eine gesamte Branche, bis hin zum einzelnen Metzger, kann dadurch unter existenziellen Druck geraten.

Am 6. November 2019 wird das Fleischerhandwerk anlässlich seines 21. European Meat Forums (EMF) im Europäischen Parlament (EP) zu Brüssel ausgiebige Diskussionen mit EU-Entscheidungsträgern zu der Fragestellung führen, wie sich der Fleischsektor in naher und ferner Zukunft gegenüber einer sich wandelnden Gesellschaft und angesichts globaler Herausforderungen positionieren und effektiver kommunizieren kann. Neben der Schirmherrin des EMF, der französischen Europaabgeordneten Dr. Anne Sander, haben die beiden Wissenschaftler Prof. Dr. ir. Frédéric Leroy von der Freien Universität Brüssel und Dr. Martin Scholten von der niederländischen Universität Wageningen sowie die für Österreich neu ins EP gewählte Europaabgeordnete Sarah Wiener für das Podium zugesagt. Dr. Bernhard Url, geschäftsführender Direktor der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA, ist zudem angefragt. Erwartet werden bis zu 130 Teilnehmer, darunter vor allem weitere Europaabgeordnete, Vertreter der Europäischen Kommission, des Generalsekretariats des Rates, der Ständigen Vertretungen der EU-Mitgliedstaaten, der Wirtschaft und Verbraucherschaft sowie der Presse.

Rechtsanwältin Kirsten Diessner, Leiterin des DFV-Büros in Brüssel

EU-HYGIENEVORSCHRIFTEN SOLLEN VERSCHÄRFT WERDEN

Das Fleischerhandwerk hat zu der Diskussion um eine Verschärfung und Revision der allgemeinen wie spezifischen Hygienevorschriften, der EU-Verordnungen 852 und 853/2004, umfassend Stellung bezogen. Dabei werden insbesondere Pläne wie diejenigen zur Einführung eines zusätzlichen, separaten Allergenmanagements mit Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung oder solche zur Pflicht, bei Notschlachtungen ausschließlich den amtlichen Tierarzt mit der Durchführung der Schlachttieruntersuchung betrauen zu dürfen, abgelehnt. Ferner macht sich das Fleischerhandwerk ein weiteres Mal für den Erhalt praxisbewährter Möglichkeiten des Warmfleischtransports zugunsten seiner Betriebe stark. Die Überprüfung des EU-Hygienerechts findet aktuell auf Arbeitsebene zwischen den Ministeriumsvertreter der EU-Mitgliedstaaten mit der Europäischen Kommission in Brüssel statt.

EU-VORSCHRIFTEN FÜR MEHR FAIRNESS ZWISCHEN B2B IN DER LEBENSMITTELVERSORGUNGSKETTE IN TROCKENEN TÜCHERN

Nicht nachlassendes Lobbying des Fleischerhandwerks gegenüber allen am Gesetzgebungsverfahren beteiligten EU-Institutionen mit dem Ziel, die Wettbewerbssituation vor allem der kleinstrukturierten Betriebe des Fleischerhandwerks zu seinen Handelspartnern fairer zu machen, führte am 25. April 2019 zur Veröffentlichung der EU-Richtlinie 2019/633 über unlautere Handelspraktiken (UTPs) in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette.

Mit den neuen Vorschriften wird u. a. eine Mindestliste verbotener UTPs zwischen Käufern und Lieferanten in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette festgelegt. Innerhalb dieser Kette wird immer der kleinere Lieferant (bis zu einem Jahresumsatz von maximalen 350 Millionen Euro) gegenüber dem

größeren Käufer geschützt. Für die Betriebe des Fleischerhandwerks bedeutet dies, dass sie künftig besser gegen potentielle UTPs des Einzelhandels aufgestellt sein werden. Dass nationale Durchsetzungsbehörden in Zukunft auch anonyme Beschwerden zulassen müssen, zählt ebenfalls zu den Lobbyerfolgen des Fleischerhandwerks. Aktuell entsteht EU-weit allein auf der Stufe der Lebensmittelerzeugung ein jährlicher wirtschaftlicher Schaden durch UTPs in Höhe von mehreren Milliarden Euro. Verständlich, dass sich die Lobby des Lebensmitteleinzelhandels bis zuletzt vehement gegen die neuen Vorschriften für mehr Fairness in der Lebensmittelversorgungskette eingesetzt hatte.

Jedoch ist die EU-Richtlinie am 30. April 2019 in Kraft getreten und muss nun in nationales Recht gegossen werden. Bis spätestens 1. November 2021 sind die neuen Mindestvorschriften in allen EU-Mitgliedstaaten anzuwenden. National kann aufgesattelt werden.

EUROPÄISCHE LÖSUNG ZUM SCHUTZ VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN IN GREIFBARER NÄHE

Für eine europäische Lösung, die eine Auslobung vegetarischer/veganer Lebensmittel im Zusammenhang mit Begrifflichkeiten aus dem Bereich traditioneller Fleischerzeugnisse klarer unterbinden soll, hat sich der DFV auch in Brüssel weiterhin stark gemacht – im Alleingang und im Zusammenschluss mit weiteren europäischen Dachorganisationen der Fleischwirtschaft (IMV, CLITRAVI, EFFAB, UECBV, COPA/COGECA, AVEC) – und ist seinem Lobbyziel einen großen Schritt näher gekommen:

Über den italienischen Europaabgeordneten Paolo De Castro konnte ein entsprechender Änderungsantrag erfolgreich in das Gesetzgebungsverfahren zur Revision der gemeinsamen Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, der EU-Verordnung 1308/2013 platziert werden. Nach der Mobilisierung notwendiger Abstimmungsmehrheiten wurde der Änderungsantrag vom Ausschuss Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI) des Europäischen Parlaments (EP) am 1. April 2019 angenommen. Danach sollen künftig explizit auch Fleisch, Fleischprodukte und Fleischzubereitungen durch die genannte Verordnung geschützt werden. Produkte aus Ei, Weizen oder Soja sollen sich dann nicht mehr mit den positiven Merkmalen von Fleischprodukten schmücken können. Die Annahme des Ausschussergebnisses durch das neu gewählte Plenum des EP steht aus.

EU-VORSCHRIFTEN ZUR FLEISCHUNTERSUCHUNG – LOBBYERFOLGE ZEMENTIERT

Seit rund acht Jahren begleitet das Fleischerhandwerk das EU-Gesetzgebungsverfahren zur Neuordnung der amtlichen Kontrolle – EU-Verordnung 2017/625 und die daraus resultierenden Durchführungsbestimmungen – mit intensiver, erfolgreicher Lobbyarbeit. Wesentliche Lobbyziele wurden erreicht. Dazu gehören:

- das Verhindern der Einführung einer Pflicht zur Gebührenerhebung für die Erst- beziehungsweise Regelkontrolle,
- das Einführen von gerechteren Grundsätzen zur Durchführung der amtlichen Kontrolle wie: risikobasiert, angemessene Häufigkeit, Berücksichtigen der Ergebnisse von Eigenkontrollen und der Zuverlässigkeit der Betriebe,
- das Durchsetzen des Fortschreibens der Reduktionsmöglichkeiten der Fleischbeschaugebühren bei Kleinbetrieben
- und nicht zuletzt das Einfordern neuer Transparenzvorschriften bezüglich der Gebührenkalkulation.

Jüngst beteiligte sich das Fleischerhandwerk intensiv an der Ausgestaltung der künftigen Fleischuntersuchung und der Vorschriften zur Anwesenheit des amtlichen Tierarztes. Da die aktuell noch geltenden nationalen Erleichterungen bezüglich der Durchführung der ante- und post-mortem Untersuchung ab Dezember 2019 keine Geltung mehr haben werden, konnte sich das Fleischerhandwerk mit Erfolg für die Kodifizierung europaweiter Flexibilisierungen für handwerkliche Schlachtbetriebe einsetzen. Diese sind in die beiden folgenden EU-Verordnungen eingeflossen:

- EU-Verordnung 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung und
- EU-Durchführungsverordnung 2019/627 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs
- Beide Verordnungen gelten, wie die EU-Kontrollverordnung 2017/625 auch, ab dem 14. Dezember 2019 EU-weit.

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG PRIMÄRER ZUTATEN – COUNTDOWN LÄUFT

Ab dem 1. April 2020 gilt die EU-Durchführungsverordnung 2018/775 zur Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat bei Lebensmitteln europaweit.

Darum geht's: Werden Ursprungsland oder Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben, stimmt diese Angabe aber nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat überein, so ist entweder die tatsächliche Herkunft der primären Zutat anzugeben oder auf die abweichende Herkunft hinzuweisen. Als primäre Zutat gilt im wesentlichen diejenige Zutat, die über 50 Prozent des Lebensmittels ausmacht oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung bringen.

Zuletzt brachte sich das Fleischerhandwerk intensiv auch in die Arbeiten der Europäischen Kommission für ein korrespondierendes Fragen-Antworten-Papier ein. Mit diesem werden Details zur neuen Verordnung klargestellt. Das Papier wird voraussichtlich noch im Herbst 2019 auf der Website der Europäischen Kommission veröffentlicht.

Lobbyerfolge des Fleischerhandwerks werden durch das Papier manifestiert. So zum Beispiel, dass verkehrsübliche Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen, einschließlich geografischer Begriffe, die den Ursprung wortwörtlich angeben, die jedoch allgemein nicht als Ursprungsangabe oder Herkunftsort des Lebensmittels verstanden werden, wie zum Beispiel beim „Frankfurter Würstchen", nicht in den Anwendungsbereich der neuen Verordnung fallen; es bedarf keiner weiteren Herkunftskennzeichnung. Gleiches gilt für eingetragene Marken, die eine Ursprungsangabe darstellen. Einzelfallentscheidungen werden den national zuständigen Behörden obliegen. Dass über die Angabe von Mitglied- oder Drittstaat hinaus freiwillig regionale Herkunftsangaben gemacht werden dürfen, zählt ebenfalls zu den Erfolgen fleischerhandwerklichen Lobbyings.

HÖHERE DE-MINIMIS-BEIHILFEN SEIT JAHRESANFANG

Seit dem 14. März 2019 gelten höhere De-minimis-Beihilfen. Mit der EU-Verordnung 2019/316 werden die unbürokratischen Beihilfen von bisher 15.000,– Euro pro Betrieb während drei Steuerjahren auf 20.000,– Euro (maximal bis zu 25.000,– Euro) angehoben. Unbürokratisch bedeutet, dass die Mittel-

DFV-Berater Axel J. Nolden (r.) hilft Mitgliedsbetrieben, Energiekosten zu sparen.

vergabe national und ohne vorherige Anmeldung bei der Europäischen Kommission erfolgen darf. Dafür, dass nicht nur die Landwirtschaft Nutznießer dieser Beihilfenform sein kann, sondern auch das Fleischerhandwerk, hatte sich der DFV seinerzeit in Brüssel erfolgreich einsetzen können. Ansprechpartner für De-minimis-Beihilfen ist die nationale/regionale Wirtschaftsförderung.

DFV PRÜFT ETIKETTEN

Aufgrund der Vielzahl an Vorgaben zur lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung von Lebensmitteln haben viele fleischerhandwerkliche Betriebe Schwierigkeiten bei der Erstellung von korrekten Etiketten bei Gläsern, Dosen und sonstigen Verpackungen. Damit Kennzeichnungsfehler und Beanstandungen verhindert werden, haben Innungsmitglieder die Möglichkeit, ihre Etiketten für vorverpackte Ware überprüfen, gegebenenfalls korrigieren oder neu erstellen zu lassen. Dieser Service wurde auch im Rahmen der IFFA 2019 beim Internationalen Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern angeboten und für 180 Produkte durchgeführt. Weiter erhalten die Mitgliedsbetriebe auf der Internetseite www.fleischerhandwerk.de Informationen, Merkblätter und weiterführende Unterlagen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln.

WURST-ONLINE REGE NACHGEFRAGT

Bei loser Ware müssen nach der deutschen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung Zusatzstoffe und Allergene angegeben werden. Um diese gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen hat der DFV die Kundeninformation „Unsere Wurst“ entwickelt. Darüber hinaus werden die Kunden über die Zusammensetzung, Nährwerte und zur handwerklichen Herstellung der jeweiligen Produkte informiert, es werden weiter Tipps zur Verwendung im Haushalt und zur Haltbarkeit gegeben.

Die jeweiligen Produktblätter des „Weißen Ordners“ können individualisiert werden. Hierzu wird die Kundeninformation durch die technische Unterstützungsplattform „Wurst-Online“ im Mitgliederbereich der Homepage des Fleischerhandwerks ergänzt. Auch können damit neue Produktblätter erstellt werden. Aufgrund der vielen Nachfragen zur korrekten Kennzeichnung, der Angaben zu den jeweiligen Produkten und der Handhabung des Portals unterstützt der DFV telefonisch und auch vor Ort.

FLEISCHERHANDWERK ENTLASTET KLIMA

CO_2 steht als Verursacher des Klimawandels in der Kritik. Dieses Thema wird auch von Kunden an die fleischerhandwerklichen Betriebe herangetragen. Um hierauf passende Antworten zu haben, unterstützt der DFV seine Mitglieder dabei betriebliche CO_2-Emissionen zu reduzieren, den Betrieb klimaneutral zu stellen und dieses öffentlich zu kommunizieren.

Der erste Schritt zur Klimaneutralität ist das Einsparen von Energie, um damit CO_2-Emissionen zu verringern. Hierzu kann eine branchenspezifische Energieberatung in Anspruch genommen werden. Die Ergebnisse zeigen, dass die Betriebe nicht nur CO_2 sondern auch Energiekosten einsparen können.

Auf der Grundlage der Resultate der DFV-Energieberatung wird im zweiten Schritt die noch verbleibende Menge CO_2 berechnet. Das Ziel der Beratung ist, den Betrieb darauf zu sensibilisieren, dass die eigene CO_2-Bilanz möglichst gering zu halten ist. Hierbei wird der Fokus auf möglichst klimaneutrale Rohstoffvorstufen gelegt. Für die restlichen, nicht vermeidbaren CO_2-Emissionen besteht die Möglichkeit, durch den Erwerb von Klimazertifikaten die betriebliche Klimabilanz auszugleichen.

Der Verkauf der Klimazertifikate dient der Finanzierung globaler Projekte, die zukünftig eine weitestgehend CO_2 freie Energieerzeugung gewährleisten. Für die öffentliche Kommunikation der erzielten Klimaneutralität erhält der Betrieb neben einem detaillierten Emissionsbericht und der Urkunde über den Kauf entsprechender Zertifikate weitere Marketingwerkzeuge.

DIE TELEFONISCHE BERATUNG ZU LEBENSMITTELRECHTLICHEN FRAGEN

Oftmals ergeben sich im Rahmen der Lebensmittel- und Veterinärüberwachung Fragen zur Auslegung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Die Betriebe erwarten vor allem bei Beanstandungen und Verwaltungsverfahren konkrete Unterstützung. Hierzu wurden Nachfragen zu baulichen und personellen Anforderungen, HACCP-Konzept, Gefahrenanalyse, Rückverfolgbarkeit, Reinigung und Desinfektion, betriebliche Eigenkontrollen und Dokumentation, mikrobiologische Untersuchungen, Arbeitsanweisungen, Hygieneschulung, Infektionsschutzgesetz, Sachkundenachweise, Sensorik etc. erläutert und Lösungen vorgeschlagen. In schwierigen Fällen wurde vor Ort unterstützt.

WHATSAPP SPART NICHT NUR ZEIT

Die tägliche Organisation eines fleischerhandwerklichen Betriebes erfordert viel Zeit und Papier. Da Papier bekanntlich geduldig ist, kommt es im oft hektischen Tagesgeschäft vor, dass geplante Dinge auf der Strecke bleiben. Nicht immer werden wichtige Informationen an die entsprechenden Stellen und Mitarbeiter weiter gegeben, Arbeitsaufträge und notwendige Dokumentationen nicht erledigt.

Hier kann der DFV die Mitglieder unterstützen. Mit Hilfe einer eigens entwickelten Systemstruktur auf der Basis von WhatsApp ist es möglich, Betriebsbereiche und Abläufe zu strukturieren und zu organisieren, betriebliche Informationen weiterzuleiten und Dokumentationen durchzuführen. Als technische Mindestanforderung werden hierzu lediglich zwei Smartphones, ein WLAN-Netz und ein PC benötigt. Diese Dinge werden schon in den meisten Betrieben eingesetzt. Nach einem telefonischen Vorgespräch, in dem die Grundzüge der Systemstruktur und die benötigten Arbeitsmittel erläutert werden, findet auf Wunsch die Installation vor Ort im Betrieb statt.

ENERGIEPREISE ZIEHEN AN

Energie muss optimal eingesetzt werden, da sie teuer ist. Oft bleibt jedoch erhebliches Einsparpotenzial in Fleischereien ungenutzt. Das zeigen die Erfahrungen aus der DFV-Energieberatung. Mit dieser haben Mitgliedsbetriebe die Möglichkeit, sich einen Überblick über zu erzielende Einsparungen und deren Umsetzung zu verschaffen. Dabei werden Energierechnungen, Arbeitsabläufe, technische Einrichtungen und energieintensive Anlagen auf Optionen hin überprüft, Energie effizienter zu nutzen und gleichzeitig das Klima zu entlasten.

Die einfachen und schnell umsetzbaren Maßnahmen, die zu deutlichen Kosteneinsparungen führen, stehen hierbei im Vordergrund der Beratung. Weiter können aber auch innovative Technologien wie Blockheizkraftwerke, Wärmerückgewinnungs-, Photovoltaik- und Solarthermieanlagen entlasten. Diese können ggf. auch durch Mittel von Bund oder Ländern gefördert werden. Zusammengefasst werden die Ergebnisse in einem Abschlussbericht. Dieser beinhaltet das berechnete Einsparpotenzial, die Prioritätenliste mit entsprechenden Verbesserungsvorschlägen sowie einer Fotodokumentation zur Erläuterung.

DFV SCHULT VOR ORT

Auf Anfrage von Mitgliedsbetrieben führt der DFV Hygieneschulungen vor Ort durch. Hierzu wird der Betrieb einen Tag vom DFV begleitet und auf den Prüfstand gestellt. Ziel ist es, Abweichungen und Verbesserungspotenziale aufzuspüren und mögliche Schwerpunkte für die folgende Mitarbeiterschulung zu setzen, welche anhand von Fotos dokumentiert und anschließend durch den DFV ausgewertet werden. Entsprechend der Reihenfolge der betrieblichen Abläufe werden die Ergebnisse in Form einer Bilderpräsentation vorbereitet. Gewünschte Schwerpunktthemen des Betriebsinhabers werden hierbei abgestimmt und einbezogen.

Die Verbesserungsvorschläge werden unter Einbindung der Mitarbeiter im Rahmen einer Betriebsversammlung erläutert und diskutiert. Die Erfahrung zeigt, dass hierbei oft ein reger konstruktiver Austausch der Belegschaft untereinander, aber auch mit der Betriebsleitung stattfindet, welcher durch den DFV moderiert wird. Jeder teilnehmende Mitarbeiter erhält abschließend ein Hygiene-Zertifikat.

DICK
Traditionsmarke der Profis

FÜR DEN HARTEN ALLTAG
Mit F. DICK professionell arbeiten

F. DICK
Offizieller Partner von
WBC WORLD BUTCHERS CHALLENGE

www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

DieFeinschmecker
Qualität aus Meisterhand

„Gemeinsam sind wir stark, auch in der Öffentlichkeit“

Vizepräsident Michael Durst

Die werblichen Aktivitäten des DFV haben wir in den letzten Jahren besonders auf den Nachwuchs fokussiert. Nachdem jedoch aus dem Kreis der Mitglieder zunehmend die Forderung an den DFV gestellt wurde, die Imagewerbung und die f-Marke nicht zu vernachlässigen, haben wir einen Teil des Werbeetats in Innungsaktionen und den Aufbau des Internetauftritts für Kunden www.gutergenuss.de investiert.

Ganz im Sinne der ursprünglichen Gemeinschaftswerbung erstellt der DFV Werbematerialien und schafft Grundlagen für eine wirkungsvolle Öffentlichkeitsarbeit vor Ort. Ein gutes Beispiel hierfür ist die Innungsaktion „New Cuts“. Das Geld für die Grundlagenarbeit muss damit nur einmal ausgegeben werden. Viele Innungen und Betriebe nutzen die angebotene Unterstützung und tragen damit eine einheitliche Werbebotschaft an die Kunden. Das führt zu Synergieeffekten und damit zu einem sparsamen Einsatz der finanziellen Mittel.

Im kommenden Jahr werden wir uns dennoch wieder stärker um den Nachwuchs bemühen. Was wir genau machen und wie wir unsere Aktivitäten mit der Werbung der Landesverbände verbinden können, das erörtern wir in den Fachbeiratssitzungen „Werbung und Öffentlichkeitsarbeit“. In diesen Sitzungen bekommen die Vertreter der Landesverbände die Möglichkeit Ideen einzubringen, Wünsche zu äußern und Maßnahmen vorzuschlagen. Da die finanziellen Mittel für eine Werbung im Fleischer- oder Metzgerhandwerk, also in einem extrem werbeintensiven Umfeld, relativ knapp sind, muss die Zusammenarbeit zwischen den Landesverbänden und dem Bundesverband immer besser werden. Die Stärke unseres Handwerks liegt auch in einem einheitlichen Auftreten und einer starken f-Marke.

Für sehr wichtig halte ich das neue E-Learning-Portal, das wir gemeinsam mit der afz aufgebaut haben. Wir müssen unser Personal permanent schulen und auf dem Laufenden halten, um wettbewerbsfähig zu sein. Unter www.fleischer.training werden die ersten Kurse angeboten. Weitere sollen folgen.

Letztlich war das Jahr geprägt durch die IFFA. Die wichtige Leitmesse der Branche fordert das Personal des DFV ordentlich, trägt aber auch zur Öffentlichkeitsarbeit und zur Finanzierung des Verbandes bei. Die vielen Ideen, die wir auf der Messe umsetzen konnten, haben ganz wesentlich dazu geholfen, dass die Zahl der Besucher aus dem Fleischerhandwerk seit einem Jahrzehnt konstant geblieben ist und die IFFA 2019 als großer Erfolg gewertet werden konnte.

Mit den neuen Großflächenplakaten stellt der DFV den Betrieben bewährte und wirksame Werbemittel für ihr unmittelbares Umfeld zur Verfügung.

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Die Schwerpunkte der Werbung im Jahr 2019 wurden vom Fachbeirat „Werbung und Öffentlichkeitsarbeit" erarbeitet und vom Gesamtvorstand befürwortet. Im Mittelpunkt der Werbemaßnahmen stand auch 2019 der Nachwuchs, ergänzt jedoch durch Innungsaktionen und die Verbraucherseite www.gutergenuss.de.

NACHWUCHSWERBUNG

Im Zentrum der Nachwuchswerbung steht das Portal www.fleischerberufe.de. Das Portal wird aktuell täglich von rund 100 –150 Besuchern angesteuert. Um es weiter zu beleben und die Besucherzahl weiter zu steigern, wurden auch in diesem Jahr neue Inhalte geschaffen und neue Verlinkungen realisiert.

ERKLÄRFILM FÖRDERT VERLINKUNG

Bereits 2018 haben wir einen Erklärfilm freigeschaltet. Er wirbt bei den Fleischern und den Innungen für die Verlinkung eigener nachwuchsrelevanter Inhalte mit dem Portal. Im Erklärfilm wird gezeigt, wie man sich als Fleischerei, die ausbildet, mit dem Portal verbinden kann. Durch diese Art der Verlinkung profitiert der Fleischer, da rund 10.000 Besucher jährlich auf die individuellen Seiten der Fleischer im Portal geführt werden und es profitiert der DFV, da so geschaffene Verlinkungen das Ranking des Portals in den Suchmaschinen verbessert und die Zugriffsraten steigen lässt. Aktuell sind rund 1.600 Betriebe in der Datenbank, davon rund 200 mit individueller Beschreibung des Betriebes.

KINOSERVICE MIT NEUEN TARIFEN

Um im Kino für die Berufe des Fleischer- und Metzgerhandwerks zu werben, stellt der DFV seit einigen Jahren einen Kinospot zur Verfügung, der von Innungen und Betrieben in-

dividualisiert und im Kino der Wahl gesendet werden kann. Kosten für Film und Individualisierung werden vom DFV übernommen, die Buchungskosten von der Innung oder dem Betrieb. Während bisher die Preise nach Besuchern gerechnet wurden, fließen aktuell auch Kriterien wie Standort, Lage etc. in die Berechnung ein. Zusammengenommen kann davon ausgegangen werden, dass die meisten Innungen von der Umstellung des Gebührensystems profitieren.

GROSSFLÄCHENWERBUNG MIT NEUEN MOTIVEN

Da freie Stellen nicht ausschließlich im Internet und in den sozialen Medien gesucht werden, hat der DFV im Rahmen der Nachwuchswerbung Großflächenplakate (356 cm x 252 cm) für Innungen und/oder Fleischer-Fachgeschäfte erstellen lassen. Großflächenplakate sprechen nicht nur die Schulabgänger, sondern auch die Eltern, Freunde und Verwandten an, die sich in der Regel an der Suche nach Ausbildungsplätzen beteiligen.

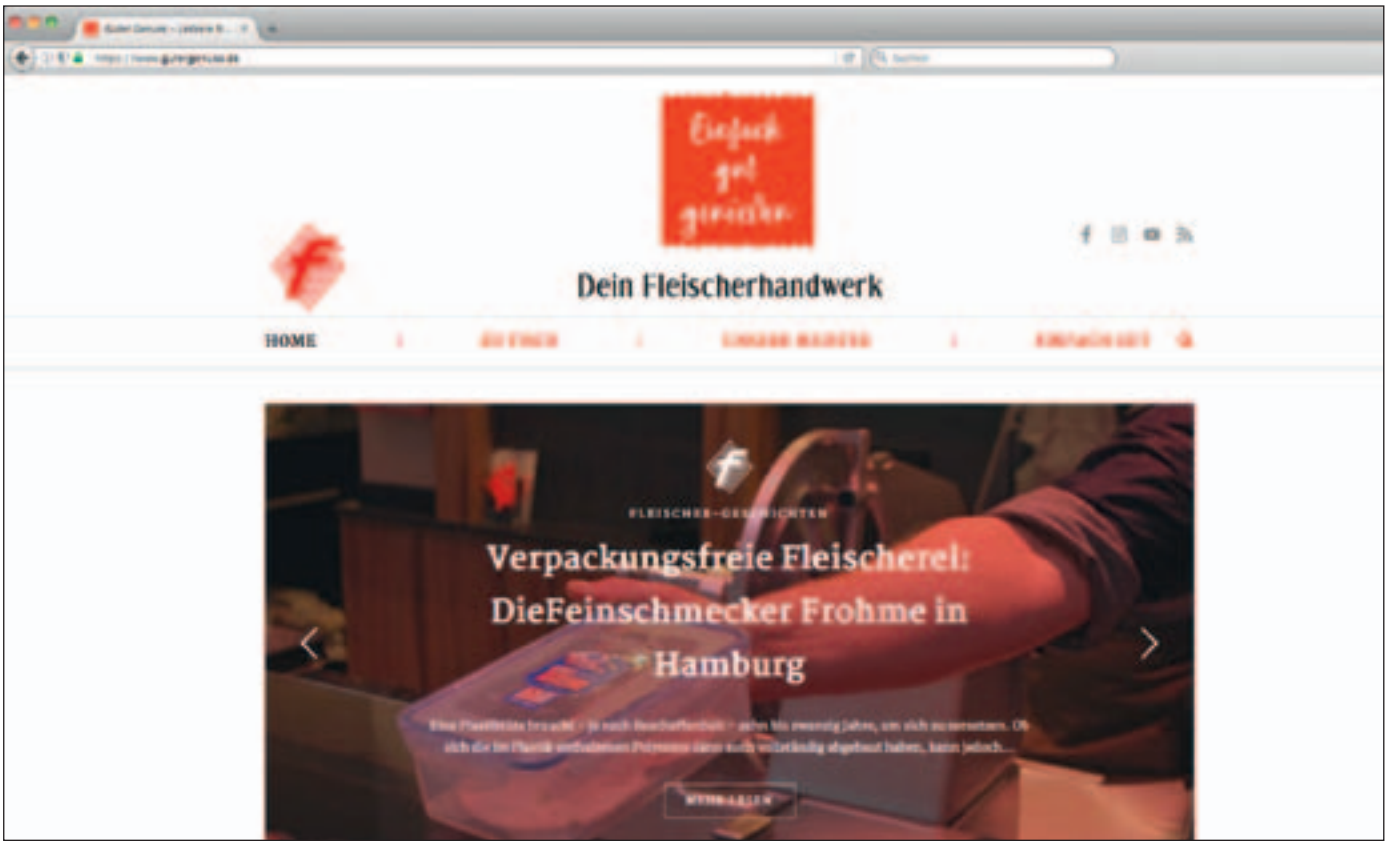
Die Plakate, die der DFV den Mitgliedern kostenfrei zur Verfügung stellt, wurden um weitere Motive ergänzt. Sie sind Teil des Nachwuchswerbekonzepts „Anders als du denkst“ und dienen sowohl der allgemeinen Werbung für den Berufsnachwuchs, als auch der direkten Suche nach Auszubildenden. Die Großflächenplakate sind so konzipiert, dass sie individualisiert werden können.

Fleischerinnungen, die auf die Berufe des Fleischerhandwerks aufmerksam machen möchten und dabei z. B. Ansprechpartner für freie Stellen aufführen wollen, oder Betriebe, die gerade gezielt einen oder eine Auszubildende(n) suchen, erhalten unter https://wsp-user.weischer.net den Zugang zu einem Internet-Buchungssystem für Großflächenplakate. Die notwendige TAN zur Buchung kann beim DFV erfragt werden.

GUTERGENUSS, DER BLOG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Obgleich die Nachwuchswerbung im Mittelpunkt der Gemeinschaftswerbung 2019 stand, wurden auch Aktivitäten zur Imagewerbung ausgebaut. Um das Fleischerhandwerk in seiner sympathischen Vielfalt darzustellen und die f-Marke zu präsentieren hat der DFV 2018 die Internet-Präsenz unter www.gutergenuss.de erstellt. In Blogform wenden sich die Seiten an Genussmenschen. Sie erklären interessierten Verbrauchern was das besondere und einzigartige am Fleischer-

Der Kinospot kann für die Nachwuchswerbung von Fleischerinnungen und Betrieben kostenlos beim DFV individualisiert werden.



Der Blog www.gutergenuss.de wendet sich an Verbraucher und erzählt interessante Geschichten rund um das Fleischerhandwerk.

Das Nachwuchswerbeportal www.fleischerberufe.de wird regelmäßig um attraktive Inhalte ergänzt.

AUF DIE GENAUIGKEIT KOMMT ES AN.

DAS NEUE VEMAG LPG218 – IMMER EINE LÄNGE VORAUS.

Holen Sie beim Abdrehen von Brühwurst in Kunst- und Kollagendarm einen deutlichen Vorsprung heraus. Die Maschine ist extrem längen- und gewichtsgenau – ein Profi, der keine halben Sachen macht. Für die Bedienung genügt eine Person. Das Wechseln des Darms ist in Rekordzeit möglich. Blitzschnell geht auch die Umrüstung. Dazu kommen minimale Betriebskosten, weil der nahezu verschleißfreie Antrieb und die Modulbauweise Ihren Wartungsaufwand minimieren. Das LPG218 verschafft Ihnen den entscheidenden Vorsprung.

VEMAG

www.vemag.de

NACHWUCHS FINDEN. NACHWUCHS BINDEN.

Der umfangreiche Nachwuchswerbeleitfaden zum Portal fleischerberufe.de kann beim Deutschen Fleischer-Verband angefordert werden, eine PDF-Version steht im Portal zum Herunterladen bereit.

handwerk ist. Hierzu werden interessante Geschichten rund um das Fleischerhandwerk erzählt. Die Inhalte sind nicht nur informativ sondern auch unterhaltend und sie garantieren eine permanente inhaltliche Weiterentwicklung des Internetauftritts. Der Blog, der unter dem Titel „Einfach gut genießen“ läuft, steht als Grundlage für die Werbemaßnahmen von Landesverbänden, Innungen und Fleischer-Fachgeschäften zur Verfügung.

BARBECUE „NEW CUTS“

Wie in den vergangenen Jahren bot der DFV den Innungen auch 2019 eine Werbeaktion mit dem Titel „BBQ – New Cuts“ an. Ziel war es, eine professionelle Gemeinschaftswerbung zu ermöglichen und dennoch die Kosten für die Innungen niedrig zu halten. Die Kosten für die Entwicklung der Idee und der Werbemittel fielen nur einmal an und wurden vom DFV übernommen. Die Innungen konnten auf fertige Unterlagen zugreifen. Die Aktion „BBQ – New Cuts“ war Teil der Gemeinschaftswerbung 2019.

Jeder Obermeister und jeder Geschäftsführer der Fleischerinnungen bekam das Angebot zur Teilnahme an der Aktion übersendet. Die zugehörigen Werbematerialien konnten als Druckdateien angefordert werden. Sie wurden kostenfrei für die jeweilige Innung angepasst und mussten der Druckerei vor Ort übergeben werden. Die Kosten für den Druck sowie die Kosten rund um die Aktion vor Ort lagen bei der Innung. Pro Innung gab es einen Druckkostenzuschuss in Höhe von 200 Euro.

„STEAKTAGE“, „NEW CUTS“ & CO.

Die aktuelle Werbeaktion „BBQ – New Cuts“ baut auf den guten Erfahrungen mit den letztjährigen Aktionen „BBQ – for you“, „Steaktage“, „Bratentage“ und „Wilde Wochen“ auf. Alle Aktionen, die der DFV im Rahmen der Gemeinschaftswerbung produziert hat, sind ähnlich aufgebaut, was die Umsetzung in den Innungen erleichtert, können aber unabhängig voneinander und auch mehrmals genutzt werden.

Insgesamt nahmen in diesem Jahr 70 Innungen an der Aktion teil. Die hohe Zahl resultiert aus den Innungen des Nordverbundes und Hessens, die sich unterstützt von ihrem Landesverband, gemeinsam beteiligten.

NEUE WERBEMITTEL ERSTELLT

Die vom Gesamtvorstand des DFV beschlossene Werbestrategie sieht aktuell vor, dass alle Werbematerialien, die in digitaler Form vorliegen, den Mitgliedern jederzeit und kostenfrei zur Verfügung stehen müssen. Werbematerialien, die erstellt oder gedruckt werden, müssen käuflich über die WFF mbH erstanden werden. Werbematerialien werden unter shop.fleischerhandwerk.de angeboten.

Insbesondere die Bilderdatenbank bilder.fleischerhandwerk.de wurde auch im Jahr 2019 weiterentwickelt. Die dort aufgeführten Bilder stehen den Innungsmitgliedern kostenfrei und rechtssicher zur Verfügung.

E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

Als gemeinsames und modernes Weiterbildungsinstrument haben der DFV und die allgemeine fleischerzeitung – afz das Portal „fleischer.training“ unter www.fleischer.training entwickelt.

Das Portal dient der permanenten Weiterbildung von Verkaufskräften und Mitarbeitern im Fleischerhandwerk. Angeboten werden sowohl Lerneinheiten, die das Wissen erweitern, um die Wettbewerbsfähigkeit der Fleischereien zu erhöhen, als auch Kurse, die gesetzliche Forderungen abdecken, wie z.B. die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Das Portal kann auf dem PC ebenso aufgerufen werden wie auf dem Smartphone.

Aktuell werden sieben Kurse angeboten. Die Kurse sind für die Fleischer kostenlos, da sie von Partnern aus der Zulieferindustrie gesponsert werden. Die Zahl der Kurse soll erweitert werden.

Nalo
OSKUtex
KALLE GROUP
Kalle
KALLE GROUP

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS MIT NEUEN MITGLIEDERN

Der Partnerkreis des Fleischerhandwerks unterstützt Werbemaßnahmen rund um die f-Marke. Mitglieder im Partnerkreis sind Unternehmen, die sich als Zulieferer oder Dienstleister dem Fleischerhandwerk verbunden fühlen und es unterstützen möchten. Aktuell sind 48 Unternehmen Mitglied. Über die reine Fördermitgliedschaft hinaus unterstützen einige Partner die Arbeit des DFV aktiv. Als neue Mitglieder konnten 2019 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die REA Card GmbH, die Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG und die Schrutka-Peukert GmbH gewonnen werden. Der DFV freut sich auf die Zusammenarbeit mit den genannten Unternehmen.

IFFA 2019 SEHR ERFOLGREICH VERLAUFEN

Die IFFA 2019, die vom 4. bis 9. Mai 2019 in Frankfurt stattfand, ist nicht nur für die Messe Frankfurt, sondern auch für den Deutschen Fleischer-Verband sehr gut verlaufen. Erstmals hatte der DFV seinen Stand in der neu gebauten Halle 12.0. Über 67.000 Besucher aus 149 Ländern besuchten die Weltleitmesse ihrer Branche – rund fünf Prozent mehr als zur Vorveranstaltung in 2016 (63.000 Besucher aus 147 Ländern). Auch auf Seiten der Aussteller konnte die IFFA 2019 mit einer Anzahl von 1.039 Unternehmen eine Rekordbeteiligung verzeichnen (2016: 1.027).

Die IFFA ist seit 70 Jahren die weltweit wichtigste Fachmesse fleischwirtschaftlicher Investitionsgüter für das Fleischerhandwerk und die fleischverarbeitende Industrie. Sie öffnet alle drei Jahre ihre Tore und entspricht damit in etwa dem Innovationszyklus der relevanten Zulieferindustrie. Innovationen der Zulieferindustrie werden daher in der Regel zuerst auf der IFFA gezeigt.

Die Messe ist ein „Muss“ für jeden, der wissen möchte, wohin sich die Fleischwirtschaft entwickelt, was er tun muss, damit Umsatz und Ertrag gesteigert werden können und welche Geschäftsfelder in Zukunft interessant werden könnten. Die Messe deckt das breite Spektrum rund um Schlachten, Verarbeiten, Verpacken, Marketing und Verkauf, die Transport- und Lagertechnik, Fleischerei-

Über 67.000 Besucher aus 149 Ländern kamen im Mai zur IFFA nach Frankfurt.

PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS

BÄRO

BIZERBA

TIPPER TIE technopack

DRY AGER SUPERIOR BEEF

GIESSER MADE IN GERMANY

ZENTRAG

CWS CWS.COM

PAPIER-METTLER

SIGNAL IDUNA

messe frankfurt

SHB Allgemeine Versicherung VVaG

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

handtmann Ideen mit Zukunft.

AVO Geschmack & Technologie

Kalle KALLE GROUP

VW Versorgungswerk inter Handwerker Service

Nutzfahrzeuge

Winter Kühlfahrzeuge

WEB4BUSINESS

OSKUtex

Silikal Boden gut, alles gut!

hornung VERPACKUNGEN

K+G WETTER

Eichenhof Fleisch aus einer heilen Welt.

Mercedes-Benz

BORCO HÖHNS

GSD Verpackungen Gerhard Schürholz GmbH

afz allgemeine fleischer zeitung

HELA

scheid Zusatzstoffe, Würzungen und Saucen

Gewürzmüller

Indasia

poly-clip SYSTEM

RAPS

HAGESÜD

irex zeichnet aus...

walsroder

Moguntia

BASTRA MADE IN GERMANY

VAN HEES We know how!

Versicherungsmakler WELZ GmbH Erfahrung seit über 30 Jahren

ppa perga plastic

HAHLBROCK Kühlfahrzeuge

wattline ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

HOMANN Foodservice

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

REA CARD

SCHRUTKA-PEUKERT LADENBAU

Das Fleischerhandwerk stellt auf diesem weltweit wichtigsten Branchenereignis eine der größten Besuchergruppen.

bedarf, Ladenbau und Betriebshygiene sowie Informationstechnik ab.

Das Fleischerhandwerk stellt eine der größten Besuchergruppen auf der IFFA. Der sehr gute Besuch dieser Zielgruppe der Messe resultiert nicht nur aus dem großen Interesse der Branche an wirklichen Neuerungen, sondern auch aus einem sehr attraktiven und direkt auf das Fleischerhandwerk zugeschnittenen Programm der Messe Frankfurt und des Deutschen Fleischer-Verbandes und seiner Partner.

Im Mittelpunkt standen auch 2019 die internationalen Produkt- und Leistungswettbewerbe. Die meiste Aufmerksamkeit zogen die Leistungswettbewerbe auf sich. Beim Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend wurde Deutschland von den Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, Raphael Buschmann und Manuel Kirchhoff, vertreten. Sieger des Wettbewerbs wurde die Mannschaft aus den Niederlanden, vertreten durch Josja Haagsma und Tessa Moerland.

Ebenfalls für viel Aufmerksamkeit sorgten die Berufsschulwettbewerbe, an denen 23 Teams teilnahmen. Sieger wurden die Teams der Franz-Oberthür-Schule in Würzburg, der Gewerblichen Schule in Künzelsau und des Berufsschulzentrums Freising. Die Staatliche Gewerbeschule Hamburg wurde mit dem Eugen-Nagel-Preis ausgezeichnet. Die Siegerehrung begleitete als Ehrengast der TV-Moderator Jumbo Schreiner.

Die Produktwettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbandes auf der IFFA erfreuten sich nicht nur bei den deutschen Fleischern, sondern gerade auch bei den internationalen Produzenten von Wurst, Schinken und Convenience-Produkten großer Beliebtheit. Bereits rund drei Monate vor Messebeginn fand ein DFV-IFFA-Wettbewerb in den USA, in Zusammenarbeit mit der American Association of Meat Processors (AAMP) repräsentiert durch Präsident Chad Lottman und Geschäftsführer Chris Young, statt. Die Preisverleihung wurde auf der IFFA durchgeführt. Preisträger, die nicht persönlich die IFFA besucht haben, wurden im Rahmen der „Annual Convention“ der AAMP in den USA geehrt.

IFFA

14. – 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

Danke für eine
tolle IFFA 2019.

Auf Wiedersehen 2022!

messe frankfurt

Höhepunkt jeder IFFA: die Internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbandes

Experten der American Association of Meatprocesses bestritten eine der interessanten Sonderschauen auf dem DFV-Gelände.

Ebenfalls im Rahmen der IFFA fand zudem eine Produktprüfung durch den DFV in Japan statt. Die Prüfer des DFV prüften über 500 japanische Produkte.

Der Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Wurst war die Landmetzgerei Fauser & Gölz GmbH aus Zell unter Aichelberg. Als Sieger des Großen Preises der Besten Würstchen qualifizierte sich die Metzgerei Ulrike Georg aus Enkirch an der Mosel. Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Schinken wurde die Privatfleischerei Arnold aus Kraupa. Sieger des Qualitätswettbewerbs für Dosen und Gläser sowie Convenience-Produkten wurde die Fleischerei Kohl-Kramer aus Borken-Trockenerfurth. Als Gesamtsieger aller IFFA-Qualitätswettbewerbe wurde die Obere Metzgerei Franz Winterhalter aus Elzach gekürt.

Neben den Wettbewerben sorgten einige Sonderschauen für eine gute Stimmung auf der IFFA. So wurde in einer Gemeinschaftsinitiative vom DFV, der ZENTRAG, der Frankfurter Fleischerschule J.A. Heyne in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Rhein-Main und der Messe Frankfurt im Rahmen der Sonderschau „Trendfleischerei“ gezeigt, wie innovative Produkte hergestellt werden, wie perfekt präsentiert wird und wie der Convenience-Grad der Produkte gewinnbringend erhöht werden kann.

Gemeinsam mit dem Partner aus den USA, der American Association of Meat Processors (AAMP), wurde auf dem Stand des DFV demonstriert, wie die Berufskollegen in den USA ihre Produkte zubereiten und vermarkten. Aktuelle Schnittführung für Grill und Barbecue war ebenso Thema, wie die Herstellung von Beef Jerky.

Ebenfalls gut angenommen wurde die Sonderschau zum Thema „Sommelier“. Dort traten ein Weinsommelier und ein Fleischsommelier gemeinsam auf.

Die Qualitätswettbewerbe wurden von Demonstrationsprüfungen begleitet, bei denen den Messebesuchern die Prüfmethodik des DFV erläutert wurde.

Der Juniorenverband des Deutschen Fleischerhandwerks nutzte den DFV-Stand für einen Workshop zum Thema Instagram.

Der Berufschulwettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können" lockte viele Auszubildende aus ganz Deutschland auf die Messe.

Der Marktplatz des Fleischerhandwerks war wieder Anziehungs- und Treffpunkt für viele Messebesucher.

Der Stand des DFV wurde erstmalig ergänzt durch einen eigenen Messestand für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Ziel war es, die Nationalmannschaft vorzustellen und die Mitglieder der Mannschaft mit jungen Menschen auf der Messe in Kontakt zu bringen. Das hat gut funktioniert, so dass erfolgversprechende Netzwerke geknüpft werden konnten. Im Rahmen dieses Auftrittes konnten die ersten Förderer der Nationalmannschaft gewonnen werden. Dies waren die Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung, die AVO-Werke August Beisse GmbH sowie die CWS-boco Deutschland GmbH, die Johannes Giesser Messerfabrik GmbH, die Kalle GmbH und die Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes eG.

Im Mittelpunkt des DFV-Messestandes stand wie gewohnt der „Marktplatz des Fleischerhandwerks". Gemeinsam von DFV und Zentrag betrieben, trafen sich hier Kollegen aus der ganzen Bundesrepublik und viele Fleischer aus der ganzen Welt.

Die Sonderschauen, Wettbewerbe und Messestände des DFV wurden freundlicherweise durch eine ganze Reihe von Sponsoren unterstützt. Dies waren insbesondere die Ernst GmbH & Co. KG, die Friedrich Sailer GmbH, die Johannes Giesser Messerfabrik GmbH, die Bizerba SE & Co. KG, die KOMET Maschinenfabrik GmbH, die Ziegler Arbeitsschutz GmbH (Euroflex), die CWS-boco International GmbH, die Allfo Vakuumverpackungen Hans Bresele KG, die REALCO s.a., die Sika Footwear A/S, die ZENTRAG e.G., die KBS Gastrotechnik GmbH, die AVO-Werke August Beisse GmbH, die HOBART GmbH und die Moguntia Food Group AG.

Die Aktivitäten des DFV und der Nationalmannschaft auf der IFFA wurden aufgezeichnet und in Auszügen auf dem Kanal „Fleischerhandwerk" auf Youtube veröffentlicht.

Die nächste IFFA wird vom 14.–19. Mai 2022 in Frankfurt stattfinden.

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Die Aufgabe der Pressestelle des Deutschen Fleischer-Verbandes ist, das Fleischerhandwerk, seine Vertreter, Betriebe, Dienstleistungen, Produkte und Organisationen in der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen sowie die Positionen des

Eine große Marke wird 20 Jahre alt

Die rote f-Marke des Fleischerhandwerks wurde erstmals im Jahr 2000 präsentiert. Die Marke löste das alte f-Zeichen, das zuvor schon 40 Jahre lang von den Betrieben des Fleischerhandwerks genutzt wurde, ab. Damit war das Fleischerhandwerk eines der ersten Gewerke, das eine professionell eingesetzte Marke zur Bewerbung seiner Betriebe nutzte.

Bedingt durch die große Bekanntheit des alten f-Zeichens, durch die Nutzung der neuen Marke von rund 70 Prozent der deutschen Innungsfleischer sowie die erheblichen Investitionen, die der DFV, die Landesverbände, die Innungen und die Betriebe im Rahmen der Kommunikation der Marke getätigt haben, hat sie heute einen enormen Wert. Sie steht für das Fleischerhandwerk, grenzt von Industrie und Handel ab und zeigt den Kunden, wo es hochwertige Fleischerzeugnisse zu kaufen gibt. Ihren Wert zieht die Marke aus der großen Bekanntheit, die sie in der Öffentlichkeit genießt.

Um seine bekannte und damit wertvolle Marke wird das Fleischerhandwerk allgemein beneidet. Den meisten Gewerken ist es nicht ansatzweise gelungen, sich so erfolgreich dem Kunden gegenüber mit einer Marke zu positionieren, wie dem Fleischerhandwerk. Diese Marke gilt es daher zu hegen, zu pflegen und weiter zu entwickeln. Ziel muss es sein, dass jede Innung und jeder Betrieb des Fleischerhandwerks, unabhängig von seiner regionalen Bezeichnung als Metzger, Fleischer oder Schlachter mit der roten Marke auf sein Handwerk aufmerksam macht. Die Synergieeffekte sind erheblich und festigen das Image des deutschen Fleischerhandwerks.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

CARNEO NUR FÜR INNUNGSMITGLIEDER

Der B&L-Verlag hat ein neues Kundenmagazin herausgebracht. Das Fleischer-Kundenmagazin carneo ist Bestandteil des neuen Kundenmedienkonzepts des Deutschen Fleischerhandwerks und ist in Zusammenarbeit mit dem DFV entstanden.

Die Zeitschrift, die ab März 2019 monatlich erscheint, soll die Produkte der Fleischer wertig und ästhetisch in Szene setzen, um neue Kaufimpulse zu erzeugen. Die Zeitschrift kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des Fleischer-Verbandes zur Kundeninformation eingesetzt werden.

Moin Moin!

Der Fleischerverband Nord wünscht allen Delegierten und Gästen einen zukunftsorientierten und erfolgreichen Verbandstag 2019.

FLEISCHERVERBAND NORD

Fleischerverband Niedersachsen-Bremen
Fleischer Verband Schleswig-Holstein
Fleischerinnung Hamburg
Erste Norddeutsche Fleischerfachschule
J. H. Schumacher Jubiläums-Stiftung
Servicegesellschaft zur Förderung der Ernährungswirtschaft mbH

www.fleischer-nord.de

Die IFFA bietet viele Gelegenheiten zu wirksamer Öffentlichkeitsarbeit.

Präsident Herbert Dohrmann im Interview auf dem Messegelände des DFV

MODERNSTE TECHNOLOGIE FÜR'S FLEISCHER-HANDWERK

FLEISCH **TRENDS** SIND **HANDT*** MADE

ERFOLGREICH MIT TRENDPRODUKTEN: SNACKS-TO-GO, FINGERFOOD, PARTYSERVICE...

Kreieren Sie mit Handtmann moderne Trendprodukte in vielfältigen Formen. Mit neuester Vakuumfülltechnik und flexiblen Vorsatzgeräten, wie Form- und Schneidesystemen oder Dosier- und Portionierköpfen.

Neugierig?

Dann entdecken Sie mehr unter: www.handtmann.de

OFFIZIELLER SPONSOR
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG | +49 7351 45-0 | sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de

Der Internationale Leistungswettbewerb der Fleischerjugend wird gerne von Kamerateams begleitet.

Großes Medieninteresse bei der Siegerehrung des Internationalen Leistungswettbewerbs der Fleischerjugend auf der IFFA

Die Mitglieder der Nationalmannschaft sind inzwischen gesuchte Ansprechpartner für die Medien.

Der Besuch einer Delegation des amerikanischen Partnerverbandes AAMP im Rahmen der IFFA erregte das Interesse des Hessischen Fernsehens.

DFV in den Medien im Allgemeinen sowie insbesondere in der Handwerks- und Fachpresse darzustellen. Zu diesem Zweck veröffentlicht der DFV regelmäßig Presseinformationen, veranstaltet vor-Ort-Termine mit Journalisten und anderen wichtigen Meinungsbildnern.

Der Pressesprecher des DFV betreut zudem Journalisten bei den Veranstaltungen und Aktivitäten des Verbandes, zum Beispiel bei Verbandstagen, Messen oder Wettbewerben. Darüber hinaus unterstützt er Mitgliedsbetriebe bei wichtigen Presseterminen.

Neben regelmäßigen Anfragen zur wirtschaftlichen Lage der Branche werden verstärkt Redakteure bei ihrer Arbeit unterstützt, die ganz allgemein zu Themen rund um Ernährung, Fleisch und Wurst recherchieren. Häufig vermittelt die Pressestelle kompetente Gesprächspartner aus Mitgliedsbetrieben, die dann ohne ausdrückliche Erwähnung der Verbandsorganisation zu einer positiven Berichterstattung über das Fleischerhandwerk beigetragen.

Gefragt sind oft erfahrene Fleischermeister als kompetente Ansprechpartner zum Thema Lebensmittel und Ernährung bei sogenannten Service-Themen, also bei Lebensmittel-Tests und anderen Arten der Verbraucher-Information. Regelmäßig können hier auch Mitglieder der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks vermittelt werden. Zum Thema Nachwuchs kommen öfters auch junge Auszubildende zu Wort. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden von der Presseabteilung des DFV rund 330 Presseanfragen ganz unterschiedlicher Art bearbeitet, die eine breite, oft überregionale Berichterstattung zur Folge hatten.

Besonders die neue Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks hat im letzten Jahr zu einer Reihe von positiven Berichten über die Ausbildung im Fleischerhandwerk geführt. Die Mitglieder der Nationalmannschaft haben sich zu sympathischen Botschaftern ihres Handwerks entwickelt, die mit ihren persönlichen Erfolgsgeschichten eine wichtige Vorbildfunktion erfüllen.

Auch zum 70. Geburtstag der Currywurst war die Meinung des Deutschen Fleischer-Verbandes gefragt.

Der Strategiekreis Digitaler Wandel tagte im April in Frankfurt.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

Immer mehr Betriebe und Organisationen des Fleischerhandwerks sind in sogenannten sozialen Netzwerken zu finden. Der DFV selbst ist bei Facebook, Instagram, YouTube und Twitter aktiv. Direkt mit seinen Mitgliedsbetrieben kommuniziert der Verband zudem über WhatsApp, Insta, sowie per Email. Hier werden Informationen, Inhalte und Nachrichten aus der Verbandsarbeit, den Gremien oder anderen Organen der Berufsorganisation veröffentlicht.

Eine wichtige Rolle spielt die Facebook-Seite „Ausbildung im Fleischerhandwerk“ bei der Verbreitung und Kommunikation der DFV-Nachwuchswerbung mit dem Portal fleischerberufe.de. Sie wendet sich hauptsächlich an Jugendliche und junge Erwachsene, die eine Ausbildung im Fleischerhandwerk absolvieren möchten, sich bereits in Ausbildung befinden oder bereits ausgelernt haben. Über die Seite informiert der Verband regelmäßig über interessante Informationsquellen im Netz oder steuert selbst Informationen und Nachrichten zum Thema Ausbildung bei. Den jungen Nutzern soll „Ausbildung im Fleischerhandwerk“ aber auch eine Plattform zum gegenseitigen Austausch über Beruf und Ausbildung bieten. Auf den ebenfalls vom DFV betreuten Seiten „Deutscher Fleischer-Verband“ und „Fleischerhandwerk“ haben allgemeine Themen und Beiträge über das Fleischerhandwerk und Verbandsaktivitäten ihren Platz. Sie dienen als Informations- und Sammelstelle für alle Facebook-Nutzer, die sich dem Fleischerhandwerk zugehörig fühlen.

STRATEGIEKREIS DIGITALER WANDEL

Der Strategiekreis Digitaler Wandel befasste sich auf der letzten Sitzung mit dem Thema betriebsinterner Kommunikation. Die Idee stammt von Fleischermeister Dirk Ludwig aus Schlüchtern, weiterentwickelt hat sie DFV-Betriebsberater Axel J. Nolden. Ein System, das den täglichen Informationsaustausch in einer handwerklichen Fleischerei vereinfacht, beschleunigt und nachvollziehbarer gestaltet. Ein System, das dazu mit einem kleinen Budget eingerichtet werden kann und das weitgehend ohne aufwändige Mitarbeiterschulungen auskommt, weil es auf der weitverbreiteten Smartpone-Applika-

Glaubenssatz, Narrativ und Allgemeinplatz

Jeder kennt das: Wenn man bestimmte Aussagen nur oft genug hört, dann glaubt man irgendwann selbst daran. Das ist im Prinzip nur menschlich. Unter Leuten, die eine ähnliche Meinung haben, fühlen wir uns als soziale Wesen einfach wohler als in einer Gruppe, mit deren Positionen wir uns ganz und gar nicht anfreunden können. Jugendlichen ist Gruppenzugehörigkeit tendenziell wichtiger als Erwachsenen. Es ist kein Zufall, dass bestimmte Ernährungsformen bei jungen Menschen, die eigentlich die Kunden der Zukunft sein sollten, besonders verbreitet auftreten, aber auch wir sind nicht frei davon, ungeprüft bestimmte Glaubenssätze zu übernehmen, wenn sie diese nur oft genug und von allen Seiten zu hören bekommen. Im alltäglichen Leben kommen wir oft mit bestimmten Narrativen in Berührung – also genau solchen Erzählungen, die Einfluss darauf haben, wie wir unsere Umwelt wahrnehmen und die bestimmte Glaubenssätze und Gefühle transportieren sollen. Diese Narrative dienen vielfach dazu, die Vielschichtigkeit und Komplexität des Lebens zu vereinfachen. Interessant wird es dann, wenn Narrative die sich nicht mit den eigenen Erfahrungen und Einstellungen decken, anscheinend trotzdem weit verbreitet sind.

„Man soll ja nicht mehr so viel Fleisch essen, schon aus Gründen des Klimaschutzes." „Wer viel Fleisch und Wurst isst, schadet nicht nur der Umwelt sondern stirbt auch früher." „Immer mehr Menschen verzichten auf Fleisch." „Wer fleischlos lebt, lebt gesünder." Keine dieser Aussagen ist wirklich korrekt. Sie sind zumindest stark vereinfacht und kräftig übertrieben. Und dennoch werden sie ganz selbstverständlich in Gesprächen oder besonders gerne in den Medien wie unumstößliche Wahrheiten gehandelt. Aber das macht sie nicht wahr und jeder Vertreter des Fleischerhandwerks sollte es sich zur Aufgabe machen, immer wieder darauf hinzuweisen. Auch, wenn man das Gefühl hat, im Gegensatz zu einer vorherrschenden Meinung zu stehen. Vor allem gegenüber Journalisten, die ihre Artikel oder Interviews gerne mit so einem vermeintlichen Allgemeinplatz einleiten. Wenn man dies versäumt, überlässt man anderen die Deutungshoheit über wichtige Themen die das Fleischerhandwerk unmittelbar betreffen.

Gero Jentzsch, Leiter Kommunikation, Pressesprecher

tion WhatsApp basiert, die ohnehin fast jeder Besitzer eines Smartphones täglich nutzt. Dirk Ludwig, der zusammen mit Axel Nolden Gast bei der Sitzung des Strategiekreises Digitalisierung im Fleischerhandwerk des Deutschen Fleischer-Verbandes in Frankfurt war, entwickelte die Idee, die Funktionen von WhatsApp zur Kommunikation mit den Mitarbeitern in den unterschiedlichen Bereichen seines Betriebes zu nutzen.

Die Vorteile der Handy-Nachricht: Sie geht nicht so leicht verloren, ist mit einer Sende- und Empfangszeit versehen, der Absender kann feststellen, ob und wann die Nachricht gelesen worden ist. Der Empfänger kann zudem auf die Nachricht direkt reagieren und zurückschreiben. Darüber hinaus lassen sich nicht nur Nachrichten sondern auch Dokumente, Fotos oder kleine Videos versenden. Axel Nolden hat Ludwigs System ausgebaut und für ganz unterschiedliche Betriebsgrößen anpassbar gestaltet. Dies vereinfacht zum Beispiel die Dokumentation. Einzelne WhatsApp-Gruppen lassen sich komplett mit Bildern und angehängten Dokumenten auf dem Bürorechner oder in einer Cloud abspeichern oder auf Papier ausdrucken. So können Vorgänge auch im Nachhinein nachvollzogen werden, Teilnehmer und Zeitverläufe werden von der Software mit gespeichert, es lässt sich leicht nachverfolgen, wann welche Nachricht gelesen und beantwortet worden ist.

In der einfachsten Variante reichen zwei mobile Geräte aus, ein „Mitarbeiter-Handy", das von der verantwortlichen Person im Betrieb genutzt wird und ein „Chef-Handy", auf dem die Nachrichten zusammenlaufen. Dazu kommt der meist ohnehin vorhandene Büro-Computer, auf dem die stationäre Variante von WhatsApp läuft, sowie ein betriebsinternes Drahtlosnetzwerk, ein WLAN. Ist der Betrieb größer, kann es sinnvoll sein, weitere Geräte in den Abteilungen einzusetzen und auch gesonderte WhatsApp-Gruppen je Bereich einzurichten.

Die Teilnehmer des Strategiekreises Digitaler Wandel bewerteten das von Dirk Ludwig und Axel Nolden geschaffene Kommunikationssystem außergewöhnlich gut, weil es einfach, flexibel und schnell einsetzbar ist. Einziger erkennbarer Nachteil sei jedoch die mangelnde Möglichkeit, Daten aus WhatsApp automatisiert mit anderen Programmen im Betrieb auszutauschen. Dennoch kann die Einführung von betriebsinternen WhatsApp-Gruppen die interne Organisation stark erleichtern und vereinfachen. Erste Mitglieder des Strategiekreises haben bereits begonnen, solche Systeme in ihren Unternehmen einzuführen.

Der von DFV-Präsident Herbert Dohrmann ins Leben gerufene Strategiekreis Digitaler Wandel im Fleischerhandwerk ist mit ausgewählten Vertretern von Mitgliedsbetrieben besetzt. Er soll das Thema für die Innungsbetriebe aufbereiten, Hilfestellungen erarbeiten und das DFV-Präsidium bei der Entwicklung einer Digitalisierungsstrategie für das Fleischerhandwerk unterstützen.

INTERNET-ANGEBOTE FÜR MITGLIEDSBETRIEBE

Neben der offiziellen Webpräsenz des Deutschen Fleischer-Verbandes, die unter fleischerhandwerk.de zu finden ist, bietet der Verband weitere Webseiten für Mitgliedsbetriebe. Neben dem f-Marken-Webshop ist dies vor allem die Bilderdatenbank und die Webseite darum-innung.de. Letztere soll vor allem Obermeistern und anderen Ehrenamtsträgern helfen, die Vorteile der Innungsmitgliedschaft zu vermitteln.

Ein bekanntes Webangebot ist und bleibt zudem der passwortgeschützte Mitgliederbereich des DFV, der Mitgliedsbetrieben stets aktuelle Informationen aus der Organisation bietet. Dieser Service ist möglich, da jeder Innungsbetrieb im DFV-Extranet über ein individuelles Benutzerkonto verfügt. Damit hat jeder berechtigte Betriebsinhaber Zugriff auf ausgewählte Rundschreiben und Informationen zu den Themen Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaft, Aus- und Weiterbildung und alle übrigen Dienstleistungen des Verbandes.

Für die Nutzer des DFV-Kennzeichnungswegweisers „Unsere Wurst“ bietet der passwortgeschützte Mitgliederbereich des DFV die integrierte Software „Unsere Wurst-online“. Mit diesem praktischen Programm haben Nutzer die Möglichkeit, auf der Grundlage der vorgegebenen Standard-Produktbeschreibungen eigene Produktblätter zu gestalten.

WEBSEITEN FÜR FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE

Um den Betrieben des Fleischerhandwerks einen professionellen, unkomplizierten, kostengünstigen und sicheren eigenen Internetauftritt anbieten zu können, arbeitet der DFV mit dem Kölner Softwarehersteller Content Management AG, einem Mitglied im Partnerkreis des Fleischerhandwerks, zusammen. In enger Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband hat die CM-AG eine Web-Lösung entwickelt, die genau auf die Bedürfnisse von fleischerhandwerklichen Betrieben abgestimmt ist. Das Produkt ermöglicht Fleischer-Fachgeschäften die leichte Erstellung, eigenständige Pflege und Vermarktung eigener Webseiten.

Für Innungsbetriebe und Mitglieder im Juniorenverband des Deutschen Fleischerhandwerks bieten die CM-AG und der DFV zusätzlich einen besonderen Verbandsrabatt auf die monatliche Grundgebühr sowie umfassende Hilfestellung bei der Erstellung und Pflege der eigenen Websites an.

NEUE INFORMATIONSKANÄLE FÜR MITGLIEDSBETRIEBE

Der Deutsche Fleischer-Verband hat auf seinen Webseiten zwei zusätzliche Informationsangebote eingerichtet. Sie wenden sich an interessierte Mitglieder, Nichtinnungsbetriebe sowie an die Medien und sollen die Verbandskommunikation unterstützen. Beide Dienste versenden in unregelmäßigen Abständen kompakte Hinweise, die auf relevante, aber öffentlich zugängliche Informationen und Angebote des Deutschen Fleischer-Verbandes verweisen.

Der neu eingerichtete Nachrichtendienst sendet Informationen direkt auf die Smartphones seiner Nutzer. Er verwendet dabei die verbreiteten Messengerdienste WhatsApp und Insta von Google. Die Anmeldung ist unter **www.fleischerhandwerk.de/nachrichtendienst.html** möglich.

Ebenso neu ist der DFV-Newsflash, der kurze Nachrichten per E-Mail versendet. Auch hierzu ist eine Anmeldung auf der Webseite unter **www.fleischerhandwerk.de/newsflash.html** erforderlich.

DFV KOMPAKT – INFORMATIONEN FÜR OBERMEISTER

Im Rahmen der Mitgliederkommunikation versorgt der Deutsche Fleischer-Verband die Landesinnungsverbände sowie die Obermeister regelmäßig mit Informationen aus allen für das Fleischerhandwerk wichtigen Bereichen. Dies ist insbesondere wichtig für Obermeister, die als Bindeglieder zwischen Innungsmitgliedern, Verband und Kreishandwerkerschaft in der Lage sein müssen, andere Berufskollegen, regionale Vertreter von Politik und Wirtschaft sowie die Öffentlichkeit über alle anstehenden Fragen zum Fleischerhandwerk informieren zu können.

Dies geschieht in Form des DFV kompakt, der regelmäßig an Obermeister und Innungs-Geschäftsstellen versandt wird. Alle Ausgaben des DFV kompakt können im Mitgliederbereich heruntergeladen werden.

FACHPRESSE

Offizielles Organ des Deutschen Fleischer-Verbandes ist die afz allgemeine fleischer zeitung, die im Deutschen Fachverlag in Frankfurt am Main erscheint. Die afz und der Deutsche Fachverlag unterstützen die Arbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes auf vielerlei Weise.

Darüber hinaus bieten die verschiedenen in Wochen- oder Monatsrhythmus erscheinenden fleischwirtschaftlichen Fachzeitschriften einen Überblick über alle für die Branche politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen. Für den DFV sind diese Medien wichtige Partner, um Informationen und Neuigkeiten aus der Verbandsarbeit möglichst direkt an die Mitgliedsbetriebe zu kommunizieren. Erleichtert wird dies durch gute Kontakte zu den in den Fachredaktionen tätigen Journalisten.

HANDWERKSPRESSE

Für die Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes bietet die Handwerkspresse die Möglichkeit, Themen aus dem Fleischerhandwerk sowie der Verbandsarbeit einer

Das neue Kundenmagazin von der B&L Mediengesellschaft carneo ist exklusiv nur für Innungsbetriebe erhältlich.

breiteren Leserschaft nahe zu bringen. Die DFV-Pressestelle versorgt die Redaktionen der Handwerkspresse regelmäßig mit Informationen. Die Titel der Handwerkspresse berichten nicht nur über die aktuellen Entwicklungen innerhalb des Handwerks sondern bieten auch einen Überblick über alle für den Mittelstand interessanten Bereiche.

KUNDENZEITSCHRIFTEN

Ein Instrument der Öffentlichkeitsarbeit im Fleischerhandwerk ist der direkte Dialog mit dem Verbraucher. Neben dem persönlichen Gespräch an der Ladentheke, dem wichtigsten Instrument in diesem Bereich, bieten auch die Kundenzeitschriften, die in zahlreichen Fleischer-Fachgeschäften kostenlos ausliegen, eine gute Gelegenheit, den Verbraucher im Fleischer-Fachgeschäft wirkungsvoll zu erreichen.

Im Rahmen der Partnerschaft des DFV mit der B&L Mediengesellschaft, deren bekannteste Veröffentlichung aus dem Bereich der Kundenzeitschriften die Wochenzeitschrift LUKULLUS ist, wurden im vergangenen Jahr mehrere Sonderhefte veröffentlicht. Neuestes Produkt der Zusammenarbeit ist das hochwertige Kundenmagazin carneo, das exklusiv den Innungsbetrieben zur Verfügung steht.

PR-PREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

Fleischerinnungen und Betriebe können ab 2019 am neuen PR-Preis des Deutschen Fleischerhandwerks teilnehmen. Die Anmeldung funktioniert unkompliziert online auf der Webseite des Deutschen Fleischer-Verbandes, www.fleischerhandwerk.de.

Mit dem PR-Preis des Deutschen Fleischerhandwerks zeichnet die Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Fleischerhandwerks die hervorragende Öffentlichkeitsarbeit von Fleischerinnungen und Fleischer-Fachgeschäften aus. Der Preis ist die Weiterentwicklung des „Rudolf-Kunze-PR-Preises“, der über zwanzig Jahre lang von der Wirtschaftsförderungsgesellschaft für hervorragende Innungsarbeit vergeben wurde.

PR+PREIS

DES DEUTSCHEN FLEISCHERHANDWERKS

Auch bei dem neuen Preis stehen die gute Idee sowie deren Umsetzung, Wirkung und Erfolg in der Öffentlichkeit im Mittelpunkt, das Augenmerk ist aber stärker als bisher auf die neuen elektronischen, insbesondere Sozialen Medien ausgerichtet.

Dasselbe gilt für Aktionen, Projekte oder Maßnahmen von Fleischerinnungen mit den Schwerpunkten Innovation, Nachwuchs und digitale Kommunikation. Viele Betriebe nutzen Facebook und Instagram heute für originelle Nachwuchswerbung und auch Innungen nutzen selbstverständlich digitale Kommunikationskanäle für die Öffentlichkeitsarbeit.

Aber auch klassische PR-Maßnahmen mit regionalen Medien oder traditionelle Werbeaktionen bleiben nach wie vor preiswürdig. Bedeutend für die gute Bewertung ist zudem der Vorbildcharakter, denn mit der neuen Auszeichnung sollen – wie beim Vorgängerpreis auch – vor allem die Betriebe und Organisationen des Fleischerhandwerks zu eigener PR-Arbeit angeregt werden. Aus diesem Grund können Innungen und Betriebe beim neuen PR-Preis auch von ihren Freunden und Fans für eine Teilnahme vorgeschlagen werden.

Grundlegend geändert und deutlich vereinfacht hat sich auch das Bewerbungsverfahren. Die Teilnahme ist jetzt über ein übersichtliches Online-Formular auf der Webseite des Deutschen Fleischer-Verbandes möglich. Dort werden alle für die Bewertung wichtigen Informationen direkt eingetragen, können Unterlagen hochgeladen und Online-Belege hinterlegt werden. Obwohl dies den Aufwand und die Bearbeitungszeit für die Bewerber deutlich verringert, bleibt eine ausführliche Beschreibung der Aktion oder des Projektes weiterhin möglich.

Die Jury besteht aus der TV-Journalistin Martina Kirchner, dem erfolgreichen Instagrammer und Digitalprofi Thomas Müller sowie dem afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler. Dotiert ist der PR-Preis des Deutschen Fleischerhandwerks mit 3.000 Euro, Innungsbetriebe des Fleischerhandwerks können im Rahmen des PR-Preises am von der afz – allgemeine fleischer zeitung ausgelobten Aktionspreis für Fleischer-Fachgeschäfte teilnehmen. Dieser ist mit 500 Euro dotiert. Die Teilnahme erfolgt über dasselbe Formular.

INFORMATION UND BERATUNG FÜR INNUNGSBETRIEBE

Alle hauptamtlichen Mitarbeiter des DFV stehen den Mitgliedsbetrieben in ihren jeweiligen Sachgebieten telefonisch oder per E-Mail mit Rat und Tat zur Seite. Auch das ist ein wichtiger Aspekt der Verbandsarbeit als konkrete Dienstleistung für das einzelne Mitglied. Lediglich die anfallenden normalen Telefongebühren müssen vom Anrufer übernommen werden.

SERVICENUMMERN DES DFV

Betriebswirtschaftliche Fragestellungen, Preisvergleiche, Umsatz-/Kostenanalyse:

Hans Blumenau
0 69/6 33 02-144

Frau Schreiner
0 69/6 33 02-270

Fragen zu Technologie,
Hygiene und EU-Zulassung:
Herr Nolden
0 69/6 33 02-161

Finanzfragen:
0 61 55/6 08 60

Arbeitsrecht:
Herr Trettwer
0 69/6 33 02-190

Arbeits- und Gesundheitsschutz
und FBG-Beitragswesen:
0 69/6 33 02-123

KFZ-RAHMENABKOMMEN DES DFV – ÜBER 2.000 AUTOS VERMITTELT

Über die Rahmenabkommen des DFV mit verschiedenen Automobilherstellern sind inzwischen über 2.000 PKW und Nutzfahrzeuge vermittelt worden. Mitglieder der Fleischerinnungen erhalten über diese bundesweit gültigen Abkommen, die der Deutsche Fleischer-Verband mit einer Auswahl von Automobilherstellern direkt geschlossen hat, exklusive Sonderkonditionen bei Neukauf oder Leasing.

Die Liste der Hersteller umfasst die Nutzfahrzeuge von VW und FIAT sowie jeweils die gesamte Modellpalette von Opel, Citroën, Peugeot, Hyunda und KIA. Die exklusiven Rabatte gelten für alle Leistungen ab Werk, also einschließlich aller Extras. Nicht dazu zählen Fremdleistungen, wie beispielsweise Kühlausbauten.

Rabatte auf den Kühlausbau erhalten Mitgliedsbetriebe beim „f"-Marken-Partner Hahlbrock. Hahlbrock ist zertifiziert für Kühlausbauten bei Mercedes und VW. Der hessische Kühlausbauer Winter – ebenfalls ein „f"-Marken-Partner – arbeitet seit vielen Jahren eng mit FIAT zusammen, ist aber auch für den Ausbau bei VW, Mercedes oder Opel zertifiziert.

Die aktuellen Übersichten können eingesehen werden unter www.fleischerhandwerk.de im geschützten Mitgliederbereich unter Dienstleistungen für Mitglieder/Rahmenabkommen/Rahmenabkommen mit Automobilherstellern. Da sich Modelle und Rabatte ständig ändern, informieren sich interessierte Mitgliedsbetriebe auf den Internetseiten des DFV im geschützten Mitgliederbereich unter Service/Kfz-Rahmenabkommen über die aktuellen Übersichten oder fordern diese bei der DFV-Geschäftsstelle an.

Bei jeder Anfrage wird zuerst die Innungsmitgliedschaft geprüft, da der Preisvorteil exklusiv Innungsbetrieben vorbehalten ist. Bei Kauf oder Leasing erhalten die Betriebe entweder einen Großabnehmer-Abrufschein, einzulösen beim Kfz-Händler vor Ort, oder es erfolgt eine Freischaltung der berechtigten Betriebe durch die DFV-Hauptgeschäftsstelle im Internet.

Die exklusiven Kfz-Rahmenabkommen des DFV für Innungsmitglieder werden seit mehr als zehn Jahren rege in Anspruch genommen. Im Kreis der Nutzer gibt es bereits zahlreiche Stammkunden, in einigen Fällen war der finanzielle Vorteil der Rahmenabkommen Anlass für den Eintritt in die Fleischerinnung.

KFZ-SONDERRABATTE IM INTERNET

Zusätzlich zu den direkten Rahmenabkommen mit den Automobilherstellern hat der DFV zwei Kooperationen mit Internet-Anbietern, durch die Innungsbetriebe sehr attraktive Sonderkonditionen beim Kauf oder Leasing von Fahrzeugen erhalten. Der Vorteil ist, dass diese Abkommen praktisch alle Hersteller und alle Modelle umfassen und der Bezug auch auf Mitarbeiter oder Familienangehörige ausgedehnt werden kann. Der Nachteil ist, dass die Bestellung ausschließlich über das Internet möglich ist, nicht aber beim Händler vor Ort. CarFleet24 bietet Mitgliedern der Fleischerinnungen Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf im Rahmen der langjährigen Kooperation mit dem DFV. Neben einem Neuwagen-Konfigurator zum individuellen Zusammenstellen des Wunschautos, finden Mitglieder attraktive, zeitlich limitierte Sonderaktionen im PKW- und Nutzfahrzeugbereich.

Informationsflyer des DFV

Darüber hinaus hat CarFleet24 mit einer Reihe von Herstellern exklusive Rahmenabkommen zum vergünstigten Bezug von Neuwagen abgeschlossen. Diesen Einkaufsvorteil erhalten Mitglieder durch Vorlage eines sogenannten Abrufscheines bei allen teilnehmenden Vertragshändlern des jeweiligen Herstellers. Abrufscheine sind Rabattberechtigungen beim Bezug von Neuwagen, die bei CarFleet24 online angefordert werden können.

Außerdem haben Mitglieder die Möglichkeit, ein bestehendes Angebot bei CarFleet24 vergleichen zu lassen. Dieser Angebotsvergleich ist kostenfrei und unverbindlich. Nähere Informationen finden Sie auf www.carfleet24.de (Passwort: dfv-autos). MeinAuto.de Vorteilsclub ermöglicht Innungsbetrieben, deren Mitarbeitern und Familienangehörigen den Kauf gängiger Automarken und Modelle zu exklusiven Vorteilsclub-Sonderkonditionen. MeinAuto.de ist Marktführer unter den Neuwagenvermittlern im Internet. Rabatte bis 40 Prozent sind beim Neuwagenkauf möglich.

MeinAuto.de verspricht, stets die besten Preise für Neuwagen zu bieten. Vorteilsclub-Nutzer erhalten bis zu 2,5 Prozent zusätzlichen Nachlass auf den regulären MeinAuto.de-Internetpreis, auch bei Kredit- und Leasingfinanzierung.

Der Zugang erfolgt über die Website www.fleischerhandwerk.de und den passwortgeschützten Bereich unter Dienstleistungen für Mitglieder/Rahmenabkommen/Kfz-Rabatte. Interessenten greifen auf MeinAuto.de Vorteilsclub zu und rufen den Neuwagen-Konfigurator auf. Nach Auswahl und Zusammenstellung des Wunschfahrzeugs wird eine unverbindliche Anfrage erstellt und dem Betrieb dann ein Vermittlungsangebot zugesendet. Der Kauf oder das Leasing erfolgen über deutsche Vorteilsclub-Partnervertragshändler zum Internetpreis.

Lesen Sie sich erfolgreich.

Die Branchen-Nachrichten der Woche, Praxistipps, Einblicke in Betriebe der Kollegen und wertvolle Marktforschungsstudien speziell für das Fleischerhandwerk.

Jetzt anmelden zum kostenlosen Newsletter: **www.fleischwirtschaft.de/newsletter**

afz allgemeine fleischer zeitung
fleischwirtschaft de
dfv Mediengruppe

„Gute Interessenvertretung braucht solide Grundlage“

Vizepräsident Eckhart Neun

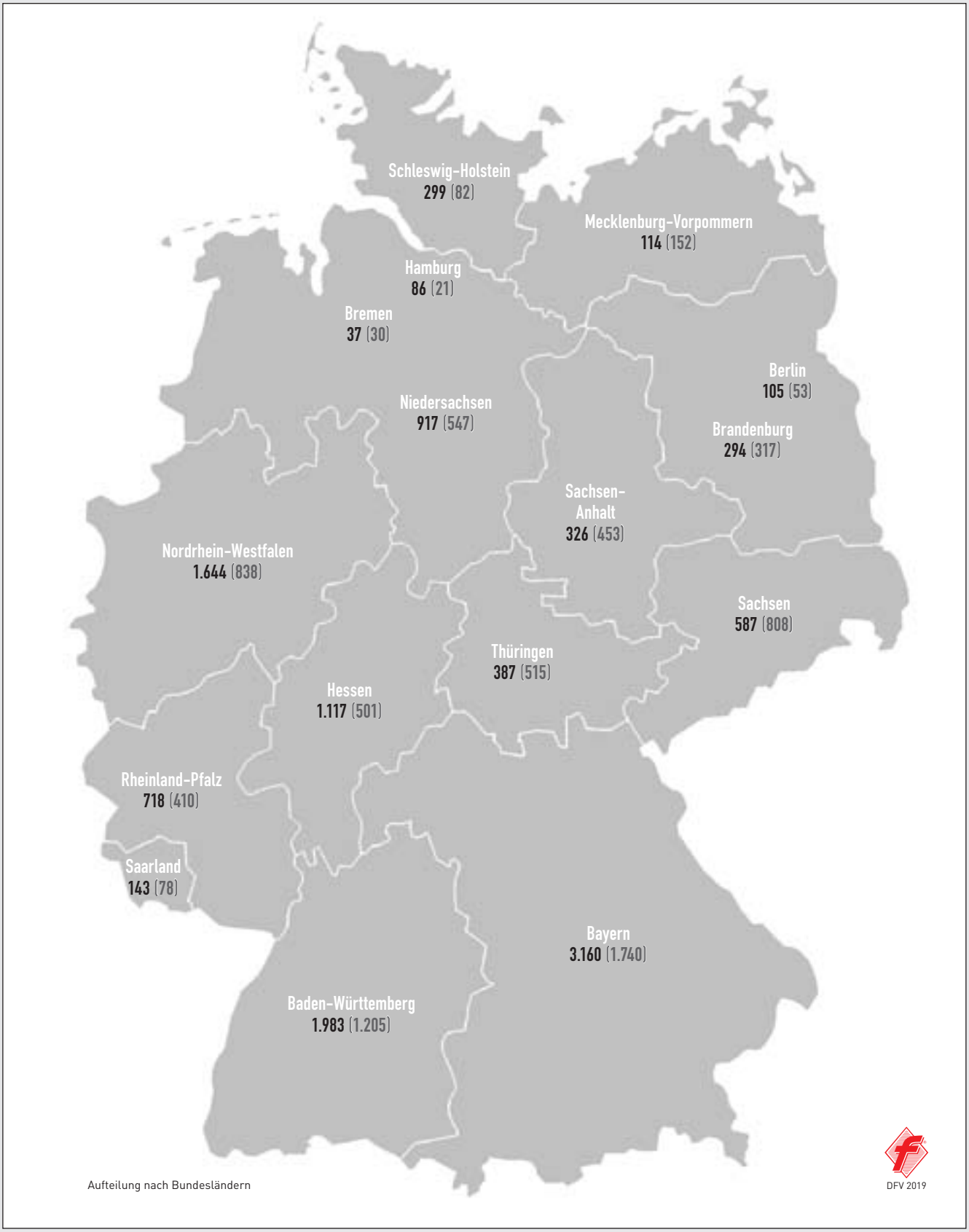
Das Fleischerhandwerk hat eine zentrale Stellung in der Fleischwirtschaft. Vom Image, der Originalität, der Handwerkskunst, der Tradition und der Bodenständigkeit des Fleischerhandwerks profitiert die gesamte Fleischverarbeitung und Vermarktung. Diese Werte trotz sinkender Betriebszahlen zu bewahren, ist eine der wichtigsten Aufgaben des Verbandes.

Jeder Betrieb prägt sein direktes Umfeld. Das Ansehen des Fleischerhandwerks als wirtschaftliche und gesellschaftliche Kraft prägt wesentlich der Verband. Das Feuerwerk an DFV-Aktivitäten zur IFFA ist im In- und Ausland mit Bewunderung und Respekt wahrgenommen worden. Die hohe Wertschätzung verspüre ich auch immer wieder bei meinen Engagements auf europäischer und internationaler Ebene. Neben dem wirtschaftlichen Aspekt verleiht ein starkes Auftreten unseren Positionen bei den Wirtschaftspartnern und in der Politik mehr Gewicht.

Dennoch nehmen die Betriebe im Fleischerhandwerk weiter ab und die Anforderungen an den Verband nehmen zu. Qualifizierte Facharbeit wird einhellig als unverzichtbar angesehen. Die Mitglieder erwarten eine nachhaltige Interessenvertretung und Dienstleistungsangebote, die ihnen helfen. Das geht nicht ohne gesicherten finanziellen Rückhalt. In diesem Jahr hat der DFV je Betrieb 281 Euro erhalten. Jedes Innungsmitglied zahlt in der Summe an die gesamte Handwerksorganisation viel mehr und aus seiner Sicht zu viel. Die Entwicklung zwingt zur Bündelung der Kräfte und nicht alles, was wünschenswert ist, ist noch bezahlbar. Aus dem Mitgliedsbeitrag soll das Bestmögliche herausgeholt werden. Da muss die Frage erlaubt sein, an welcher Stelle der jeweilige Beitrag optimal eingesetzt ist. Als Schatzmeister des Verbandes ist es meine Pflicht, dies offen anzusprechen.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND

11.917 Fleischer-Fachgeschäfte und (7.750) handwerklich betriebene Filialen



DAS FLEISCHERHANDWERK 2018 – HOHE AUSLASTUNG, ZU VIEL HITZE UND ZU WENIG MITARBEITER

Für das Fleischerhandwerk war 2018 ein weiteres Jahr hoher betrieblicher Auslastung und zufriedenstellender betriebswirtschaftlicher Ergebnisse. Die extreme Hitzeperiode während der gesamten mittleren Jahreshälfte hat eine Umsatzdelle beim Verkauf an den Ladentheken hinterlassen, die bis zum Jahresende nicht ausgeglichen werden konnte. Serviceleistungen und Imbiss waren hingegen dauerhaft gefragt.

Die Nachfrage der privaten Haushalte nach Fleisch und Fleischerzeugnissen schwächte sich insgesamt ab, betroffen war vor allem Schweinefleisch. Die Beschaffungssituation auf dem Markt für Schlachtvieh und Fleisch blieb insgesamt entspannt, obwohl das Drohszenario eines Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest allgegenwärtig war.

Dem Trend der Vorjahre folgend ging die Anzahl der Betriebe und Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk weiter zurück. Die Gesamtbeschäftigung verringerte sich leicht, nicht zuletzt auch wegen des nochmals geschrumpften Bestandes an Auszubildenden. Das zentrale Problem der Branche blieb die Sicherung eines ausreichenden Mitarbeiterpotenzials. Der Trend zu größeren Betrieben hielt an.

25.000 HANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN

Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des Jahres 2018 mit 19.667 stationären Verkaufsstellen am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 11.917 eigenständigen Meisterbetrieben und 7.750 weiteren Verkaufsstellen, die neben den Stammgeschäften als Filialen betrieben werden. Zu den stationären Geschäften und Filialen kommen noch rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks hinzu, die vor allem auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourendienst unterwegs sind.

2018 standen 1.049 Betriebsstilllegungen 606 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 281 echte Neugründungen und 323 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbständigen Betriebe um 443 zurückgegangen, davon 287 allein in der ersten Jahreshälfte. Der langfristig zu beobachtende Abschmelzungsprozess hat sich damit gegenüber dem Vorjahr wieder leicht beschleunigt und liegt geringfügig über dem Durchschnitt des letzten halben Jahrzehnts. Der Rückgang erstreckt sich regional auf fast alle Bundesländer. 2018 war er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Hessen und in den östlichen Bundesländern in Sachsen und Brandenburg.

Die zentrale Ursache für den anhaltenden Rückgang ist das Fehlen geeigneter Betriebsnachfolger. Ist keine Nachfolgeregelung absehbar, wird in den meisten Fällen die Aufgabe des Betriebes im Voraus geplant. Für potenzielle Betriebsnachfolger vermindert das zunehmend als unternehmerfeindlich empfundene Klima die Bereitschaft zur Übernahme des unternehmerischen Risikos. Überbordende Bürokratie durch immer neue Auflagen und Dokumentationspflichten sowie ständig steigende Gebühren und Abgaben wirken abschreckend und vermindern die Gründungsbereitschaft.

Im 1. Halbjahr 2019 hat sich der Betriebsrückgang abgeschwächt. Bis Jahresmitte wurden per Saldo weitere 181 fleischerhandwerkliche Betriebe eingestellt, das waren 106 weniger als im gleichen Vorjahreszeitraum, als noch ein Rückgang um 287 zu verzeichnen war. Am stärksten betroffen war erneut Bayern mit 64 Betrieben. In Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg wurden in der ersten Jahreshälfte 2019 jeweils 21 Betriebe weniger ermittelt.

GRÖSSERE UND LEISTUNGSFÄHIGERE BETRIEBE

Bei den am Markt verbleibenden Betrieben ist langfristig ein Trend zu umsatzstärkeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten festzustellen. Das Wachstum wird gewährleistet durch noch stärkere Auslastung des vorhandenen Potenzials, Steigerung der Attraktivität der Stammgeschäfte, durch Erweiterung der Geschäftsfelder sowie durch Spezialisierung und Filialisierung.

Das einzelbetriebliche Größenwachstum wird belegt von den Durchschnittswerten für Beschäftigung und Umsatz. Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb ist 2018 gegenüber dem Vorjahr von 11,4 Personen auf 11,7 Personen weiter angestiegen. Das waren im Durchschnitt gut zwei Personen mehr als noch vor einem Jahrzehnt.

Da die Anzahl der Betriebe 2018 im Fleischerhandwerk stärker zurückgegangen ist als der Branchenumsatz, errechnet sich ein durchschnittlicher Anstieg des Umsatzes je Betrieb um 2,8 Prozent auf 1,42 Millionen Euro. Auch unter Berücksichtigung der Preissteigerungsrate für Fleisch und Fleischerzeugnisse von 1,7 Prozent verbleibt je Betrieb ein weiteres reales Umsatzplus festzuhalten. Die Umsatzleistung je Beschäftigten erhöhte sich nur marginal auf rund 121.000 Euro im Durchschnitt.

FILIALNETZ GESTRAFFT

Die Filialisierung ist ein wesentlicher Beitrag zur Standortsicherung im Fleischerhandwerk. Veränderte Standortbedingungen veranlassen zur Schließung unrentabel gewordener Verkaufsstellen und Erschließung neuer, zukunftsorientierter Stützpunkte. Oft sind es die ehemaligen Ladengeschäfte von geschlossenen Betrieben im lokalen Umfeld, die von anderen Fleischer-Fachgeschäften als Filialen weitergeführt werden.

Das Netz der Filialisierung im Fleischerhandwerk wurde 2018 weiter gestrafft. Im Jahresverlauf sind 470 neue Filialen eröffnet worden, 912 Filialen wurden geschlossen. Die starke Fluktuation spiegelt die hohe Dynamik auf diesem Vertriebsweg wider. Die Straffung des fleischerhandwerklichen Filialnetzes ist im zurückliegenden Jahr weiter fortgeschritten. Im Verlauf des Jahres 2017 wurden noch 340 Filialen weniger gezählt, im letzten Jahr waren es 442 weniger. Mit den Schließungen und der Konzentration auf die attraktiven Standorte ist meist auch eine wirtschaftlichere Reorganisation der Betriebe verbunden.

Bundesweit wurden 2018 am Jahresende 7.750 fleischerhandwerkliche Filialen ermittelt. Die Verringerung des Gesamtbestandes konzentriert sich überwiegend auf die erste Jahreshälfte. Im letzten Jahrzehnt hatte noch der Anstieg der Zahl an Filialen dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend im Fleischerhandwerk zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz durch Schließung wenig rentabler Zweitverkaufsstellen zu straffen und zu optimieren. Regional betrachtet war 2018 die Anzahl der Filialen am stärksten rückläufig in Bayern mit 143 und Nordrhein-Westfalen mit 45.

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN JE 100.000 EINWOHNER 2018

	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.983	1.205	61	3.188	29
Bayern	3.160	1.740	55	4.900	37
Berlin	105	53	50	158	6
Brandenburg	294	317	108	611	26
Bremen	37	30	81	67	10
Hamburg	86	21	24	107	6
Hessen	1.117	501	45	1.618	26
Mecklenburg-Vorpommern	114	152	133	266	17
Niedersachsen	917	547	60	1.464	18
Nordrhein-Westfalen	1.644	838	51	2.482	14
Rheinland-Pfalz	718	410	57	1.128	28
Saarland	143	78	55	221	22
Sachsen	587	808	138	1.395	34
Sachsen-Anhalt	326	453	139	779	35
Schleswig-Holstein	299	82	27	381	13
Thüringen	387	515	133	902	42
Deutschland	**11.917**	**7.750**	**65**	**19.667**	**24**

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

VAN HEES
we know how

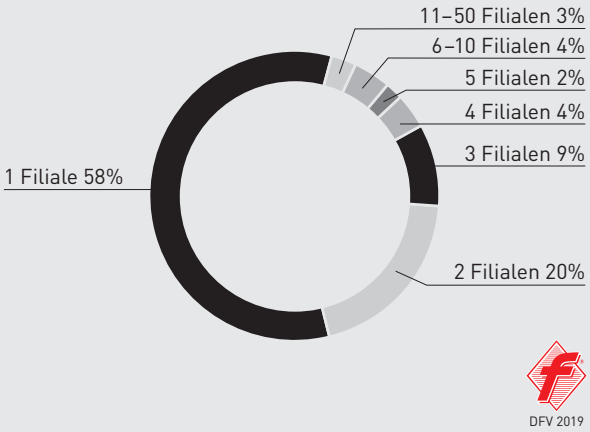
VAN HEES GmbH · Kurt-van-Hees-Str. 1 · 65396 Walluf · Deutschland · Tel. +49 6123 7080 · Fax +49 6123 708240 · info@van-hees.com · van-hees.com

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN

je 100.000 Einwohner 2018

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

11.917 Unternehmen, Anteil 25,2%
3.008 Unternehmen mit Filialen



STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2018

Unternehmen mit Filialen: 3.008		Anteil an 11.917 Unternehmen: 25,2%	
1	Filiale	1.745	14,6%
2	Filialen	595	5,0%
3	Filialen	259	2,2%
4	Filialen	121	1,0%
5	Filialen	70	0,6%
6–10	Filialen	131	1,1%
11–50	Filialen	80	0,7%
51–100	Filialen	5	0,04%
Über 100	Filialen	2	0,02%

In der ersten Jahreshälfte 2019 sank die Zahl der fleischerhandwerklichen Filialen bundesweit um weitere 269. Der Rückgang hielt sich damit in fast der gleichen Größenordnung wie im Vorjahreszeitraum. Betroffen waren 2019 bis zur Jahresmitte vor allem erneut Bayern, gefolgt von Thüringen, Baden-Württemberg und Sachsen-Anhalt.

JEDER VIERTE BETRIEB HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2018 hatten 3.008 fleischerhandwerkliche Betriebe mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde. Damit war weiterhin gut jeder vierte Betrieb filialisiert. Vor allem bei den Betrieben, die bereits über vier und mehr Filialen verfügten, ist eine relativ stabile Entwicklung des Filialnetzes zu beobachten. Die Zahl der Betriebe mit nur einer Filiale hat im letzten Jahr dagegen um 95 auf 1.745 am stärksten abgenommen. Auch bei Betrieben mit zuvor zwei oder drei Filialen fand eine weitere Strukturbereinigung statt.

Die fleischerhandwerklichen Großfilialisten arbeiten entweder ausschließlich oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast ausschließlich auf Franchisebasis. Für nicht wenige Franchisenehmer ist dieses Modell das Sprungbrett in die eigenständige Existenz. Entsprechend sind 91 ehemalige Filialen 2018 als eigenständige fleischerhandwerkliche Unternehmen neu gegründet worden, im Jahr zuvor waren es allerdings noch 105. Die Tendenz zur Ausgründung fleischerhandwerklicher Filialen zu eigenständigen Betrieben hat sich mit dem stetig sinkenden Bestand an Betrieben und Filialen im Zeitablauf deutlich abgeschwächt. Vor fünf Jahren wurden 160 ehemalige Filialen in selbständige Betriebe umgewandelt, vor zehn Jahren waren es noch 192.

2018 hatten 80 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen elf und 50 Filialen, das waren sechs Unternehmen weniger als ein Jahr zuvor. Über 50 bis unter 100 Filialen wurden bei fünf Unternehmen des Fleischerhandwerks ermittelt und über 100 Filialen hatten, wie schon im letzten Jahr, zwei Unternehmen in ihrem Bestand.

Im ersten Halbjahr 2019 ging die Zahl der Betriebe mit Filialen nur noch leicht zurück. Zur Jahresmitte wurden 2.951 handwerkliche Fleischereien mit Filialen ermittelt, das waren lediglich 57 weniger als noch zu Jahresbeginn. Der Rückgang konzentriert sich fast vollständig auf Betriebe, die bislang bis zu drei Filialen in ihrem Bestand hatten. Die Anzahl der Betriebe mit sechs bis zehn Filialen blieb mit 131 konstant. Zu eigenständigen Unternehmen umgewandelt wurden von Januar bis einschließlich Juni 2019 bundesweit 49 ehemalige Filialen und damit sechs weniger als vor einem Jahr.

5.000 MOBILE VERKAUFSSTELLEN

Zu den stationären Stammgeschäften und Filialen kommen im Fleischerhandwerk noch die mobilen Verkaufsstellen hinzu. Bundesweit waren im letzten Jahr weiterhin rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge des Fleischerhandwerks im Einsatz, davon haben etwa 4.000 in der Regel ein- oder mehrmals

GRAD DER FILIALISIERUNG 2018

Filialen je 100 Betriebe

Wochenmärkte bedient und rund 1.000 waren im Fahrverkauf unterwegs.

Die Zahl der Verkaufswagen des Fleischerhandwerks auf Wochenmärkten ist seit Jahren nahezu konstant, wie auch die Anzahl der Wochenmärkte selbst. Neue Wochenmärkte kommen vor allem dann hinzu, wenn Kommunen bestrebt sind, neue Stadtteile oder Stadtteilzentren zu beleben. Offiziell sind in Deutschland rund 3.000 Wochenmärkte etabliert, hinzu kommen noch etwa 300 regelmäßig stattfindende Märkte zu Sonderanlässen, wie Bio-, Bauern- oder Hofmärkte oder turnusmäßige Regionalveranstaltungen.

Auf den Wochenmärkten findet auf der Grundlage der fest vergebenen Standplätze ein langsamer aber stetiger Austausch unter den handwerklichen Betreibern statt. Ein Wechsel ist meist mit einer qualitativen Verbesserung der Warenangebote und der optischen Aufwertung der Verkaufseinrichtungen verbunden. Nachfolge- und Personalprobleme stellen sich im mobilen Verkauf genauso, wie im Fleischerhandwerk insgesamt.

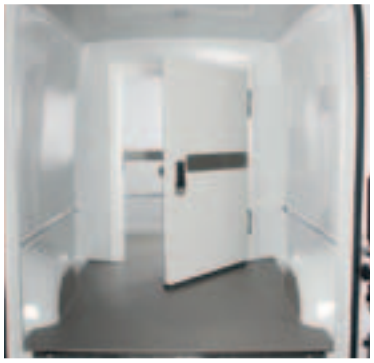
Die regelmäßigen Kunden auf Wochenmärkten sind nach einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung überwiegend einkommensstärker, weniger preissensibel, überdurchschnittlich qualitätsbewusst und anspruchsvoll. Erwartet werden absolute Frische, Topqualitäten und regionale Vielfalt. Markteinkäufe sind keine reinen Versorgungseinkäufe und werden mit einem Einkaufserlebnis verbunden. Das auf Wochenmärkten gebotene Angebotsniveau ist in den letzten Jahren gestiegen und um neue Angebotsformen wie Food-Trucks erweitert worden.

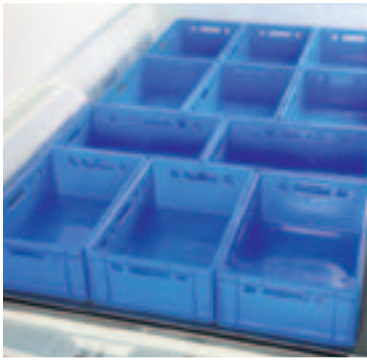
Der Fahrverkauf durch mobile Einkaufseinrichtungen des Fleischerhandwerks auf festgelegten Routen und zu festgelegten Zeiten hat in vielen Regionen Tradition, tritt vom Volumen her aber insgesamt auf der Stelle. Trotz fortschreitender Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen im ländlichen Raum, der Überalterung und zunehmender Immobilität der dort lebenden Menschen ist aktuell in diesem Bereich kein Wachstum zu erkennen. Künftig wird darin aber ein großes Wachstumspotenzial gesehen.

Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG-AUSBAUTEN

individuell & hygienisch





temperaturgeführte Transportlösungen

WINTER Fahrzeugtechnik GmbH

Am Kreuzacker 4 • 36124 Eichenzell

Telefon: +49 (0)6659 9646-0

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

DAUERHITZE DÄMPFTE UMSATZENTWICKLUNG

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr seit langem wieder leicht gesunken. Nach einem kräftigen Umsatzplus von 4,7 Prozent im Vorjahr meldet das Statistische Bundesamt für 2018 einen leichten Rückgang um 0,9 Prozent. Verantwortlich dafür war neben dem weiteren Betriebsrückgang vor allem die anhaltende extreme Hitzeperiode vom Frühjahr bis zum Spätherbst. Diese hat das klassische Ladengeschäft beeinträchtigt und selbst das Grillgeschäft brach bei Dauertemperaturen von über 35 Grad spürbar ein.

Zu Jahresbeginn war das Fleischerhandwerk mit einem kräftigen Umsatzplus von 5,3 Prozent gegenüber dem ersten Vorjahresquartal gestartet. Das frühe Osterfest und der vorzeitige Beginn der Grillsaison haben die Umsatzentwicklung begünstigt und auch die Halbjahresbilanz lag noch im positiven Bereich. Danach dämpfte die anhaltende Dauerhitze spürbar den Appetit auf Fleisch und Wurst und der Umsatz des Fleischerhandwerks brach im dritten Quartal um 4,4 Prozent ein. Die Nachwirkungen waren auch noch zu Beginn des letzten Quartals zu verspüren und selbst das gute Weihnachtsgeschäft konnte die zurückliegende deutliche Umsatzdelle nicht mehr kompensieren.

Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland einen Gesamtumsatz von rund 16,89 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 150 Millionen Euro verfehlt, nachdem er 2017 noch um fast 800 Millionen Euro gesteigert werden konnte. Vom Gesamtumsatz des Fleischerhandwerks entfielen zuletzt rund 14,36 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbstproduzierten Fleischerzeugnissen und 2,53 Milliarden Euro auf den Absatz von zugekauften Handelswaren.

Nach den Ergebnissen der Kosten-/Umsatzanalyse des DFV wurden 60,4 Prozent des Gesamtumsatzes im Fleischerhandwerk in den Hauptgeschäften erzielt und 21,6 Prozent in den handwerklichen Filialen einschließlich der mobilen Verkaufsstellen. Das Liefergeschäft trug durchschnittlich 10,9 Prozent zum Umsatz bei, der Imbiss und das Catering, sofern diese Geschäftsbereiche getrennt ausgewiesen worden sind, 7,5 Prozent.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE BLIEB ANGESPANNT

Die seit einigen Jahren angespannte Personalsituation vieler handwerklicher Fleischereien hielt 2018 unvermindert an. Das größte Problem der Branche blieb weiterhin der akute Mangel an Mitarbeitern insgesamt, insbesondere an Fachkräften und Auszubildenden.

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im letzten Jahr weiter leicht gesunken. Insgesamt waren 2017 im Fleischerhandwerk im Jahresdurchschnitt 139.750 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden. Das waren knapp 1.600 oder 1,1 Prozent weniger als im Vorjahr. Ein Drittel davon geht zurück auf den im letzten Jahr nochmals gesunkenen Bestand an Auszubildenden.

Die Beschäftigung im Fleischerhandwerk nimmt langfristig ab. Die Abnahme steht in direktem Zusammenhang mit der stetig gesunkenen Zahl der fleischerhandwerklichen Betriebe und Filialen. Die Anzahl der Beschäftigten ist im letzten Jahrzehnt um fast 13.000 zurückgegangen, das entspricht dem Wegfall etwa jedes zehnten Arbeits- oder Ausbildungsplatzes. Die Beschäftigung je Betrieb hat auch im letzten Jahr weiter langsam aber stetig auf 11,7 Personen im Durchschnitt zugenommen. Offensichtlich ist es den am Markt aktiven Betrieben gelungen, zusätzliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu gewinnen. Ein Potenzial für qualifiziertes Personal ist auf dem hart umkämpften Arbeits- und Ausbildungsmarkt die Übernahme von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der im letzten Jahr eingestellten Fleischereibetriebe.

Die Möglichkeiten zur Optimierung des Mitarbeitereinsatzes im Ladengeschäft, der Produktion und im Service sind zumeist ausgeschöpft. Die gesetzlichen Arbeitszeitregelungen und die vorgeschriebenen Arbeitszeitdokumentationen setzen der Beschäftigung von Mitarbeitern einen engen Rahmen. Lohn- und Gehaltserhöhungen mindern bei den geringfügig Beschäftigten die Anzahl der möglichen Arbeitsstunden. Die Möglichkeiten zur Ausweitung der Geschäftstätigkeit werden durch Mangel an geeigneten Mitarbeitern bei vielen Betrieben eingeschränkt.

Grundsätzlich sind die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Arbeitswelt in Familienbetrieben. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig für die Kundenbindung. In der Produktion sorgen langjährige Mitarbeiter für reibungslose Betriebsabläufe und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau.

Im Verkauf sind rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Zuletzt beruhte im Fleischerhandwerk, wie auch im gesamten Lebensmittelhandwerk, jedes fünfte Arbeitsverhältnis auf geringfügiger Beschäftigungsbasis. Der Anteil lag damit etwa doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt von 10,5 Prozent oder in den meisten anderen Wirtschaftsbereichen.

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2008 BIS 2018

		Beschäftigte		Gesamtumsatz	Umsatz in EUR	
Jahr	Betriebe	Insgesamt	je Betrieb	in Mio. EUR	je Betrieb	je Beschäftigten
2008	16.226	152.500	9,4	15.985	985.147	104.820
2009	15.770	151.300	9,6	15.740	998.098	104.032
2010	15.496	148.750	9,6	15.981	1.031.298	107.435
2011	14.969	146.260	9,8	16.444	1.098.567	112.433
2012	14.372	145.700	10,1	16.412	1.141.943	112.624
2013	13.931	143.500	10,3	16.428	1.178.092	114.481
2014	13.559	143.100	10,6	16.313	1.203.112	114.021
2015	13.158	143.100	10,9	16.198	1.231.038	113.194
2016	12.797	142.400	11,1	16.279	1.272.095	114.319
2017	12.360	141.300	11,4	17.044	1.378.964	120.623
2018	**11.917**	**139.750**	**11,7**	**16.891**	**1.417.389**	**120.866**

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2018

(einschließlich Abschnittfette, 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Brutto-eigen-erzeugung	Einfuhr[1)]	Ausfuhr[1)]	Verbrauch insgesamt	Verbrauch je Kopf kg	Verzehr[2)] je Kopf kg	Selbst-versorgung in %
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.148	506	485	1.169	14,1	9,7	98
Schweinefleisch	4.890	1.707	2.495	4.103	49,5	35,7	119
Schaf- und Ziegenfleisch	32	57	8	80	1,0	0,6	39
Pferdefleisch	3	2	2	3	0,0	0,0	86
Innereien	549	147	635	61	0,7	0,2	900
Geflügel	1.818	1.197	1.177	1.838	22,2	13,2	99
Sonstiges Fleisch	50	57	16	90	1,1	0,7	55
Fleisch insgesamt	**8.490**	**3.668**	**4.880**	**7.344**	**88,6**	**60,1**	**116**

1) Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

2) Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:
Knochenanteile wurden entsprechend ihrem Anteil bei jeder Fleischart abgezogen. Anschließend wurde für Hauptfleischarten ein 5-prozentiger Hau- und Schwundverlust und für alle Fleischarten (einschließlich Innereien, Geflügel und sonstigem Fleisch) ein 4-prozentiger Haushaltsverlust berechnet. Der Tiernahrungsanteil wurde bei Innereien auf 60 Prozent, bei den übrigen Fleischarten auf 8,5 Prozent veranschlagt.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH 60,1 KILOGRAMM

Der in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischverbrauch ist eine rein statistische Größe, welche die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung stehende Fleischmenge, ausgedrückt in Schlachtgewicht, beschreibt.

Tatsächlich für den menschlichen Verzehr verfügbar sind jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten entweder nicht verzehrgeeignet sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus wird ein erheblicher Teil der zum menschlichen Verzehr verfügbaren Menge an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die industrielle Tierfertignahrungsproduktion.

Die größte Unsicherheit bei der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs besteht bei Lebensmitteln generell, und so auch bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, hinsichtlich derjenigen Mengen, die zwar zum menschlichen Verzehr zur Verfügung gestellt werden, aber wegen Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Lebensmittelregalen aussortiert werden oder bei den Haushalten in den Abfall gelangen. Die diesbezügliche Diskussion über Lebensmittelverschwendung hat dazu geführt, dass die bisherige Berechnung der Verzehrmenge von Fleisch überprüft wird.

Die effektiv der Bevölkerung in Deutschland zum Verzehr bereitgestellte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4,985 Millionen Tonnen. Pro Kopf der gewachsenen Gesamtbevölkerung bedeutete dies 60,1 Kilogramm im Durchschnitt und damit rund 100 Gramm mehr als 2018.

GEFLÜGEL WEITER IM TREND

Beim Verzehr an einzelnen Fleischarten gab es im letzten Jahr einen klaren Trend zu Geflügel. Der Verzehr an Schweinefleisch büßte hingegen weiter an Beliebtheit ein, zuletzt sogar sehr deutlich. Der Verzehr an Rind- und Kalbfleisch ging 2018 ebenfalls zurück, nachdem dieser während des gesamten Jahrzehnts bislang kontinuierlich zugenommen hatte. Der Pro-Kopf-Verzehr an Rind- und Kalbfleisch pendelte im letzten Jahr um 300 Gramm auf 9,7 Kilogramm zurück. Damit wurde der seit der BSE-Krise 2001 anhaltend positive Verzehrtrend bei diesen Fleischarten unterbrochen. In den beiden Jahren zuvor hatte der durchschnittliche Rindfleischverzehr noch um 200 beziehungsweise 300 Gramm zugenommen, während des letzten Jahrzehnts war eine Steigerung um 1,3 Kilogramm zu verzeichnen gewesen.

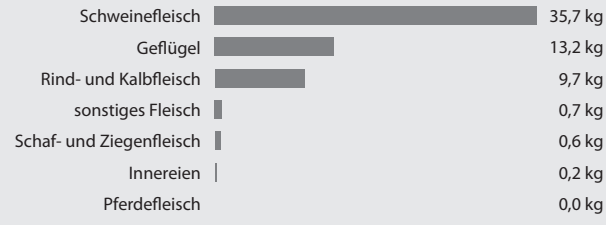
Am deutlichsten ist der Verzehr von Schweinefleisch gesunken, der um weitere 400 Gramm eingeschränkt wurde. Bereits im Vorjahr war ein Rückgang um 600 Gramm festzustellen und seit 2008 hat sich der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch sogar um 3,5 Kilogramm ermäßigt.

Trotz des erneuten deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 35,7 Kilogramm Durchschnittsverzehr auch im letzten Jahr die mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügel und Rind- und Kalbfleisch. Knapp 60 Prozent des Durchschnittsverzehrs konzentrierten sich erneut auf Schweinefleisch, das beim Frischfleischverzehr weiterhin die zentrale Rolle spielt und zugleich wichtigster Rohstoff für die Produktion von Fleischwaren und Wurst ist.

Die markanteste Veränderung war im letzten Jahr bei Geflügel zu beobachten, dessen Verzehrmenge im Durchschnitt um 800 Gramm auf inzwischen 13,2 Kilogramm zugenommen hat. Der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch hielt sich mit 600 Gramm auf dem Niveau des Vorjahres. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild, pendelte leicht um 100 Gramm auf insgesamt 700 Gramm zurück. Pferdefleisch lag mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von etwa 24 Gramm auch 2018 unter der Rundungsgrenze.

FLEISCHVERZEHR 2018

pro Kopf der Bevölkerung: 60,1 kg



Verzehrmenge nach Abzug der Knochen, Tiernahrung, industrieller Verwertung und Verlusten.

DFV 2019

FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM

	1950	1975	2000	2010	2015	2017	2018
Rindfleisch und Kalbfleisch	9,0	15,3	9,6	8,8	9,5	10,0	9,7
Schweinefleisch	13,9	31,9	39,1	39,5	37,9	36,1	35,7
Schaffleisch	0,4	0,4	0,8	0,6	0,6	0,6	0,6
Hauptfleischarten	**23,3**	**47,6**	**49,5**	**48,9**	**48,0**	**46,7**	**46,0**
Pferdefleisch	0,6	0,1	–	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,2
Geflügelfleisch	0,7	9,6	9,5	11,1	12,0	12,4	13,2
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9	0,8	0,7
Fleisch insgesamt	**26,2**	**55,8**	**61,0**	**61,3**	**61,0**	**60,0**	**60,1**

Der Verzehr von Bio-Fleisch hielt sich 2018 mit einem Anteil von weniger als zwei Prozent am Gesamtverzehr weiterhin in engen Grenzen. Zwar wird im letzten Jahr erneut von einem deutlichen Wachstum dieses Segments berichtet, allerdings ausgehend von einem vergleichsweise niedrigen Niveau.

LANGFRISTIG SINKENDER FLEISCHVERZEHR

Im langfristigen Vergleich sinkt der Fleischverzehr. Den Prognosen zufolge, wird sich dieser Trend in Deutschland und in den hochentwickelten Volkswirtschaften Zentraleuropas in den nächsten Jahren und Jahrzehnten fortsetzen.

In Deutschland entspricht die 2018 pro Kopf verzehrte Fleischmenge etwa dem 2008 ermittelten Wert. Seit 2007 geht der Pro-Kopf-Verzehr mit zwischenzeitlichen Schwankungen langsam aber stetig zurück. Der höchste Verzehrwert wurde 2011 mit 62,8 Kilogramm ermittelt, auf lange Sicht ist aber schon seit Mitte der neunziger Jahre ein langsamer aber stetiger Rückgang zu beobachten.

Die Liste der Ursachen ist lang. Verantwortlich sind veränderte Verzehrgewohnheiten. Es wird weniger und seltener Fleisch für Zuhause eingekauft, stattdessen häufiger in der Kantine gegessen oder in Restaurants gespeist. Die Kinder werden zunehmend in Ganztagsschulen und Kindertagesstätten verpflegt. Die Bevölkerungsstruktur hat sich verändert durch den wachsenden Anteil älterer und konsumschwächerer Menschen und den zunehmenden Bevölkerungsteil, der beispielsweise auf Schweinefleisch aus religiösen Gründen ganz verzichtet und Verzicht auch nicht mit dem höheren Konsum anderer Fleischarten kompensiert.

Hinzu kommen zeitlich begrenzte Konsumtrends, wie der Hype um Fleischersatzprodukte, die Diskussion um Gesundheitsrisiken von Lebensmitteln, Lebensmittelskandale oder Krisen wie die um BSE, die vorübergehend den Fleischabsatz stören und negativ beeinflussen. Kein Trend oder Ereignis schädigt den Absatzmarkt nachhaltig, zumindest nicht auf Dauer. Dennoch bleibt von allem etwas zurück, das den Fleischkonsum in seiner Gesamtheit etwas mindert. Der Anteil von Fleischersatzprodukten liegt immer noch unter einem Prozent.

FLEISCHERSATZPRODUKTE STAGNIERTEN AUF NIEDRIGEM NIVEAU

Von der schwächelnden Nachfrage nach Fleisch und Fleischwaren konnten Fleischersatzprodukte auch 2018 nicht profitieren. Die Einkaufsmengen lagen annähernd auf dem Niveau des Vorjahres und unterschritten damit die Einkaufsmengen aus dem Jahr 2016 um fast 9 Prozent.

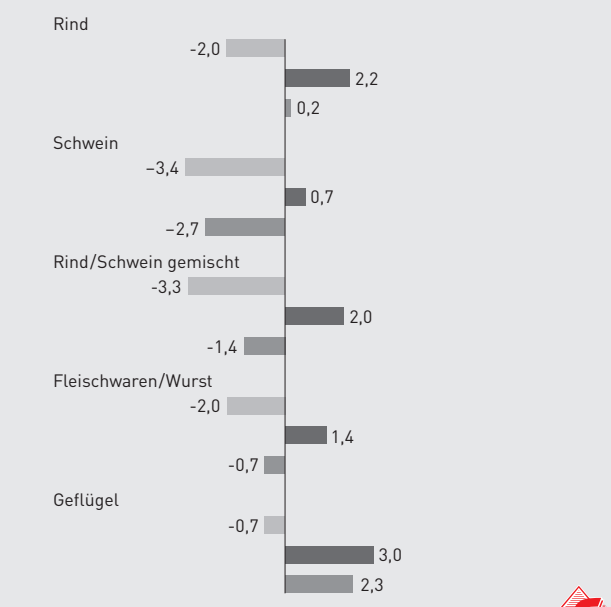
Bezogen auf die insgesamt von den privaten Haushalten in Deutschland eingekauften Mengen an Fleisch, Wurstwaren und Geflügel blieb das Marktvolumen von Fleischersatzprodukten mit einem Anteil von weniger als 1 Prozent gering.

Vegetarier und Veganer finden heute aufgrund ihrer vermeintlich gesünderen, zumindest aber bewussteren Ernährungsweise gesellschaftliche Anerkennung. Spezielle Angebote für diesen Personenkreis sind in der Gemeinschaftsverpflegung Alltag und auf den Speisenkarten von Restaurants selbstverständlich geworden. Es ist keine Seltenheit mehr, dass nicht alle im Haushalt lebenden Personen Fleisch verzehren. Die fleischlose Ernährung geht oft Hand in Hand mit einer ideologisch verbrämten Weltsicht von Massentierhaltung, Tierwohl und Klimaschutz.

Fakt ist, dass die folgende Generation einen geringeren Fleischkonsum aufweist und in den kommenden Jahren mit einem weiter sinkenden Fleischverzehr pro Kopf der Bevölkerung zu rechnen ist. Das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Ansprüche an tiergerechte und ökologisch vertretbare Fleischerzeugung, an Qualität und an einen Genuss ohne schlechtes Gewissen werden steigen.

DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2018

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV

DFV 2019

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN 29,6 KILOGRAMM

Mit dem Fleischverzehr ist 2018 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, leicht angestiegen. Das Verbraucherpanel der Gesellschaft für Konsumforschung in Nürnberg, GfK, weist für die Haushaltsnachfrage nach Fleischerzeugnissen eine bessere Entwicklung aus als für die Nachfrage nach Fleisch.

Die Struktur des Gesamtverzehrs dürfte sich dementsprechend weiter zugunsten von Fleischverarbeitungsprodukten verschoben haben. Von der insgesamt zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge ging nach den Berechnungen des DFV knapp die Hälfte in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Zusammen genommen entfielen danach statistisch gesehen im letzten Jahr 2,451 Millionen Tonnen auf Fleischerzeugnisse, das entspricht im Durchschnitt der Bevölkerung Deutschlands 29,6 Kilogramm pro Kopf.

DEUTSCHLAND BIETET GRÖSSTE WURSTVIELFALT

In Deutschland gibt es mit regionalen Schwerpunkten über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeugnisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Entsprechend den Verbraucherwünschen kommen ständig neue Kreationen und Abgabeformen hinzu. Die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt sind die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen und regionalen Spezialitäten.

Es gibt in Deutschland viele Regionen mit den dort typischen Fleischerzeugnissen. In den einzelnen Landstrichen besteht eine starke emotionale Bindung der Bevölkerung zu ihren traditionellen Produkten. Diese Fleisch- und Wurstspezialitäten sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt und imageprägend für die Region. Beispiele sind der Schwarzwälder Schinken, das Frankfurter Würstchen, der Pfälzer Saumagen oder die oberhessische Ahle Worscht. Fast jede Region in Deutschland hat ihre traditionellen Originale, die bei der dortigen Bevölkerung, Kennern oder Wurstliebhabern oft Kultstatus besitzen. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katenschinken, sind als geographische Herkunftsangabe geschützt.

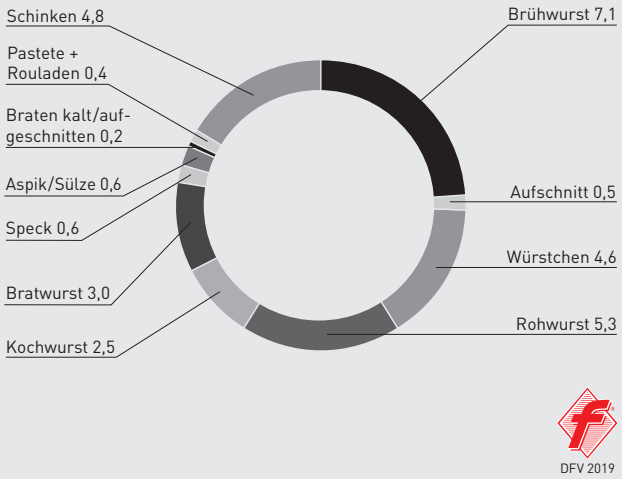
BRÜHWÜRSTE FÜHREN BELIEBTHEITSSKALA AN

Unterstellt man, dass die Vorlieben für bestimmte Würste oder Fleischerzeugnisse und der gesamte Wurstverzehr der Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte für den häuslichen Verzehr in Deutschland entsprechen, dann stehen traditionell die Brühwurste an der Spitze der Beliebtheitsskala. Von den 29,6 Kilogramm des gesamtem Wurst- und Fleischwarenverzehrs entfielen im letzten Jahr 7,1 Kilogramm auf Brühwürste. Die beliebtesten Sorten sind die Fleischwurst oder Lyoner, gefolgt von Sorten wie Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken und Fleisch- oder Leberkäs. Regional betrachtet, ist der Verzehr an Brühwurst am höchsten in Süddeutschland.

Technologisch gesehen zählen zur Brühwurst auch die Würstchen. Rechnet man den Verzehr von Frankfurtern, Wienern, Rinds- oder Bockwürstchen noch hinzu, dann konzentrierte sich auch 2018 über ein Drittel des deutschen Wurst- und Fleischwarenverzehrs allein auf die Brühwurst. Eine derart

PRO-KOPF-VERZEHR 2018 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 29,6 kg



Das arme Schwein

Der Markt für Schweine und Schweinefleisch bekommt Druck von allen Seiten. Ein langfristiges Absinken von Erzeugung und Verzehr ist vorprogrammiert. Das Fleischerhandwerk ist dabei von allen Marktbeteiligten noch am besten aufgestellt.

Für den Rückgang des Schweinefleischverzehrs sorgt die Demografie. Die wachsende ältere Generation konsumiert weniger und auch die Zuwanderer nach Deutschland essen weniger Fleisch vom Schwein. Die jüngere Generation ist mit einem geringeren Fleischkonsum aufgewachsen, orientiert sich beim Essen eher aushäusig und steht der Breite des Fleischangebots bis hin zu fleischlosen Alternativen aufgeschlossener gegenüber. Insektenburger oder Pflanzen- und Retortenfleisch mögen einige jetzt schon hip finden, langfristig sind sie eher ein Thema für die Welternährung.

Die Erzeugung von Schweinefleisch steht permanent am Pranger der Massentierhaltung, der Umwelt- und Ernährungsdiskussion. Hinzu kommen der Druck neuer gesetzlicher Anforderungen an die Haltungsformen und die Frage, wer für mehr Tierwohl zahlen soll. Sauenhalter und Ferkelerzeuger sind stark rückläufig, die Erzeugung konzentriert sich auf immer weniger Halter mit größeren Beständen. Regionale Schlachtstätten sind Mangelware und über allem schwebt das Damoklesschwert der Afrikanischen Schweinepest.

Es sieht nicht rosig aus für das Standardschwein. Dennoch gibt es unbestreitbar den Wunsch nach Klasse statt Masse. Qualitätsfleisch- und Regionalprogramme sind auf dem Vormarsch und die Vermarktung besonderer Schweinerassen hebt sich vom Massenangebot ab. Das lokale Fleischerhandwerk hat alle Voraussetzungen, diese grundlegenden Trends zu nutzen.

Dipl.-Volksw. Klaus Hühne, Geschäftsleitung Marktbeobachtung und Statistik

hohe Präferenz für eine einzelne Gruppe an Wurstwaren ist einmalig in Europa.

Der zweithöchste Pro-Kopf-Verzehr war mit 5,3 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Salami oder Mettwurst festzustellen, gefolgt von Schinken mit 4,8 Kilogramm.

Nach Angaben der Agrarmarkt Informationsgesellschaft, AMI, war die Salami auch im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Haushaltseinkäufen, kurz danach kommt der Kochschinken, gefolgt von der Fleischwurst, dem rohen Schinken und der Leberwurst. An der Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich 2018 kaum etwas geändert, allerdings hat man in der langen Hitzeperiode offensichtlich der Fleischwurst den Vorzug vor dem rohen Schinken gegeben.

Der Schinkenverzehr verteilt sich zu 2,6 Kilogramm auf gekochten und zu 2,2 Kilogramm auf rohen Schinken. Nicht zuletzt aufgrund des deutlichen Preisgefälles zu rohem Schinken und den vielfältigeren Verwendungsmöglichkeiten in der Küche wird der Kochschinken etwas stärker nachgefragt.

Auf Würstchen entfielen im letzten Jahr 4,6 Kilogramm und auf Bratwürste, die auch 2018 beliebtester Grillartikel gewesen sind, 3,0 Kilogramm des Verzehrs von Fleischerzeugnissen. Bei einem Produktgewicht von 80 Gramm hat damit jeder Bundesbürger im Durchschnitt pro Woche mindestens ein Würstchen verspeist oder alle vierzehn Tage eine Bratwurst.

NACHFRAGESTRUKTUREN LANGFRISTIG STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleischerzeugnissen auch langfristig nur wenig verändert. Die Vorlieben sind eindeutig und die Nachfragestrukturen größtenteils dauerhaft geprägt. Diese Feststellung beruht auf Analysen der AMI in Bonn auf der Grundlage der Aufzeichnungen von 13.000 Privathaushalten in Deutschland über ihre Einkäufe, die von der GfK in Nürnberg ausgewertet werden.

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2017	2018
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	26,7	25,5
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	68,5	69,9
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,7	4,5

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung

EINKAUFSMENGEN PRIVATER HAUSHALTE AN FLEISCHWAREN UND WURST 2018

(Mengenanteil in %)

	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2017	2018
Brühwurst	24,7	22,3	23,3	23,1	24,1	24,2	24,5	24,6
Rohwurst	18,0	16,0	16,8	17,7	17,8	17,7	18,1	18,0
Kochwurst	10,4	11,1	10,5	9,2	8,9	9,0	9,0	8,1
Würstchen	12,4	13,2	13,8	13,1	14,0	13,6	14,2	14,4
Bratwurst	4,3	8,8	9,3	8,5	8,7	8,9	8,8	9,1
Schinken	12,9	12,3	13,4	16,5	16,6	16,2	16,2	16,2
Aufschnitt	8,4	7,8	5,2	3,5	2,8	3,0	2,4	2,5
Speck	4,1	3,8	3,0	3,1	2,3	2,5	2,4	2,5
Aspikwaren/Sülzen	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0	3,0	2,6	2,5
Braten	1,0	0,9	0,9	0,7	0,6	0,8	0,8	0,8
Fleischpasteten/Rouladen	0,8	0,9	0,9	1,6	1,2	1,1	1,0	1,3

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung

„Eine Versicherung will's wissen“

– ANZEIGE –

MEHR ALS NUR VERSICHERUNGEN

Wünsche und Anforderungen von Kunden verändern sich und damit auch der gesamte Markt. Die Digitalisierung schreitet mit schnellen Schritten voran. Die SIGNAL IDUNA, die traditionell eine enge Verbindung zum Handwerk hat, setzt hier neue Maßstäbe, indem sie sich noch stärker auf das Lebensmittelhandwerk und dessen Herausforderungen fokussiert.

WAS TREIBT DIE BRANCHE UM?

Wie stelle ich sicher, dass der Betrieb reibungslos funktioniert? Wie sichere ich meinen Betrieb, meine Mitarbeiter/innen und auch meine Familie ab? Wie verändern sich Risiken – wo gibt es neue Risiken wie Cyberkriminalität, die existenzgefährdend sein können? Das sind die Fragen, auf die die SIGNAL IDUNA schon heute eine Antwort geben möchte. Deshalb verändert der Versicherer seine Arbeitsweisen und denkt noch konsequenter aus Kundensicht. Die Zielgruppenjourney „Lebensmittelhandwerk“ ist dafür ein gutes Beispiel. Hier arbeitet ein Team hierarchie- und ressortübergreifend an einem Projekt. Die Beteiligten recherchieren die Bedürfnisse und Wünsche der Zielgruppe und leiten daraus Ideen für neue Produkte und Services ab. Außerdem hat die SIGNAL IDUNA Zielgruppenagenturen für das Lebensmittelhandwerk identifiziert und qualifiziert. Diese Experten kommen aus unterschiedlichen Landkreisen in ganz Deutschland.

LÖSUNGEN ANBIETEN

Ein Handwerker möchte keine abstrakten Versicherungsprodukte, sondern Lösungen für seine Probleme. Durch die neue Ausrichtung und die noch stärkere Konzentration auf Fleischer und Metzger hat die SIGNAL IDUNA eine neue Vielgefahrenversicherung speziell für das Lebensmittelhandwerk auf den Markt gebracht – das SI-Meisterstück. Der beitragsfrei inkludierte Baustellen-Schutz tritt bei einer Baustelle im Umkreis von 100 Metern zu einer Filiale in Kraft und stellt bis zu 10.000 Euro für umsatzfördernde Maßnahmen zur Verfügung. Profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für Innungsmitglieder.

Hans Notzon,
Fleischermeister,
Fleischerei Zander-Klube,
Dortmund

Eine **moderne Versicherung** für ein traditionelles Handwerk.

Mit dem **SI-Meisterstück,** der neuen und umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: **Der beitragsfreie Baustellen-Schutz,** der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Nähere Informationen finden Sie unter: **www.signal-iduna.de/meisterstueck**

WIR SIND
FLEISCHER

SIGNAL IDUNA
gut zu wissen

FLEISCHWAREN UND WURST NACH ABGABEFORMEN 2018

(in %)

Einkaufsmengen privater Haushalte an Fleischwaren und Wurst	lose	vorverpackt	Konserven
Brühwurst	27,7	69,5	2,9
Rohwurst	22,6	77,0	0,3
Kochwurst	21,1	31,8	4,5
Würstchen	18,2	64,7	17,1
Bratwurst	26,1	73,6	0,2
Schinken	17,6	82,3	0,1
Aufschnitt	65,0	35,0	–
Speck	9,8	90,2	–
Aspikwaren/Sülzen	38,5	45,6	15,9
Braten	40,2	59,8	–
Fleischpasteten/Rouladen	22,0	75,2	2,8
Insgesamt	**25,5**	**69,9**	**4,5**

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung

Dementsprechend sind die auf Brüh- oder Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen in den letzten beiden Jahrzehnten im Wesentlichen unverändert geblieben. Die Beliebtheit von Brühwürsten ist im letzten Jahr noch weiter gestiegen und auch die Rohwürste konnten sich auf dem erreichten Niveau recht gut behaupten. Kochwürste sind dagegen weniger nachgefragt worden, die Hitze hat offensichtlich den Appetit auf diese zumeist deftigen Produkte gebremst. Verschiebungen der Nachfrage zeigen sich im Zeitablauf zu Schinken, Würstchen und Bratwurst. Langfristig in der Verbrauchergunst gesunken sind dagegen Kochwürste und Speck.

Die deutlichste längerfristige Veränderung ist bei der Bratwurst zu beobachten, deren Anteil an den Einkaufsmengen sich von 4,1 Prozent im Jahr 1985 auf 9,1 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat. Bei der Bratwurst dürfte der Außer-Haus-Verzehr die Haushaltseinkäufe noch bei weitem toppen. Nicht nur auf Volksfesten, auch beim Imbiss oder in Kantinen nimmt die Bratwurst in der Zubereitung als Curry-Wurst eine Spitzenposition ein. Rostbratwurststände und -grills sind in Thüringen oder Nürnberg fester Bestandteil des Landschafts- oder Stadtbildes. Die Bratwürste haben in ihrer jeweiligen geografischen Heimat Kultstatus. Dies gilt für die traditionelle Rostbratwurst in Thüringen und dem Frankenland ebenso wie für die Curry-Wurst in Berlin oder in rheinischen Großstädten.

Bei den übrigen Gruppen zeigen sich bei den Einkäufen der privaten Haushalte 2018 im Vorjahresvergleich nur leichte Veränderungen. Einem etwas geringeren Anteil von Aspikwaren und Sülzen steht ein etwas höherer Anteil der Einkaufsmengen von Fleischpasteten und Rouladen gegenüber.

VORVERPACKTE FLEISCHERZEUGNISSE WEITER IM TREND

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen hat sich 2018 unvermindert fortgesetzt. Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland 69,9 Prozent der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft, im Vorjahr waren es noch 68,5 Prozent der Einkaufsmenge gewesen.

Die Haushaltnachfrage nach Fleischwaren und Wurst hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert. Das Einkaufsverhalten steht in direktem Zusammenhang mit der Strukturentwicklung im Lebensmitteleinzelhandel und der ungebremsten Verbreitung von Discountern mit SB-Angeboten. Im letzten Jahr hat der Einkauf von Fleischerzeugnissen im Discountbereich weiter deutlich zugenommen und die Nachfrage nach vorverpackten Fleischerzeugnissen ist gestiegen. Der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen hat sich seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse im Bereich gemischter Aufschnitt. Relativ stark vertreten ist die

lose Bedienungsware bei Aspikwaren und Sülzen, bei gegartem Braten sowie bei Bratwurst und Brühwurst. Würstchen waren lange Zeit eine Domäne der Konserven. Mittlerweile werden Würstchen dreimal so häufig in Folienverpackung eingekauft wie in Dose oder Glas.

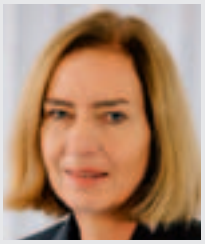
BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Mit seinem betriebswirtschaftlichen Beratungsangebot bietet der DFV den Innungsmitgliedern ein umfassendes Leistungsspektrum an telefonischer und Vor-Ort-Beratung an. Die Inhalte der Beratungen richten sich an den Erfordernissen der Betriebe aus und verfolgen je nach Schwerpunkt folgende Ziele:

- Analyse der betriebswirtschaftlichen Auswertung zur Ermittlung von Einsparungs- und Optimierungspotenzialen
- Entwicklung der lang- und mittelfristigen Unternehmensplanung, z. B. für Bankgespräche
- Untersuchung der Warenströme zur Verbesserung des Materialeinsatzes
- Unterstützung bei der Standardisierung und Kalkulation von Produkten und Arbeitsabläufen
- Verbesserung der Filialrentabilität
- Entscheidungsfindung zur Filialisierung und Standortwahl
- Optimierung der Verkaufsleistung durch gezielte Verkaufschecks (Mysteryshopping)
- Einschätzung der eigenen Ertragslage im Vergleich zu Kollegen anhand der anonymisierten halbjährlich erscheinenden Umsatz-Kostenanalyse.

Die telefonische Beratung dient der Erstkontaktaufnahme und der Klärung von Fragestellungen, die keine Beratung am Standort des Betriebes notwendig erscheinen lassen. In vielen Fällen ist es jedoch notwendig, den Betrieb persönlich zu besuchen. Steht eine Beratung vor Ort an, werden bereits im Vorfeld systematisch alle Daten erfasst, die Auskunft über die wirtschaftliche Lage des Betriebes und mögliche Verbesserungspotenziale bieten.

Eine Überprüfung der Kundenorientierung macht Sinn



Der kundenorientierte Verkaufsbereich spielt in einem Fachgeschäft eine maßgebliche Rolle. Von den Kunden selbst bekommen Betriebsinhaber wenige Informationen darüber, welche ihre Stärken und Schwächen im Verkaufsbereich sind. Die wenigsten Kunden sagen, wenn ihnen etwas nicht gefällt. Im schlimmsten Fall aber bleiben unzufriedene Kunden einfach weg und keiner weiß, warum. Das wirft jede Menge unbeantwortete Fragen auf: „Wie bin ich eigentlich im Vergleich zu den Kollegen aufgestellt? Was lieben meine Kunden an meinem Fachgeschäft, was mögen Sie nicht? Wie kommt mein Verkaufspersonal bei den Kunden an? Kann ich all diese Fragen eindeutig beantworten oder kann es sein, dass ich manchmal ein wenig betriebsblind bin, weil sich Gewohnheiten über Jahre einfach eingeschliffen haben?" Die Praxis zeigt, dass Betriebsblindheit ganz normal ist. Umso wichtiger ist es aber, sich ab und zu eine objektive Meinung zu verschaffen.

Mit dem Verkaufs-Check des DFV halten wir unseren Auftraggebern einen Spiegel vor, in dem sie ihre Verkaufsstelle, auf Wunsch auch im Vergleich zu Filialen und Mitbewerbern, genau betrachten können. Unsere geschulten Berater schlüpfen während des Testeinkaufs in die Rolle von Kunden. Sie erfahren während einer realistischen Kaufsituation eine Fülle von Informationen. Grundlage ist ein umfangreicher Kriterienkatalog, der während des Verkaufsvorgangs bei allen Verkaufsstellen gleich zur Anwendung kommt. In der Unterhaltung mit dem Verkaufspersonal werden deren Servicegedanke und Fachkompetenz getestet. Auftraggeber bekommen auf diesem Wege wichtige Informationen über ihre Wettbewerbsvor-, beziehungsweise -nachteile. So dienen die Erkenntnisse aus dem Verkaufs-Check als Grundlage für strategische Maßnahmen und Entscheidungen.

Martina Schreiner, Betriebswirtschaftliche Auswertungen

Schwerpunkte der Beratungen lagen im Berichtszeitraum insbesondere in folgenden Bereichen:

- Kalkulation und Plausibilitätsprüfung des Materialeinsatzes, insbesondere für die heiße Theke, den Partyservice und die Produktion von Konserven
- Verbesserung der Kassenführung zur Verringerung von unentdecktem Schwund
- Optimierung der Arbeitsorganisation zur Entlastung des Unternehmers
- Steigerung von Umsatz- und Ertrag, z. B. durch eine Veränderung der Sortimentsstruktur
- Einkaufs- und Verkaufspreisvergleiche, Umsatz- und Kostenanalysen
- Verbesserung der Personaleinsatzplanung mit dem Ziel, den Personaleinsatz besser auf den Umsatz abzustimmen und die Produktivität zu steigern.

Die betriebswirtschaftliche Beratungsstelle kann auf ein umfangreiches und aktuelles Datenmaterial zugreifen, das dabei hilft, Chancen, Risiken und Verbesserungspotenziale bei den Betrieben zu identifizieren.

Oftmals wird eine betriebswirtschaftliche Beratung leider erst in Anspruch genommen, wenn eine Liquiditätskrise eingetreten oder kaum noch abwendbar ist. In diesem Fall ist es notwendig, tragfähige Konzepte mit zielführender Liquiditätsplanung zu erarbeiten. Das hilft nicht nur dem Fleischer bei der Sanierung seines Betriebes, sondern dient auch als Grundlage für Gespräche mit Banken.

UMSATZ UND KOSTENANALYSE

Ziel der Umsatz- und Kostenanalyse ist es, dem teilnehmenden Fleischer einen Anhaltspunkt für sein betriebliches Kostengefüge zu geben. Der Aufwand für die Fleischer beschränkt sich dabei auf wenige Angaben in einem Fragebogen

Kalkulation regt zur betrieblichen Selbstreflektion an

Beim Thema Kalkulation winken viele Unternehmer ab, sie fürchten den Aufwand oder viel Zeit und Geld in komplizierte EDV investieren zu müssen. Dabei kann eine Kalkulation mit einfachen Mitteln am Küchentisch, oder im Büro mit einem Blatt Papier und einem Stift erfolgen. Das Ziel ist, alle Kosten zu ermitteln, die durch die Herstellung und den Verkauf eines Produktes oder einer Dienstleistung verursacht werden. Nur so kann zweifelsfrei und unabhängig von persönlichen Einschätzungen festgestellt werden, ob sich Produkt oder Service überhaupt lohnen. In der Beratung trifft man häufig auf wenig gut durchdachte Lieferungen, aufwändige Partyserviceaufträge oder auch eine falsche Bepreisung von Konserven. Auch teure Verpackungen oder übermäßige Portionen sind, sofern im Verkaufspreis unberücksichtigt, schädlich. All dies schmälert unnötig den Ertrag und bindet Ressourcen, die an anderer Stelle nutzbringender eingesetzt werden könnten. Nimmt man sich die Zeit, den gesamten Lebenszyklus eines Produktes unter Vollkostengesichtspunkten, vom Wareneingang bis zum Kunden zu durchlaufen, stellt sich zudem häufig heraus, dass der Aufwand höher ausfällt als erwartet.

Das Angebot einer Fleischerei sollte stets unter dem Motto „Kein Umsatz ohne Ertrag" geprüft werden. Kommt man beispielsweise zu dem Entschluss, dass die Belieferung des lokalen Vereins keinen Gewinn beisteuert, aber Prestige bringt, kann eine Entscheidung auch nachvollziehbar gegen Ertrag ausfallen. Auch kann ein knapp kalkuliertes Angebot aus Gründen der Warenrotation sinnvoll sein. Häufig ist es jedoch so, dass – oft sogar trotz eines kritischen Bauchgefühls – Gründe gefunden werden, um bestimmte Kunden weiter zu beliefern und unrentable Produkte weiter zu produzieren. Nicht selten findet eine Quersubventionierung von wenig lukrativen Produkten und Absatzwegen durch lukrative statt. Hier hilft nur nüchterne Kalkulation und selbstkritische Bewertung, vielleicht auch mit Hilfe eines neutralen Beraters.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

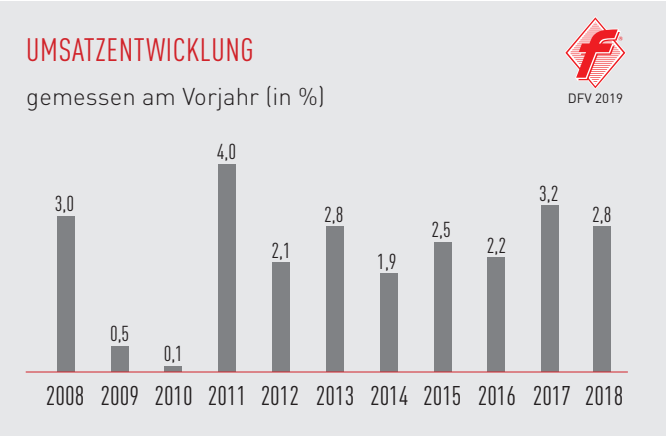
und die Einsendung der betriebswirtschaftlichen Auswertung des Halbjahres, bzw. des ganzen Jahres. Schwerpunkt der Analyse ist ein Soll-Ist-Vergleich jeder Kostenart. Dazu wird auf der Basis der betriebsindividuellen Struktur ein erreichbarer Soll-Wert ermittelt. Die tatsächlich angefallenen Kosten werden als Ist-Wert diesem gegenübergestellt. Abweichungen in den Kostenarten werden übersichtlich mit einer Ampel bewertet. Grün bedeutet: „alles in Ordnung", rot signalisiert „akuten Handlungsbedarf". Praxiserprobte Handlungsempfehlungen runden die Analyse ab.

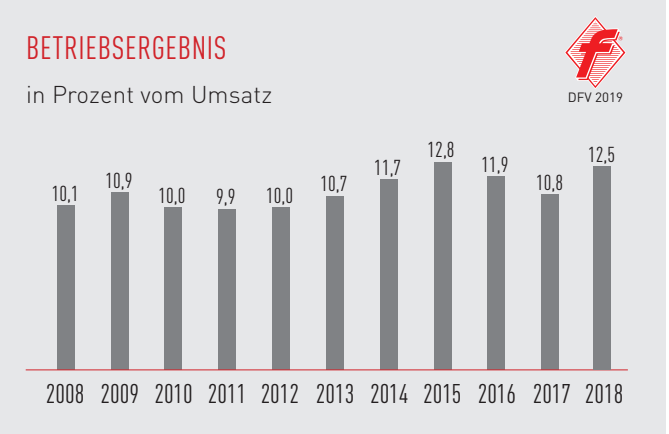
Die teilnehmenden Betriebe erhalten nach Abschluss der halbjährlichen und jährlichen Umsatz- und Kostenanalyse die Betriebskostenstatistik, in der alle teilnehmenden Betriebe mit ihren anteiligen Kostenarten nach ihrem Betriebsergebnis platziert sind. Der Deutsche Fleischer-Verband hat die Ergebnisse der Betriebskostenstatistiken der letzten zehn Jahre mit über 3.000 Umsatz- und Kostenanalysen zusammengefasst.

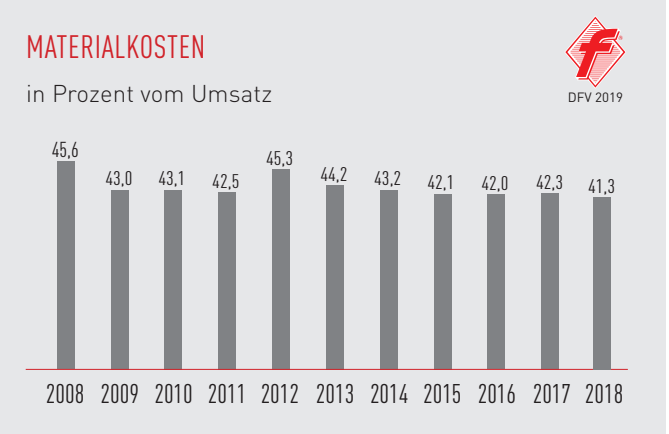
Insgesamt nimmt die Anzahl der Betriebe mit einem Jahresumsatz von unter 500.000 Euro ab. Gleichzeitig wächst die Teilnehmerzahl der Betriebe, die mehr als eine Million Euro erzielen. Für eine bessere Vergleichbarkeit wurde ab 2017 eine neue Umsatzgrößenklasse für Betriebe mit mehr als drei Millionen Euro Umsatz geschaffen. Ferner ist aufgrund dieser Entwicklung eine methodische Anpassung der Gewichtung notwendig geworden.

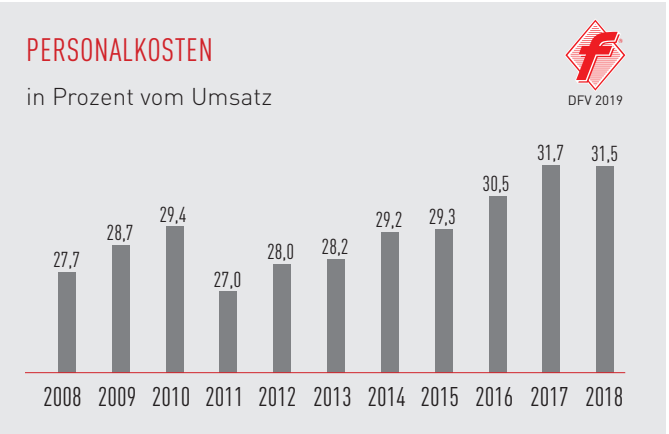
Aus dem Zehnjahresvergleich der Betriebskostenstatistik lässt sich ein stetig positiver Trend in der Umsatzentwicklung der teilnehmenden Betriebe erkennen. Das Betriebsergebnis wird maßgeblich von den beiden großen Kostenblöcken Material- und Personalkosten beeinflusst. Die Personalkosten entwickeln sich zum Kostentreiber in den Fleischereien. Sie haben sich seit 2011 um fast fünf Prozent erhöht. Ein hoher Krankenstand, der Fachkräftemangel und steigende Forderungen nach monetären Anreizen lassen auch für das Jahr 2019 keine sinkenden Personalkosten vermuten.

Die Materialkosten sind, verglichen mit dem Vorjahr, wieder leicht gesunken. Der verhältnismäßig geringe Materialkostenanteil ist in erster Linie auf die niedrigen Einkaufspreise für Schweinefleisch zurückzuführen. Eine Trendwende zeichnete sich jedoch bereits zum Ende des Jahres 2018 ab. Insgesamt ist









Das Podium des European Meat Forum 2018 im Europäischen Parlament

das Betriebsergebnis noch einmal leicht gestiegen. Die im Jahr 2019 eingetretenen Preissteigerungen beim Schweinefleischpreis in Verbindung mit steigenden Personalkosten zehren vielfach jedoch am hart erarbeitenden Betriebsergebnis. Mehr Informationen hierzu erhalten Sie im passwortgeschützten Mitgliederbereich oder bei Martina Schreiner, Tel. 069/63302-270, m.schreiner@fleischerhandwerk.de.

IMV-PRÄSIDIUM TAGTE IN HAMBURG

Anlässlich des DFV-Verbandstages tagte das IMV-Präsidium im Oktober 2018 in Hamburg. Auf seiner zweistündigen Sitzung befasste sich das Gremium schwerpunktmäßig mit der inhaltlichen Vorbereitung der im Folgemonat in Brüssel anstehenden IMV-Herbsttagung – dem 20. European Meat Forum und der IMV-Generalversammlung.

EUROPEAN MEAT FORUM (EMF) IM EUROPÄISCHEN PARLAMENT

Im November 2018, anlässlich ihres zwanzigsten EMF, diskutierten Europas Metzger mit Brüsseler Entscheidungsträgern und IT-Spezialisten über Chancen und Risiken der Digitalisierung für die Betriebe des Fleischerhandwerks. Im Anschluss wurde das 111-jährige Bestehen des internationalen Verbundes des Fleischerhandwerks gefeiert.

Dem EMF wurde eine zweistündige simultanverdolmetschte Vorbereitungssitzung vorgeschaltet. Der Austausch unter den Delegierten machte deutlich, dass bereits viele Verbände begonnen haben, nationale Digitalisierungsstrategien zu entwickeln, die auf ihre Handwerksbetriebe maßgeschneidert werden. Die Mitgliedsverbände beschlossen, sich gegenseitig über ihre nationalen Branchenlösungen auf dem Laufenden zu halten.

IMV-GENERALVERSAMMLUNG IN BRÜSSEL

Während der Generalversammlung des IMV, die ebenfalls im November 2018 in Brüssel stattfand, tauschten sich die Delegierten vor allem über die folgenden Themen intensiv aus: die neuen Vorschriften zur amtlichen Kontrolle und zur Durchführung der Fleischuntersuchung, Herkunftskennzeichnung, Stand der nationalen Reformulierungsarbeiten zur Fett- und Salzreduktion bei Fleischerzeugnissen sowie zum Stand der nationalen Lösungen in Bezug auf die Ferkelkastration, Auslobung „vegetarisch/vegan“, unlautere Handelspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette zum Nachteil des Fleischerhandwerks, Nachwuchs- und Facharbeitermangel sowie gewaltsame Übergriffe und Hetze veganer Gruppierungen und militanter Tierschützer auf Metzgerbetriebe und deren Mitarbeiter.

INTERNATIONAL ABGESTIMMTE INTERESSENVERTRETUNG

Im Internationalen Metzgermeister-Verband (IMV) sind die europäischen Landesverbände mittelständischer, handwerklicher Metzger- und Traiteurbetriebe zusammengeschlossen. Derzeit gehören dem IMV 16 Fachverbände aus den Ländern der Europäischen Union und der EFTA an. Die Geschäftsführung des IMV, das Generalsekretariat, wird vom Brüsseler Büro des DFV geleistet, was eine effektive Abstimmung der branchenspezifischen Interessen auf europäischer Ebene gewährleistet.

INTERNATIONALER WETTBEWERB DER FLEISCHERJUGEND (IWF)

Den Titel „Europameister der Fleischerjugend 2019“ errang Jungfleischerin Josja Haagsma aus den Niederlanden. Sie konnte sich in einem spannenden Kopf-an-Kopf-Wettstreit gegen elf Mitstreiter-/innen aus England, Frankreich, Österreich, den Niederlanden, der Schweiz und Deutschland durchsetzen. Der IWF wurde am 4. und 5. Mai 2019 während der IFFA-Messe auf dem DFV-Wettbewerbsareal ausgetragen.

IMV-VORSTANDSSITZUNG IN FRANKFURT AM MAIN

Am 6. Mai 2019 trafen sich die Delegierten der Mitgliedsverbände des IMV auf Einladung des Deutschen Fleischer-Verbandes in Frankfurt am Main zu ihrer Frühjahrstagung. Die Leiterin des Generalsekretariats präsentierte einen Auszug aus den Lobbyaktivitäten des IMV zu aktuellen EU-Gesetzesmaßnahmen. Der IMV war weiter aktiv im Hinblick auf das Ziel, eine Auslobung vegetarischer/veganer Lebensmittel im Zusammenhang mit Begrifflichkeiten aus

dem Bereich traditioneller Fleischerzeugnisse mittels europäischer Vorschriften klarer zu unterbinden. Seit knapp vier Jahren setzt sich der IMV für eine solche europäische Lösung ein, im April ist der IMV seinem Lobbyziel einen großen Schritt nähergekommen. Danach sollen künftig auch explizit Fleisch, Fleischprodukte und Fleischzubereitungen per Verordnung geschützt werden.

Seit rund acht Jahren begleitet der IMV das Gesetzgebungsverfahren zur Neuordnung der amtlichen Kontrolle, EU-Verordnung 2017/625 mit den daraus resultierenden Durchführungsbestimmungen, mit intensiver, erfolgreicher Lobbyarbeit. Das wesentliche Lobbyziel, eine Basis für ein Mehr an Gebührengerechtigkeit für Kleinbetriebe zu schaffen, ist dem IMV in wichtigen Punkten gelungen. So konnte der IMV die Einführung einer Pflicht zur Gebührenerhebung für die Erst- beziehungsweise Regelkontrolle erfolgreich verhindern, gerechtere Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Kontrolle festschreiben, ein Fortschreiben der Reduktionsmöglichkeiten der Fleischbeschaugebühren bei Kleinbetrieben durchsetzen und nicht zuletzt neue Transparenzvorschriften bezüglich der Gebührenkalkulation erfolgreich einfordern.

Intensiv beteiligt hatten sich der IMV und seine Mitgliedsverbände jüngst auch an der Ausgestaltung der künftigen Fleischuntersuchung und der Vorschriften zur Anwesenheit des amtlichen Tierarztes. Da die aktuell noch geltenden nationalen Erleichterungen bezüglich der Durchführung der ante- und post-mortem Untersuchung ab Dezember 2019 keine Geltung mehr haben werden, setzte sich das Fleischerhandwerk für die Kodifizierung europaweiter Flexibilisierungen für handwerkliche Schlachtbetriebe ein. Zudem fand ein ausführlicher Austausch unter den Delegierten über den Stand der nationalen Vorarbeiten zu den EuroSkills statt, die vom 16.–20. September 2020 in Graz, Österreich ausgetragen werden.

Der Vorstand des IMV tagte im Mai 2019 in Frankfurt am Main.

Wir bringen Geschmack an Fleisch und Wurst

- Gewürze
- Marinaden
- Zusatzstoffe

AVO-WERKE · August Beisse GmbH
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 0 54 06 / 5 08-0 · Fax 0 54 06 / 41 26
info@avo.de · www.avo.de

#stolzaufmeinenberuf

Vizepräsidentin Nora Seitz

Wenn man Fleischer fragt, was das Besondere am Fleischerhandwerk ist, dann hört man immer wieder die Schlagworte, die wir alle kennen: Vielfalt, Kreativität, Tradition, Regionalität, Qualität und einiges mehr. Das Wichtigste ist aber vielleicht eine Sache, die in den letzten Monaten so deutlich greifbar geworden ist wie kaum zuvor: Der große Stolz unserer Kolleginnen und Kollegen auf dieses Handwerk. Als im Juni vermeldet wurde, dass eine Mutter ihrer Tochter vor der Fleischtheke angeraten hat, dass sie in der Schule fleißig sein soll, damit sie nicht selbst irgendwann hinter der Theke arbeiten muss, war das Auslöser für eine wunderbare Aktion. Hunderte aus unserer Branche bekannten sich in den sozialen Medien dazu, #stolzaufmeinenberuf zu sein. Diese Reaktion, die auch in der „klassischen" Presse sehr positiven Widerhall gefunden hat, ist nicht nur ein starkes Statement, sie macht mich auch stolz auf die Menschen, mit denen wir im Fleischerhandwerk zusammenarbeiten dürfen.

Eigentlich kann der beeindruckende Verlauf dieser Aktion nicht verwundern. Es sind nicht nur die Erfahrenen unseres Handwerks, die diesen Stolz verkörpern. Mehr noch strahlen die jungen Menschen, die unsere Berufe gewählt haben, diese Begeisterung und diesen Stolz aus. Unsere Nationalmannschaft oder der Verein „Fleischerhandwerk – Wir sind anders" sind voll von diesen großartigen Nachwuchskräften. Und sie sind nur ein Teil dieser großen, jungen Fleischerfamilie. Das macht Mut für die Zukunft. Es muss eben alles ineinandergreifen: Motivierte und begeisterungsfähige junge Leute, eine fundierte Ausbildung in guten Betrieben und eine ordentliche Förderung durch das Elternhaus. Das Ergebnis kann man landauf, landab sehen.

Uns als Verband obliegt die Aufgabe, all das konstruktiv und sachkundig zu begleiten. Zum einen unterstützen wir die Unternehmen bei der Gewinnung von Auszubildenden, zum anderen müssen wir die Regeln der Ausbildung so gestalten, dass die Ausbildung allen Anforderungen gerecht wird. Dabei geht es natürlich auch um Paragrafen, sei es im Berufsbildungsgesetz oder in den Ausbildungsverordnungen. Bei der Erarbeitung dieser Rahmenbedingungen gibt es viele, die mitreden. Umso wichtiger ist es, dass wir die Notwendigkeiten des Fleischerhandwerks sachkundig und engagiert einbringen. Da gibt es auch einmal dicke Bretter zu bohren, was uns nicht abhält. Denn wir wollen noch mehr junge Leute haben, die sagen #stolzaufmeinenberuf.

NOVELLE DES BERUFSBILDUNGSGESETZES (BBIG)

Die Novelle des Berufsbildungsgesetzes, die Anfang 2020 in Kraft treten soll, bringt weitreichende Folgen für die Berufsausbildung auch im Fleischerhandwerk. Das Bundeskabinett hat die Novelle bereits verabschiedet, derzeit befindet sie sich im parlamentarischen Verfahren.

Die Neufassung beinhaltet einige weitreichende Eingriffe. Dazu gehört vor allem die Einführung einer Mindestausbildungsvergütung, die schon ab 2020 gelten soll. Im ersten Lehrjahr soll sie 515 Euro betragen, im 3. Lehrjahr 695 Euro. Für die folgenden Jahre sind erhebliche Steigerungen vorgesehen. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks und der DFV haben sich massiv gegen diese Einführung ausgesprochen. Insbesondere in solchen Regionen, in denen der Abschluss eines Tarifvertrags schwierig oder unmöglich ist, werden viele Betriebe zusätzlich belastet. Ein solcher Tarifvertrag, so sieht es der Kabinettsbeschluss vor, hätte hier Vorrang vor der gesetzlichen Mindestregelung.

Von besonderer Bedeutung für das Fleischerhandwerk ist die angestrebte verbesserte Durchlässigkeit innerhalb der beruflichen Bildung. Grundsätzlich wird angestrebt, „gestufte" Ausbildungsgänge zu ermöglichen, wobei die Anrechnung von zweijährigen Ausbildungen deutlich erleichtert werden soll. Das hätte unmittelbare Auswirkungen auf die anstehende Neuordnung der Ausbildungsverordnung für den Verkäufer/innen-Beruf.

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSVERORDNUNG FÜR FACHVERKÄUFER-/INNEN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Nach der Neuordnung des BBiG werden die Verhandlungen über die Überarbeitung der Ausbildungsverordnung für den Verkaufsberuf im Lebensmittelhandwerk wieder aufgenommen. Die BBiG-Novelle wird dabei zu wesentlichen Veränderungen in der Struktur der Ausbildung führen.

In den bisherigen Diskussionen haben sich die Gremien des DFV mehrheitlich für eine Beibehaltung der dreijährigen

Beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion trafen die jungen Nachwuchstalente von der Nationalmanschaft nicht nur Bundeskanzlerin Angela Merkel sondern auch eine Reihe bedeutender Bundes- und Landespolitiker. Die folgende Doppelseite gibt einen guten Eindruck von den vielfältigen Aktivitäten der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks im letzten Jahr.

Ausbildung der Verkäufer/innen ausgesprochen. Das wird zwar grundsätzlich auch so bleiben, eine zweijährige Ausbildung soll aber nun ebenfalls möglich werden. Betrieb und Azubi sollen zu Beginn der Ausbildung festlegen, welcher Ausbildungsgang gewählt wird. Ganz endgültig wird diese Wahl jedoch wegen der geforderten Durchlässigkeit nicht sein.

Zum einen soll die zweijährige Ausbildung später fortgesetzt werden können, um den höherwertigen Abschluss zu erreichen. Zum anderen sollen diejenigen, die drei Jahre gelernt haben, aber die Abschlussprüfung nicht bestehen, mit dem Abschluss der zweijährigen Ausbildung versehen werden. Im Ergebnis führt dies zu einer modularen Ausbildung, die das Fleischerhandwerk bisher abgelehnt hat, die nun aber eingeführt werden muss. Der DFV wird sich bei der Ausgestaltung der neuen Inhalte massiv dafür einsetzen, dass weder Ausbildungstiefe noch Ausbildungsqualität abgebaut werden.

ÄNDERUNGSVERORDNUNG FLEISCHER, WAHLQUALIFIKATION SCHLACHTEN

Mit der Änderungsverordnung über die Berufsbildung zum Fleischer vom 01. August 2017 wurden die vorgeschriebenen Inhalte für die Prüfung und zur Erlangung des Sachkundenachweises zum Schlachten in die Ausbildungsverordnung integriert. Die Frist für die Umsetzung der Vorschrift endet am 31. Dezember 2019. Zuständig sind die Bundesländer. Da die Umsetzung noch nicht überall erfolgt ist, hat der Zentralverband des Deutschen Handwerks in Abstimmung mit dem DFV die Kultusministerkonferenz (KMK) angeschrieben und auf diesen Sachverhalt erneut hingewiesen. Gleichzeitig wurde angeregt, dass in denjenigen Bundesländern, in denen die Umsetzung noch nicht erfolgt ist, Kontakt mit den Kultusministerien, den zuständigen Veterinärbehörden und den Berufsschulen aufgenommen wird, um auf eine Anpassung der Rahmenlehrpläne hinzuwirken. Dabei wurde erneut auf das Konzept des Landesinnungsverbandes

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

AVO Geschmack & Technologie

Gilde stiftung des fleischerhandwerks e.v.

GIESSER MADE IN GERMANY

LOHFF'S Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung

CWS CWS.COM

Kalle KALLE GROUP

handtmann Ideen mit Zukunft.

SIKA Created to work

Raphael Buschmann (l.) und Manuel Kirchhoff von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf dem Internationalen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend

Bayern hingewiesen, das hier als Vorlage dienen kann. Auch beim Landesinnungsverband Hessen wurde ein entsprechendes Konzept erarbeitet, das den anderen Landesinnungsverbänden bei Bedarf zur Verfügung steht.

ÜBERARBEITUNG DER ÜBERBETRIEBLICHEN LEHRLINGSUNTERWEISUNG

Das Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover (HPI-Institut), die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), sachkundige Fachlehrer und der Deutsche Fleischer-Verband überarbeiten gemeinsam die Inhalte der Überbetrieblichen Unterweisung der Auszubildenden im Fleischerhandwerk.

Die Arbeit hat im Frühjahr 2018 begonnen und ist inzwischen inhaltlich weitgehend abgeschlossen. Die Lehrgangsinhalte beider Ausbildungsberufe wurden inhaltlich überarbeitet und ergänzt. Bei den Fachverkäufer/innen wurde die Unterweisung ergänzt um einen Grundkurs. Insgesamt wurden die Inhalte hier mit mehr produktionsbezogenen Inhalten ergänzt.

Zur Sicherstellung der Förderung der Kurse werden nun noch notwendige Kalkulationen erstellt. Anschließend wird die Neuordnung umgesetzt.

NATIONALMANNSCHAFT WIRD GRÖSSER UND ERFOLGREICHER

Die Erfolgsgeschichte der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks konnte auch im Berichtsjahr fortgeschrieben werden. So wurde die Zahl der Mannschaftsmitglieder weiter ausgebaut, was eine große Zahl von Einsätzen ermöglichte.

Um weitere Mitglieder der Nationalmannschaft berufen zu können, wurde im März 2019 in Koblenz ein weiteres Auswahlverfahren durchgeführt. Die Teilnehmer, die von ihren Landesinnungsverbänden nominiert wurden, zeigten ihr fachliches und rhetorisches Können. Auch Teamfähigkeit war ein wichtiges Kriterium. Auf der Grundlage dieses Verfahrens wurden schließlich auf Vorschlag des Fachbeirats Berufsbildung sieben neue Mitglieder durch das Präsidium berufen. Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks hat nunmehr 20 Mitglieder.

Ausgebaut werden konnte die Zahl der Veranstaltungen, die durch den Auftritt der Nationalmannschaft bereichert wurden. Nachdem 2018 insgesamt elf Einsätze stattgefunden haben, werden es 2019 insgesamt mindestens 16 Einsätze sein. Leider konnten nicht alle Anfragen bedient werden, da durch Terminüberschneidungen nicht ausreichend Mitglieder zur Verfügung standen. Für die Zukunft soll dieses Problem durch einen weiteren moderaten Ausbau der Mannschaft gemildert werden.

Höhepunkte der Aktivitäten waren das Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion (PKM) in Berlin und der Auftritt bei der IFFA 2019. Beim PKM-Sommerfest hat die Mannschaft erstmals auch die Organisation und Durchführung des Standes des Fleischerhandwerks verantwortet. Das Zusammentreffen und die Gespräche mit zahlreichen Ministern und Abgeordneten und der Austausch mit Bundeskanzlerin Merkel zeigten erneut, dass die Mannschaftsmitglieder zu hervorragenden Botschaftern für unser Handwerk gereift sind.

Bei der IFFA präsentierte sich die Nationalmannschaft den Fachbesuchern aus dem In- und Ausland an einem eigenen Messestand. Selbstverständlich stellte die Mannschaft auch die Teilnehmer am internationalen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend. Weitere Aktivitäten der Mannschaft sind hier zu finden: www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

Besonders erfreulich ist, dass im Berichtsjahr weitere Unterstützer für die Nationalmannschaft gewonnen werden konnten. Die Firmen Giesser-Messer, AVO, Handtmann und SIKA Footwear sind neu hinzugekommen. Bisher haben schon die Firmen CWS und Kalle sowie die Gilde-Stiftung und die Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung ihren Teil zum Erfolg der Nationalmannschaft beigetragen.

FASZINATION SCHÄRFE

PREMIUMCUT

Erlebe die Perfektion des Schneidens mit Werkzeugen von dem Messerspezialisten GIESSER und die Bewunderung ist dir sicher.

Scharf drauf?
Dann schau auf www.giesser.de vorbei!

GIESSER
MADE IN GERMANY

WEITERER RÜCKGANG AN AUSZUBILDENDEN IM FLEISCHERHANDWERK

Der anhaltende Bewerbermangel, die Fokussierung auf Trendberufe und die unverminderte Studierneigung haben 2018 zu einem weiteren Rückgang der Ausbildungszahlen im Fleischerhandwerk geführt. Die erneute Verringerung des Lehrlingsbestandes bei den Fleischern und Fleischerinnen und vor allem bei den Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk – Fleischerei hatte sich durch gesunkene Abschlüsse neuer Ausbildungsverträge in den vorangegangenen Jahren bereits angekündigt.

Beide Ausbildungsberufe zusammengenommen sind im zurückliegenden Jahr 154 weniger Ausbildungsverträge neu abgeschlossen worden und der Bestand an Auszubildenden im Fleischerhandwerk hat sich um weitere 410 oder 6,1 Prozent vermindert. Sowohl bei den Neuabschlüssen als auch bei dem Bestand hat sich 2018 der Rückgang nur unwesentlich abgeschwächt, nachdem zuvor die Talsohle bereits erreicht schien.

Insgesamt befanden sich im letzten Jahr 6.279 junge Menschen zur Berufsausbildung in einem fleischerhandwerklichen Betrieb, zuvor waren es noch 6.689 gewesen. Von dem insgesamt zu verzeichnenden Rückgang konzentrierten sich gut drei Viertel auf den Verkaufsbereich. Ein weiteres leichtes Absinken des Lehrlingsbestands im Fleischerhandwerk ist aufgrund der Entwicklung in den Vorjahren auch für 2019 absehbar.

2.926 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen führte der nochmalige Rückgang an neuen Ausbildungsverträgen 2018 zu einem weiteren Absinken des Bestands um 98 oder 3,2 Prozent. Die Bestandsabnahme hat sich damit gegenüber 2017 zwar wieder etwas beschleunigt, war aber deutlich geringer als noch in den Jahren zuvor. Am Jahresende befanden sich noch 2.926 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

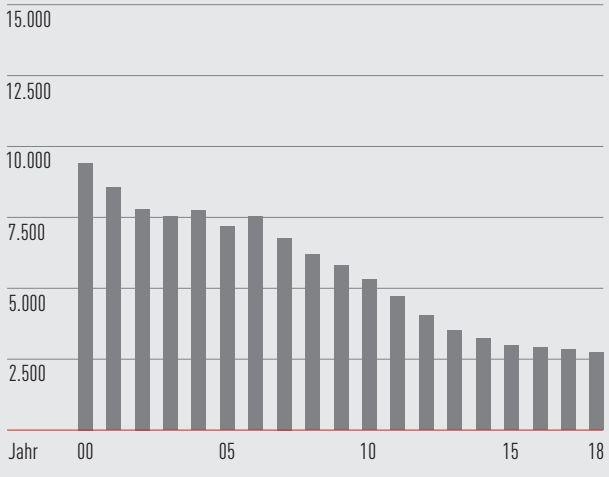
Trotz des erneuten Rückgangs des Ausbildungsbestandes insgesamt, ist bei regionaler Betrachtung eine gewisse Trendwende zu erkennen. Während in Bayern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Rheinland-Pfalz noch weitere deutliche Rückgänge zu verzeichnen waren, stiegen in Baden-Württemberg oder Hessen die Ausbildungszahlen bei den Fleischerlehrlingen wieder erkennbar an.

1.195 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2018 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren wieder 106 weniger als im Vorjahr. Der seit Jahren anhaltende Rückgang an neuen Ausbildungsverträgen von Fleischern hat sich gegenüber

ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2000–2018 FLEISCHER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2017: 3.024
Ausbildungsverhältnisse 2018: 2.926

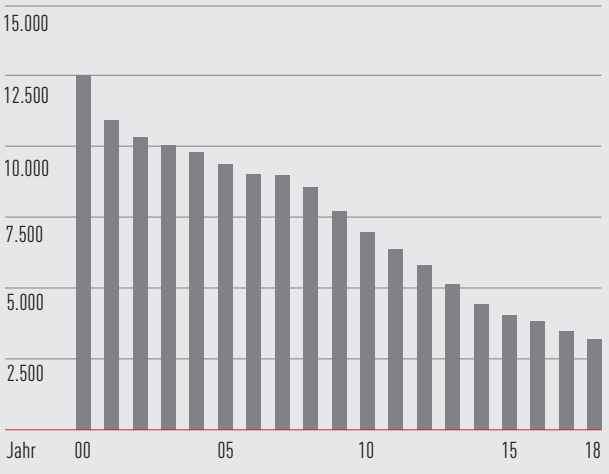
DFV 2019



ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2000–2018 FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2017: 3.665
Ausbildungsverhältnisse 2018: 3.353

DFV 2019



Created to work

SIKA

Arbeitsschuhe, die durch Komfort und Qualität überzeugen

SIKA Berufs- & Sicherheitsschuhe sind das Ergebnis der Entwicklungsarbeit und Produktionserfahrung von Generationen. Sie zeichnen sich durch höchste Qualität aus. Heute erfolgt die gesamte Entwicklungsarbeit in enger Zusammenarbeit mit gewerblichen Anwendern, wobei Einsatzzweck, Funktion und Passform des Produkts ganz klar im Mittelpunkt stehen.

Das SIKA-Sortiment konzentriert sich vor allem auf Lösungen, um körperliche Arbeit zu entlasten und um die gesetzlichen Forderungen an die Arbeitssicherheit zu erfüllen. Nur so wird es in der Fleischerei ein guter Arbeitstag!

GOLD-SPONSOR

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

ENTDECKEN SIE DAS GESAMTE SORTIMENT AUF **WWW.SIKAFOOTWEAR.DE**

dem Vorjahr wieder verstärkt, nachdem zuvor eine tendenzielle Stabilisierung auf dem abgesenkten Niveau erkennbar war. 2016 war noch der erste leichte Anstieg seit genau einem Jahrzehnt zu verzeichnen gewesen.

93 der neuen Fleischerlehrlinge waren weiblich, das entspricht einer Quote von 7,8 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr hat sich die Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge damit um zehn geringfügig erhöht, langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge aber relativ konstant.

649 Lehrverhältnisse sind 2018 von Fleischern oder Ausbildungsbetrieben vorzeitig gelöst worden, 333 davon noch während der Probezeit. Bezogen auf die neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge lag die Quote der während der Probezeit gelösten Ausbildungsverhältnisse im Fleischerberuf mit 27,9 Prozent deutlich über dem Handwerksdurchschnitt von 12,3 Prozent. Eine vorzeitige Auflösung von Ausbildungsverhältnissen bedeutet nicht zwangsläufig den Abbruch der Fleischerlehre. Häufig wird lediglich der Ausbildungsbetrieb gewechselt.

An der Ausbildung von Fleischern oder Fleischerinnen waren im letzten Jahr 2.158 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 86 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,4 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

3.353 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Die Zahl der Verkaufslehrlinge ist 2018 mit einem Rückgang von 8,5 Prozent erneut stärker gesunken als die der Fleischerlehrlinge. Ein weiteres Absinken des Bestandes hatte sich auch hier aufgrund weniger Neuverträge in den Vorjahren angekündigt. Die Abnahme hat sich gegenüber dem Vorjahr zwar etwas verringert, blieb aber vergleichsweise hoch. Ende letzten Jahres waren 3.353 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die

Die spinnen, die Jungen …

… sie sind handysüchtig, viel zu anspruchsvoll, ungeduldig, unverbindlich und wenig leistungsbereit, um nur ein paar der allgemein verbreiteten Annahmen über die junge Generation zu nennen. Sie werden auch als „digital Natives" bzw. „Generation Z" bezeichnet und sind zugegebenermaßen unter anderen Rahmenbedingungen groß geworden, als die „analogen" Generationen zuvor. Durch den demografischen Wandel kommen unsere Mitgliedsbetriebe erstmals in eine Situation, in der bis zu vier Generationen gleichzeitig unter einem Dach arbeiten, dabei kann die Altersspanne bis zu 50 Jahre betragen. Es dürfte also nicht verwunderlich sein, dass hier Konflikte vorprogrammiert sind.

Zwar haben schon immer verschiedene Generationen miteinander gearbeitet, doch die aktuelle Arbeitssituation erscheint besonders herausfordernd für unsere Betriebe. Für eine gut funktionierende Zusammenarbeit müsste differenziert auf die Bedürfnisse der einzelnen Altersgruppen eingegangen werden, so die Experten, sie raten sogar dazu ein Generationenmanagement zu implementieren. Doch was sollen unsere Unternehmer noch alles leisten? Vielleicht reichen auch schon der gesunde Menschenverstand und ein Quäntchen Wille von allen Beteiligten. Es ist unbestritten, dass die meisten Menschen die Denk- und Handlungsweisen der anderen vor dem Hintergrund der eigenen Erfahrung bewerten. Anzuerkennen, dass das jeder Generation zusteht und sich offener mit den Forderungen und Denkweise der jeweiligen Generation auszutauschen, wäre schon ein großer Schritt.

Eine grundsätzliche Haltung von Wertschätzung und Fairness gegenüber allen Generationen ist der richtige Weg. Dazu gehört eine positive Einstellung gegenüber der Jugend und dem Alter, um eine Unternehmenskultur zu erreichen, in der Respekt gelebt wird und Diversität ihren Raum hat. Jede Generation mit ihren jeweils spezifischen Erfahrungen und Stärken wird benötigt – „Mono-Kulturen" sind bekanntermaßen zum Scheitern verurteilt.

Alicia Utrillas Anaya, Leitung Personal, Finanzen und Verwaltung

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2018

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	109	103	6	100	94	6
Bayern	209	195	14	186	172	14
Berlin	10	10	0	8	8	0
Brandenburg	18	16	2	9	8	1
Bremen	1	1	0	0	0	0
Hamburg	10	7	3	7	7	0
Hessen	62	57	5	59	54	5
Mecklenburg-Vorpommern	23	22	1	18	17	1
Niedersachsen	64	60	4	55	51	4
Nordrhein-Westfalen	105	100	5	90	85	5
Rheinland-Pfalz	51	49	2	46	45	1
Saarland	14	13	1	12	11	1
Sachsen	38	36	2	30	28	2
Sachsen-Anhalt	12	10	2	11	9	2
Schleswig-Holstein	75	64	11	67	56	11
Thüringen	16	15	1	14	14	0
Deutschland	**817**	**758**	**59**	**712**	**659**	**53**

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2018

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	155	31	124	149	30	119
Bayern	383	132	251	312	107	205
Berlin	31	14	17	29	13	16
Brandenburg	18	3	15	14	2	12
Bremen	7	0	7	5	0	5
Hamburg	4	1	3	3	1	2
Hessen	69	16	53	67	16	51
Mecklenburg-Vorpommern	16	2	14	14	2	12
Niedersachsen	81	15	66	71	11	60
Nordrhein-Westfalen	135	29	106	126	29	97
Rheinland-Pfalz	82	26	56	70	19	51
Saarland	36	10	26	33	9	24
Sachsen	51	18	33	45	15	30
Sachsen-Anhalt	17	2	15	13	2	11
Schleswig-Holstein	48	13	35	45	12	33
Thüringen	22	3	19	19	1	18
Deutschland	**1.155**	**315**	**840**	**1.015**	**269**	**746**

Lehrlingsrollen der Handwerkskammern eingetragen, das waren 312 weniger als im Jahr zuvor. Der langfristig zu beobachtende Rückgang ist im Vergleich zu 2017 lediglich um 52 geringer ausgefallen. Er betraf nahezu alle Bundesländer, vor allem aber Bayern, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Anzeichen für eine Trendwende, wie sie sich im letzten Jahr gezeigt hat, waren nicht mehr erkennbar.

Insgesamt sind im letzten Jahr 1.356 Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei neu abgeschlossen worden und hatten am Jahresende noch Gültigkeit. Die Anzahl der Neuabschlüsse hat sich damit gegenüber dem Vorjahr um 48 nochmals verringert, nach bereits drastischen Einbußen in den Jahren zuvor. 2018 wurden vergleichsweise noch 291 weniger Neuabschlüsse gezählt. Die Entwicklung legt die Vermutung nahe, dass sich ein Teil der Nachwuchskräfte für den Verkauf von Fleisch und Wurstwaren für eine verkürzte Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel anstatt einer traditionellen Handwerkslehre entscheidet. Insgesamt ist ein weiter schrumpfender Bestand an fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlingen in 2019 absehbar.

432 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das entspricht einer Quote von 31,9 Prozent. Der Anteil männlicher Auszubildender für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat damit 2018 weiter leicht zugenommen.

873 Ausbildungsverträge sind 2018 von Verkaufslehrlingen oder Ausbildungsbetrieben gelöst worden, darunter 439 bereits während der Probezeit. Das waren 154 mehr vorzeitige Vertragsauflösungen als vor einem Jahr. Die Quote der während der Probezeit gelösten neuen Ausbildungsverhältnisse für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich lag mit 36,4 Prozent weiterhin deutlich über dem Handwerksdurchschnitt.

In die Ausbildung von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern waren zuletzt 2.058 Betriebe einbezogen. Die Anzahl der Ausbildungsbetriebe ist erneut in etwas geringerem Umfang zurückgegangen als die Zahl der Auszubildenden selbst. Auf je einen Ausbildungsbetrieb kamen im Durchschnitt 1,6 Verkaufslehrlinge.

AUSLÄNDERANTEIL IM FLEISCHERHANDWERK NIMMT ZU

Nachteilig für das Fleischerhandwerk ist, dass bei der Berufswahl viele ausbildungsgeeignete junge Menschen aus ethnischen und religiösen Gründen nicht zur Verfügung stehen. Entsprechend ist der Ausländeranteil am Lehrlingsbestand bei den Fleischern geringer als in vielen anderen Berufen und hat sich auch im letzten Jahr nicht verändert.

2018 waren von den Auszubildenden im Beruf Fleischer 341 oder 10,0 Prozent ausländischer Herkunft, im Durchschnitt des gesamten Handwerks waren es 13,0 Prozent. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind ausländische Auszubildende dagegen häufiger anzutreffen. 2018 waren dies 471 oder 14,0 Prozent des Lehrlingsbestandes.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2018 haben von den 1.195 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 699 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 58,5 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das mit Abstand wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf.

Darüber hinaus haben bundesweit 302 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzu kommen noch 85 Abiturienten. Gegenüber 2017 hat sich der Anteil der Realschulabgänger und der Abiturienten verringert und der Anteil der Hauptschulabgänger erhöht. In den Vorjahren ist trotz der Nachwuchsprobleme im Fleischerhandwerk das Niveau der schulischen Vorbildung bei den Fleischerlehrlingen stetig angestiegen, 2018 ist es erstmals wieder gesunken. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 7,1 Prozent dennoch weiterhin mehr als doppelt so hoch als bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 2,9 Prozent.

Bei den neuen Verkaufslehrlingen im Fleischerhandwerk hat sich das Niveau der schulischen Vorbildung langfristig wenig verändert. Auch hier dominiert mit Abstand der Hauptschulabschluss mit einem Anteil von fast zwei Dritteln. 340 oder ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 39 das Abitur. Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 63 oder 4,6 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 88 oder 7,4 Prozent.

SAILER

MODERNISIERUNG UND OPTIMIERUNG FÜR IHRE PRODUKTION

NEUE HERAUSFORDERUNG IN PROJEKTLEITUNG/VERTRIEB? FRIEDRICH-SAILER.DE/JOBS

Ihr Experte für handwerkliche Schlachtung, Rohrbahntechnik, Betriebseinrichtung und Hygienetechnik

IMMER AKTUELL: ALLE PRODUKTE UND VIELE PROJEKTBEISPIELE!

www.friedrich-sailer.de

Friedrich Sailer GmbH
Memminger Straße 55, 89231 Neu-Ulm
info@friedrich-sailer.de, +49 [0] 731 98 59 0-0

Im Vergleich dazu hatten 2018 im gesamten Handwerk 4,7 Prozent der Berufsanfänger keinen Hauptschulabschluss vorzuweisen. 38,9 Prozent hatten einen Hauptschulabschluss, 39,5 Prozent einen Realschulabschluss und 14,6 Prozent verfügten über eine Studienberechtigung.

WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2018

Der Rückgang an Auszubildenden in den letzten Jahren hatte auch 2018 Auswirkungen auf den Umfang der Lehrabschlussprüfungen im Fleischerhandwerk. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk kontinuierlich ab.

2018 haben 939 Fleischer oder Fleischerinnen ihre Gesellenprüfung abgelegt, das waren 122 weniger als im Jahr zuvor. Der Rückgang von Fleischergesellenprüfungen hat sich gegenüber 2017 damit insgesamt wieder verstärkt. Unter den Prüflingen befanden sich 59 weibliche Kandidaten, das waren entgegen dem Trend 14 mehr als zuvor.

Gut ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, das mit Abstand stärkste Ausbildungsland, gefolgt von Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg. Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 87,1 Prozent bestanden und es erhielten 659 Fleischer und 53 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 1.155 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 47 weniger. Der anhaltende Rückgang hat sich damit deutlich abgeschwächt und im letzten Jahr mehr als halbiert. Insgesamt haben 840 weibliche und 315 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 1.015 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 87,9 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks auf gleicher Höhe mit dem Erfolg der Gesellenprüfungen bei den Fleischern.

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
Jahr	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %
1972	2.128	1.940	91,2	3.648	3.335	91,4
1973	2.040	1.845	90,4	4.242	3.782	89,2
1974	1.756	1.575	89,7	3.866	3.453	89,3
1975	1.729	1.565	90,5	3.806	3.323	87,3
1976	1.595	1.435	90,0	3.690	3.246	88,0
1977	1.361	1.245	91,5	5.027	4.319	86,0
1978	1.356	1.239	91,4	6.719	5.932	88,3
1979	1.422	1.315	92,5	6.373	5.682	89,2
1980	**1.446**	**1.306**	**90,3**	**7.302**	**6.551**	**89,7**
1981	1.530	1.421	92,9	7.579	6.641	87,6
1982	1.498	1.402	93,6	7.353	6.427	87,4
1983	1.439	1.418	96,0	6.747	5.845	86,6
1984	1.627	1.534	94,3	6.006	5.141	85,6
1985	1.666	1.567	94,1	7.503	6.539	87,2
1986	1.774	1.681	94,8	7.977	6.847	85,8
1987	1.768	1.680	95,0	7.212	6.265	86,9
1988	1.797	1.694	94,3	6.488	5.765	88,9
1989	1.780	1.684	94,6	5.554	4.838	87,1
1990	**1.767**	**1.656**	**93,7**	**4.262**	**3.686**	**86,5**
1991	1.777	1.699	95,6	3.402	3.000	88,2
1992	1.848	1.754	94,9	2.964	2.581	87,1
1993	1.739	1.629	93,7	2.893	2.439	86,2
1994	1.515	1.413	93,3	2.536	2.282	90,0
1995	1.267	1.205	95,1	2.076	1.822	87,8
1996	1.059	1.016	95,9	2.149	1.867	86,9
1997	973	937	96,3	2.295	1.979	86,2
1998	905	867	95,8	2.416	2.024	83,8
1999	838	813	97,0	2.800	2.348	83,9
2000	**697**	**688**	**98,7**	**3.150**	**2.597**	**82,4**
2001	638	633	99,2	3.127	2.678	85,6
2002	608	608	100,0	2.827	2.369	83,8
2003	565	565	100,0	2.576	2.157	83,7
2004	555	555	100,0	2.220	1.894	85,3
2005	549	548	99,8	2.223	1.916	86,2
2006	545	538	98,7	2.346	2.042	87,0
2007	528	493	93,4	2.349	2.122	90,3
2008	540	511	94,6	2.246	1.985	88,4
2009	555	525	94,6	2.222	1.982	89,2
2010	**546**	**510**	**93,8**	**2.130**	**1.867**	**87,7**
2011	525	493	93,9	1.823	1.630	89,4
2012	534	496	92,9	1.627	1.434	88,1
2013	569	524	92,1	1.492	1.317	88,3
2014	445	417	93,7	1.274	1.086	85,2
2015	421	395	93,8	1.078	971	90,1
2016	414	407	98,3	996	868	87,2
2017	401	401	100,0	939	848	90,3
2018	352	351	99,7	817	712	87,2

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

1.620 FLEISCHERMEISTERINNEN

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 351 Fleischergesellen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen, darunter 19 mit bestandener Wiederholungsprüfung. Insgesamt bekamen 308 männliche und 43 weibliche Kandidaten den Meisterbrief im Fleischerhandwerk ausgehändigt, das waren 50 weniger als 2017.

Mit 43 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 12,2 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau, im Jahr zuvor waren dies erst knapp acht Prozent. Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.620 Frauen den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben. Für viele von ihnen bedeutet der Meisterbrief die geplante Übernahme eines Geschäfts und die eigenständige berufliche Existenz als Chefin.

Regional konzentriert sich das Prüfungsgeschehen auf diejenigen Bundesländer, in denen die großen Meisterschulen für das Fleischerhandwerk ihren Sitz haben oder in denen regelmäßig Meisterkurse durchgeführt werden. Dementsprechend entfiel mit 181 gut die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 76 ein Fünftel auf Hessen. Hinzu kamen 40 Fleischermeisterprüfungen in Nordrhein-Westfalen, 28 in Hamburg und jeweils fünf in Niedersachsen und Brandenburg. Jeweils vier Meisterprüfungen sind in Berlin und Thüringen abgelegt worden. Die regionale Konzentration der Meistervorbereitung und Meisterprüfungen im Fleischerhandwerk lässt jedoch keinen Rückschluss auf die Herkunft oder den späteren Wirkungskreis der Meisterschüler zu.

Die Anzahl der Meisterprüfungen im Fleischerhandwerk unterstreicht auch im letzten Jahr den hohen Stellenwert dieses Abschlusses für den Berufsstand. Nicht wenige der neuen Meister streben die Übernahme eines bestehenden oder die Gründung eines neuen Betriebes an. Für den Anspruch eines Fleischer-Fachgeschäftes ist der Meisterbrief des Inhabers dann ein selbstverständliches Qualitätssiegel. Häufig schließt sich an den Erhalt des Meisterbriefs eine zusätzliche Qualifikation zum Betriebswirt des Handwerks an. Für Andere ist der Meisterbrief die Eingangsvoraussetzung für eine Fortbildung zum Fleischtechniker oder ein Studium der Fleischtechnologie.

ORGANE DES DFV

Präsidium und Gesamtvorstand

Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

Telefon 04 21 / 62 86 50
Telefax 04 21 / 62 90 50
h.dohrmann@dohrmanns.com

Vizepräsident Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

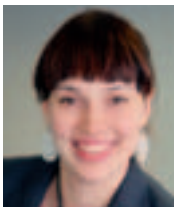
Telefon 0 40 / 61 13 78 49
Telefax 0 40 / 61 13 78 58
kontakt@fleischerei-durst.de

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Telefon 0 60 45 / 10 00
Telefax 0 60 45 / 9 54 29 98
eckhart-neun@t-online.de

Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Telefon 09 11 / 73 50 35
Telefax 09 11 / 75 59 60
info@metzgerei-ammon.de



Vizepräsidentin Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

Telefon 03 71 / 4 01 16 64
Telefax 03 71 / 4 01 16 40
info@fleischerei-thiele.de

LIV Baden-Württemberg
LIM Joachim Lederer
Hauptstraße 191
79576 Weil am Rhein

Telefon 0 76 21 / 7 18 44
Telefax 0 76 21 / 1 61 17 42
lim@metzgerei-lederer.de

LIV Bayern
N.N.
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Telefon 0 8 21 / 5 68 61-0
Telefax 0 8 21 / 5 68 61-40
info@fleischerverband-bayern.de

Präsidium und Gesamtvorstand

Fleischer-Innung Berlin
OM Klaus Gerlach
Löhmer Dorfstraße 33 b
16356 Werneuchen

Telefon 03 33 98/7 64 81
Telefax 03 33 98/17 99 40
kgerlach51@gmx.de

LIV Hamburg
stv. Obermeister Otto Meinert
Elbchaussee 530
22587 Hamburg

Telefon 0 40/86 09 21
Telefax 0 40/86 64 66 53
info@fleischerei-meinert.de

LIV Hessen
stv. LIM Dr. Bettina Hardtert
Hauptstraße 79
35625 Hüttenberg

Telefon 0 64 03/27 45
Telefax 0 64 03/92 61 40
bettina@manz-die-metzgerei.de

LIV Mecklenburg-Vorpommern
LIM Hans-Christian Ockens
Lindenstraße 51
19288 Ludwigslust

Telefon 0 38 74/2 14 14
Telefax 0 38 74/57 00 94
hans-christian-ockens@t-online.de

LIV Niedersachsen-Bremen
stv. LIM Heiner Kleinschmidt
Poststraße 2
29308 Winsen

Telefon 0 51 43/9 33 00
Telefax 0 51 43/9 33 01
info@fleischerei-kleinschmidt-winsen.de

LIV Nordrhein-Westfalen
LIM Adalbert Wolf
Pecher Hauptstraße 96
53343 Wachtberg-Pech

Telefon 02 28/32 53 01
Telefax 02 28/32 24 12
metzgereiwolf@t-online.de

LIV Pfalz
Wolfgang Gehrlein
Mittlere Ortsstraße 117
76761 Rülzheim

Telefon 0 72 72/82 76
Telefax 0 72 72/39 75
wolfgang.gehrlein@t-online.de

Präsidium und Gesamtvorstand

LIV Rheinland-Rheinhessen
N.N.
Hoevelstraße 19
56073 Koblenz

Telefon 02 61/4 06 30 71
Telefax 02 61/4 06 30 30
info@fleischer-rlp.de

LIV Saarland
LIM Volker Weider
Vor'm Scheid 15
66625 Nohfelden

Telefon 0 68 52/8 14 44
Telefax 0 68 52/90 39 52
v.weider@t-online.de

LIV Sachsen
LIM Thomas Keller
Seminarstraße 4
02625 Bautzen

Telefon 0 35 91/4 41 65
Telefax 0 35 91/59 99 36
fleischerei.keller@arcor.de

LIV Sachsen-Anhalt
LIM Klaus-Dieter Kohlmann
Neue Straße 18
06803 Bitterfeld-Wolfen

Telefon 0 34 93/4 24 80
Telefax 0 34 93/40 03 81
fleiko@t-online.de

LIV Schleswig-Holstein
LIM Roland Lausen
Mühlenredder 8
24887 Silberstedt

Telefon 0 46 26/3 03
Telefax 0 46 26/18 99 98
roland.lausen@t-online.de

LIV Thüringen
LIM Thomas Hönnger
Am Hankelsberg 1
07774 Dornburg-Camburg

Telefon 03 64 27/21 51 12
Telefax 03 64 27/21 51 21
t.hoennger@hoennger.de

Landesinnungsverbände

Landesinnungsverband Baden-Württemberg
LIM Joachim Lederer
GF Ulrich Klostermann
Viehhofstraße 5–7
70188 Stuttgart
Telefon 07 11/46 72 74
Telefax 07 11/48 74 35
www.fleischerbw.de
info@fleischerbw.de

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk
LIM Konrad Ammon
GF Lars Bubnick
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg
Telefon 08 21/5 68 61-0
Telefax 08 21/5 68 61-40
www.fleischerverband-bayern.de
info@fleischerverband-bayern.de

Landesinnung Hamburg im DFV
LIM Michael Durst
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40/35 07 04 00
Telefax 0 40/43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Fleischerverband Landesinnungsverband Hessen
LIM Eckhart Neun
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main
Telefon 0 69/6 33 02-260
Telefax 0 69/6 33 02-120
www.fleischerverband-hessen.de
info@fleischerverband-hessen.de

Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Mecklenburg-Vorpommern
LIM Hans-Christian Ockens
GF Torsten Gebhard
Ellerried 1
19061 Schwerin
Telefon 03 85/7 61 80-0
Telefax 03 85/7 61 80-36
www.kreishandwerkerschaft-schwerin.de
info@kreishandwerkerschaft-schwerin.de

Fleischerverband Niedersachsen-Bremen
LIM Herbert Dohrmann
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40/35 07 04 00
Telefax 0 40/43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen
LIM Adalbert Wolf
GF Dr. Sabine Görgen
Uerdinger Straße 92a
40668 Meerbusch
Telefon 0 21 50/70 68 80
Telefax 0 21 50/7 06 88 19
www.fleischer-nrw.de
info@fleischer-nrw.de

Fleischer-Verband Pfalz
LIM Heinz-Werner Süss
GF Jochen Heck
Ludwigsplatz 10
67059 Ludwigshafen
Telefon 06 21/5 91 14-0
Telefax 06 21/5 91 14-44
www.dlz-handwerk.de
info@dlz-handwerk.de

Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen
LIM Dagmar Groß-Mauer
GF Alexander Zeitler
Hoevelstraße 19
56073 Koblenz
Telefon 02 61/4 06 30 71
Telefax 02 61/4 06 30 30
www.fleischer-rlp.de
info@fleischer-rlp.de

Fleischerinnung des Saarlandes
LIM Volker Weider
GF Markus Strauß
Niederbexbacher Straße 78
66539 Neunkirchen
Telefon 0 68 21/8 68 17 68
Telefax 0 68 21/8 68 17 69
www.fleischer-saar.de
info@fleischer-saar.de

Landesinnungsverbände

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband
LIM Thomas Keller
GF Uwe Uhlmann
Hohen Straße 22
01069 Dresden
Telefon 03 51 / 43 80 03 00
Telefax 03 51 / 43 80 03 80
www.sfivsachsen.de
sfiv@sfiv.de

Fleischerverband Sachsen-Anhalt
LIM Klaus-Dieter Kohlmann
GF Carmen Pottel
Bismarkstraße 26
06749 Bitterfeld-Wolfen
Telefon 0 34 93 / 2 22 82
Telefax 0 34 93 / 2 08 03
info@khs-bitterfeld.de

Fleischerverband Schleswig-Holstein
LIM Roland Lausen
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40 / 35 07 04 00
Telefax 0 40 / 43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Landesverband des Fleischerhandwerks Thüringen
LIM Thomas Hönnger
GF Helgard Anding
Am Troistedter Weg 4
99428 Nohra
Telefon 0 36 43 / 54 17 27
Telefax 0 36 43 / 54 17 29
www.fleischerverband-thueringen.de
info@fleischerverband-thueringen.de

DIE HAUPTGESCHÄFTSSTELLE DES DFV

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer
Tel.: 0 69 / 6 33 02-141
m.fuchs@fleischerhandwerk.de

Dipl.-Volksw. Klaus Hühne
Geschäftsleitung
Marktbeobachtung und Wirtschafts-
statistik, Rahmenverträge
Tel.: 0 69 / 6 33 02-143
k.huehne@fleischerhandwerk.de

Thomas Trettwer
Geschäftsleitung
Justiziar
Tel.: 0 69 / 6 33 02-190
t.trettwer@fleischerhandwerk.de

Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
Wirtschaftsförderung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-104
r.stoutz@fleischerhandwerk.de

Jasmin Lippmann
Assistenz der Geschäftsführung,
Veranstaltungen, Datenbank
Tel.: 0 69 / 6 33 02-142
j.lippmann@fleischerhandwerk.de

Astrid Bornmann
LIV Hessen, Mitgliederverwaltung,
Rahmenverträge
Tel.: 0 69 / 6 33 02-260
a.bornmann@fleischerhandwerk.de

Carolin Gericke
Assistenz Qualitätssicherung,
Wettbewerbe, FSK
Tel.: 0 69 / 6 33 02-250
c.gericke@fleischerhandwerk.de

Susanne Merke-Kolonko
Assistenz Wirtschaftsförderung,
Werbemaßnahmen, Seminare
und Veranstaltungen, f-Marke
Tel.: 0 69 / 6 33 02-103
s.merke@fleischerhandwerk.de

Dipl.-Ing. Axel J. Nolden
Betriebsberatung Energie,
Technologie und Hygiene
Tel.: 0 69 / 6 33 02-161
a.j.nolden@fleischerhandwerk.de

Martina Schreiner
Betriebswirtschaftliche
Auswertungen, Kostenanalysen
Tel.: 0 69 / 6 33 02-270
m.schreiner@fleischerhandwerk.de

Hans Christian Blumenau
Betriebswirtschaftliche Beratung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-144
h.c.blumenau@fleischerhandwerk.de

Irmgard Loeper
Fleischer-Innung Frankfurt-Darmstadt
und Offenbach
Tel.: 0 69 / 6 33 02-280
i.loeper@fleischerhandwerk.de

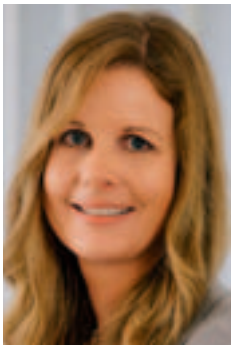
RA Kirsten Diessner
Leiterin des DFV-Büros in Brüssel
Tel.: +3 22 / 2 30 38 76
info@cibc.be

Alicia Utrillas
Leiterin Finanz- und Personalwesen, Berufsausbildung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-141
a.utrillas@fleischerhandwerk.de

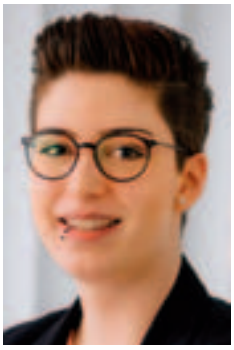
Gero Jentzsch
Pressesprecher, Presse und Öffentlichkeitsarbeit, Neue Medien
Tel.: 0 69 / 6 33 02-145
g.jentzsch@fleischerhandwerk.de

Brigitte Malz
Sekretariat DFV-Büro in Brüssel
Tel.: +3 22 / 2 30 38 76
info@cibc.be

Melanie Putsche
Assistenz Finanz- und Personalwesen
Tel.: 0 69 / 6 33 02-137
m.putsche@fleischerhandwerk.de



Jana Berger
Assistenz Kommunikation, Verwaltung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-138
j.berger@fleischerhandwerk.de



Michelle Pohl
Auszubildende
Tel.: 0 69 / 6 33 02-137
m.pohl@fleischerhandwerk.de

Alexander Gugenheimer
Hausmeister
Tel.: 0 69 / 6 33 02-151
a.gugenheimer@fleischerhandwerk.de

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSGESELLSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS MBH

Beirat
Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

Vizepräsident Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Präsidialmitglied Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Präsidialmitglied Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

Geschäftsstelle
Wirtschaftsförderungsgesellschaft des
Fleischerhandwerks mbH
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main
Telefon 0 69 / 6 33 02-200
Telefax 0 69 / 6 33 02-120
www.fleischerhandwerk.de
wff@fleischerhandwerk.de

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs
Schweriner Straße 2b
63322 Rödermark

VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel
und Gastgewerbe
Vorstand –
Gruppe der Arbeitgeber
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Vertreterversammlung –
Gruppe der Arbeitgeber
Eckhart Neun
Harald Hohl

Personalausschuss
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Ausschuss der Fleischwirtschaft des
Vorstands
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Ausschuss für Finanz- und Haushaltsfragen
Harald Hohl

Ausschuss der Fleischwirtschaft
der Vertreterversammlung
Eckhart Neun
Harald Hohl

Präventionsausschuss
Eckhart Neun

Rentenausschuss
Bezirksverwaltung Mainz
Peter Keller
Klaus Heck (stv.)
Eckhart Neun (stv.)

Finanz- und Bauausschuss
Martin Fuchs (stv.)

Internationaler Metzgermeister-Verband
Generalsekretär:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Vorstand:
Eckhart Neun

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
Kuratorium:
Konrad Ammon

Lenkungskreis Öffentlichkeitsarbeit:
Dr. Reinhard von Stoutz

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission
Dr. Wolfgang Lutz

Zentralverband des Deutschen Handwerks
Vollversammlung:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Unternehmerverband Deutsches Handwerk
Vollversammlung:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

ZDH-Ausschüsse
Beirat Unternehmensführung im Handwerk:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Steuern und Finanzen:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Kommunikation:
Gero Jentzsch

UA Wirtschaftsbeobachtung und Statistik:
Dipl.-Volksw. Klaus Hühne

UDH-Ausschüsse
Sozial- und Tarifpolitik:
Dipl.-Volksw. Klaus Hühne

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Verwaltungsrat:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Bundeszentrum für Ernährung
Strategisches Forum:
Dr. Reinhard von Stoutz

Expertengremium Lebensmittel und nachhaltiger Konsum
Dr. Reinhard von Stoutz

Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch
Vorstand:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft
Kommission Fleischwirtschaft:
Eckhart Neun

Deutsches Institut für Normung e.V. (DIN)
Arbeitsausschuss Lebensmittelhygiene:
Dr. Wolfgang Lutz

Regionalfenster e.V.
Vorstandsmitglied:
Dr. Reinhard von Stoutz

Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
Vorstandsmitglied:
Eckhart Neun

EuroCommerce food policy committee
RA Kirsten Diessner

APW – Aktionsgemeinschaft pro traditionelle Fleisch- und Wurstspezialitäten e.V.
Vorsitzender:
Michael Durst

RESSORTVERTEILUNG IM DFV-PRÄSIDIUM

Präsident
Herbert Dohrmann

Richtlinien der Verbandspolitik
- Präsidium, Gesamtvorstand, Mitgliederversammlung
- Repräsentation und Vertretung in nationalen und internationalen Gremien und Organisationen
- Dienstaufsicht

Vertretung des DFV gegenüber Ministerien, Behörden, Organisationen, wirtschaftlichen Partnern und Verbänden

Grundzüge der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit – verantwortlicher Sprecher des DFV bei Pressegesprächen, Pressekonferenzen

Allgemeine Handwerkspolitik
- Mitwirkung in Dachverbänden
- Mitwirkung in KMU-Organisationen

Verbraucherschutz
- Zusammenarbeit Verbraucherverbände
- Verbraucherbeiräte

Grundsatzfragen der Wirtschaftsförderung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen des Messe- und Ausstellungswesens

Schwerpunkt Öffentlichkeitsarbeit
Vizepräsident Michael Durst

Grundsatzfragen der Werbung im Fleischerhandwerk
- Gemeinschaftswerbeaktionen
- regionale Werbeaktivitäten
- Verkaufsförderungsaktionen
- Kundenzeitungen

Zusammenarbeit mit den Fachzeitungen
- gemeinschaftliche Aktivitäten
- Kontaktpflege

Grundsatzfragen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- Pressemitteilungen
- Neue Medien (Internet/Extranet)

Kontaktpflege und Repräsentation gegenüber wirtschaftlichen Partnern

Agrarmarketing

Grundsatzfragen der Vermarktungspolitik (Marketing, Werbegemeinschaften)

Grundsatzfragen des Markenkonzeptes
- Dachmarke „f“
- Segmentmarken (handwerkliche Meisterqualität, Biometzger etc.)
- Markenpolitik/Markenkontrolle

Verbraucherberatung und warenkundliches Informationswesen

Branchenübergreifende Werbeverbünde

Seminarangebot des DFV

Schatzmeister
Vizepräsident Eckhart Neun

Grundsatzfragen des verbandlichen Haushalts- und Rechnungswesens
- Haushaltsplan
- Jahresrechnung
- Kassen- und Rechnungsprüfungen
- Überwachung der Buchhaltung, der Rechnungsstellung und des Mahnwesens

Grundsatzfragen der Vermögens- und Grundstücksverwaltung
- Geldanlagen
- Versicherungen
- Vermietungen, Instandhaltung und Unterhaltung des Verbandshauses

Grundsatzfragen der kaufmännischen Betriebsberatung

Grundsatzfragen der Wirtschaftsbeobachtung und Statistik

Finanz- und Steuerpolitik
- Gesetzgebungen und Verordnungen

Grundsatzfragen der fleischerhandwerklichen Tarif-, Lohn- und Sozialpolitik
- Kontakte zu Mitarbeitervertretungen (NGG, Gesellenbund)
- Arbeitsmarktfragen
- tarifpolitische Koordinierung

Arbeits- und Sozialpolitik

Internationale Kontakte
- Nationale Fleischerverbände in Europa
- Vertretung des DFV in Brüssel
- Vertretung des ZDH in Brüssel

Schwerpunkt Berufsausbildung
Vizepräsidentin Nora Seitz

Grundsatzfragen der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Ausbildungsverordnungen
- Fleischer/innen
- Verkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk

Grundsatzfragen der Nachwuchswerbung im Fleischerhandwerk
- Konzepte zur Nachwuchswerbung
- Veröffentlichungen

Grundsatzfragen zur Durchführung von Leistungswettbewerben
- Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks
- Internationaler Leistungswettbewerb der Fleischerjugend
- DFV-Wettbewerbe

Grundsatzfragen der Durchführung der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Durchführung der Prüfung Verkaufsleiter/in im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Aus-, Fort- und Weiterbildung in der EU
- Anerkennung internationaler Abschlüsse
- Definition von Abgrenzungskriterien

Schwerpunkt Lebensmittelrecht
Vizepräsident Konrad Ammon

Grundsatzfragen des Lebensmittelrechts, der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements im Fleischerhandwerk

Lebensmittelüberwachung und Lebensmitteluntersuchung

Lebensmitteltechnologie

Gesetzliche Regelungen zum Verbraucherschutz

Betriebliche Eigenkontrollen, Maßnahmen der Qualitätssicherung

Fragen der Zertifizierung und Normung

Fleischqualität/Qualität von Fleischerzeugnissen
(Lebensmittelbuch-Kommission, Max-Rubner-Institut)

Grundsatzfragen des Tierschutzes

Grundsatzfragen des Umweltschutzes und der Energiepolitik
- Wasserabgaben
- Abfall- und Tierkörperbeseitigung
- Verpackungsverordnung
- Probleme des Umweltschutzes (Räucheranlagen, Lärmbelästigung)

Grundsatzfragen der lebensmittelrechtlichen und technologischen Betriebsberatung

DIE VERBANDSTAGSORTE VON 1875 BIS 1973

Der Deutsche Fleischer-Verband wurde 1875 in Gotha gegründet. Damit blickt er auf eine mehr als 140-jährige Geschichte zurück. Jährlich im Oktober treffen sich die Mitglieder an wechselnden Orten zum Verbandstag – von 1940 bis 1949 etwa fielen die Tagungen allerdings aus.

1875 Gotha
1876 Nürnberg
1877 Bremen
1878 Hamburg-Altona
1879 Breslau
1880 Köln
1881 Stuttgart
1883 Magdeburg
1885 Görlitz
1886 Krefeld
1887 Braunschweig
1888 Wiesbaden
1889 Danzig
1890 Schwerin
1892 Metz
1893 Dresden
1894 Heide
1895 Köln
1896 Mannheim
1897 Leipzig
1898 Hannover
1899 Posen
1900 Nürnberg
1901 Rostock
1902 Stuttgart
1903 Potsdam
1904 Nordhausen
1905 Freiburg i. Br.
1906 Königsberg
1907 Hamburg
1908 Essen
1909 Stettin
1910 Charlottenburg
1911 München
1912 Trier
1913 Kassel
1914 Danzig
1916 Halle an der Saale
1919 Dresden
1920 Frankfurt am Main
1921 Bremen
1922 Baden-Baden
1923 Hannover
1924 Braunschweig
1925 Gotha
1926 Heidelberg
1927 Hamburg
1928 Breslau
1929 Mainz
1930 Berlin
1931 Stuttgart
1932 Dortmund
1933 Augsburg
1934 Stettin
1935 Frankfurt am Main
1936 Saarbrücken
1937 Königsberg
1938 Chemnitz
1939 Innsbruck
1950 Augsburg
1951 Düsseldorf
1952 Hamburg
1953 Stuttgart
1954 Essen
1955 Freiburg i. Br.
1956 Hannover
1957 Dortmund
1958 Ludwigshafen
1959 Frankfurt am Main
1960 Nürnberg
1961 Bonn
1962 München
1963 Koblenz
1964 Heilbronn
1965 Köln
1966 Mannheim
1967 Oldenburg
1968 Hamburg
1969 Aachen
1970 Bad Kissigen
1971 Frankfurt am Main
1972 Münster
1973 Lübeck-Travemünde

DIE VERBANDSTAGSORTE UND DIE DFV-EHRENZEICHENTRÄGER VON 1974 BIS 2018

Mit dem Ehrenzeichen in Gold zeichnet der Deutsche Fleischer-Verband bei seinen jährlichen Tagungen im Rahmen der Mitgliederversammlung Persönlichkeiten aus, die dem deutschen Fleischerhandwerk eng verbunden sind und sich durch besonderes Engagement verdient gemacht haben. Unter den Ehrenzeichenträgern sind beispielsweise Ehrenamtsträger, Geschäftsführer oder Vertreter befreundeter Verbände.

1974 **Garmisch-Partenkirchen**
Arthur Disterer
Präsident des Deutschen Fleisch-Sänger-Bundes
Eugen Frey
Ehrenobermeister der Innung Freiburg i. Br.
Fritz Seeger
Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Baden-Württemberg

1975 **Freiburg i. Br.**
Friedrich Mohr
Ehrenlandesinnungsmeister Pfälzischer Fleischer-Verband
Manfred Winter
Geschäftsführer des Fleischerverbandes Hessen
Dr. Gerhard Balicki
Geschäftsführer der Innung Berlin

1976 **Saarbrücken**
Josef Wolber
Geschäftsführer des Fleischerverbandes Rheinland-Rheinhessen
Adolf Rauschmann
Ehrenobermeister der Innung Mettmann

1977 **Hannover**

1978 **Düsseldorf**
Willi Schäfer
Fleischermeister, Düsseldorf
Günther Weisenberger
Redakteur der afz – allgemeine fleischer zeitung

1979 **Augsburg**
Otto Cantz
Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Baden-Württemberg

1980 **Trier**
Eugen Weiß
Ehrenlandesinnungsmeister der Fleischerinnung des Saarlands

1981 **Berlin**
Hubert Sandner
Ehrenobermeister der Innung Rosenheim

1982 **Stuttgart**
Gerhard Brückner
Verlagsdirektor
Karl Burgholz
Ehrenobermeister der Innung Münster

1983 **Bad Kissingen**

1984 **Gelsenkirchen**
Amalie Marga Matthaes
Verlegerin

1985 **Heilbronn**
Josef Bliem
Kommerzialrat, Präsident des Österreichischen Metzgermeisterverbandes
Wolfgang Brumme
Oberbürgermeister a. D. Böblingen

1986 **Lübeck-Travemünde**
Walter Werres
Fleischermeister, Berlin
Albert Stump
Präsident des Schweizerischen Metzgermeisterverbandes
Hermann Bertram
Direktor des Fleischerdiensts Freiburg-Lörrach

1987 **Garmisch-Partenkirchen**
Walter Mögelkjar
Fleischermeister, Hamburg
Alfons Seibold
Fleischermeister, Aalen
Max Otting
Obermeister der Innung Bielefeld

1988 **Mainz**

1989 **Braunschweig**

1990 **Frankfurt am Main**
Fritz Sohr
Präsident des Deutschen Fleischer-Sänger-Bundes

1991 **Karlsruhe**
Kurt Koch
Ehrenobermeister der Innung Nordheim

1992 **Bonn**
Manfred Hartmann
Landesinnungsmeister des Saarlands
Max Rahn
Obermeister der Innung Marburg

1993 **Hamburg**
Hans Goellnitz
Lehrlingswart des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein und stellvertretender Landesinnungsmeister

1994 **München**
Gottfried Brunner
stellvertretender Landesinnungsmeister des LIV Bayern

1995 **Cottbus**
Walter Bubinger
Landesinnungsmeister des LIV Rheinland-Rheinhessen
Bernd Wiedemann
Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Sachsen
Hans Stoffregen
Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Niedersachsen-Bremen

1996 **Mannheim**
Klaus Kottmeier
Geschäftsführer, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main
Karl Müller
Ehrenobermeister der Innung Karlsruhe

1997 **Dresden**
Dr. Peter Schneider
Geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Zentralgenossenschaft des deutschen Fleischergewerbes eG (ZENTRAG)
Rudolf Maulick
Obermeister der Innung Pforzheim-Enzkreis

1998 **Lübeck**

1999 **Köln**
Hans Künneth
stellvertretender Landesinnungsmeister des LIV Bayern

2000 **Berlin**
Anton Karl
Österreichischer Bundesinnungsmeister und IMV-Präsident

2001 **Würzburg**
Klaus Moje
Ehrenobermeister der Innung Stade
Eggert Seemann
stellvertretender Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein

2002 **Suhl**
Uwe Bünger
Ehrenlandesinnungsmeister des Fleischerverbandes Berlin-Brandenburg
Hermann Grothues
Obermeister der Innung Essen
Fritz Lange
Ehrenlandesinnungsmeister von Mecklenburg-Vorpommern
Leo Moll
Ehrenlandesinnungsmeister des LIV-Niedersachsen-Bremen

2003 **Kassel**
Dr. Herbert Wohn
Präsident a. D. des Bundesverbandes der beamteten Tierärzte
Rudolf Worringen
CMA-Produktgruppenleiter Fleisch

2004 **Rust**
Werner Thiele
Landesinnungsmeister von Sachsen

2005 **Halle an der Saale**
Jürgen Heyne
Präsident der Handwerkskammer Rhein-Main, DFV-Gesamtvorstandsmitglied

2006 **Bad Dürkheim**
Prof. Dr. Kurt Nagel
Gründer und Leiter des Deutschen Fleischermuseums in Böblingen
Prof. Dr. Karl-Otto Honikel
Leiter der Bundesforschungsanstalt für Fleisch in Kulmbach
Rainer Schulte Strathaus
Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer zeitung
Hans-Jürgen Mantz
Geschäftsführer der B&L-Mediengesellschaft
Norbert Kromm
Landesinnungsmeister von Hessen und DFV-Gesamtvorstandsmitglied
Gerhard Specht
stellvertretender Landesinnungsmeister von Baden-Württemberg

2007 **Bochum**
Erwin Platzmann
Ehrenobermeister der Innung Bochum

2008 **Hannover**
Bruno Kamm
Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbandes, IMV-Präsident und Vize-Präsident

2009 **Bremerhaven**
Franz Laus
Bundesinnungsmeister von Österreich
Günter Ahrens
Geschäftsführer Dr. Wilhelm-Kalle-Stiftung

2010 **Titisee**
Franz Mandel
Leiter des DFV-Ausschusses für Berufsbildung, Landeslehrlingswart des LIV Niedersachsen-Bremen

2011 **Radebeul**
Horst Schömig
stellvertretender Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern

2012 **Koblenz**
Günter Schütz
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Rheinland-Rheinhessen

2013 **Augsburg**
Peter Greiner
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Thüringen
Alfons Kratz
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Saarland
Bernd Schwarze
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Niedersachsen-Bremen

2014 **Frankfurt am Main**
Michael Boddenberg
Gründer des Juniorenverbandes des Fleischerhandwerks, Vorsitzender der CDU-Fraktion im Hessischen Landtag

2015 **Bremen**
Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
Vorsitzender der Schweisfurth-Stiftung, Gestalter des Leitbilds des deutschen Fleischerhandwerks
Jean-Marie Oswald
Präsident des Internationalen Metzgermeister-Verbandes (IMV)
Berthold Bissinger
Präsident des Deutschen Fleischer-Sängerbundes

2016 **Saarbrücken**
Kurt Matthes
Landesinnungsmeister des Fleischer-Verbandes Baden-Württemberg
Emil Gustav Müller
Landesinnungsmeister des Fleischer-Verbandes Nordrhein-Westfalen
Peter Raabe
Landesinnungsmeister des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein

2017 **Potsdam**

2018 **Hamburg**

EHRENPRÄSIDENTEN UND EHRENMITGLIEDER

Ehrenpräsident
Heinz-Werner Süss
Laumersheimer Str. 4
67256 Weisenheim/Sand

Ehrenpräsident
Manfred Rycken
Am Schorn 34
40472 Düsseldorf

Ehrenmitglied
Kurt Härtel
Frankenberger Str. 1
09648 Mittweida

Ehrenmitglied
Georg Kleeblatt
Tölzer Str. 1
83607 Holzkirchen

Ehrenmitglied
Hardy Remagen
Hufbauernstraße 6
83457 Bayerisch Gmain

Wir trauern um unser Ehrenmitglied

Rudolf Martin Steck

der am 27. März 2019 am Tag nach der Vollendung seines 82. Lebensjahres entschlafen ist.

In einer großen Zahl von besonders verantwortungsvollen Ehrenämtern hat sich Rudolf Steck über lange Jahre herausragend für die Belange seiner Kollegen eingesetzt.
Als Obermeister und Landesinnungsmeister Berlins und in den Gremien des DFV hat er entscheidende Beiträge geleistet, die noch heute positive Wirkung entfalten. Hervorzuheben ist dabei sein Engagement im Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes, dem er als Schatzmeister zu Zeiten der deutschen Wiedervereinigung angehörte. Gemeinsam mit seinen Kollegen hatte er großen Anteil am Zusammenwachsen des Fleischerhandwerks aus beiden Teilen Deutschlands. Auch beim späteren Aufbau der Wirtschaftsförderungsgesellschaft unseres Verbandes hat er sich in ganz außergewöhnlicher Weise eingebracht.

In Anerkennung dieser Verdienste und Erfolge, die er sich in den vielen Funktionen erworben hat, wurde er von der Mitgliederversammlung des Deutschen Fleischer-Verbandes mit der höchsten Ehrung versehen und zum Ehrenmitglied gewählt.

Rudolf Steck wird uns nicht nur als engagierter Mitstreiter in Erinnerung bleiben. Bis zuletzt war er seinem Handwerk und dem Verband als interessierter und wertvoller Ratgeber verbunden.
Seine große Kollegialität, sein positives und zielorientiertes Handeln und seine große Hilfsbereitschaft werden uns weiter Vorbild sein.

DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsidium – Gesamtvorstand – Mitarbeiter

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) NEUE MEDIEN UND KOMMUNIKATION

Der Schwerpunkt der Arbeit der Informationsstelle lag in diesem Jahr erneut auf der Beobachtung, Informationssammlung und Dokumentation der einzelnen Bereiche der Branchenentwicklung und Aufbereitung für die fleischerhandwerklichen Betriebe. Ein weiterer Schwerpunkt der GIT lag auf dem Ausbau des Wissenstransfers in die Handwerksbetriebe durch Veröffentlichungen in Druckform und im Internet sowie auf der Netzwerkbildung.

Eine wichtige Funktion der Stelle bestand bei weitergehenden Anfragen in der passgenauen Vermittlung an die beiden anderen GIT-Stellen des DFV für Lebensmittelrecht und -hygiene und für Wirtschaftsstatistik, Absatzwirtschaft und Personalwesen und die nicht geförderten Stellen für Betriebswirtschaft und für Technologie.

Schwerpunkt der Arbeit dieser Informationsstelle besteht in der kontinuierlichen Sammlung aller verfügbaren Informationen zu den Themen Kommunikation, Öffentlichkeitsarbeit, Neue/Soziale Medien und deren Nutzungsmöglichkeiten für kleinere und mittlere Betriebe des Fleischerhandwerks. Beispiele für Informationsquellen:

- Transferpartnerschaft mit dem Kompetenzzentrum Digitales Handwerk
- Fachpublikationen zu Neuen Medien und Kommunikation
- Fachpublikationen zum Fleischerhandwerk
- Fachpublikationen und Periodika zum Handwerk allgemein
- Online-Publikationen (Websites, Blogs, Newsletter)
- Sammlung von ‚best-practice'-Beispielen
- Besuch von Seminaren, Fachveranstaltungen und Gremiensitzungen

Eine der wichtigsten Informationsquellen ist der regelmäßige Austausch des Stelleninhabers mit Fachleuten aus den verschiedenen Themengebieten, mit Journalisten und Kommunikationsberatern, aus der freien Wirtschaft, den fleischerhandwerklichen Organisationen oder aus den Organisationen des Handwerks.

Die Kontakte und Netzwerke werden geknüpft bei Seminaren, Fachtagungen, Messen und Gremiensitzungen. Eine wertvolle Quelle zur Ermittlung des aktuellen Informationsbedarfs ist der enge persönliche Kontakt zu den Mitgliedsbetrieben bei täglichen Telefonaten und der Bearbeitung von Internet-Anfragen. Hinzu kommen jährlich jeweils zwei Gremiensitzungen des DFV-Gesamtvorstands und des zuständigen Fachbeirates, Bundes- und Landesinnungsverbandstage, Obermeistertagungen und Innungsversammlungen.

Der Inhaber der Informationsstelle ist langjähriges Mitglied der ZDH-Planungsgruppen „Öffentlichkeitsarbeit" und „Medienpolitik" sowie des Ausschusses „Kommunikation".

Die gesammelten Informationen werden aufbereitet, kommentiert und in Presseveröffentlichungen, Berichten, Rundschreiben oder Vorträgen verarbeitet. Sie dienen in vielen Fällen als Entscheidungsgrundlage für einzelbetriebliche Weichenstellungen und organisatorische Planungen in den Bereichen Online-Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit. Überdies dient sie Innungen vor Ort als Grundlage für Überlegungen und Planungen zur Öffentlichkeitsarbeit. Insbesondere Fachmedien nutzen die aufbereiteten Informationen für eigene Veröffentlichungen, die wiederum von einem breiten Publikum wahrgenommen werden.

Um den Herausforderungen des Digitalen Wandels zu begegnen, dessen Chancen für die fleischerhandwerklichen Betriebe optimal zu nutzen und um interessierten Betrieben den Einstieg möglichst einfach zu machen, wurde im Sommer 2018 ein Strategiekreis Digitaler Wandel gegründet. Er tagt zweimal jährlich, die Ergebnisse der themenbezogenen Sitzungen werden aufbereitet und den Betrieben zugänglich gemacht.

Die Informationstransferstelle hat auf der Webseite des Deutschen Fleischer-Verbandes einen neuen Nachrichtendienst eingerichtet, der aktuelle Informationen direkt auf das Smartphone des Abonnenten versendet. Dazu werden die bekannten Messengerdienste WhatsApp und Insta genutzt.

Die Informationsstelle für „Neue Medien und Kommunikation" informiert regelmäßig schriftlich über unterschiedliche aktuelle Entwicklungen im Bereich der Unternehmenskommunikation und über aktuelle Entwicklungen aus dem

Bereich der Neuen Medien. Die Informationsvermittlung erfolgt zudem über Rundschreiben und Beiträge in der Fachpresse. Ein Beispiel aus dem Berichtsjahr ist ein Pressebeitrag zur Nutzung von Bewegtbildern im Online-Bereich mit Schwerpunkt auf die Nachwuchsgewinnung. Weitere Beispiele:

» Strategiekreis „Digitalisierung im Fleischerhandwerk“
» Einstellung fachbezogener Unterlagen in das Beraternetzwerk BISTECH
» Bereitstellung von themenbezogenem Informationsmaterial für PR- und Nachwuchsveranstaltungen von Fleischerinnungen und Mitgliedsbetrieben
» Unterstützung von Betrieben mit Mustertexten zu eigenen PR-Aktionen, sowie Qualitätswettbewerben u.ä.
» Bereitstellung von themenbezogenem Informationsmaterial zur Krisenkommunikation

Der Schwerpunkt der Arbeit der Informationsstelle wird auch in Zukunft erneut in der Sammlung, Aufbereitung und Verbreitung relevanter Informationen zu den Bereichen Kommunikation und der Nutzung der Neuen Medien für die Betriebe des Fleischerhandwerks sein. Als neuer thematischer Schwerpunkt hat sich in den letzten Jahren der „digitale Wandel“ in einer Vielzahl von Einzelaspekten erwiesen, weitere Schwerpunkte ergeben sich erfahrungsgemäß ad hoc aus der laufenden Arbeit und den neu auftretenden Herausforderungen an die fleischerhandwerklichen Betriebe.

Gefördert durch:

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) FÜR WIRTSCHAFTSSTATISTIK, ABSATZWIRTSCHAFT UND PERSONALWESEN

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft geförderte GIT für Marktbeobachtung und Statistik ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie ist Anlaufstelle für Branchenauskünfte aller Art. Die Stelle wurde als Informationsstelle für Unternehmensführung vor mehr als drei Jahrzehnten eingerichtet und wird seit 1983 von Diplom-Volkswirt Klaus Hühne geleitet. Mit dem Inkrafttreten neuer Förderrichtlinien ist die Stelle in eine gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT) umgewandelt worden.

Das Informationsspektrum umfasst Daten und Fakten über die Strukturentwicklung im Fleischerhandwerk, über die Entwicklung der Absatzwege und Sortimente, über Beschäftigung und Ausbildung sowie über Lohn- und Gehaltstarife und Ausbildungsvergütungen in den 17 Tarifgebieten des Fleischerhandwerks. Es beinhaltet ferner aktuelle Informationen zu den Beschaffungs- und Absatzmärkten, zur Mengen- und Preisentwicklung und zum Konsumverhalten. Einen Überblick über die aus den unterschiedlichsten Quellen zusammengetragenen Informationen geben der vorliegende Geschäftsbericht und die Internet-Seiten des DFV.

Entsprechend dem Informationsangebot liegt der Tätigkeitsschwerpunkt der Stelle in der laufenden Sammlung, Aktualisierung und Aufbereitung aller verfügbaren Daten über das Fleischerhandwerk und das Branchengeschehen und vor allem in der Informationsvermittlung. Teilweise muss das für die Übersichten und Kommentierungen benötigte Datenmaterial vom Deutschen Fleischer-Verband käuflich erworben werden, teilweise liegen eigene Erhebungen der Informationsstelle zugrunde.

Der Umfang des Informationsangebotes erfordert den regelmäßigen Kontakt zu Ämtern, Markt-, Handels- oder Verbraucherforschungsunternehmen. Die Betreffenden sind in diesem Geschäftsbericht als Quellenangabe zitiert.

Das zusammengetragene und aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistungsangebot des Deutschen Fleischer-Verbandes allen Auskunftssuchenden zur Verfügung. Es dient in erster Linie zur Bedienung von telefonischen, schriftlichen

und digitalen Anfragen von Betrieben des gesamten Fleischerhandwerks, von Innungen und Landesinnungsverbänden, von Beratern des Netzwerkes der Handwerksorganisation, von Ämtern und von Ministerien. Die Informationsvermittlung erfolgt ferner in offenen Informationsveranstaltungen vor Ort, überregionalen Tagungen, in Veröffentlichungen des Stelleninhabers und in einer umfassenden Broschüre, die jährlich an bundesweit gut 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt wird und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird.

Das Informationsangebot der Stelle ist eine umfassende Informationsquelle zum Fleischerhandwerk und seiner Entwicklung. Es ist häufig die Grundlage für die Entscheidungsbildung in den Betrieben, es dient als Basismaterial für die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, aber in erster Linie zur Bedienung der vielen internen und externen Anfragen.

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

IMPRESSUM

Herausgeber: Deutscher Fleischer-Verband e.V., Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt,
Telefon 0 69/6 33 02-0, Telefax 0 69/6 33 02-150
Pressestelle, Telefon 0 69/6 33 02-145, Telefax 0 69/6 33 02-120
Internet: www.fleischerhandwerk.de, E-Mail: info@fleischerhandwerk.de

Die statistischen Angaben basieren auf Erhebungen, Untersuchungen und Veröffentlichungen des Statistischen Bundesamtes, Wiesbaden, des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, Berlin, des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Berlin, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, Berlin, der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, der afz allgemeine fleischer zeitung, und auf eigenen Untersuchungen und Berechnungen der Abteilung Wirtschaftsbeobachtung und Statistik.

Die Grafiken sind den Veröffentlichungen des DFV entnommen oder wurden besonders für diese Veröffentlichung ausgewählt und angefertigt. Die Bilder stammen aus den Archiven des Deutschen Fleischer-Verbandes und der afz allgemeine fleischer zeitung.

Das Jahrbuch wurde, um Umweltbelastungen zu verringern, auf 135 g/m² matt, gestrichen, holzfrei weiß Offsetpapier gedruckt, das aus chlorfrei gebleichtem Zellstoff hergestellt wird.

Produktion: MEDIAtur GmbH, 35510 Butzbach

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Einverständnis des Herausgebers unter Quellenangabe.

Der GildeShop

Sie wollen bei Ihren Kunden einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen?

Entdecken Sie unser nachhaltiges Einmalgeschirr aus Zuckerrohr und Palmblatt aus dem fd-Handelsmarkensortiment.

Überzeugen Sie damit in Metzgerei, Catering und im Take-Away-Geschäft und punkten Sie bei Ihren umweltbewussten Kunden.

Unsere Zuckerrohr- und Palmblattprodukte in stilvollem Design sind geeignet für Mikrowelle und Backofen und vollständig biologisch abbaubar.

Lassen Sie sich von der Fleischergenossenschaft in Ihrer Nähe (www.zentrag.de/mitglieder) unverbindlich beraten oder besuchen Sie unseren Onlineshop unter

www.gilde-shop.de

Gilde VersandShop