

Informationsstelle für Ernährungsphysiologie, Lebensmittel- und Hygienerecht, Abwasserfrage und Umweltschutz



Dr. Wolfgang Lutz

Die Arbeit der Informationsstelle war auch in diesem Berichtsjahr durch eine Vielzahl von Aufgaben geprägt.

Zur Abstimmung mit den Landesinnungsverbänden und der betrieblichen Praxis wurden wichtige Themen im Fachbeirat Lebensmittelrecht beraten.

Themen waren in 2015 unter anderem die Sachkunde beim Schlachten, die Initiative Tierwohl sowie das Verbot der betäubungsfreien Kastration von Ferkeln.

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Diese regelt zahlreiche Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln neu. Insbesondere wurde die Kennzeichnung der allergieauslösenden Stoffe bei der losen Ware und die Angabe der Nährwerte („Big-7“) bei vorverpackten Lebensmitteln eingeführt. Ergänzend wurden nationale Durchführungsverordnungen erlassen.

Die neuen Vorgaben führten zu einer erheblichen Verunsicherung der Betriebe. Die Informationsstelle hat deshalb umfangreiche Maßnahmen zur Unterstützung und Information der Landesinnungsverbände und Betriebe ergriffen. Zum einen

wurden Betriebe telefonisch beraten. Darüber hinaus wurden Informationen, Handreichungen, Umsetzungshilfen und Merkblätter erarbeitet und den Betrieben zur Verfügung gestellt und in den allgemeinen und internen Teil der DFV-Homepage eingestellt. Darüber hinaus wurden mehrere zweitägige Seminare, zweistündige Praxisworkshops und eine Vielzahl von Innungsinformationsveranstaltungen durchgeführt.

Weiterer Arbeitsschwerpunkt war die Anpassung der nationalen Vorschriften an die vorrangige europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Zu den verschiedenen Entwürfen des BMEL erstellte der DFV eine ausführliche Stellungnahme und nahm an den entsprechenden Beratungen in Berlin teil.

Unter aktiver Mitarbeit der Informationsstelle wurden die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse überarbeitet. Die relevanten Änderungen wurden im Gesamtvorstand, bei der Obermeistertagung und in verschiedenen Innungsveranstaltungen und Seminaren vorgestellt. In diesem Kontext wurde die zunehmende Verwendung der klassischen Bezeichnung für Fleischerzeugnisse bei vegetarischen und veganen Produkten in den DFV-Gremien intensiv diskutiert und Gespräche mit anderen Marktteilnehmern geführt. Um weiteren Missbrauch zu verhindern, wurde ein Antrag an die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission auf Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse gestellt.

Wichtiges Thema war auch die Überarbeitung der DIN-Normen, insbesondere hinsichtlich Fettabscheider und Hackfleischmobil.

Hinsichtlich des Sachkundenachweises für das Schlachten hat der DFV die Landesinnungsverbände und die Betriebe umfassend über die Voraussetzungen, Möglichkeiten und Fristen zur Erlangung des Sachkundenachweises informiert. Darüber hinaus wurde auf Initiative des DFV das Thema mit Vertretern des BMWi, BMBK, der Lebensmittelüberwachung, der Berufsschulen, der Gewerkschaft und anderen Bildungseinrichtungen im Bundesinstitut für Berufsbildung in Bonn diskutiert. Entsprechend des Vorschlages des DFV wird die Ausbildungsordnung um das Thema Tierschutz erweitert. Damit werden die Auszubildenden umfassend im Hinblick auf die Prüfung zur Erlangung des Sachkundenachweises geschult.

Im Zusammenhang mit dem Schlachten beschäftigt sich die Informationsstelle intensiv mit der Ferkelkastration, da ab 2019 Ferkel in Deutschland nicht mehr ohne Betäubung kastriert werden dürfen. Hierzu wurden Gespräche mit der Landwirtschaft, dem Handel und der Fleischindustrie geführt. Aufgrund der befürchteten Auswirkungen fand im Juli mit hochrangigen Vertretern des BMEL ein Gespräch im Ministerium statt.

Ein besonderer Schwerpunkt der Arbeit bestand im Berichtsjahr in der Überarbeitung der europäischen Kontrollverordnung (EG) 882/2004, da hier die zukünftige Struktur und die Kosten der Fleischuntersuchung, die Durchführung und Finanzierung der Lebensmittelüberwachung, die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen und anderes geregelt wird. Die neue Verordnung soll voraussichtlich 2017 in Kraft treten. In Abstimmung mit dem DFV-Büro in Brüssel und dem IMV wurden hier Stellungnahmen

erarbeitet und die verschiedenen Verordnungsvorschläge auf die Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk geprüft.

Auf der Grünen Woche in Berlin diskutierte der DFV mit Unterstützung der Informationsstelle das Auseinanderfallen von politischen Versprechungen und Wirklichkeit, insbesondere im Gesetzgebungsverfahren. So würden von der Politik oft medienwirksam Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierschutz propagiert, in der Realität aber das Handwerk systematisch benachteiligt und gefährdet.

Neben diesen originär verbandlichen Aktivitäten nimmt die direkte Beratung der Betriebe einen immer größeren Raum ein und erfordert deshalb entsprechende personelle Ressourcen und Zeit. Insbesondere ist nicht nur im letzten Jahr eine erhebliche Zunahme von telefonischen oder E-Mail-Anfragen von Betrieben, Landesinnungsverbänden und Innungen zu konkreten Fragen zu verzeichnen. Hierbei geht es oft um Kontrollbesuche der Lebensmittelüberwachung, Gebührensatzungen, behördliche Auflagen, Zwangsgeldandrohungen, Abmahnung oder Bußgeldbescheide. Hierbei wurden die Betriebe über die recht-

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

lichen Rahmenbedingungen informiert, das weitere Vorgehen besprochen und abgestimmt. In vielen Fällen war es auch erforderlich, die Situation vor Ort in Augenschein zu nehmen und mit den Behörden zu koordinieren. Weiterhin werden verstärkt auch technologische Fragestellungen an den DFV herangetragen. Viele Auskünfte beziehen sich auch auf die Durchführung der mikrobiologischen Untersuchungen und vor allem die Kennzeichnung, speziell um die Erstellung von Etiketten.

Um den Betrieben nachhaltig Hilfestellung zu geben, wurden Merkblätter und Arbeitsunterlagen zu den Themen Abwasser, Fettabscheider, Kennzeichnung, mikrobiologische Untersuchungen sowie Reinigung und Desinfektion erstellt.

Des Weiteren nahm der DFV an Sitzungen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, der BLE, dem DIN und der QS teil. Durch die Mitarbeit in diesen Gremien wird eine enge Verzahnung von Theorie mit der Praxis sichergestellt und der Transfer von Wissen in die betriebliche Praxis gewährleistet. Im Rahmen der Mitarbeit bei der Forschungsgemeinschaft der Deutschen Ernährungsindustrie (FEI) wurden verschiedene Forschungsanträge begutachtet und im wissenschaftlichen Ausschuss diskutiert. Die Informationsstelle nahm außerdem an Produktprüfungen der DLG und Landesinnungsverbänden teil.

Informationsstelle Neue Medien und Kommunikation



Gero Jentzsch

Die Abteilung „Kommunikation“ als Teil der Informationsstelle beim Deutschen Fleischer-Verband wird von Gero Jentzsch geleitet. 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:

- Bereitstellung von themenbezogenem Informationsmaterial zur Krisenkommunikation
- Unterstützung von Betrieben mit Mustertexten zu eigenen PR-Aktionen, sowie Qualitätswettbewerben u. ä.
- Bereitstellung von themenbezogenem Informationsmaterial für PR- und Nachwuchsveranstaltungen von Fleischerinnungen und Mitgliedsbetrieben

Die Informationsvermittlung erfolgt des Weiteren regelmäßig anlässlich der jährlichen Obermeistertagungen im Frühjahr, den beiden Sitzungen des DFV-Gesamtvorstandes im Frühjahr und Herbst, zum DFV-Verbandstag im Oktober und vereinzelt bei Landesverbandstagen und bei

Innungsversammlungen. In komprimierter Form berichtet die Informationsstelle im jährlichen DFV-Geschäftsbericht sowie im Jahresbericht, der mit einer Auflage von knapp 8.000 an alle Mitgliedsbetriebe der Fleischerinnungen in Printform verschickt wird.

Alle Veröffentlichungen der Informationsstelle sind im offenen Bereich auf den Webseiten des DFV unter www.fleischerhandwerk.de eingestellt. Eine Auswahl von Analysen sowie die ‚best-practice‘-Beispiele für gelungene Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit sind im Mitgliederbereich des DFV einzusehen beziehungsweise auf Anfrage erhältlich.

Die fachliche Weiterbildung findet in erster Linie auf Fachtagungen, Messen, Praxisseminaren, durch den permanenten Austausch mit Fachleuten aus der Branchen- und Handwerksorganisation statt. Die Fortbildung in ZWH-Seminaren kann aus Sicht des Maßnahmeträgers eine sinnvolle Ergänzung sein.

Der Schwerpunkt der Arbeit der Informationsstelle wird im kommenden Jahr 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. Neue thematische Schwerpunkte ergeben sich erfahrungsgemäß ad hoc aus der laufenden Arbeit und den neu auftretenden Herausforderungen an die fleischerhandwerklichen Betriebe.

Ein 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. Diese Tätigkeit erstreckt sich über das gesamte Jahr hinweg.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

97

Beispiele für Informationsquellen:

- 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 Bedienung 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.

Konkrete Beispiele aus dem Berichtsjahr ist eine Analyse der Mediennutzung von Jugendlichen bei der Ausbildungsplatzsuche und Informationsbeschaffung über Online-Quellen und Soziale Netzwerke sowie die Veröffentlichung besonders gut gelungener Maßnahmen aus den Bereichen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit von

Betrieben und Innungen im Rahmen des „Rudolf-Kunze-PR-Preises“, der einmal jährlich vom Deutschen Fleischer-Verband vergeben wird.

Informationsstelle für Wirtschaftsstatistik, Absatzwirtschaft und Personalwesen



Klaus Hühne

Die Informationsstelle für Marktbeobachtung und Statistik ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie ist Anlaufstelle für Branchenauskünfte gleich welcher Art. Die Stelle wurde vor mehr als drei Jahrzehnten eingerichtet und wird seit 1983 von Diplom-Volkswirt Klaus Hühne geleitet.

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, zum Konsumverhalten und zur Konkurrenzsituation mit dem Lebensmittel-Einzelhandel. Einen Überblick über die aus den unterschiedlichsten Quellen zusammengetragenen Informationen gibt der vorliegende Geschäftsbericht.

Entsprechend dem Informationsangebot liegt der Tätigkeitsschwerpunkt der Stelle in der laufenden Sammlung, Aktualisierung und Aufbereitung aller verfügbaren Daten über das Fleischerhandwerk und rund um 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 Verbraucherschutzunternehmen. Die Betroffenen 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 rund 7.000 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:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages