

JAHRBUCH 2023



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



FLEXIBILITY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

Flexible Vakuumpfüllmaschinen und Vorsatzgeräte für vielseitige Anwendungen und ein breites Produktportfolio:

- Füllen und Portionieren, Wolfen, Formen und Teilen
- Auch für kleinste Chargen bei häufigem Produktwechsel
- Schonendster Produkttransport
- Maximale Gewichtsgenauigkeit
- Einfachste Handhabung

VEMAG: Boundless Passion for YOUR Solution!

Für mehr Informationen besuchen Sie uns auf handwerk.vemag.de oder schreiben Sie uns unter e-mail@vemag.de.





JAHRBUCH 2023



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
„Es ist höchste Zeit anzupacken“
Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon
„Im Neuen das Alte bewahren“
Seite 21

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
„Das rote f – die starke Marke
des Fleischerhandwerks“
Seite 41

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 6

LEBENSMITTELRECHT
Seite 22

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 42

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 14

ARBEITSRECHT
Seite 36

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 50

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE,
HYGIENE UND ENERGIE
Seite 36

MESSEWESEN
Seite 56

RAHMENABKOMMEN FÜR MITGLIEDER
Seite 57



Vizepräsident Eckhart Neun
„Sozialpolitik muss fair und gerecht sein“

Seite 59

Vizepräsidentin Nora Seitz
„Risiken und Chancen in West und Ost“

Seite 79

ANHANG
Seite 94

GEWERBESPEZIFISCHE
INFORMATIONSTRANSFERSTELLEN
Seite 109

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-
HANDWERK

Seite 60

BERUFSBILDUNG

Seite 80

IMPRESSUM

Seite 112

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Seite 73

NATIONALMANNSCHAFT DES
FLEISCHERHANDWERKS

Seite 80

AUSBILDUNGSSTATISTIK

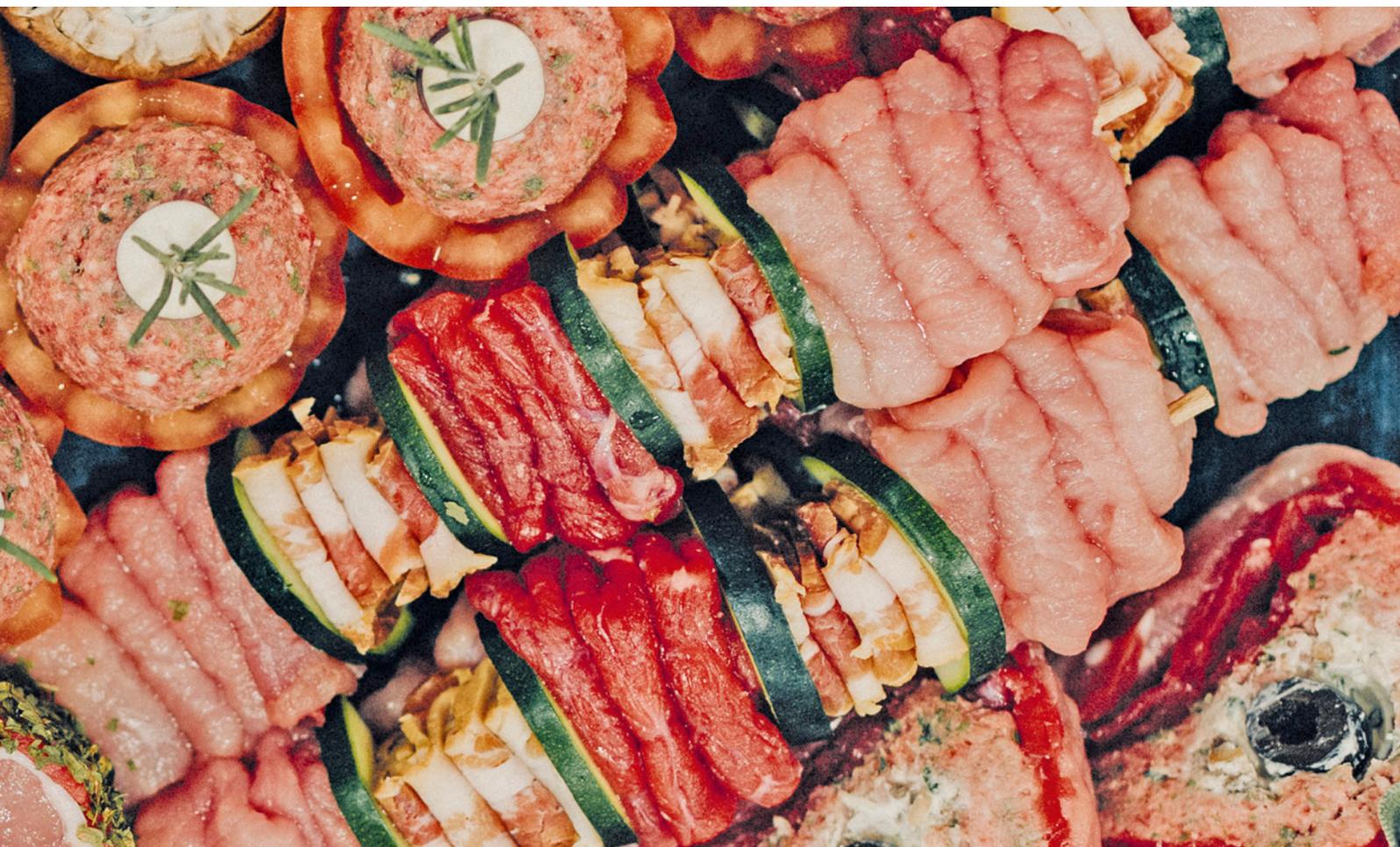
Seite 86

01.01.2023



DIE APP DES DFV

Alle Informationen und Dienstleistungen, die über die App des DFV kommuniziert worden sind, werden mit Erscheinungsdatum gekennzeichnet.





„Es ist höchste Zeit anzupacken“

Präsident Herbert Dohrmann

Man hatte das Schlagwort lange nicht gehört, aber jetzt spricht man wieder davon: „Deutschland – Der kranke Mann Europas“. Die Zeit ist vorbei, in der wir gelassen und vielleicht auch ein bisschen hochmütig auf andere geschaut haben, weil wir es besser können. Es ist nicht viel übrig davon. In der EU-Rangliste des Wirtschaftswachstums der 27 Staaten rangierte Deutschland 2022 auf Platz 24. An Corona und Energiekrise kann es nicht liegen, das hatten die 23, die in der Tabelle vor uns liegen, auch.

Nun muss man immer aufpassen, dass man die Lage nicht (noch) schlechter redet als sie ist. Aber man muss die Dinge beim Namen nennen. Es ist Vieles über lange Jahre liegen geblieben und das rächt sich jetzt. Ein paar Beispiele:

- » Seit Jahrzehnten wissen wir, dass wir Arbeitskräfte brauchen; nicht nur Fachleute, sondern auch Menschen, die einfach nur anpacken. Jetzt kommen zudem die geburtenstarken Jahrgänge ins Rentenalter, was den Bedarf zusätzlich nach oben treibt. Alles lange bekannt. Und was ist passiert? Anstatt zu überlegen, wie wir aus Flüchtlingen produktive Arbeitskräfte machen, verbieten wir ihnen über Monate oder gar Jahre zu arbeiten. Ganz zu schweigen davon, dass ein gezieltes Anwerben von guten Leuten aus dem Ausland immer noch nicht systematisch betrieben wird.
- » Seit langer Zeit wissen wir, dass unsere Infrastruktur in die Knie geht. Marode Brücken, schlechte Straßen, völlig unzureichende Stromnetze, Schulen in erbärmlichem Zustand, verspätete Digitalisierung und so weiter. Jeder Unternehmer weiß, dass er laufend investieren muss, um Werte zu erhalten und produktiv zu bleiben. Der Staat weiß es offensichtlich nicht. Wir haben vieles kaputtgespart.
- » Man will sich die Sonntagsreden schon nicht mehr anhören. Handwerk, Mittelstand, Unternehmertum ... die tragenden Säulen von Wirtschaft und Gesellschaft. Stimmt zwar, aber die konkrete Politik sieht anders aus. Bürokratieabbau? Ganz im Gegenteil! Faire Rahmenbedingungen? Da gibt es noch ordentlich zu tun! Wertschätzung? Da muss man lange suchen! Es kommt nicht von Ungefähr, dass inzwischen mehr junge Leute vom Beamtentum träumen als von einem Dasein als Unternehmer.

Zwei Dinge sind mir in diesem Zusammenhang wichtig: Das eine ist, dass man diese Versäumnisse nicht allein der Ampel-Regierung anlasten darf. Da kommt bekanntlich vieles aus der Vergangenheit. Das zweite ist, dass man die Lösungen ganz sicher nicht dort suchen darf, wo man mit strammen Parolen ganz einfache Zusammenhänge herstellt. Konstruktive Lösungen sucht man dort vergebens.

Die Ampel ist nicht an allem schuld, aber sie hat jetzt die Verantwortung – und der wird sie bislang nicht gerecht. Weniger Ideologie, weniger Wahlkampf im Kabinetssaal, mehr Wertschätzung für Leistungsträger und den Mut, endlich die Dinge anzupacken. Wir alle sind aufgerufen, das von der Regierung mit sachlichen, konstruktiven und zielführenden Vorschlägen einzufordern.

DFV-POSITIONSPAPIER: VORGEHEN AUF BREITER FRONT

In einer konzertierten Aktion hat das Fleischerhandwerk seine Positionen zur aktuellen Landwirtschafts- und Ernährungspolitik eingebracht. Alle Betriebe, Innungen, Landesverbände und natürlich auch der DFV wurden aufgefordert, bei Politikern ihrer Region vorstellig zu werden.

Das vorliegende Positionspapier wurde daraufhin sowohl als Gesprächsgrundlage bei persönlichen Treffen mit Abgeordneten aus Bund und Ländern genutzt als auch bei der Pressearbeit eingesetzt. Ziel war es, Punkte aufzuzeigen, in denen die Bundespolitik gegen wissenschaftliche Erkenntnisse handelt oder entgegen ihrer eigenen politischen Ziele agiert. Das Positionspapier ist nach wie vor aktuell. Geeignet sind die Argumente auch für Aktivitäten auf Landkreisebene, denn einerseits kann hier Druck aus den Regionen auf die Bundespolitik aufgebaut werden und andererseits kommt den Landkreisen selbst zum Beispiel bei der Gebührengestaltung eine direkte Rolle zu.

Der DFV hat die Argumente erneut beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, aber auch beim Bundesumweltministerium und bei Umweltbundesamt vorgetragen.

Das Positionspapier kann über die DFV-App oder im Mitgliederbereich des DFV-Internetauftritts aufgerufen werden.



DFV-PRÄSIDENT DOHRMANN IM ZDH-PRÄSIDIUM – JÖRG DITTRICH NEUER HANDWERKSPRÄSIDENT

Dachdeckermeister Jörg Dittrich, Präsident der Handwerkskammer Dresden, wurde von der Vollversammlung des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH) mit überwältigender Mehrheit zum neuen Handwerkspräsidenten gewählt. Er folgt dem Kölner Kammerpräsidenten Hans-Peter Wollseifer nach, der nach neun Amtsjahren nicht erneut zur Wahl angetreten war.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann wurde im Zuge der Neuwahlen der Wahlen neu in das Präsidium des ZDH gewählt. Vorgeschlagen hatte ihn hierfür die Arbeitsgemeinschaft der

Lebensmittelhandwerke, deren Sprecher er seit mehr als fünf Jahren ist. Zuletzt war das Fleischerhandwerk durch DFV-Präsident Manfred Rycken im ZDH-Präsidium vertreten, der dort 2011 ausgeschieden war.

Bei der folgenden Besetzung der Ausschüsse des ZDH wurde auch das Hauptamt des DFV in die ZDH-Arbeit eingebunden. DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs wurde erneut in den Ausschuss „Steuer- und Finanzpolitik“ berufen. Neues Mitglied im ZDH-Ausschuss „Organisation und Recht“ ist DFV-Justiziar Thomas Trettwer.

Insgesamt wurde mit den schon bewährten und den jetzt zusätzlichen neuen Funktionen die Mitarbeit des DFV im ZDH gegenüber den Vorjahren deutlich ausgeweitet.



ERNÄHRUNGSSTRATEGIE DER BUNDESREGIERUNG: VERBÄNDE KRITISIEREN VERFAHREN

Mehr als 30 Verbände, darunter auch der Deutsche Fleischer-Verband, haben in einem gemeinsamen Schreiben an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Kritik am fragwürdigen Verfahren bei der Erarbeitung der Ernährungsstrategie der Bundesregierung geübt. Gleichzeitig wurden unverzichtbare Punkte für die Schaffung einer realitätsnahen Strategie benannt.

Die Erarbeitung einer Ernährungsstrategie hatte die Ampel-Regierung im Koalitionsvertrag vereinbart. Bis Ende 2023 sollen Eckpunkte feststehen, die die zukünftige Ernährungspolitik prägen sollen. Wichtiger Baustein ist dabei das erklärte Ziel, eine Ernährung durchzusetzen, die sehr viel mehr als bisher pflanzenbasiert ist. Der DFV hatte zuvor schon deutlich gegen diese ideologische und unwissenschaftliche Zielsetzung protestiert.

Das Schreiben, das an die zuständige Abteilungsleiterin im BMEL, Eva Bell, adressiert ist, wendet sich, unabhängig von inhaltlichen Differenzen, gegen das fragwürdige Verfahren, das das BMEL angestoßen hat. Vordergründig werden Verbände und Organisationen betroffener Wirtschaftszweige

Das Beste für
das Handwerk:

Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe

Seydelmann



Hochleistungskutter K 90 AC-8 und Mischwolf MD 114

Vorteile Seydelmann Hochleistungskutter

- Frequenzgeregelter, stufenloser Antrieb AC-8 mit 6 Vorwärts- und 2 Rückwärtsgeschwindigkeiten
- Hochgeschwindigkeit für besten Eiweißaufschluss, hohe Feinheit und beste Bindung
- Strömungsdynamischer Schneidraum zur optimalen Verarbeitung von Roh- und Brühwurst ohne Produkthanftung in der Messerhaube
- Ergonomische Kniehebelschalter und Deckelhubunterstützung, auf Wunsch mit E2-Kisten-Beladung und Produktauswerfer
- Hygienic Design in allen Details: komplett rostfreier Maschinenständer, eingelassene Abdeckungen, polierte Oberflächen, Reinigungsluken
- Auto-Command 1000 mit automatischer Programmsteuerung und vielen weiteren Funktionen

Vorteile Seydelmann Mischwölfe

- Vermischung einzelner Zutaten und anschließendes Wölfen
- Sehr hohe Stundenleistungen und klares Schnittbild
- 2-tourige Arbeitsschnecke mit Kurzzeit-Rückwärtsgang (während des Mischens)
- Optionaler Trennsatz: Verbesserung der Fleischqualität durch Austrennen von Knorpel, Sehnen, Fremdstoffen etc.
- Mischwerk mit zwei kräftigen Armen oder optional mit Paddeln
- In den Größen MD 114 & ME 130
- Auf Wunsch mit E2-Kisten-Hebevorrichtung



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-00
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

Sponsor



in die Erarbeitung eingebunden, allerdings finden sich die Ergebnisse dieser Arbeit weder in Presseverlautbarungen noch in Zusammenfassungen wieder. Dagegen festigt sich der Eindruck, dass hier lediglich Alibiveranstaltungen stattfinden, die den bereits feststehenden politischen Zielen der grünen Ministeriumsleitung den Anstrich eines breiten Konsenses geben sollen.

Die Verbände konkretisieren die Kritik an mehreren Stellen und machen Vorschläge zur Verbesserung. Kernpunkt ist, dass eine allumfassende Ernährungsstrategie nicht ohne die breite Beteiligung derjenigen erarbeitet werden kann, die anschließend durch entsprechende Angebote von Lebensmitteln den wesentlichen Teil zur Umsetzung leisten sollen.



DFV SCHREIBT OFFENEN BRIEF AN BUNDESMINISTER CEM ÖZDEMİR

Die Internationale Grüne Woche in Berlin ist nicht nur Ausstellung, sondern zugleich traditioneller Treffpunkt von Land- und Ernährungswirtschaft, Politik, Verwaltung und Organisationen. Zu diesem Anlass hat der DFV einen Offenen Brief an den Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, gerichtet. Darin wird in aller Form die Ausrichtung und die Maßnahmen der Bundesregierung im Bereich Land- und Ernährungswirtschaft in Frage gestellt.

Insbesondere auch die unsachlichen und ideologisch motivierten Angriffe auf Fleisch als Lebensmittel wurden kritisiert. Es wird in der politischen Debatte nicht ausreichend wahrgenommen, dass es neben dem industriellen Massenangebot auch viele gute Lösungen in den Regionen gibt. Gerade diese guten Lösungen werden gefährdet, wenn Fleisch undifferenziert angegriffen wird. Der DFV forderte in seinem Brief deshalb, dass zusätzliche finanzielle oder bürokratische Belastungen für Unternehmen des Fleischerhandwerks vermieden werden müssen.

Der Offene Brief wurde über die Presse verbreitet sowie den Mitgliedsbetrieben, Innungen und Landesverbänden zur

Verfügung gestellt. Die Inhalte haben auf diese Weise große Verbreitung gefunden und Wirkung entfaltet.



DFV FORDERT BEIBEHALTUNG VON 7 PROZENT MEHRWERTSTEUER IN IMBISS UND PARTY-SERVICE

Ende 2023 soll die zeitlich befristete Anwendung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes auf Restaurations- und Verpflegungsdienstleistungen ablaufen. Hintergrund: In der Folge der Corona-Pandemie und den damit verbundenen erheblichen Einschränkungen für die Gastronomie wurde als Fördermaßnahme Mitte 2020 der Steuersatz auch für Speisen, die an Ort und Stelle verzehrt werden, auf 7 Prozent abgesenkt.

Seinerzeit ist es durch intensive Bemühungen gelungen, dass auch die von der Pandemie besonders betroffenen Unternehmen des Fleischerhandwerks profitieren, weil diese Absenkung auch für Umsätze im Catering, im Imbiss-Betrieb und im Party-Service Anwendung findet.

Diese Regelung sollte ursprünglich nur bis Mitte 2021 gelten, wurde jedoch zweimal verlängert, soll aber nun endgültig Ende 2023 auslaufen. Das hätte zur Folge, dass zwar wie bisher bei der Lieferung und der Mitnahme verzehrfertiger Speisen der ermäßigte Steuersatz von 7 Prozent gilt, beim Verzehr vor Ort und gegebenenfalls – je nach Umfang der Dienstleistung – auch im Party-Service wieder der reguläre Steuersatz von 19 Prozent anzuwenden wäre.

Der DFV hält ebenso wie andere Wirtschaftsverbände eine weitere generelle Anwendung des ermäßigten Steuersatzes auch über das Ende des Jahres 2023 hinaus für geboten.

Die für die Einführung der Regelung maßgebliche Corona-Pandemie tritt zwar inzwischen in den Hintergrund, es gibt aber weitere gewichtige Gründe für eine Fortsetzung des ermäßigten Steuersatzes in diesem Bereich, beispielsweise die Wettbewerbsfähigkeit des Handwerks oder die Gleichbehandlung sämtlicher Formen der Ausgabe von verzehrfertigen Speisen. Die Argumente hat der DFV in einer Stellungnahme zusammengefasst und sich damit an das Bundesfinanzministerium und an das Bundesministerium für Wirtschaft und Klima-

schutz gewandt. Darin wird eine Beibehaltung der Anwendung des ermäßigten Steuersatzes gefordert.



DFV-PRÄSIDENT DOHRMANN SPRICHT MIT SPD-CHEF KLINGBEIL

Zu einem intensiven Austausch kam es zwischen DFV-Präsident Herbert Dohrmann und dem Vorsitzenden der SPD, Lars Klingbeil. Das Treffen fand statt in der Fleischerei von Bernd Miesner (Obermeister der Fleischer-Innung Elbe-Weser), die im Wahlkreis Klingbeils liegt.

Im Mittelpunkt des Gesprächs standen Themen, die insbesondere von der SPD innerhalb der Ampel-Koalition vorangetrieben werden. Präsident Dohrmann monierte zum Beispiel das Vorhaben aus dem SPD-geführten Bundesministerium zur Arbeitszeitaufzeichnung. Die vorgesehene Pflicht zur elektronischen Erfassung noch am Arbeitstag ist praxisfern und sorgt für zusätzliche Bürokratie und unnötige Investitionen. Vor allem kleine und mittlere Betriebe würden hierdurch unverhältnismäßig belastet.

Gleiches gilt für den politischen Eingriff beim Mindestlohn. Die gesetzliche Erhöhung um 15 Prozent im Herbst letzten Jahres hat vor allem die personalintensiven Handwerksbetriebe getroffen, die einen weiteren Wettbewerbsnachteil gegenüber

den Industriebetrieben hinnehmen mussten. Präsident Dohrmann hielt dem SPD-Chef vor, die Belange von Handwerk und Mittelstand aus dem Auge verloren zu haben.

Der SPD-Vorsitzende wurde auch mit der Frage konfrontiert, warum in Zeiten größten Fach- und Arbeitskräftemangels die Regelungen rund um das Arbeitslosengeld II gelockert werden. Mehr Sozialgeld, mehr Selbstbehalt und weniger Druck, sich dem Arbeitsmarkt zur Verfügung zu stellen – diese Maßnahmen bezeichnete Dohrmann als völlig unverständlich.

SPD-Chef Klingbeil ging insbesondere auf die Bürokratielasten ein. Er sagte erneut für die Koalition zu, dass der Abbau dieser Anforderungen großen Stellenwert hat. Vor allem müsste Berücksichtigung finden, dass kleine und mittlere Betriebe hier besondere Lasten tragen. Er sagte zu, dass die zuständigen Fachpolitiker der SPD den Dialog mit dem Fleischerhandwerk fortsetzen, um sachgerechte Lösungen zu finden.

Das Gespräch kam auf Initiative von Obermeister Bernd Miesner zustande. Er hat sehr schnell die Bitte aufgegriffen, die Präsident Herbert Dohrmann im Rahmen der DFV-Regionaltagungen formuliert hatte. Die Aufforderung, Kontakte über die Wahlkreise zu suchen und herzustellen, ist hier perfekt gelungen.



Von links: Obermeister Bernd Miesner, SPD-Vorsitzender Lars Klingbeil und DFV-Präsident Herbert Dohrmann

BUNDESMINISTER CEM ÖZDEMİR SPRICHT MIT VERBÄNDEN IN GROSSER RUNDE

Insgesamt 33 Verbände der Lebensmittelwirtschaft, der Öko-Branche und der Gewerkschaften waren vom Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, zum Branchengespräch geladen. Der Minister stellte dabei Eckpunkte seiner Ernährungspolitik dar und eröffnete dabei auch die Möglichkeit zu Stellungnahmen durch die betroffenen Wirtschaftskreise.

Die Diskussionen in der Hybrid-Veranstaltung wurden im Wesentlichen bestimmt durch Themen, die die gesamte Lebensmittelwirtschaft gemeinsam betreffen: Das geplante Werbeverbot für an Kinder gerichtete „ungesunde“ Produkte,

die Reduktionsstrategie bei Salz, Fett und Zucker sowie die Erarbeitung einer Ernährungsstrategie der Bundesregierung, die bis Ende des Jahres ausgearbeitet sein soll. Besonders das geplante Werbeverbot stößt in der Wirtschaft auf breite Ablehnung, was im Verlauf des Gesprächs deutlich zum Ausdruck gebracht wurde.

Unabhängig von solchen inhaltlichen Anmerkungen zu den Themen monierten fast alle Verbände die Verfahren, nach denen die Vorhaben politisch umgesetzt werden. Die Beteiligung der Betroffenen wurde unisono als völlig unzureichend bezeichnet. Diesen Punkt griff auch DFV-Hauptgeschäftsführer Fuchs auf, der feststellte, dass 90 Minuten für die Behandlung vielfältiger und komplexer Fragestellungen mit einer so großen Zahl von Diskutanten keinesfalls ausreichen. Er regte an, sowohl für das Lebensmittelhandwerk als auch für die Fleischwirtschaft eigene Gesprächsrunden einzuberufen.

Für die Fleischwirtschaft, also für die Industrieverbände und den DFV hat diese Runde kurze Zeit später stattgefunden. Der Bundesminister gab dabei ein Bekenntnis zur Tierhaltung in Deutschland ab. Eine Kreislaufwirtschaft, wie sie notwendig und angestrebt ist, ist auch aus Sicht des Ministers ohne Tierhaltung nicht möglich. Allerdings ist die Transformation hin zu weniger Tierhaltung und zu einer deutlichen Reduzierung des Fleischkonsums klares politisches Ziel.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann betonte in seinem Statement die Notwendigkeit, durch vernünftige politische Entscheidungen insbesondere die regionalen und kleinteiligen Kreisläufe zu stützen. Vor allem durch immer mehr Bürokratie, die mit neuen Vorschriften verbunden ist, kommen dagegen gerade diese Strukturen unter Druck. Kleine bäuerliche Landwirte und Unternehmen des Fleischerhandwerks werden hier immer wieder vor zusätzliche und nicht zu leistende Aufgaben gestellt.

SCHNELL & LECKER

VON IHREM PARTNER FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

VIELE NEUE SORTEN

IN NEUEM KALIBER ERHÄLTlich

NEU!

- ✓ Eintopf
- ✓ Grünkohl
- ✓ Linsensuppe
- ✓ Bolognese
- ✓ Chili con Carne
- ✓ Saure Lunge
- ✓ Erbseneintopf



kallegroup.com/fleischerhandwerk



OSKUtex
KALLE GROUP

Kalle
KALLE GROUP

Ein intensiver Austausch zu Detailfragen war auch in dieser Runde nicht möglich, da auch Industrieverbände und die Geflügelwirtschaft zum Gespräch geladen waren und insgesamt nur etwas mehr als eine Stunde für den Austausch zur Verfügung stand. Ein weiteres Gespräch, dann exklusiv für das Fleischerhandwerk, war für einen Termin nach Drucklegung dieses Jahrbuchs vereinbart.



ENERGIE FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK – VERSORGUNG SICHERGESTELLT, PREISE GEDECKELT

Schon im Vorjahr war die sich abzeichnende Energiekrise in Folge des Ukraine-Kriegs Gegenstand verschiedener Initiativen, die zum einen die Versorgungssicherheit der fleischerhandwerklichen Betriebe zum Ziel hatten, und gleichzeitig eine gerechte Entlastung von industrieller und handwerklicher Produktion sicherstellen sollte. Im Berichtszeitraum gab es hierzu weitere intensive Bemühungen, die schließlich wichtige Beiträge dazu leisteten, dass sich die schlimmsten Befürchtungen nicht bewahrheiteten. Hier eine stichpunktartige Chronologie der Ereignisse:

September 2022: DFV-Präsident Dohrmann telefoniert mit Wirtschaftsminister Habeck

Kurz nach Redaktionsschluss des letzten DFV-Jahrbuchs erörterten DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Bundeswirtschaftsminister Robert Habeck die Folgen der steigenden Energiepreise für das Fleischerhandwerk. Minister Habeck kündigte in dem rund 30-minütigen Telefonat an, den Betrieben möglichst schnell mit Unterstützungszahlungen zu helfen.

Präsident Dohrmann schilderte die Auswirkungen der vervielfachten Strom- und Gaspreise im Fleischerhandwerk. Diejenigen Unternehmen, die mit den höheren Energiekosten konfrontiert wurden, gerieten sehr schnell in eine existenzgefährdende Situation. Durch den vielfältigen Energiebedarf in den Betrieben lassen sich die Verbrauchszahlen nur schwer zurückfahren. Mehrkosten in der aktuellen Größenordnung können nicht an die Kunden weitergegeben werden.

Minister Habeck betonte, dass er und sein Ministerium die besondere Lage der kleinen und mittelständischen Betriebe

sehen. Bezogen auf das Lebensmittelhandwerk äußerte er die Sorge, dass die hohen Energiekosten verbunden mit einer gewissen Kaufzurückhaltung der Verbraucher ohne Gegenmaßnahmen zum Verlust der gewollten regionalen Vermarktung führen. Es sei deshalb erklärtes Ziel, diesen Unternehmen zu helfen.

Präsident Dohrmann und Wirtschaftsminister Habeck waren sich einig darin, dass es insbesondere für inhabergeführte Handwerksbetriebe ein vereinfachtes Antragsverfahren geben muss. Auch die Notwendigkeit, dass Fördergelder möglichst unmittelbar fließen müssen, damit betroffene Betriebe vor der Zahlungsunfähigkeit bewahrt werden, wurde betont.



Oktober 2022: Expertenkommission lässt noch viele Fragen offen

Die Expertenkommission „Gas und Wärme“ hat im Oktober 2022 einen Zwischenbericht vorgelegt, der eine Einmalzahlung im Dezember 2022 und eine Gas- und Wärmepreisbremse ab März 2023 empfiehlt.

Vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) wurde in diesem Zusammenhang bestätigt, dass bis zu diesem Zeitpunkt kein umfassendes Energiekostendämpfungsprogramm (EKDP) für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) vorgesehen ist. Ein solches Programm wurde zuvor von Seiten der Bundesregierung immer wieder angekündigt. In eine Ausgestaltung dieses Programms hatte sich das Handwerk intensiv eingebracht. Nun hieß es, dass politisch entschieden wurde, dass die ursprünglich geplante KMU-Förderlinie in der Strom- und Gaspreisbremse aufgehen soll.

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) und der DFV haben das vorgelegte Konzept kritisiert. Zwar empfiehlt die Expertenkommission im Zwischenbericht zumindest die Forderung des Handwerks nach einer ersten Entlastung noch in 2022. Allerdings kommt die vom Handwerk bereits Ende August vorgeschlagene Gaspreisbremse insbesondere für energieintensive Betriebe deutlich zu spät.

Vor diesem Hintergrund wurde ein konkreter Vorschlag erarbeitet und der Politik und der Expertenkommission zugeleitet.



November 2022: Erste Perspektiven scheinen auf

In einer Konferenz des Bundeskanzlers mit den Spitzen der Landesregierungen wurden Anfang November wichtige Beschlüsse zur Entlastung von privaten Haushalten und Unternehmen rund um die gestiegenen Energiepreise gefasst. Die Vereinbarungen umfassten auch Festlegungen zur Höhe der Unterstützung und zum Zeitplan.

Auch wenn dabei noch manches im Vagen blieb, eröffnete das Papier erste Perspektiven und gab konkretere Anhaltspunkte darüber, was sich an Unterstützung abzeichnet. Der DFV bereitete den aktuellen Stand der Dinge umfassend auf, erläuterte den Stand der Dinge und zeigte auf, mit welchen

Entlastungen zu rechnen ist. Diese Analyse wurde den Mitgliedsbetrieben über die DFV-App zur Verfügung gestellt, um möglichst gute Grundlagen für weitere Planungen und Vertragsschlüsse zu haben.



November 2022: Minister Özdemir sagt Unterstützung zu, offene Fragen bleiben

Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir hat sich Mitte November mit Vertretern des Lebensmittelhandwerks zu einer Gesprächsrunde getroffen, um die Folgen der Energiekostensteigerungen zu besprechen. Ziel des Austauschs war es, Themenfelder zu identifizieren, bei denen sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für die Unternehmen des Handwerks einsetzen kann.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs führten vor allem an, dass die im Raum



Das Fotobuch, das aus den eingeschickten Bildern entstanden ist, wurde Bundesminister Özdemir von DFV-Hauptgeschäftsführer Fuchs überreicht. Die Forderung bekam auf diese Weise viele Gesichter.

Die positive Sicht auf den Fleischkonsum



Es ist schon beachtlich, wie es denjenigen, die sich dem Kampf gegen den Fleischkonsum verschrieben haben, regelmäßig gelingt, die Debatte ideologisch aufzuladen. Immer wieder werden neue Dinge angeführt, warum die Welt eine bessere wäre, wenn man nur aufs Fleischessen verzichten würde. Das ist insgesamt schon geschickt gemacht, wenn es nicht so ärgerlich wäre, könnte man diese Strategie tatsächlich bewundern.

Es ist ein bunter Strauß von Vorwürfen: Da wären natürlich die körperlichen Folgen bei den Fleischessern, angefangen von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bis hin zum Krebs. Dann die Umwelt, die durch Landverbrauch und Wasservernichtung zerstörerisch leidet. Natürlich nicht zu vergessen das enorme Tierleid, ohne das Fleischproduktion in den Augen der Berufenen definitiv unmöglich ist. Da ist es nur konsequent, wenn man die Nutztierhaltung auch für den Klimawandel hauptverantwortlich macht, und sei es nur wegen der Verdauungsgase der Rindviecher.

Einen Höhepunkt in dieser Debatte lieferte ausgerechnet der Bundeslandwirtschaftsminister als er schon kurz nach Beginn des Ukraine-Kriegs forderte, man möge doch bitte auf den Genuss von Fleisch verzichten, um Putin Einhalt zu gebieten. Das ist in den Augen des Ministers logisch: Getreide, das durch den Krieg knapp und teuer ist, wird an Tiere verfüttert. Wenn man das lässt, wird es wieder reichlich zur Verfügung stehen und viel billiger. Darauf muss man erst mal kommen.

Bisweilen erscheint kein Vorwurf an Fleisch zu absonderlich, um ihn nicht doch aufzuführen. Dabei wird immer darauf geachtet, dass die Vorwürfe als wissenschaftlich belegt dargestellt werden; irgendeine passende „Studie“ wird es schon geben. Und weil es leider oft genug so ist, dass der eine vom anderen abschreibt, ist ein Karussell der Gerüchte und Halbwahrheiten im Gange, das sich gefühlt immer schneller dreht.

Seit einiger Zeit macht sich aber erfreulicherweise auch eine Gegenbewegung bemerkbar. Es ist auffällig, dass es zunehmend Beiträge gibt, die sich sachlich mit Fleisch auseinandersetzen. Da wird dann deutlich, dass bei genauerer Betrachtung die meisten der Anwürfe gegen Fleisch falsch oder zumindest konstruiert sind. „Nun lasst mal die Kirche im Dorf“ ist der Tenor solcher Veröffentlichungen. Das ist vielleicht noch keine Trendumkehr in der allgemeinen Berichterstattung, aber immerhin ein erfreulicher Aspekt.

Man muss das unterstützen, indem man sachlich dagegenhält und Falsches geraderückt, wenn Fleisch angegriffen wird. Wer dazu Argumente sucht, dem sei nochmals die inzwischen ergänzte Reihe „Mythos und Fakten“ aus der DFV-App empfohlen. Wer alle Folgen liest, wird bestätigt finden, dass Fleisch unverzichtbar ist. Die Folgen zum Nachlesen finden sich hier: www.fleischerhandwerk.de/mythos-und-fakten.html

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

stehenden Beträge für die Deckelung des Gas- und Strompreises noch zu hoch sind, vor allem für die Betriebe, die in die Fördergruppe der privaten Haushalte einsortiert werden sollen. Bei der Ermittlung des Verbrauchs, der als Abgrenzungskriterium herangezogen wird, muss zudem das ganze Unternehmen als Einheit betrachtet werden und nicht etwa jede Betriebsstätte für sich allein.

Der dringende Handlungsbedarf wurde zudem damit unterstrichen, dass die enormen Kostensteigerungen wegen des starken Konkurrenzkampfs mit Handel und Discount kaum an die Kunden weitergegeben werden können. Das gilt umso mehr, weil viele Verbraucher inzwischen preisbewusster einkaufen müssen.

Um deutlich zu machen, dass es nicht um ein abstraktes Problem geht, sondern um reale Existenzen, wurde dem Minister in der Versammlung das Fotobuch überreicht, das aus der Aktion des DFV entstanden ist.

Bundesminister Özdemir und die ebenfalls anwesende Parlamentarische Staatssekretärin im BMEL, Dr. Ophelia Nick, betonten, dass es unbedingtes Ziel des BMEL ist, insbesondere die kleinen und mittleren, regional arbeitenden Unternehmen zu schützen und zu erhalten. Vor allem auch die energieintensiven Betriebe aus dem Lebensmittelhandwerk stehen hier im Fokus. Sie sagten zu, in Abstimmung mit den Verbänden beim Bundesministerium für Wirtschaft (BMWK) auf bestmögliche Kostendämpfung hinzuwirken. In welchem Umfang das möglich sein würde, blieb indessen unklar.



November 2022: Gas- und Strompreisbremsen beschlossen

Ende November hat die Bundesregierung durch Kabinettsbeschluss die Gas- und Strompreisbremse auf den Weg gebracht. Damit wurden die Voraussetzungen geschaffen, dass die beiden Gesetzentwürfe noch 2022 in Kraft treten.

Wichtige Forderungen des Handwerks wurden umgesetzt, zum Beispiel die Herabsetzung der Jahresverbrauchsgrenze zur

Unterscheidung der beiden Gruppen. Das und die Betrachtung der Unternehmen als Ganzes verringerte die möglichen Wettbewerbsverzerrungen gegenüber Industrieunternehmen erheblich.



132. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Der Deutsche Fleischer-Verbandstag fand am 9. und 10. Oktober 2022 in Bonn statt. Das Jahrestreffen der Unternehmer des Fleischerhandwerks stand im Zeichen der vielen aktuellen Krisen und deren Bewältigung. Neben den Herausforderungen, die rund um die Themen Tierschutz, Klima, Nachhaltigkeit, Personalknappheit und Gesundheit entstehen, werden die Fleischereien mit den Auswirkungen der Turbulenzen am Schweinemarkt, des Krieges in der Ukraine, der Energiekrise, der Inflation und der Gesetzesvorhaben der aktuellen Regierung konfrontiert.

Präsident Dohrmann betonte, dass die Unternehmer des Fleischerhandwerks aufgrund ihrer Flexibilität und Anpassungsfähigkeit grundsätzlich gut aufgestellt seien, die aktuellen Entwicklungen, die von einer Häufung von Krisen gekennzeichnet seien, jedoch Anlass zur Sorge gäben. Es brauche, so der Präsident, starke politische Unterstützung, um die Krisen meistern zu können. Hier habe man sich in



Eröffnungsveranstaltung des Verbandstages des DFV im Oktober 2022 in Bonn



Mitgliederversammlung des DFV im Oktober 2022 in Bonn

Gesprächen und mit Aktionen, zum Beispiel der Aktion „Licht aus“, an die Ministerien gewandt. Gespräche mit Wirtschaftsminister Robert Habeck gaben Anlass zur Hoffnung, dass rund um die aktuelle Energiekrise mit passender Unterstützung gerechnet werden könne.

Die Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium bezeichnete er insgesamt als eher stockend. Gerade die Themen Haltungs- und Herkunftskennzeichnung sowie die politisch geforderte Transformation der Landwirtschaft und der Ernährung führen, so die Befürchtung, zu weiterer Bürokratisierung und zu einer weiteren Benachteiligung kleiner Unternehmen.

Als Festrednerin forderte die Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion, Britta Connemann, die Unternehmer des Fleischerhandwerks auf, lauter zu werden, wenn es um die Forderungen an die Politik geht. Sie betonte die große wirtschaftliche und politische Bedeutung der 3,5 Millionen Unternehmen des Mittelstands, von denen eine Million dem Handwerk angehören.

Neben der Auseinandersetzung mit den wichtigsten politischen Themen, stand die von Präsident Dohrmann geforderte Reform der Interessenvertretung als wichtiger Punkt auf der Tagesordnung in der Mitgliederversammlung. Fünf Fragen seien zu beantworten, um auch in Zukunft auf einen starken Bundesverband vertrauen zu können.

1. Wo steht das Fleischerhandwerk in 5, 10 und 15 Jahren?
2. Welche Leistungen werden vom DFV als Interessenvertretung und als Dienstleister erwartet und benötigt?
3. Welche Aufgaben hat der Verband schon heute und welche soll er in Zukunft haben?
4. Welcher Finanz- und Personalbedarf wird gesehen?
5. Wo liegen die Prioritäten? Was ist unverzichtbar, was ist wichtig und was ist wünschenswert?



Festrede der Bundesvorsitzenden der Mittelstands- und Wirtschaftsunion, Britta Connemann, auf dem Verbandstag des DFV in Bonn

Mitgliederversammlung des DFV am 10. Oktober 2022: Kurzbericht aus den Ressorts



Aktuell erinnere ich an die Registrierungspflicht im Verpackungsregister. Durch Hinweisblätter und Umsetzungshilfen halten wir hier den bürokratischen Aufwand so gering wie möglich. Das betrifft auch Themen wie die elektronische Rückverfolgbarkeit oder die Preisangabenverordnung. Eine Aufweichung der Leitsätze für vegetarische und vegane Ersatzprodukte konnte vorerst verhindert werden. Regionale Schlachtstätten, Fleischereien und Erzeugerbetriebe nehmen immer weiter ab. Tierschutz muss, unabhängig von der Gesetzgebung, allerhöchste Priorität haben. Die ASP breitet sich weiter aus; hier halten wir Sie immer auf dem neuesten Stand.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



In diesem Jahr haben wir die ersten Bausteine für unser Werbekonzept erstellen können. Insbesondere sind dies ein Imagefilm, mit dem erklärt wird, was das Fleischerhandwerk ist, ein Film zu den regionalen Spezialitäten, einen zur Kompetenz und einen zur Nachwuchswerbung. Alle Filme können geteilt und für eigene Bedürfnisse zugeschnitten werden. Wir haben die Kommunikation in den sozialen Medien deutlich verstärken können. Die Zahl der Presseanfragen ist weiterhin hoch, die Unkenntnis über das Fleischerhandwerk bei den Journalisten steigt ebenfalls.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Die IFFA liegt hinter uns und wir hatten sehr viel Glück, dass uns die Corona-Pandemie hier weniger stark als befürchtet beeinträchtigt hat. Sowohl durch unsere Auftritte im Inland als auch im Ausland konnten wir die Messe stärken. Unser Verbandshaus in der Kennedyallee konnte durch eine Solaranlage aufgewertet werden. Die Anlage macht sich sehr schnell bezahlt. Leider mussten wir in den letzten Jahren Personal abbauen. Das führt zu Mehrbelastungen, die jedoch bisher durch organisatorische Umstellungen recht gut kompensiert werden konnten.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Nach einem erfolgreichen Start steht unser digitales Berichtsheft für die Auszubildenden nun allen zur Verfügung. Das Arbeiten damit ist einfacher, gerade für junge Leute. Unsere Nationalmannschaft kann nach den Beschränkungen durch Corona endlich wieder auftreten. Besonders eindrucksvoll war dies während der IFFA, an deren Rande wir auch ein Probetraining für die Euro-Skills hatten. Weiterhin arbeiten wir am neuen Berufsbild der Verkäufer und Verkäuferinnen. Hier bremsen aktuell die Gewerkschaften.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Mitgliederversammlung des DFV am 10. Oktober 2022: Ausblick auf 2023



Im nächsten Jahr kommt die Pflicht zum Anbieten von Mehrwegverpackungen. Darüber hinaus sind verpflichtende Angaben zur Herkunft bei loser Ware und zur Haltung der Tiere in der Pipeline. Beides können wir nicht verhindern, aber es muss so umgesetzt werden, dass die bürokratischen Hürden für die Fleischer und auch die Erzeuger so niedrig wie möglich gehalten werden. Insgesamt wird uns der geplante Umbau der Nutztierhaltung noch viele Aufgaben bescheren. Es steht zu befürchten, dass auch die Erzeuger hierdurch stark unter Druck geraten. Die Afrikanische Schweinepest wird uns weiter begleiten und die Märkte beeinflussen.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Rund um unser Werbekonzept planen wir noch einige weitere Themen. Wichtig sind mir insbesondere die Nachhaltigkeit und die regionalen Wertschöpfungsketten. Beides Bereiche, in denen wir im Fleischerhandwerk von Natur aus stark sind. Zuvor werden wir das Thema „Quereinsteiger“ aufgreifen. Wichtig ist mir auch die f-Marke. Sie ist das zentrale Werbeinstrument des deutschen Fleischerhandwerks und steht für den Zusammenhalt in unserem Handwerk. Weiterhin wird es das Ziel sein, unsere Nationalmannschaft noch besser in die Werbeaktivitäten des Fleischerhandwerks einzubinden.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Wir müssen uns überlegen, wie wir in Zukunft mit weniger Personal eine gute und zielgerichtete Verbandsarbeit leisten können. Wir werden den Verband mittelfristig reformieren müssen, um auch in Zukunft noch wirksam für unsere Mitglieder auftreten zu können. Ich begrüße daher den geplanten Arbeitskreis, der feststellen soll, wo die Aufgaben des Verbandes in der Zukunft idealerweise liegen sollen und wieviel Personal und Kapital wir hierfür benötigen.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Besonders wichtig ist mir, dass die Berufsbilder des Handwerks attraktiver werden. Die Zahl der Ausbildungswilligen lässt immer mehr zu Gunsten der Studierenden nach. Das hat auch mit der Finanzierung durch die öffentliche Hand zu tun. Hier müssen wir dringend eingreifen und dafür sorgen, dass die Ausbildung im Handwerk ebenso unterstützt wird, wie ein Studium. Am Ball bleiben wir bei der Ausbildung zum Verkäufer oder zur Verkäuferin. Wir brauchen hier dringend Nachwuchs für unsere Betriebe.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Um diese Fragen zu klären, sollte eine Arbeitsgruppe aus Ehrenamtsträgern und jungen Menschen aus der Mitgliederschaft gebildet werden. Die von dieser Gruppe zu erarbeitenden Ergebnisse sollen später der Mitgliederversammlung vorgelegt werden. Die Mitgliederversammlung habe dann zu entscheiden, wie der Verband in Zukunft ausgestattet werden sollte.

Als Begleitprogramm des Verbandstages veranstaltete die gastgebende Innung Bonn-Rhein-Sieg eine Schifffahrt auf dem Rhein. Zudem organisierte der Obermeister, Adalbert Wolf, einen öffentlichkeitswirksamen Kinder-Fleischwurstpokal.

Im Rahmen der Mitgliederversammlung wurde dem scheidenden Gesamtvorstandsmitglied Hans-Christian Ockens für seine langjährigen Verdienste das DFV-Ehrenzeichen in Gold verliehen. Vertreter des Butcher Wolfpack wurden dafür geehrt, dass sie den Weltmeistertitel bei der World Butchers' Challenge 2022 im kalifornischen Sacramento geholt haben. Der Kollegenabend fand im Tagungshotel statt.

KLAUSURTAGUNG: PRÄSIDIUM LEGT ARBEITSSCHWERPUNKTE FEST

Das Präsidium des DFV kam im Nachgang zum Verbandstag zur schon traditionellen zweitägigen Klausurtagung zusammen, an der auch hauptamtliche Mitarbeiter aus der Geschäftsstelle teilgenommen haben. Die Bewertung der aktuellen Lage, die Festlegung politischer Positionen und das Arbeitsprogramm der nächsten 12 Monate waren Gegenstand dieser Tagung.



Klausurtagung des Präsidiums des DFV unter Mitwirkung hauptamtlicher Mitarbeiter

In diesem Zusammenhang spielen die ausstehenden Hilfen durch den Staat bei der Bewältigung der Energiekostensprünge eine besondere Rolle. Das Präsidium bewertete in den Beratungen nicht nur den Stand der politischen Beratungen, sondern analysierte auch die bisherige Arbeit des DFV in diesem Zusammenhang. Es bestand große Einigkeit darüber, dass sich der Weg, durch möglichst intensives Einbringen von Daten, Fakten und Argumenten in den Erarbeitungsprozess der Hilfen Einfluss zu nehmen, bewährt hat. Auch die Zusammenarbeit mit dem ZDH wurde als sehr positiv und nutzbringend eingeordnet.

In der Klausurtagung legte das Präsidium auch wichtige Eckpunkte für die Arbeit der nächsten Monate fest. Die beiden Arbeitsgruppen, die sich mit der Erarbeitung der künftigen Aufgabenstellung des DFV und mit der möglichen Öffnung von Angeboten an Nichtmitglieder befassen sollen, wurden vorbereitet. Auch für die Weiterentwicklung der Funktionen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks wurden wichtige Weichen gestellt.

Breiten Raum nahmen auch grundsätzliche strategische Überlegungen zur Positionierung des Fleischerhandwerks ein. Angesichts der starken Strukturveränderungen in der Land- und Ernährungswirtschaft wird möglicherweise auch eine weiter gefasste Abgrenzung des Handwerks gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und der Industrie notwendig.



TAGUNGEN DES GESAMTVORSTANDES DES DFV

Der Gesamtvorstand bereitet die Mitgliederversammlungen, insbesondere die Haushaltsverhandlungen vor. Er setzt sich zusammen aus dem DFV-Präsidium und jeweils einem Vertreter der Landesinnungsverbände. Die aktuellen Mitglieder des Gesamtvorstands sind im Anhang des Jahrbuches aufgeführt. Das Stimmengewicht der LIV-Vertreter bestimmt sich nach der Mitgliederstärke des jeweiligen Landesinnungsverbandes. Die Geschäftsführer der LIVs nehmen in beratender Funktion an den Gesamtvorstandssitzungen teil.

Der Gesamtvorstand tagte im Geschäftsjahr insgesamt drei Mal. Die erste Tagung fand online im März statt. Themen

waren Gespräche mit Bundeskanzler Scholz und Landwirtschaftsminister Özdemir. Zudem wurden mögliche Optionen im Umgang mit der aktuellen Politik diskutiert. Insbesondere ging es dabei um mögliche Kooperationen und Bündle mit anderen Verbänden der Fleischwirtschaft.

Die zweite Tagung fand als Präsenzveranstaltung im Anschluss an die Landesinnungsleistertagung in Bremen statt. Themen waren die politische Arbeit des DFV sowie die ersten Ergebnisse der Arbeit der neu eingesetzten Zukunftskommission zur Weiterentwicklung der Berufsorganisation. Weitere Tagesordnungspunkte waren die Vorbereitung des Verbandstages in Chemnitz sowie erste Überlegungen zum Haushalt 2024. Die dritte Tagung fand als Präsenzveranstaltung in Frankfurt statt. Zentrale Themen waren der Haushalt 2024 und die Vorbereitung der Mitgliederversammlung.

REGIONALTAGUNGEN

Seit 15 Jahren treffen sich die Obermeister der Fleischerinnungen einmal im Jahr zu den Obermeistertagungen des DFV. Erstmals wurden diese für alle interessierten Mitglieder des DFV geöffnet und zu Regionaltagungen erweitert. Im Frühjahr 2023 fanden die inhaltlich identischen Regionaltagungen an vier Orten statt. In Siegburg, Hannover, Erfurt und Neu-Ulm. Die Regionaltagungen dienen dem intensiven fachlichen Austausch mit den Mitgliedern des organisierten Fleischerhandwerks.

Im Rahmen der Regionaltagungen wurden die aktuelle wirtschaftliche Situation und das Umfeld des Fleischerhandwerks analysiert und Prognosen für die Zukunft diskutiert. Zentrale Themen waren zudem die Arbeitskräftesicherung und -gewinnung, die Energieversorgung der fleischerhandwerklichen Betriebe, rechtliche Herausforderungen, die unter anderem aus dem Verpackungsgesetz und den Anforderungen an eine Haltungs- und Herkunftskennzeichnung entstehen können. Letztlich wurden die Teilnehmer der Tagung mit den vom DFV geplanten Arbeitskreisen zur Zukunftsaufstellung des Verbandes vertraut gemacht. Das Format der Regionaltagung wurde von den Teilnehmern sehr begrüßt und soll daher im Jahr 2024 wieder angeboten werden.



Regionaltagung des DFV Nord am 14.02.2023 in Hannover



Regionaltagung des DFV Süd am 07.03.2023 in Neu-Ulm



Regionaltagung des DFV Ost am 06.03.2023 in Erfurt



Regionaltagung des DFV West am 13.02.2023 in Siegburg



„Im Neuen das Alte bewahren“

Vizepräsident Konrad Ammon

Ganz gleich, wie oft man es sagt oder hört, früher war sicher nicht alles besser. Aber im Vergleich zu meiner Kindheit hat sich die Welt doch gehörig gewandelt. Andererseits ist nicht alles besser, nur weil es neu ist. Die Anforderungen, die heute an die Gesellschaft und jeden einzelnen gestellt werden, sind hoch und ändern sich allenthalben. Schritthalten wird schwieriger. Die aktuellen Themen sind dabei oft komplex und in Gänze kaum zu durchschauen. Auf viele der sich hieraus ergebenden Fragen kann es meistens keine einfachen Antworten geben, ganz gleich, wie oft es gefordert wird.

Diese Entwicklung spüren wir auch im Fleischerhandwerk. Beunruhigend ist dabei, dass hierbei oft eine Ideologie die Grundlage bildet, die von der Mehrheit der Bevölkerung kaum geteilt werden dürfte. Es ist beispielsweise nicht nachvollziehbar, weshalb mancherorts die KITA- und Schulverpflegung lieber in die Hände großer Catering-Unternehmen als in die des Fleischers vor Ort gelegt wird.

Bei allen Neuerungen und den mehr oder minder subtilen Versuchen der Politik, die Essgewohnheiten der Verbraucherinnen und Verbraucher zu ändern: Letztere lassen sich nach wie vor gerne an unseren Theken bedienen. Sie schätzen die besondere Frische und Qualität der Produkte, das bekannte Angebot, die bewährte Dienstleistung und die Nähe zum Hersteller. Daran wird sich nichts ändern. Teile der Politik scheinen zu vergessen oder wollen nicht erkennen, dass gerade die Angebote aus der Region und für die Region, die es bei uns gibt, in deren Konzept aufgehen müssten.

Das Fleischerhandwerk ist und bleibt wichtiger Bestandteil regionaler Kreisläufe. Die Tradition der deutschen Wurst gibt es nirgendwo sonst auf der Welt. Nicht umsonst sind die internationalen Fachbesucher der IFFA immer wieder von der Vielfalt der handwerklichen Produkte bei den Wettbewerben begeistert.

Das heißt selbstverständlich nicht, dass man sich allem Neuen gegenüber verschließen sollte. So können die Digitalisierung und die damit verbundenen neuen technischen Möglichkeiten bei der Organisation und Absicherung der betrieblichen Dokumentation ohne Frage helfen. Ob in Fachgeschäften für Fleisch und Wurst auch vegetarische oder vegane Alternativen oder gar Ersatzprodukte angeboten werden, muss jede Unternehmerin und jeder Unternehmer selbst entscheiden. Im Fall von Fleisch aus dem Reagenzglas ist es noch zu früh, um sich ein Bild über mögliche Einsatzbereiche im Handwerk zu machen. Aber um entsprechende Entscheidungen treffen zu können, muss man die Entwicklung zunächst aufmerksam verfolgen.

Und trotz oder gar wegen sämtlicher Entwicklungen sollte man sich auf das besinnen, was das Fleischerhandwerk ausmacht. Ohne Frage lässt sich Tradition auch in gewissen Grenzen mit modernen Methoden bewahren. Vergessen sollte man dabei aber nicht, dass uns gerade die meisterliche Tradition und die handwerkliche Herstellung von der Industrie unterscheidet. Bei allem gebotenen Blick nach vorn, an mancher Stelle lohnt sich auch der Blick zurück. Und das, was das Fleischerhandwerk damals schon ausgemacht hat, ist heute aktueller denn je.

FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT

Der Fachbeirat Lebensmittelrecht hatte auch in diesem Jahr wieder viele wichtige Themen zu diskutieren. Neben Gesprächen zur Haltungs- und Herkunftskennzeichnung, der Videoüberwachung bei der Schlachtung und den geplanten Vorgaben zu Nitrat und Nitrit sowie zum Dry Aged, fand eine Exkursion zum Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (Fraunhofer IVV) in Freising statt. Hier konnten sich interessierte Unternehmen über den aktuellen Forschungsstand zu pflanzlichen Proteinen und zur Herstellung fleischloser Ersatzprodukte informieren.

Nach einem theoretischen Teil hatten die Teilnehmenden im Rahmen einer Führung die Möglichkeit eines Einblicks in die technische Ausstattung des Instituts und den hohen Produktionsaufwand pflanzlicher Extrudate. Außerdem wurde eine Verkostung verschiedener Alternativprodukte in der institutseigenen Versuchsküche durchgeführt. Die dabei entstandene rege Diskussion unterstrich die Aktualität des Themas auch für die Unternehmen des Fleischerhandwerks.

Insbesondere Soja, Erbsen und Lupinen werden derzeit zur Entwicklung fleischloser Proteinalternativen aus Pflanzen genutzt, wobei der regionale Anbau in Deutschland häufig noch nicht flächendeckend gewährleistet werden kann. Auch die im Vergleich zu Produkten aus Fleisch nicht unerheblich längeren Zutatenlisten mit vielen Zusatzstoffen wurden erörtert.



Der Fachbeirat Lebensmittelrecht des DFV im Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (Fraunhofer IVV) in Freising

MIKROBIOLOGISCHE EIGENKONTROLLEN: LISTERIEN

In den Beratungen der Mitgliedsunternehmen sind Listerien und die damit zusammenhängenden Maßnahmen der Behörden nach wie vor ein bedeutendes Thema. In einigen Fällen wird von Seiten der Überwachung eine vorbereitende Kategorisierung von Produkten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gefordert. Auch wenn eine Kategorisierung in dieser Form rechtlich nicht vorgeschrieben ist, ist es dennoch ratsam die Eigenschaften der eigenen Produkte (insbesondere vorgesehene Verzehrsart, Haltbarkeit, pH-/aw-Werte) zu kennen, um im Falle etwaiger mikrobiologischer Befunde eine sachgerechte Einordnung und Einleitung von Maßnahmen vornehmen zu können und Missverständnissen mit der Behörde vorzubeugen.

Vor diesem Hintergrund hat der DFV sein Merkblatt zu den Listerien um einen Entscheidungsbaum zur Produktkategorisierung erweitert und erneut mit Rundschreiben und über die DFV-App verteilt. Selbstverständlich steht der DFV betroffenen Mitgliedsbetrieben im individuellen Einzelfall auch beratend zur Seite. Der DFV ist zudem im Rahmen einer aus Experten zusammengesetzten Arbeitsgruppe an der Erstellung eines einheitlichen Leitfadens zum Umfang mikrobiologischer Kontrollen im Zusammenhang mit Listerien beteiligt, um dort die Belange des Fleischerhandwerks einzubringen.



VIDEOÜBERWACHUNG BEI DER SCHLACHTUNG

In diesem Jahr sollte laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ein Schwerpunkt auf die Anpassung des Tierschutzgesetzes gelegt werden. Im Frühjahr wurde daher ein Referentenentwurf zur Änderung des Tierschutzgesetzes bekannt, der neben einigen weiteren Änderungen die verpflichtende Videoüberwachung in Schlachttstätten regeln soll. Schlachthofbetreiber sollen danach auf eigene Kosten mittels offen sichtbarer optisch-elektronischer Einrichtungen Videoaufzeichnungen bei der Entladung, im Zeitraum zwischen der Beendigung der Entladung und dem Beginn der Betäubung, der Betäubung, dem Setzen des Entblutungsschnitts, der Entblutung, sowie der ersten weiteren Tätigkeit (Zurichten, Brühen) anfertigen müssen.



Innovation aus Tradition



Seit mehr als 100 Jahren ist AVO Ihr kompetenter Partner für Geschmack und Technologie. Unsere Gewürzmischungen, Marinaden und Würzsaucen verleihen Fleisch und Wurst den richtigen Pfiff. Hand in Hand mit dem Fleischerhandwerk, sind wir bereit für eine nachhaltige Zukunft. Daher ist AVO als erstes Unternehmen der deutschen Gewürzindustrie nach dem **ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften** zertifiziert.

Erfahren Sie mehr unter: www.avo.de/nachhaltigkeit

Dies soll der Kontrolle durch die zuständige Behörde dienen, um Verstöße gegen tierschutzrechtliche Vorschriften festzustellen und entsprechende Maßnahmen zur Verhinderung zukünftiger Verstöße zu ergreifen. Außerdem sollen die offen sichtbaren Kameras dazu beitragen, dass die an der Schlachtung beteiligten Personen sich der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorgaben stärker verpflichtet fühlen. Die Verarbeitung der Aufzeichnungen soll dabei den allgemeinen datenschutzrechtlichen Bestimmungen unterliegen. Ausnahmen sollen für kleinere Unternehmen gelten, die nach aktueller Rechtslage keinen Tierschutzbeauftragten benennen müssen. Wenn tatsächliche Anhaltspunkte für Verstöße vorliegen, soll die zuständige Behörde jedoch auch in diesen Unternehmen eine Videoüberwachung anordnen können.

Aus Sicht des DFV ist eine verpflichtende Videoüberwachung in Schlachtstätten unverhältnismäßig und gerade kleinere und mittlere Unternehmen werden bei der Anschaffung und

Wartung entsprechender Überwachungssysteme vor hohe Herausforderungen gestellt. Auch der Umgang mit dem mit den Aufnahmen einhergehenden Eingriff in die Persönlichkeitsrechte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter scheint nicht eindeutig geklärt. Der Entwurf befindet sich derzeit noch in einer frühen Fassung, eine Verbändeanhörung wurde noch nicht eingeleitet. Der DFV wird sich, in Absprache mit den weiteren betroffenen Kreisen in den Gesetzgebungsprozess einbringen.

AUSWEITUNG DER SCHLACHTUNG IM HERKUNFTSBETRIEB

Nachdem die teilmobile Schlachtung von Rindern, Schweinen und Pferden im Herkunftsbetrieb unter bestimmten Voraussetzungen erleichtert wurde, sind zahlreiche mitunter vielversprechende Pilotprojekte für die Umsetzung der neuen Vorgaben gestartet. Der DFV ist in einige dieser Projekte eingebunden und verfolgt die Entwicklung aufmerksam. Die Europäische Kommission plant im Zuge einer Anpassung



METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | GASTRONOMIE

100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT
LADENBAU DER EXTRAKLASSE!

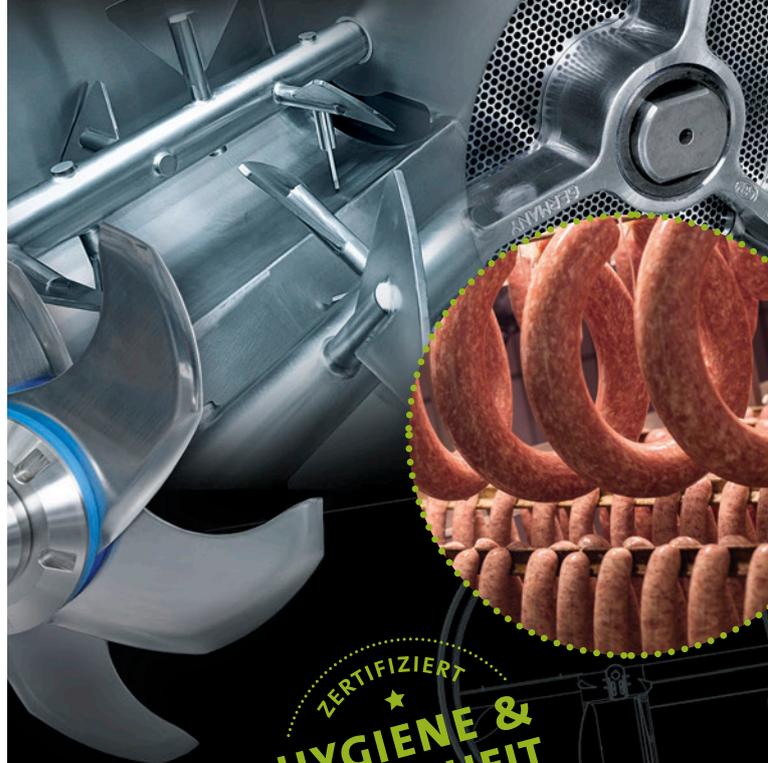


der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nun eine weitere Ausweitung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb auch auf Schafe und Ziegen. Der Entwurf befindet sich noch in einem frühen Stadium, eine offizielle Anhörung wurde noch nicht durchgeführt. Auch von nationaler Seite wird die Schlachtung im Herkunftsbetrieb stark unterstützt. Zu Beginn des Jahres hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Bekanntmachung über die Förderung von Innovationen zur mobilen Schlachtung, einschließlich der „Weideschlachtung“ im Herkunftsbetrieb, im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung im Bundesanzeiger veröffentlicht. Die Projektträgerschaft liegt dabei bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Ziel sei laut dem Bundesministerium die Förderung tierschutzgerechter Schlachtungen im Haltungsbetrieb und die Stärkung der Wertschöpfung im ländlichen Raum. Zudem sollen wirtschaftliche Anreize für landwirtschaftliche Betriebe sowie für regionale, handwerkliche Schlachthöfe geschaffen werden. Die Frist zur Einreichung etwaiger Projektskizzen endete Anfang April. Es bleibt abzuwarten, inwieweit die geförderten Projekte auch den Unternehmen des Fleischerhandwerks nützen können.

TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNGSGESETZ

Bereits im vergangenen Jahr hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Referentenentwurf für eine verbindliche staatliche Tierhaltungskennzeichnung (Tierhaltungskennzeichnungsgesetz) vorgelegt. Verpacktes und loses Schweinefleisch aus Deutschland soll demnach abhängig von den Haltungsbedingungen in der Mast mit den fünf Haltungsformen Stall, Stall + Platz, Frischluftstall, Auslauf/Weide und Bio über ein vorgegebenes Label gekennzeichnet werden müssen. Nach umfassender Kritik, auch aus dem Bundesrat, wurde der Entwurf immer wieder leicht angepasst, wesentliche Kritikpunkte blieben dabei jedoch unberücksichtigt.

Über die Entwicklung hat der DFV sowohl mit mehreren Rundschreiben als auch über die DFV-App regelmäßig informiert. Der DFV hat fundierte Stellungnahmen zu dem Entwurf abgegeben und die möglichen Auswirkungen der vorgesehenen Vorgaben auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks mehrfach betont sowie eine handwerksgerechte Umsetzung gefordert. Zuletzt haben Bundestag und Bundesrat dem Gesetz nach mitunter lebhaften Diskussionen



ZERTIFIZIERT
★
HYGIENE & SICHERHEIT
★
ZERTIFIZIERT

GENUSS-FAKTOR GARANTIIERT

Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.

Kutter, Wölfe, Mischer
für Handwerk und Industrie.



kgwetter.de/hygieneplus

K+G WETTER

www.kgwetter.de

Gesetzgebung: Deutschland gegen den Rest der Welt



In den vergangenen Monaten wurde viel über die Entwürfe zur Einführung einer verpflichtenden Kennzeichnung von Haltung und Herkunft diskutiert. Die Vertreter des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurden dabei nicht müde, bestimmte Formulierungen gebetsmühlenartig zu wiederholen. Eine dieser Formulierungen war beispielsweise, dass man sich nicht bloß nationale, sondern europaweite Regelungen wünsche. Sofern mit diesen aber nicht zeitnah zu rechnen sei, werde man selbst aktiv.

Viele Mitgliedstaaten sind mit solchen nationalen Inzellösungen gescheitert. Denn im Binnenmarkt sind Regelungen, die als Protektionismus der heimischen Wirtschaft verstanden werden können, nicht ohne weiteres zulässig. Sie müssen mit dem höherrangigen Recht und den Anforderungen des Binnenmarkts vereinbar sein.

Hinzu kommt, dass es sich bei den oben genannten Beispielen um ernstzunehmende und auf lange Sicht gesellschaftlich relevante Themen handelt. Daher ist zu erwarten, dass diese über kurz oder lang auch auf der Agenda der europäischen Gesetzgebung landen. Werden dort verbindliche Vorgaben erarbeitet, gehen diese in der Regel den nationalen Vorgaben vor. Also müsste die Praxis nach Einführung eines nationalen Kennzeichnungssystems gegebenenfalls an die Vorgaben aus Europa angepasst werden.

Aus Sicht der Verbände ist darüber hinaus die derzeitige Art und Weise der Durchführung von Regelungsvorhaben zu bemängeln. Sie werden in der Presse angekündigt und dort monatelang diskutiert, wobei der zugrundeliegende und sich meist in frühem Stadium befindende tatsächliche Inhalt der Referentenentwürfe mehr oder minder geheim gehalten werden soll. Nachdem diese Diskussion im Grunde abgeschlossen ist, bekommen die betroffenen Kreise die Entwürfe mit knapper Frist zur Stellungnahme zugesandt. Das entspricht kaum noch den vorgesehenen Regelungen und dem Grundgedanken der Demokratie.

Eine überobligatorische Regelungswut, damit „endlich“ etwas passiert, hat sich jedenfalls noch nie ausgezahlt. Insbesondere dann nicht, wenn sie auf Grundlage einer selbst zugeschriebenen moralischen Überlegenheit in Annahme einer notwendigen Vorbildfunktion für den Rest der Welt wegen eines vermuteten Bedürfnisses der Verbraucherinnen und Verbraucher fußt und die Belange der Betroffenen außer Acht lässt.

Thomas Trettner, Justiziar

zugestimmt. Das Gesetz trat nach Veröffentlichung im August 2023 in Kraft. Als Übergangsfrist für die Kennzeichnung sind zwei Jahre vorgesehen. Erste Gespräche zur Klärung offener Fragen der Umsetzung wurden anberaumt.

Als weiterem Baustein zum Umbau der Nutztierhaltung in Deutschland wurde außerdem einer Erleichterung im Baurecht zugestimmt. Tierhaltungsanlagen, die im Sinne der „höheren“ Haltungformen Frischluftstall, Auslauf/Weide oder Bio angepasst werden, sollen damit zukünftig leichter eine Genehmigung zum Umbau erhalten können. Aufgrund der strengen Vorgaben und insbesondere der Beschränkung auf die

im Tierhaltungskennzeichnungsgesetz vorgesehenen vermeintlich besseren Haltungsbedingungen in der Mast, ist fraglich ob diese Neuregelung weitreichenden Einfluss auf den Umbau der Tierhaltung haben wird.



AUSWEITUNG DER HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Wie im Koalitionsvertrag vereinbart, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Entwurf zur Änderung der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungs-

verordnung (LMIDV) vorgelegt, der die bereits für vorverpackte Ware bestehende Verpflichtung zur Kennzeichnung der Herkunft von frischem, gekühltem und gefrorenem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel auf mitgliedstaatlicher Ebene („Deutschland“) auch auf die lose Ware ausweiten soll. Die Kennzeichnung soll entweder mit einem Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels oder über Aushänge beziehungsweise auf Speise- und Getränkekarten erfolgen können. Zusätzliche freiwillige Angaben, etwa genauere Angaben zur Region, sollen möglich bleiben. Zur Rückverfolgbarkeit soll ein Kennzeichnungs- und Registrierungssystem einzurichten sein, welches die Verbindung zwischen Tier und Fleisch sicherstellt und eine Informationsübermittlung mit dem Fleisch an nachfolgende Produktions- und Verarbeitungsstufen gewährleisten soll.

Der DFV hat zu der Ausweitung der Herkunftskennzeichnung eine umfassende Stellungnahme abgegeben und konnte

nachfolgende Argumente in einer Anhörung beim oben genannten Bundesministerium vertiefend vortragen. Der DFV lehnt eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ab und fordert stattdessen eine freiwillige Lösung. In jedem Fall muss die Umsetzung der Kennzeichnung im Hinblick auf die Individualität fleischerhandwerklicher Unternehmen möglichst flexibel und unter geringstmöglichem personellem, finanziellem und organisatorischem Aufwand erfolgen können. Hierbei ist, wie schon bei den Allergenen und Zusatzstoffen, insbesondere auch die umfängliche Informationsmöglichkeit über das persönliche Verkaufsgespräch zu berücksichtigen.

Wird überwiegend Fleisch gleicher Herkunft angeboten, muss es außerdem möglich sein, dieses über allgemeine Informationen (beispielsweise ein Schild auf der Theke oder einen Aushang) zu kommunizieren. Nur dann, wenn Fleisch anderer Herkunft zugekauft wird, sollte dies in der Theke (beispielsweise über andersfarbige Schalen oder ein

FÜR DAS MAXIMUM AN MESSERSCHÄRFE.

Der unvergleichliche Messerschärfer
mit innovativer 2-Winkel-Technologie.



GIESSER | MAX PATENT



Mehr Informationen zum
MAX Messerschärfer finden Sie
unter www.max-giesser.de

Mehr Tierwohl oder reine Bürokratie?



Du bist, was du isst. So oder so ähnlich muss wohl die Grundannahme der Bundesregierung lauten, auf der seit Beginn der aktuellen Legislaturperiode nahezu sämtliche Regelungsvorschläge im Bereich der tierischen Lebensmittel aufzubauen scheinen. Um diesen Satz mit einem reinen Gewissen leben zu können, scheint es wohl unumgänglich, vollumfänglich über die Haltung und Herkunft tierischer Produkte informiert sein zu müssen, wenn man sich schon nicht rein pflanzlich ernähren möchte.

Aus diesem Grund hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entsprechende rechtliche Vorgaben vorgelegt, die sowohl eine verpflichtende Haltungskennzeichnung für frisches deutsches Schweinefleisch als auch die Erweiterung der Herkunftskennzeichnung auf frisches, gekühltes und gefrorenes Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch als lose Ware vorsehen.

Bereits nach der Veröffentlichung erster Eckpunkte dieser Vorhaben, und damit noch vor dem Vorliegen eines konkreten Gesetzesentwurfs, hagelte es Kritik aus Wirtschaft und Politik, die bis zuletzt nur in sehr überschaubaren Dosen Einzug in den Gesetzgebungsprozess finden konnte – bei all dem drängt sich die Frage auf ob die geplanten Vorgaben tatsächlich dazu geeignet sind, das Tierwohl in der deutschen Tierhaltung maßgeblich zu verbessern oder ob schlussendlich außer zusätzlicher Bürokratie und Kosten nicht sonderlich viel übrig bleibt von der immerwährend angekündigten Transformation.

Ist das Informationsbedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher tatsächlich so hoch wie vom BMEL angenommen? Ist es nicht längst bekannt und wissenschaftlich belegt, dass am Ende doch der Preis bei der Kaufentscheidung die entscheidende Rolle spielt? Was bringt die doch recht wagen Information, dass ein Produkt aus Deutschland stammt zur Förderung der Regionalität? Und kann die bloße Abbildung der Haltungform ohne wirkliche Anreize zum Umbau der Tierhaltung tatsächlich etwas bewirken? Vielleicht ist es auch ein bisschen zu kurz gedacht, die Entscheidung über die Frage wie die Nutztierhaltung in Deutschland zukünftig aussehen soll gänzlich den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu überlassen. Das gilt besonders dann, wenn es die deutsche Nutztierhaltung in Zukunft überhaupt noch geben soll. Aber was ist die Alternative? Verbote und Eingriffe in den Markt?

Eins steht jedoch fest: das Fleischerhandwerk lebt seit jeher all die Werte, die von Gesellschaft und Politik so dringend gefordert werden. Die Unternehmen des Fleischerhandwerks produzieren individuelle qualitativ hochwertige Produkte aus Fleisch kontrollierter und tiergerechter Haltung aus der Region und teils eigener Schlachtung, über die sich die Kundinnen und Kunden direkt an der Theke im persönlichen Gespräch mit dem ausgebildeten Fachpersonal ausgiebig informieren können. Ganz ohne Verpflichtung und aufwendige Labels, sondern aus eigenem Anspruch und gelebter handwerklicher Tradition.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

Schild) in der Theke kenntlich gemacht werden müssen. Der Wirtschaftsausschuss des Bundesrates hat diese Argumente des DFV aufgenommen und eine Anpassung der Verordnung empfohlen. Bundesrat und Bundesregierung sind dieser Empfehlung zumindest teilweise gefolgt. Zukünftig soll ein allgemeiner Aushang über die Herkunft des Fleisches möglich sein. Damit konnte eine Einzelkennzeichnung in der Theke erfolgreich verhindert werden. Es wird deutlich, dass

der Bundesrat die Ausweitung der Kennzeichnung zwar grundsätzlich befürwortet, die Bundesländer aber die Bedeutung des Fleischerhandwerks insbesondere für die regionalen Kreisläufe erkannt haben. Die Änderungen zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung treten am 1. Februar 2024 in Kraft.

Unabhängig von der nationalen Regelung ist auch auf europäischer Ebene im Rahmen des Green Deal eine Ausweitung

der Kennzeichnungspflichten zur Herkunft geplant. Die europäische Kommission diskutiert derzeit über die Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung insbesondere für Fleisch als Zutat und Wild- beziehungsweise Kaninchenfleisch. Auch eine Ausweitung auf Produkte pflanzlicher Herkunft (zum Beispiel Reis, Kartoffeln, Tomaten) wird diskutiert. Wann und in welcher Form dies umgesetzt werden könnte, ist derzeit noch offen.



ANPASSUNGEN DER LEITSÄTZE FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE ERSATZPRODUKTE

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat die Überarbeitung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs fortgeführt. Insbesondere sollen die Leitsätze für eine bessere

Anwendbarkeit in der Praxis konkretisiert werden. Hierzu sollen Definitionen für die Begriffe der „hinreichenden“ beziehungsweise „weitestgehenden“ sensorischen Ähnlichkeit besser beschrieben werden. Diese Begriffe sind dafür entscheidend, wie weit sich Original und Immitat ähneln müssen, damit eine Anlehnung an die Originalbezeichnung überhaupt möglich ist.

Der DFV arbeitet nicht nur direkt an der Überarbeitung der Leitsätze in der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission mit. In einer Stellungnahme hat der DFV überdies erneut klargestellt, dass er eine Verwendung der Originalbezeichnung für Immitate nach wie vor nicht für geboten hält. Gleichwohl könnten die dargestellten Änderungen dazu führen, dass diese schließlich durch die Überwachung entsprechend kontrolliert werden könnten. Einer weiteren Aufweichung der Leitsätze zur vereinfachten Bezugnahme auf die Originalbezeichnungen wird der DFV jedoch vehement widersprechen. Abzuwarten

**INNOVATION.
KREATION.
GESCHMACKS-
EXPLOSION.**



**Ihr Experte für Gewürze, funktionale Zutaten
und guten Geschmack.**

www.raps.com

bleibt auch, inwieweit sich eine zu erwartende europäische Rechtsprechung zur richtigen Bezeichnung von Ersatzprodukten auf die deutschen Leitsätze für vegetarische und vegane Ersatzprodukte auswirkt.

LEITSÄTZE FÜR FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

Auch im vergangenen Jahr wurden die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission fortgeschrieben. Der DFV hat seine Mitglieder über die Entwicklungen und sich daraus ergebende neue Anforderungen an die Kennzeichnung informiert. Die zukünftige Arbeit an den Leitsätzen wird auch weiterhin durch die Mitwirkung des DFV unterstützt. Dabei sind vor allem interessante Diskussionen zu der richtigen Bezeichnung unterschiedlicher Qualitätsstufen, wie sie zuletzt beim Rework und beim Kochschinken geführt wurden, zu erwarten.



28.04.2023

REDUKTION VON NITRAT UND NITRIT

Nachdem bereits vor einiger Zeit bekannt wurde, dass die Höchstgehalte für Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff (E 249 bis E 252) in Lebensmitteln auf europäischer Ebene abgesenkt werden sollen, haben sich die EU-Mitgliedsstaaten nun auf einen Kompromiss geeinigt, der auch weiterhin eine Verringerung der Höchstgehalte vorsieht. Im Gegensatz zum ursprünglichen Entwurf fallen die Absenkungen jedoch für einige Produkte geringer aus als zunächst befürchtet und auch die Übergangs-



Gemeinsam mit Experten des Unternehmens Van Hees GmbH führt der DFV Versuche zur Reduktion von Nitritpökelsalz durch: (von links) Horst Brauer (Van Hees), Dr. Farina Mieloch (DFV), Markus Kretschmann (Nationalmannschaft), Uli Scherer (Van Hees), Dipl.-Ing. Axel J. Nolden (DFV)

frist wurde deutlich verlängert. Ein Antrag des ENVI-Ausschusses der EU, der ein umfangliches Verbot der Verwendung von Nitrat und Nitrit vorsah, konnte durch die kooperative Zusammenarbeit mit dem europäischen Metzgermeisterverband (IMV) erfolgreich verhindert werden. Den Forderungen nationaler und europäischer Organisationen gänzlich auf die Reduktion zu verzichten, wurde indes nicht entsprochen. Der DFV hat sich mehrfach beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und der Europäischen Kommission für eine Beibehaltung der bisherigen Werte ausgesprochen. Hierzu hat sich der DFV auch mit den Mitgliedern des Internationalen Metzgermeisterverbands (IMV) abgestimmt.

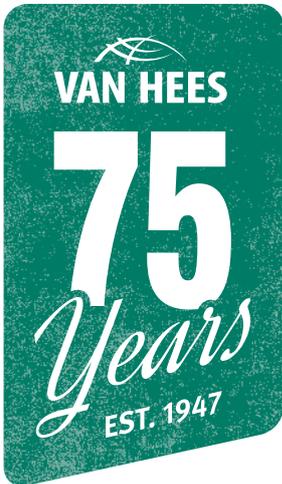
Gemeinsam mit Experten des renommierten Unternehmens Van Hees GmbH hat der DFV außerdem einen Versuch zur Reduktion von Nitritpökelsalz in verschiedenen Fleischerzeugnissen durchgeführt. Ziel war es, die Auswirkungen auf die mikrobiologische Beschaffenheit und die Sensorik einer reduzierten Nitritzugabe in den Produkten zu beleuchten. Nach ausführlicher Betrachtung der gewonnenen Daten sollen diese die Umsetzung der neuen Vorgaben in der Praxis unterstützen und in der weiteren politischen Arbeit genutzt werden.

18.04.2023
27.07.2023

NEUE BESCHLÜSSE DES ALTS

Wie üblich hat der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) auch in diesem Jahr wieder Beschlüsse gefasst, die auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks betreffen können.

In einem Beschluss zur Bezeichnung Hähnchen(koch)schinken wird festgestellt, dass dieser in Anlehnung an die bestehenden Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs aus der Hähnchenbrust hergestellt werde und dass die Verwendung der Keule beim Huhn nicht üblich sei. Mindestens 80 Prozent der Fleischstücke müsse dabei aus Fleischstücken mit einem Gewicht von mehr als 100 Gramm bestehen. Ansonsten sei der Zusatz „aus Fleischstücken zusammengefügt“ in der Bezeichnung aufzuführen. Der brätähnliche Anteil solle bei weniger als 10 Volumenprozent des Fleischanteils liegen und der Gewebe-



IHRE EXPERTEN FÜR LEBENSMITTEL-LÖSUNGEN



GESCHMACK &
AROMEN



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT



GÜTEZUSÄTZE &
GEWÜRZE



PFLANZENBASIERT



verband müsse im Wesentlichen intakt bleiben. Ein weiterer Beschluss befasst sich mit der mengenmäßigen Angabe im Zutatenverzeichnis (QUID) bei verpackten Wild- und Geflügelerzeugnissen. So soll auch bei der Verwendung verschiedener Tierarten eine zusammengefasste Mengenangabe für die jeweilige Zutatenklasse ausreichend sein (zum Beispiel „X % Wildfleisch“ oder „X % Geflügelfleisch“).

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf eine besondere Tierart hingewiesen, soll eine gesonderte Auflistung der Tierarten dennoch erforderlich sein. In einem dritten Beschluss wird erörtert, dass die gleichzeitige Verwendung der Bezeichnungen Mett und Mettwurst (zum Beispiel „... Mett nach Art einer frischen Zwiebel-Mettwurst“) widersprüchlich sei. Die Bezeichnung Mett sei für gepökelte Erzeugnisse nicht verkehrüblich.

Der DFV hat die Unternehmen über die entsprechenden Beschlüsse des ALTS informiert. Auch wenn diese keinen rechtsverbindlichen Charakter haben, ist doch davon auszugehen, dass diese im Sinne von Sachverständigen-Gutachten im Falle unterschiedlicher Auffassungen zur Klärung herangezogen werden. Es ist daher anzuraten, die Kennzeichnung betroffener Produkte zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen.

HERSTELLUNGSVORGABEN FÜR DRY AGED

Im Rahmen einer Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 plant die Europäische Union die Einführung von Vorgaben zur Herstellung von Dry Aged Fleisch. Nach einem aktuellen Entwurf sollen, basierend auf einem Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), zukünftig insbesondere feste Werte für die Parameter Oberflächentemperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Luftwechselrate und maximale Lagerdauer festgelegt werden.

Um eine sachgerechte Einordnung der geplanten Vorgaben vornehmen zu können, hat der DFV die Mitgliedsbetriebe um Erfahrungsberichte und Hinweise zur Herstellungspraxis gebeten. Diese zeigten deutlich, dass insbesondere die auf EU-Ebene vorgesehenen Werte für die Lagerdauer und die Luftfeuchtigkeit nicht der gängigen Praxis im Fleischerhandwerk entsprechen. Auch wenn sich der Entwurf noch in einem frühen Stadium befindet, hat sich der DFV mit einem

Schreiben direkt an die Europäische Kommission und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gewandt und auf die möglichen Folgen für auf dieses Reifeverfahren spezialisierte Unternehmen hingewiesen.

In einem persönlichen Antwortschreiben der zuständigen Abteilung der EU-Kommission wurden daraufhin die Grundlagen der geplanten Änderungen erläutert und mögliche Ausnahmeregelungen im Einvernehmen mit der örtlich zuständigen Überwachung und die Flexibilität betont, die von europäischer Seite vorgesehen sind. Hierbei stünde aus Sicht des DFV jedoch zu befürchten, dass die Ausgestaltung dieser Ausnahmen von nationalen Konkretisierungen abhängig würde. Der DFV hat sich daher erneut an die zuständige Abteilung der EU-Kommission gewandt und die bestehenden Argumente unterstrichen sowie eine Konkretisierung der Ausnahmen und eine handwerksgerechte Umsetzbarkeit auf europäischer Ebene gefordert.



AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST

Seit nunmehr drei Jahren ist Deutschland von der Afrikanischen Schweinepest (ASP) betroffen. Bislang wurden mehr als 5.500 Fälle bei Wildschweinen in den direkt an Polen angrenzenden Bundesländern nachgewiesen. Etwa 60 Prozent der Ausbrüche wurden dabei in Brandenburg festgestellt, gefolgt von Sachsen mit circa 2.300 Fällen und Mecklenburg-Vorpommern mit knapp 50. Während der letzte Nachweis in Mecklenburg-Vorpommern im Oktober 2022 stattfand, steigen die Fallzahlen in den beiden anderen Bundesländern weiterhin an, jedoch weniger stark als in den vergangenen Jahren.

Im Februar 2023 erfolgte ein weiterer Ausbruch in einem Hauschweinbestand im brandenburgischen Cottbus. Dies zeigt aus Sicht des DFV erneut, dass die Dynamik der Seuche auch weiterhin nicht unterschätzt werden sollte. Insbesondere in Zeiten mit erhöhtem Reiseaufkommen muss jederzeit mit einem Ausbruch auch in weiterer Entfernung zu den bisher betroffenen Landkreisen gerechnet werden. Es ist daher weiterhin ratsam, sich beispielsweise mittels des DFV-Merkblatts zur ASP auf den Ernstfall vorzubereiten.

Auch im unmittelbaren europäischen Umfeld breitet sich die Tierseuche weiter aus, insbesondere in Osteuropa und Italien sind die Fallzahlen zuletzt deutlich gestiegen. Doch es gibt einen kleinen Hoffnungsschimmer: in Vietnam steht offenbar ein Impfstoff gegen die ASP kurz vor der Zulassung. Ob und wann dieser auch Deutschland erreichen könnte, bleibt abzuwarten.



MEHRWEGANGEBOTSPFLICHT IM IMBISS

Seit dem 1. Januar 2023 gilt die Pflicht zur Umsetzung von Mehrwegangeboten im Imbissbereich. Die Unternehmen des Fleischerhandwerks können die neuen Pflichten durch Anschluss an ein Pool-System oder die Anschaffung geeigneter Mehrwegbehältnisse umsetzen.

Anlässlich der Regionaltagung hat der DFV darauf hingewiesen, dass in der Praxis noch einige offene Fragen zur praktischen Umsetzung bestehen und dass von einer engen Auslegung des Verpackungsgesetzes durch die Verwaltung auszugehen sein wird. Der zur Klärung dieser offenen Fragen vorgelegte Leitfaden der Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Abfall (LAGA) steht dabei im Widerspruch zu der Auslegung des Gesetzestextes durch den DFV und anderen Wirtschaftsverbänden, die im Rahmen der AG Mehrweg beim Lebensmittelverband Deutschland ein eigenes Dokument erstellt haben. Auch wenn gegen die teils widersprüchliche Auslegung im Leitfaden der LAGA vernünftige Gründe bestehen und der Leitfaden keine rechtliche Bindung entfaltet, dürfte er auf Behördenseite Berücksichtigung finden.

Der DFV hat zur Umsetzung der Mehrwegpflicht im Imbissbereich mittels Rundschreiben und über die DFV-App informiert sowie zahlreiche Unternehmen des Fleischerhandwerks individuell beraten. Der DFV hat auf Basis aller vorliegenden Informationen ein Merkblatt zur Mehrwegangebotspflicht erstellt und über die App auch Plakate zur Information der Kundinnen und Kunden zur Verfügung gestellt.



EINWEGKUNSTSTOFFFONDSGESETZ

Mit dem Einwegkunststofffondsgesetz (EWKFondsG) soll ab 2024 auf nationaler Ebene der nächste Schritt zur Einschränkung der Verwendung und der Auswirkungen von Einwegkunststoffverpackungen eingeleitet werden. Dieses soll Hersteller von Einwegkunststoffprodukten stärker in die Verantwortung für die Auswirkungen auf die Umwelt nehmen und sieht daher eine Sonderabgabe auf die Verwendung solcher Produkte vor.

Die Unternehmen sollen in einen Fonds einzahlen, der dazu genutzt werden soll, die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger für die ihnen entstandenen Kosten bei der Entsorgung entsprechender Verpackungen zu entschädigen.

Auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks sind von dieser neuen Regelung betroffen, da in einigen Fällen auch der Befüller als Hersteller herangezogen wird und entsprechende Beträge zu entrichten hat. Hinzu kommt eine Registrierungspflicht für betroffene Unternehmen. In enger Abstimmung mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks konnte der DFV bereits einige Erleichterungen für kleinere und mittlere Unternehmen erwirken und hat in mehreren Stellungnahmen und Videokonferenzen an das und mit dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz die mangelnde Transparenz und Nachvollziehbarkeit bei der Bestimmung der Abgabesätze bemängelt.



NOVELLIERUNG DER F-GASE-VERORDNUNG

Die seit 2015 geltende europäische F-Gase-Verordnung soll überarbeitet werden. Diese regelt, dass der Einsatz von sehr klimaschädlichen Kältemitteln innerhalb eines festgelegten Zeitraums durch eine Verknappung am Markt kontinuierlich reduziert und schließlich ganz untersagt wird (sog. Phase-Down). Stattdessen sollen natürliche, klimaneutralere Kältemittel genutzt werden. Nach einem Entwurf zur Novellierung der Verordnung ist unter anderem eine Beschleunigung des Phase-Downs vorgesehen. Dies hätte eine weitere Absenkung der am Markt verfügbaren Kältemittel zur Folge, die auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks beeinträchtigen könnte.

Der DFV hat in einem Schreiben an wesentliche Abgeordnete des Europäischen Parlaments die Auswirkungen auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks dargelegt, die Beschleunigung des Phase-Downs abgelehnt und die Ermöglichung des weiteren Betriebs bestehender Anlagen gefordert.

Außerdem wurde auf Anregung des DFV beim Zentralverband des Deutschen Handwerks ein gemeinsames Schreiben der in der AG Lebensmittelhandwerks vertretenen Verbände angefertigt. Bei einer Abstimmung im Europäischen Parlament konnten auf diesem Wege Erleichterungen für Bestandsanlagen erreicht werden.



ÜBERARBEITUNG DER LEBENSMITTELBEZOGENEN ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. überarbeitet zurzeit ihre lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen. Die Überarbeitung soll auf einem komplexen mathematischen Modell basieren, das insbesondere die Nachhaltigkeitsdimensionen Umwelt, Gesundheit und Soziales einbeziehen will.

Im Rahmen eines öffentlichen Kommentierungsprozesses wurden die Methodik und die vorläufigen Ergebnisse der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vorgestellt. Nach bisherigem Stand steht eine starke Reduktion der Verzehrsempfehlungen für tierische Lebensmittel (ausgenommen Fisch) sowie eine Steigerung des Verzehrs von pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere Obst, Gemüse, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte, im Mittelpunkt.

Aufgrund des sehr komplexen und undurchsichtigen Kommentierungsverfahrens hat sich der DFV mit einem direkten Brief an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gewandt, indem er neben dem Konsultationsprozess als solches insbesondere die mangelnde Transparenz und die nicht nachvollziehbare Gewichtung der Nachhaltigkeitsdimensionen kritisiert.

So drängte sich bei Durchsicht der zur Verfügung gestellten Materialien verstärkt der Eindruck auf, dass eine eher ergebnisorientierte Anpassung des zugrundeliegenden Modells hin

zu einer stark pflanzenbasierten Ernährung erfolgt. Der DFV hat seine Bereitschaft zur Teilnahme an einem offenen, transparenten und nachvollziehbaren Prozess für die Überarbeitung der Ernährungsempfehlungen erklärt, sobald das Verfahren durch die DGE entsprechend angepasst werde.

WERBEVERBOT FÜR BESTIMMTE LEBENSMITTEL

Der Entwurf eines Gesetzes zum Schutz von Kindern vor Werbung für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- oder Salzgehalt (Kinder-Lebensmittel-Werbegesetz) soll Werbung beschränken, die sich an Kinder richtet. Entgegen seinem Titel sieht der Entwurf jedoch weit mehr vor. Er beinhaltet zusätzlich Werbeverbote für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- und Salzgehalt ausdrücklich auch dann, wenn die Werbung nicht besonders dazu geeignet ist, Kinder zum Konsum zu veranlassen oder darin zu bestärken.

Dieses weitreichende Verbot soll beispielsweise zu gewissen Uhrzeiten in den Medien, aber auch für Außenwerbung im Umkreis von 100 Metern um Schulen und Kindertagesstätten gelten. Außenflächen einschließlich dazugehöriger Fensterflächen von Verkaufsständen, Kiosken und ähnlichen Einrichtungen sollen vom Verbot ausgenommen werden.

Mit dem Bekanntwerden des Entwurfs äußerten die betroffenen Wirtschaftskreise teils sehr deutliche Kritik aufgrund der vorgesehenen Reichweite des Werbeverbots. Nicht nur die Lebensmittelwirtschaft, sondern auch Verbände der Werbewirtschaft und Medienvertreter, deren Angebote sich vor allem durch Werbung finanzieren, äußerten sich ablehnend. In ersten Rechtsgutachten wird die Rechtmäßigkeit des Vorhabens bereits bezweifelt.

Der DFV hat sich mit einem Brief außerhalb des noch anstehenden Gesetzgebungsverfahrens direkt an den Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, gewandt und die Unverhältnismäßigkeit der geplanten Maßnahmen angemahnt.

Zur Vermeidung einer Benachteiligung der Handwerksunternehmen und einer weiteren Verdrängung der regionalen Lebensmittelherstellung fordert der DFV, das Gesetz auf den Fall der direkt und offensichtlich an Kinder gerichteten Werbung zu beschränken. Zur weiteren Entwicklung steht der

DFV in enger Abstimmung mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks und dem Lebensmittelverband Deutschland.



URTEIL ZU KOSTEN DER TIERKÖRPERBESEITIGUNG IN KLEINEN UNTERNEHMEN

Das Oberverwaltungsgericht Rheinland-Pfalz hat mit Urteil vom 23. Januar 2023 (Az. 6 A 10646/22) entschieden, dass die Kosten für die Tierkörperbeseitigung bei der Festsetzung der Entgelte verursachergerecht auf die Unternehmen verteilt werden müssen. Eine Orientierung allein anhand der amtlichen Schlachtzahlen sei ungenügend, da sich hieraus noch nicht ableiten ließe, wieviel Material tatsächlich zur Entsorgung anfällt. Eine willkürliche Privilegierung großer Schlachtbetriebe zu Lasten kleinerer und mittlerer Unternehmen durch die

Gebührenfestsetzung sei rechtswidrig, zumal der entstehende Aufwand bei der Tierkörperbeseitigung gleich sei.

Der DFV hat die Mitgliedsunternehmen über das Urteil informiert und insbesondere Unternehmen, die in Rheinland-Pfalz dem dort für die Tierkörperbeseitigung zuständigen SecAnim Südwest GmbH in Rivenich andienungspflichtig sind, geraten, Rechnungen ab 2020 zu überprüfen und Überzahlungen gegebenenfalls zurückzufordern. Auch wenn das Urteil nur die Rechtswidrigkeit der Entgeltfestsetzung im Kontext des Rechts des Landes Rheinland-Pfalz feststellen kann, werden gleichwohl wesentliche Feststellungen getroffen, die nach Auffassung des DFV länderübergreifend gelten: Eine systematische Benachteiligung kleiner und mittlerer schlachtender Unternehmen durch Entgeltstaffelungen stellt eine nicht hinnehmbare Ungleichbehandlung dar. Sachliche Gründe, die höhere Entgelte bei kleinen und mittleren Unternehmen rechtfertigen würden, sind nicht ersichtlich.

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

#spiceupyourlife

MIT MOGUNTIA

Seit über 120 Jahren ist die MOGUNTIA FOOD GROUP Ihr verlässlicher und professioneller Partner für würzende Lebensmittel und Technologien.

Von Starterkulturen, über Gewürzmischungen bis hin zu Marinaden streben wir danach die Gaumen unserer Konsumenten zu begeistern.

Geschmack

Innovation

Qualität

Besuchen Sie unsere Webseite & lassen Sie sich von unserer geschmackvollen Vielfalt inspirieren!



Unter Berücksichtigung der bundeslandübergreifenden Tätigkeit der SecAmin Südwest GmbH beispielsweise auch im Saarland, in Hessen, in Aschaffenburg und in Mannheim kann es darüber hinaus sinnvoll sein, bei aktuellen und zukünftigen Entgeltfestsetzungen auf die Feststellungen des OVG zu verweisen. Inwieweit neue Entgeltfestsetzungen aufgrund des Urteils schließlich tatsächlich zu niedrigeren Gebühren führen, bleibt abzuwarten.



MINDESTLOHN

Im Rahmen des gesetzgeberischen Eingriffs zur Erhöhung des Mindestlohns auf 12 Euro ab Oktober 2022 hat der DFV in einer Stellungnahme gegenüber dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales die möglichen Auswirkungen auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks dargelegt. Der DFV wertet diesen Eingriff als Eingriff in die Tarifautonomie der Sozialpartner und als Benachteiligung personalintensiver Gewerke. Gerade in Zeiten hoher Energie- und Personalkosten warnte der DFV vor womöglich steigenden Lebensmittel- und Handwerkerpreisen und dem damit einhergehenden höheren Verbraucherpreisniveau. Die im Juni 2023 von der Mindestlohnkommission vorgeschlagene Erhöhung von 12 Euro auf 12,41 Euro ab Januar 2024 und 12,82 Euro ab Januar 2025 trägt dem sprunghaften Anstieg aus 2022 Rechnung.

ARBEITSZEITERFASSUNG

Aufgrund eines Beschlusses des Bundesarbeitsgerichts auf Grundlage der europäischen Rechtsprechung zur Arbeitszeiterfassung sind alle Unternehmen in Deutschland zur Erfassung der Arbeitszeiten verpflichtet. Dem Vernehmen nach arbeitet die Bundesregierung an einem Gesetz zur näheren Konkretisierung.

Der DFV hat seine Mitglieder über die schon jetzt bestehenden Verpflichtungen zur Aufzeichnung im Zusammenhang mit den Regelungen des Mindestlohns und des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes sowie die womöglich zu erwartenden Änderungen in Kenntnis gesetzt. Der Gesetzesentwurf ist jedoch noch in der Abstimmung, eine Verbändeanhörung noch nicht erfolgt. Der DFV wird zu gegebener Zeit Stellung gegenüber dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales beziehen.

ELEKTRONISCHE ARBEITSUNFÄHIGKEITSBESCHEINIGUNG

Mit der Einführung der elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung obliegen den Unternehmen des Fleischerhandwerks neue Pflichten zum Abruf der Krankmeldungen bei der Krankenkasse. Der DFV hat über grundlegende praktische Fragen, insbesondere zum Abruf der Daten bei den Krankenkassen, informiert.

HINWEISGEBERSCHUTZGESETZ

Unternehmen mit mehr als 50 Mitarbeitern müssen zukünftig eine Meldestelle für Verstöße im beruflichen Umfeld einrichten. Ziel des Gesetzes ist es, Hinweisgeber vor Repressalien, insbesondere vor arbeitsrechtlichen Konsequenzen, zu schützen. Unter Bezugnahme auf einen Leitfaden des ZDH hat der DFV über die wesentlichen Pflichten nach dem Hinweisgeberschutzgesetz aufgeklärt.

UMSATZSTEUER IM PARTYSERVICE

Mit der Corona-Pandemie wurde zur Stärkung der Gastronomie die zeitlich begrenzte Anwendung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes auf Restaurations- und Verpflegungsdienstleistungen eingeführt. Mit Ende der Pandemie soll ab 2025 wieder der reguläre Steuersatz für entsprechende Dienstleistungen gelten. Mit einer Stellungnahme an das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz sowie an das Bundesministerium für Finanzen forderte der DFV die zeitlich unbefristete Anwendung des ermäßigten Steuersatzes, um die kleinen und mittelständigen Unternehmen vor Wettbewerbsverzerrungen zu schützen.

BERATUNGSSTELLE FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE

Im vergangenen Geschäftsjahr war die Nachfrage nach Unterstützung in der Beratungsstelle des DFV enorm. Die Betriebe konnten sowohl telefonisch als auch persönlich vor Ort auf umfassende Unterstützung zählen. Neben den drängenden Themen Listerien und der Novellierung der F-Gase Verordnung, zeigten die Betriebe insbesondere großes Interesse an Hilfestellungen zum Umgang mit den stark gestiegenen Energiekosten. Durch den andauernden Konflikt in der Ukraine befanden sich die Energiekosten weiterhin auf einem hohen Niveau. Im Jahr 2022 investierten fleischerhandwerkliche Betriebe durchschnittlich etwa 7 Prozent ihres Jahresumsatzes in die Produktion von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Mit der Einführung der CO₂-Besteuerung auf

Reduzierung von Nitrat und Nitrit nicht zielführend



Die Diskussion um die Reduzierung der Verwendung von Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff in Fleischerzeugnissen hat einen langen Vorlauf. In regelmäßigen Abständen kommt das Thema auf, zuletzt bei der Europäischen Kommission. So sollen die Grenzwerte bei gereiften Fleischerzeugnissen für Natrium- und Kaliumnitrit teils deutlich gesenkt werden.

Wieso man sich in Brüssel gerade auf bestimmte Höchstmengen festgelegt hat, bleibt dabei vollkommen unklar. Teilweise wurden sogar strikere Vorgaben bis hin zum Verwendungsverbot gefordert. All dies wurde nicht hinreichend begründet und wissenschaftliche Grundlagen wurden ebenfalls nicht angeführt. Entsprechend groß war die Gegenwehr von DFV und den anderen Verbänden des Fleischerhandwerks in Europa.

Für fleischerhandwerkliche Betriebe könnte diese Reduzierung deutliche Effekte haben. Es steht zu befürchten, dass die Sicherheit der Produkte und damit die Verbraucherinnen und Verbraucher gefährdet werden könnten. Auch Auswirkungen auf die geschätzte Sensorik von den Kundinnen und Kunden sind nicht auszuschließen. Es ergeben sich notwendige und gleichzeitig aufwändige Rezepturoptimierungen, verbunden mit sensorischen und mikrobiologischen Untersuchungen. Kleinere Unternehmen werden hierdurch deutlich stärker belastet als die Industrie. Auch sind Auswirkungen auf die Produktvielfalt, die gerade im Handwerk besteht, nicht auszuschließen. Und diese ergibt sich aus jahrhundertalter Tradition. All dies spricht vernünftigerweise für die Beibehaltung der bisherigen Grenzwerte.

Trotz dieser guten Gründe gibt es auch in jedem Fleischerfachgeschäft nitritfreie Wurstsorten. Darüber hinaus bleibt festzustellen, dass es pflanzliche Lebensmittel gibt, bei denen der Nitratgehalt um ein Vielfaches über den von Fleischerzeugnissen liegt, etwa bei Spinat, Kopfsalat oder Grünkohl. Auch Trinkwasser kann Nitrat enthalten. Nitrat kann im Körper zu Nitrit reduziert werden. Damit kann die Reduzierung von Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff in Fleischerzeugnissen allenfalls eine vorgeschobene Behauptung sein, um den Verbraucherinnen und Verbrauchern den Genuss eines natürlichen, gesunden und wertvollen Lebensmittels zu verleißen.

Dipl.-Ing. Axel J. Nolden, Betriebsberatung Energie, Technologie und Hygiene

fossile Brennstoffe wird erwartet, dass diese Ausgaben noch weiter ansteigen werden. Besonders kleinere und mittlere Fleischereien sind von dieser Entwicklung stärker betroffen, da sie im Vergleich zu ihren größeren Mitbewerbern oft über geringere Kapazitätsauslastungen verfügen. Aus diesem Grund bietet der DFV interessierten Mitgliedsbetrieben eine individuelle Energieberatung an, um ihnen bei diesen Herausforderungen zur Seite zu stehen.

ENERGIEKOSTEN BLEIBEN AUF HOHEM NIVEAU, TENDENZ STEIGEND

Im Fleischerhandwerk spielt Energie eine essenzielle Rolle bei der Produktion, Lagerung und dem Verkauf von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Leider wird diese wertvolle Ressource nicht immer effizient genutzt. Nach über einem Jahrzehnt Beratungserfahrung wird deutlich, dass in

Fleischereien erhebliche Einsparpotenziale ungenutzt bleiben. Mitgliedsbetrieben stehen jedoch maßgeschneiderte Beratungsmöglichkeiten zur Verfügung, um den Energieverbrauch zu senken.

Während der Beratung werden die Energierechnungen genau analysiert, Arbeitsabläufe sorgfältig untersucht und technische Einrichtungen sowie energieintensive Anlagen auf ihre Effizienz überprüft.

Das Ziel besteht darin, Wege zu finden, um Energie effizienter zu nutzen und gleichzeitig einen positiven Beitrag für das Klima zu leisten. Hierbei wird auf einfache, aber wirkungsvolle Maßnahmen gesetzt, die zu erheblichen Kosteneinsparungen führen können. Durch die Überarbeitung der

F-Gase-Verordnung und die damit einhergehende Reduzierung und Verknappung zu verwendender Kältemittel stehen die Kälte- und Klimaanlage der fleischerhandwerklichen Betriebe im Fokus der Beratung.

Außerdem können innovative Technologien, wie zum Beispiel Blockheizkraftwerke, Wärmerückgewinnungsanlagen, Photovoltaiksysteme und Solarthermieanlagen eingesetzt werden. Diese werden teilweise durch staatliche Förderprogramme unterstützt, sodass finanzielle Belastungen abgemildert werden können.

Nach Abschluss der Beratung und Prüfung der Ergebnisse hält der DFV einen detaillierten Abschlussbericht bereit. Dieser enthält konkrete Verbesserungsvorschläge, eine präzise Prioritätenliste und eine umfangreiche Fotodokumentation anhand derer das Einsparpotenzial, das durch die umgesetzten Maßnahmen erreicht werden kann, sichtbar wird.

Die Beratung ist ein Schritt in Richtung einer nachhaltigen und energieeffizienten Zukunft im Fleischerhandwerk. Hiermit wird die betriebliche Energiebilanz optimiert und dabei auch noch ein positiver Effekt auf die Umwelt erzielt.

FLEISCHERHANDWERK SCHÜTZT DAS KLIMA

Das Thema „Klimawandel“ ist angesichts von anhaltender Trockenheit und Dürren, Klimaklebern und weiteren Aktionen von Klimaaktivisten medial sehr präsent. Das zeigen auch die zunehmenden Diskussionen über Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Bereits im Jahr 2016 wurde der Klimaschutz in das Leitbild des DFV aufgenommen, während der Beratungen der Leitbildkommission zum Thema Nachhaltigkeit. Der Grund dafür liegt darin, dass die Produktion von Schlachttieren Ressourcen erfordert und dabei CO₂-Emissionen entstehen.

Der Verzehr von Fleisch und Fleischerzeugnissen wird daher oft als umweltschädlich betrachtet und kritisiert. Es ist anzunehmen, dass diese Diskussionen in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen werden. Aus diesem Grund hat der DFV ein spezielles Beratungsangebot entwickelt, um den Herausforderungen im Bereich Klimaschutz gerecht zu werden. Durch die Reduzierung des Verbrauchs fossiler Energieträger

kann der Ausstoß von klimaschädlichem CO₂ verringert werden. Fleischereien haben die Möglichkeit, Maßnahmen zur Klimaneutralität zu ergreifen.

Der DFV unterstützt seine Mitglieder dabei, ihre betrieblichen CO₂-Emissionen zu reduzieren, den Betrieb auf Klimaneutralität auszurichten und dies nach außen hin zu kommunizieren. Der erste Schritt zur Erreichung der Klimaneutralität besteht darin, Energie einzusparen, um die CO₂-Emissionen zu verringern. Zu diesem Zweck können branchenspezifische Energieberatungen in Anspruch genommen werden, die nicht nur zu einer Reduzierung der CO₂-Emissionen, sondern auch zu Kosteneinsparungen bei der Energie führen können.

Auf Grundlage der Ergebnisse der Energieberatung des DFV wird im nächsten Schritt die verbleibende CO₂-Menge berechnet. Das Ziel der Beratung ist, das Bewusstsein des Betriebs für eine möglichst geringe CO₂-Bilanz zu schärfen und den Schwerpunkt auf klimaneutrale Rohstoffe zu legen. Da Kältemittel einen beträchtlichen Anteil an der Größe des betrieblichen CO₂-Fußabdruckes haben, stehen diese besonders im Mittelpunkt der Beratung.

Für die unvermeidbaren CO₂-Emissionen gibt es die Möglichkeit, die betriebliche Klimabilanz durch den Kauf von Klimazertifikaten auszugleichen. Der Verkauf dieser Zertifikate dient der Finanzierung globaler Projekte, die eine weitgehend CO₂-freie Energieerzeugung in den betreffenden Ländern ermöglichen sollen. Neben einem ausführlichen Emissionsbericht und einer Zertifikatsurkunde erhalten die Betriebe auch weitere Marketinginstrumente, um ihre erreichte Klimaneutralität öffentlich zu kommunizieren.

HYGIENESCHULUNGEN

Auf Anfrage von Mitgliedsbetrieben bietet der DFV Schulungen im Bereich Hygiene an. Diese Schulungen sind gesetzlich vorgeschrieben und werden regelmäßig von den Behörden gefordert. Der DFV begleitet den Betrieb für einen Tag und führt eine gründliche Prüfung durch.

Das Hauptziel besteht darin, Abweichungen und Bereiche mit Verbesserungspotenzial zu identifizieren, um anschließend Schwerpunkte für zukünftige Mitarbeiterschulungen festzulegen. Während der Begutachtung werden Fotos angefertigt, die vom

DFV ausgewertet und dokumentiert werden. Die Ergebnisse werden in einer Bildpräsentation aufbereitet, die den betrieblichen Abläufen entsprechend gestaltet wird. Dabei werden die spezifischen Schwerpunktthemen berücksichtigt, die von der Betriebsinhaberin oder vom Betriebsinhaber gewünscht werden.

Die Verbesserungsvorschläge werden in einer Betriebsversammlung präsentiert und gemeinsam mit den Mitarbeitern erläutert und diskutiert. In solchen Versammlungen kommt es oft zu einem aktiven und konstruktiven Austausch zwischen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und der Betriebsleitung. Der DFV fungiert dabei als Moderator, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Abschließend erhält jeder teilnehmende Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter ein Hygiene-Zertifikat, als Anerkennung für seine Teilnahme und die erworbenen Kenntnisse im Bereich Hygiene.

DIGITALE BETRIEBSORGANISATION

Im Alltag eines fleischerhandwerklichen Betriebs kann es leicht passieren, dass wichtige Aufgaben untergehen und Informationen nicht richtig kommuniziert werden. Das führt zu Verzögerungen und Problemen bei der Organisation.

Der DFV bietet seinen Mitgliedsbetrieben eine digitale Lösung dafür an. Durch ein spezielles System, das auf WhatsApp basiert, können Betriebsbereiche und Abläufe strukturiert und organisiert werden. So können Informationen schnell weitergegeben und Dokumentationen problemlos durchgeführt werden. Die Nutzung des Systems erfordert lediglich zwei Smartphones, ein WLAN-Netzwerk und einen PC, die in den meisten Betrieben bereits vorhanden sind. Nach einem telefonischen Vorgespräch zur Erläuterung der Systemstruktur und der benötigten Arbeitsmittel kann bei Bedarf auch eine Installation vor Ort im Betrieb durchgeführt werden. Der DFV steht seinen Mitgliedern zur Seite, um sie bei der Implementierung des Systems zu unterstützen und ihnen eine effiziente Lösung zur Verbesserung der betrieblichen Abläufe anzubieten.

KENNZEICHNUNGSPRÜFUNG DURCH DEN DFV

Um den umfangreichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung gerecht zu werden und die Kennzeichnung von Lebensmitteln entsprechend umzusetzen,

stellen sich den Betrieben unterschiedliche Fragen. Häufig werden von der Überwachung fehlende Nährwertangaben, die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung, QUID sowie die Preisangabe bemängelt.

Um Fehler bei der Kennzeichnung zu vermeiden und Beanstandungen zu verhindern, bietet der DFV seinen Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit, ihre Etiketten überprüfen und korrigieren zu lassen. Die Ergebnisse dieser Überprüfung werden den Betrieben zusammen mit einem Prüfbogen und einer Fotodokumentation zugeschickt, welche Korrektur- und Verbesserungsvorschläge enthält. Darüber hinaus stellt der DFV seinen Mitgliedern zusätzliche Informationsangebote, Handreichungen und entsprechende Werkzeuge zur Verfügung, um sie bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zu unterstützen.

Zudem erhalten die Mitglieder Unterstützung bei Anfragen zu Leitsätzen, Rezepturen, Produktspezifikationen, Rindfleischetikettierung, QS-Qualität und Sicherheit, Rohstoffen, Standardisierung, technischen Einrichtungen und ähnlichen Themen.



Grill-
rippchen
16g
Grill-
würstchen
1 St
Fleisch-
salat
16g

Fleischerfachgeschäft
Partyservice

Fleischerfachgeschäft
Partyservice



„Das rote f – die starke Marke des Fleischerhandwerks“

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Vor gut zwanzig Jahren hat sich das deutsche Fleischerhandwerk darauf geeinigt, gemeinsam unter einer Marke auf dem Markt aufzutreten. Gemeint ist das rote f in der Raute, das sowohl die Unternehmen und Betriebe des Fleischer-, Schlachter- und Metzgerhandwerks kennzeichnet, als auch sämtliche Werbeaktivitäten der Innungen und Verbände. Der Aufbau der Marke zu seiner heutigen Bekanntheit hat Jahre gedauert und viel Engagement von den Ehren- und Hauptamtsträgern gefordert. Wertvoll ist die Marke dadurch geworden, dass sie von sehr vielen unserer Mitglieder in der ganzen Republik aktiv genutzt wird.

Es gibt gute Gründe dafür, solch eine Marke zu nutzen und zu pflegen. Eine starke Marke schafft Wiedererkennung und Vertrautheit bei den Kunden, die dadurch eher auf die Produkte oder Dienstleistungen des Markennutzers aufmerksam werden und diese bevorzugt kaufen. Die Marke fördert die Kundenbindung und trägt dazu bei, den Umsatz zu steigern und den Kundenstamm zu erweitern. Besonders wichtig ist die Differenzierung von den Mitbewerbern aus Handel und Industrie. Durch die geschützte Marke können wir gemeinsam unsere Zielgruppen besser ansprechen. Viele Kunden sind bereit, mehr für eine Marke zu zahlen, der sie vertrauen und die aus ihrer Sicht für Qualität spricht.

Marketingaktivitäten einzelner Betriebe oder Organisationen werden durch die Nutzung der f-Marke viel effizienter, da diese durch ihre Bekanntheit die Wirkung von Botschaften deutlich erhöht. Der Aufbau einer starken Marke kostet zwar Zeit und Ressourcen und erfordert eine klare strategische Ausrichtung, die Vorteile einer gut etablierten Marke sind jedoch beträchtlich.

Um die Akzeptanz der f-Marke zu erfassen, haben wir unsere Mitglieder über die App des DFV befragt. Die Ergebnisse bestärken mich in meiner Überzeugung, dass es sich lohnt, in die f-Marke zu investieren. Über 80 Prozent bezeichnen die f-Marke als wichtig oder sehr wichtig für das Fleischerhandwerk und etwas über 60 Prozent für ihren eigenen Betrieb.

Gegen die Nutzung der f-Marke spricht bei einigen Fleischern die Stärke der eigenen Marke. Diese, das sehen die Betriebe ebenso wie der DFV, sollte immer der f-Marke beigelegt werden, denn unsere Unternehmen leben zwar davon, dass sie über das f dem Handwerk zugeordnet werden, aber auch von ihrer Individualität.

Die Befragten sehen in einer stärkeren Bewerbung den besten Weg, die f-Marke noch wertvoller für die Fleischer zu machen. Ich habe dies aufgenommen und unser Treffen des Fachbeirates ganz unter das Zeichen der f-Marke gestellt. Wir haben gute Ideen entwickelt, auch Ideen, die von jungen Menschen mitgetragen werden können, und meine Aufgabe wird es sein, diese Ideen so umzusetzen, dass die f-Marke ihren Wert nicht nur halten kann, sondern ihn noch steigert.



Dreharbeiten zum Thema Nachhaltigkeit in Calden (Landfleischerei Koch)



Dreharbeiten zum Thema regionale Wertschöpfung in Ziegenhain (Fleischerei Bechtel)



Dreharbeiten zum Thema Nachhaltigkeit in Borken (Fleischerei Kohl-Kramer)



Dreharbeiten zum Thema Nachhaltigkeit in Schwalmstadt (Hessen)

DAS WERBEKONZEPT DES DFV „FLEISCHERHANDWERK – DAS ORIGINAL“ MIT NEUEN MODULEN

Das aktuelle Werbekonzept des DFV „Fleischerhandwerk – das Original“ wirbt über einen Zeitraum von knapp 2 Jahren mit den wesentlichen Merkmalen, Vorteilen und Angeboten, die das Fleischerhandwerk kennzeichnen. Damit soll der Öffentlichkeit gezeigt werden, wodurch sich das Fleischer-, Metzger- und Schlachterhandwerk auszeichnet, aber auch mit welchen Herausforderungen es konfrontiert wird.

In mehreren zeitlich aufeinanderfolgenden Phasen werden zielgruppenspezifische Schwerpunkte gesetzt, die in Modulen die entsprechenden Botschaften vermitteln. Vorgesehen sind insgesamt sieben Phasen. Herzstücke einer jeden der sieben Phasen sind kurze Filme, die die wichtigen Botschaften transportieren sollen. Aufbauend auf den Filmbeiträgen wird seitens des DFV jede Phase durch Aktivitäten in den sozialen Medien begleitet.

Im ersten Jahr wurden insgesamt drei Phasen in Form von thematischen Filmen umgesetzt. Neben dem Imagefilm „Wir sind das Original“ waren dies die Filme „Wir sind regional“, „Wir sind Profis“ und die Nachwuchswerbefilme „Wir suchen euch“. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden diese um Erfahrungsberichte von Azubis und um drei weitere Phasen ergänzt. Begleitet wurden die Phasen durch Werbefilm für Quereinsteiger sowie die Filme „Wir sind nachhaltig“ und „Wir sind Teil der regionalen Wertschöpfungskette“. Im Zentrum aller Aktivitäten steht die f-Marke mit dem bereits erfolgreich verwendeten Slogan „Das Original“. Die Filmbeiträge nehmen je nach Zielgruppe Bezug auf die bereits vorhandenen Kommunikationskanäle des DFV.

Alle Filme können von den Mitgliedern, den Innungen und den Landesverbänden für die eigene werbliche Kommunikation genutzt werden. Die Filme werden in unterschiedlichen Formaten, auch für die Verwendung in den sozialen Medien, auf den Internetseiten des Verbandes zur Verfügung gestellt. Sie können zudem durch individuellen Zuschnitt als Grundlage für individuell gestaltete Filme dienen.



Phasen der Werbekampagne des Fleischerhandwerks

Phase 1: „Wir sind das Original“

Gezeigt wird, dass die Betriebe des Fleischerhandwerks, ob im Norden, Süden, Osten oder Westen, eine große Familie sind. Obgleich alle zusammengehören, ist jeder als Individualist unverwechselbar. Es werden unterschiedliche Fleischereien und individuelle Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren ganz eigenen Produkten und Geschichten gezeigt. Es ist das echte Fleischerhandwerk – das Original.



Fleischerhandwerk

Phase 2: „Wir sind regional“ und „Wir sind Profis“

Hier dreht sich alles um regionale Spezialitäten und die Kompetenz, die vom Tier bis zum Teller reicht. Gezeigt wird, dass jede Region und jeder Betrieb seine eigenen Traditionen, Geschichten und insbesondere Spezialitäten hat. Zudem wird demonstriert, dass die Kompetenz des Fachpersonals bis zum Teller reicht. Das Fleischerhandwerk repräsentiert die Region und lebt von der Region und der Fleischer und die Fleischerin sind Profis rund ums Fleisch.



Regional



Profi

Phase 3 (Teil 1): „Wir suchen euch“

Das Fleischerhandwerk bildet qualifiziertes Personal aus. Es sucht junge Leute, die sich für einen der Berufe des Fleischerhandwerks begeistern können. Gezeigt wird, welche Begeisterung junge Fleischerinnen und Fleischer für ihre Berufe entwickeln.

Werde Fleischer
(mit Text)Werde Fleischer
(ohne Text)

Phase 3 (Teil 2): „Wir sind in der Ausbildung“

Zu Wort kommen zwei Auszubildende. Marvin und Karl, zwei junge Leute, die sich in der Ausbildung zum Fleischer oder Metzger befinden und Sissi, eine Auszubildende, die ihren Abschluss als Fleischerei-Fachverkäuferin anstrebt. Die drei jungen Auszubildenden beschreiben ihre Freude an der Ausbildung und erklären, warum sie diesen Beruf gewählt haben.



Sissi



Marvin



Karl

Phase 4: „Quereinsteiger“

Die Zahl der Auszubildenden reicht nicht aus, um künftig alle Arbeitsplätze im Fleischerhandwerk zu besetzen. Neben den ausgebildeten Fachkräften werden daher auch Personen gesucht, die zuvor einen anderen Beruf ausgeübt haben und nun in einen der Berufe des Fleischerhandwerks eingestiegen sind. Zu Wort kommen ein Fleischer und eine Fachverkäuferin, die ihre Motivation bei der Wahl einer Fleischerei als Arbeitgeber mitteilen.



Verkäuferin



Fleischer

Phase 5: „Wir sind nachhaltig“

Phase 6: „Wir sind Teil der regionalen Wertschöpfung“

(Zur Drucklegung noch in Bearbeitung)

FÜR MAMAS UND PAPAS – NACHWUCHSWERBUNG FÜR ELTERN

Legt man den aktuellen Bildungsreport des Bertelsmann-Verlages zugrunde, dann sind die Eltern bei weitem die wichtigsten Unterstützer der Jugendlichen bei der Suche nach einer beruflichen Orientierung. Bestätigt wird diese Aussage von vielen anderen Organisationen, wie der Robert Bosch Stiftung, dem Sinus-Institut, dem ZDH oder dem Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB).

Um die Eltern ansprechen zu können, hat der DFV den Flyer „Für Mamas und Papas“ entwickelt. Der Flyer kann von Betrieben und Innungen genutzt werden, um die Eltern ausbildungsbereiter Jugendlicher auf die Berufe des Fleischerhandwerks aufmerksam zu machen. Der Flyer kann über den Deutschen Fleischer-Verband bezogen werden.

„DAMIT DU BESCHIED WEISST“ – INITIATIVE ZUR BERUFSORIENTIERUNG AN SCHULEN

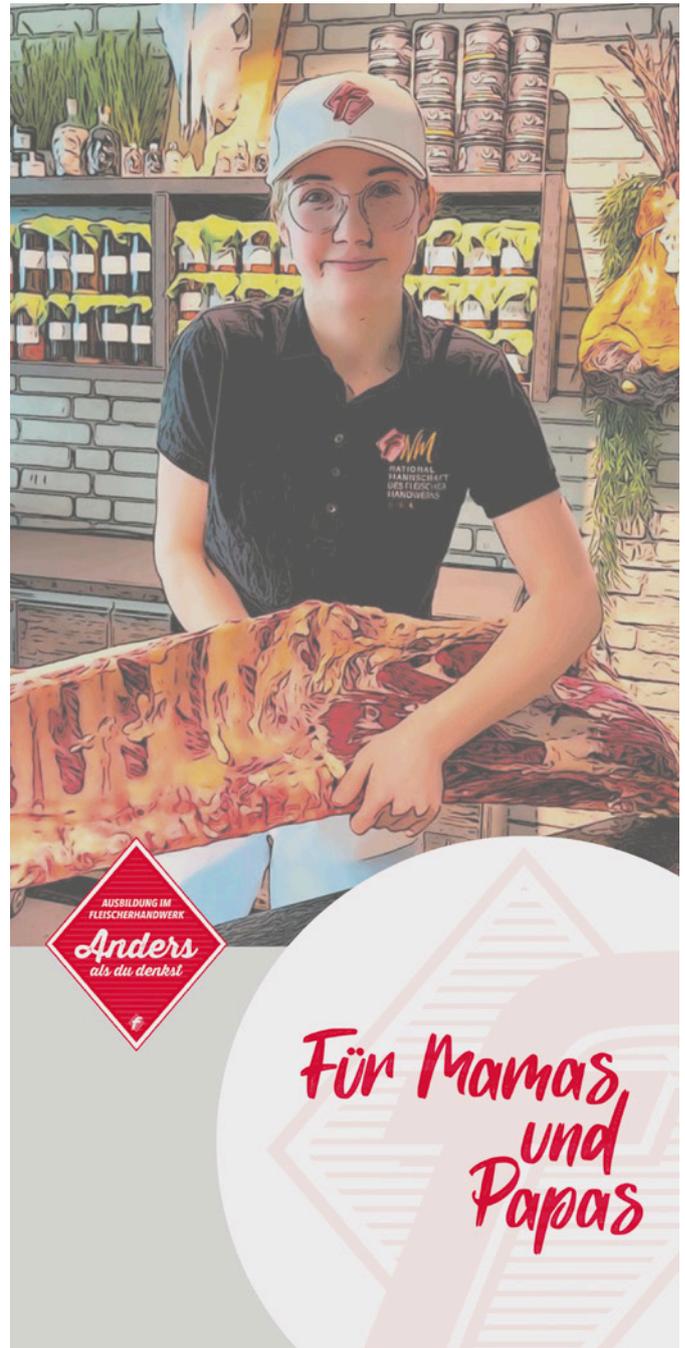
Neben dem Elternhaus sind es insbesondere die Schulen, die jungen Leuten bei der Berufsorientierung helfen. Auch dies bestätigen aktuelle Studien, wie der Bildungsreport des Bertelsmann-Verlages.

Der DFV beteiligt sich aus diesem Grund an der Aktion „Damit du Bescheid weißt“ des renommierten Verlages Mehr Zeit für Kinder. Im Rahmen der Aktion werden Steckbriefe von den Berufsbildern des Fleischerhandwerks erstellt und an 10.000 weiterführende Schulen verschickt. In knapper Form werden die jungen Menschen im Rahmen der Berufsorientierungstage mit den Berufsbildern vertraut gemacht. Bei Bedarf können sich interessierte Jugendliche über die verlinkte Seite www.fleischerberufe.de um Betriebe des Fleischerhandwerks bemühen, die Praktika oder einen Ausbildungsplatz anbieten.

Zusätzlich werden die Steckbriefe auch in das Internetangebot des Verlages integriert. Dort können die Unterlagen jederzeit abgerufen werden.

FACHBEIRAT BEFASST SICH MIT F-MARKE

Die f-Marke stand im Mittelpunkt der Sitzung des Fachbeirates „Werbung und Öffentlichkeitsarbeit“. Im Rahmen eines Workshops wurde die aktuelle Bedeutung der f-Marke erfasst sowie Möglichkeiten der Weiterentwicklung gesucht. Deutlich wurde, dass die f-Marke nach wie vor von großer



Der Flyer zur Nachwuchswerbung „Für Mamas und Papas“

Bedeutung für das Fleischerhandwerk ist. Der Fachbeirat hat an den Gesamtverband die Empfehlung ausgesprochen, in die Fortentwicklung der f-Marke zu investieren.

GUTERGENUSS, DER BLOG DES FLEISCHERHANDWERKS

Die Seite www.gutergenuss.de ist der Blog des Fleischerhandwerks für die Verbraucher. In regelmäßigem Abstand werden Geschichten erzählt, die für Genießer von Fleisch und Wurst interessant sind. Warenkundliche Tipps und Rezepte rund ums Fleisch finden sich hier ebenso wie Geschichten rund um

die Fleischerinnen und Fleischer und ihre Betriebe. Rund 40 portraitierte Fleischereien zeigen die Leistungsfähigkeit, die Bedeutung für die Region, aber auch die Individualität, die das Fleischerhandwerk auszeichnen.



DIE FLEISCHERBERUFE IM NETZ

Mit dem Portal www.fleischerberufe.de wendet sich der Deutsche Fleischer-Verband an die Auszubildenden und potenziellen Auszubildenden. Junge Menschen finden hier Informationen darüber, wie die Berufsbilder Fleischer(-in) und Fleischerei-Fachverkäufer(-in) aussehen, was für Voraussetzungen man mitbringen muss, um einen dieser Berufe erlernen zu können und welche Zukunftsaussichten sich für junge Menschen eröffnen, die einen dieser Berufe erlernt haben.

Das Portal richtet sich darüber hinaus an Lehrkräfte und ausbildende Betriebe. Lehrkräfte finden hier pädagogisches Material für Schulen und die nachwuchssuchenden Betriebe finden Hilfestellungen und eine Datenbank, in die sie ihre Betriebe einbinden können. Die Datenbank führt junge Menschen zu den Betrieben, die in einem der Berufe des Fleischerhandwerks ausbilden.

DIE APP DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Die App des DFV hat sich zum zentralen Kommunikationskanal des Verbandes entwickelt. Aufgabe der App ist es, relevante Informationen, die der DFV bisher ausschließlich über Rundschreiben, Pressemeldungen und den internen Bereich des Internets verbreitet hat, direkt auf die mobilen Endgeräte der Mitglieder des Verbandes zu senden. Damit werden die Informationsprozesse deutlich verkürzt und die Wahrnehmung erhöht.

SHB.

Darauf können Sie sich verlassen.

WARUM – wir sind DIE Spezialisten
des Lebensmittelhandwerks.

WIE – wir stehen für **VERTRAUEN, FAIRNESS,
BEGEISTERUNG** und **WERTEORIENTIERUNG**
als verlässlicher Partner an Ihrer Seite.

WAS – wir bieten bedarfsgerechten, maßgeschneiderten
Versicherungsschutz – gewerblich oder privat.

100
JAHRE
Handwerk mit Tradition.

SHB



DFV

Die **App** des **Deutschen Fleischer-Verbandes**

Die App des DFV informiert Sie schnell und unkompliziert über alles, was für Unternehmer aus dem Fleischerhandwerk wichtig ist.

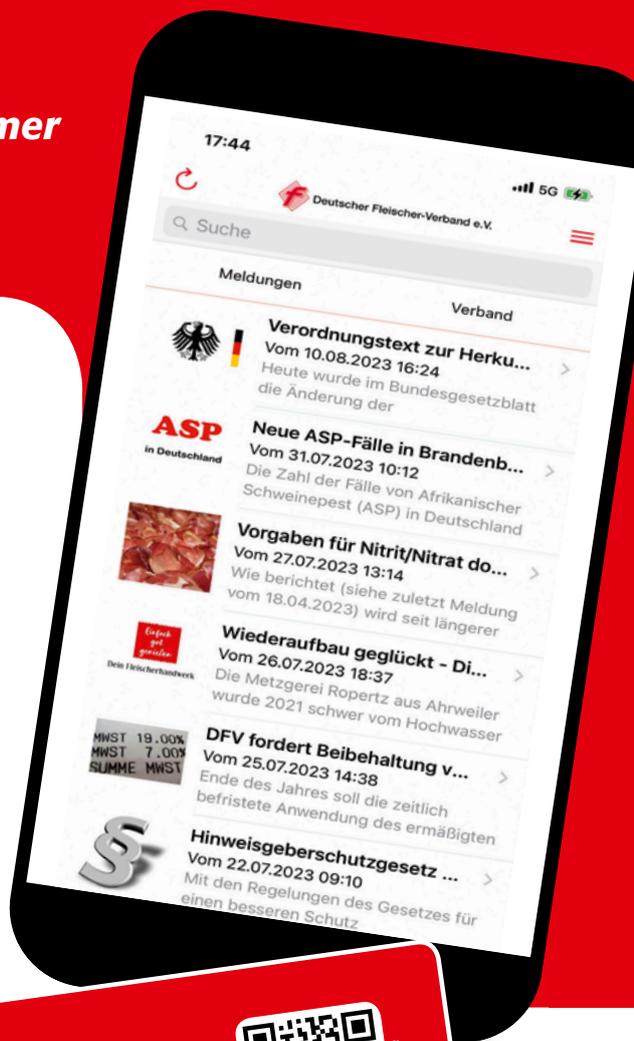
Ob aktuelle Themen wie Inflation oder ASP oder aber neue gesetzliche Regelungen, neue Bestimmungen, relevante Hilfen und Werbemittel:

der Deutsche Fleischer-Verband informiert sofort und direkt.

Die App informiert exklusiv die Mitglieder des Verbandes und ihre Nutzung ist kostenfrei.

Die App hat einen Push-Dienst. Damit werden Sie sofort informiert, wenn etwas Relevantes passiert.

So installieren Sie die App auf Ihr mobiles Telefon:



Wichtig: Sollten Sie Ihre Zugangsdaten verlegt haben, wenden Sie sich einfach an info@fleischerhandwerk.de oder rufen an: 069 / 6 33 02 - 103.

Der Zugang zur App ist ausschließlich Innungsmitgliedern möglich. Seit Juli 2022 ist über die App zudem ein barrierefreier Zugang auf die Internet- und Extranetangebote des DFV möglich. Seit diesem Jahr ist es möglich, über eine Suchfunktion auf alte Meldungen erleichtert zuzugreifen. Die App ermöglicht den unkomplizierten Zugang zu allen Informationen, die der DFV seinen Mitgliedern zur Verfügung stellt.

DIE DREI MINUTEN UMFRAGE



Die
Drei
Minuten
Umfrage

Die App des DFV ermöglicht schnelle und kurze Umfragen bei den Mitgliedern. Die Ergebnisse der sogenannten „Drei Minuten Umfragen“ sollen die politische Arbeit des Verbandes unterstützen und die Mitglieder mit interessanten Informationen versorgen. Neben der Gewinnung von Informationen zu Strukturen und Entwicklungen, zu Einstellungen und Bedürfnissen im Fleischerhandwerk, können aktuelle Aussagen zum Fleischerhandwerk überprüft und quantifiziert werden.

BEFRAGUNGEN ZUR PREIS- UND KOSTENENTWICKLUNG IN DER KRISE

ERGEBNISSE
Die
Drei
Minuten
Umfrage

Die Häufung der Krisen im Sommer 2022 hat den DFV veranlasst, zwei Befragungen zur Entwicklung der Preise und Kosten und über die Auswirkungen der Inflation auf die Betriebe des Fleischerhandwerks zu erstellen. Ziel war es, Informationen zu gewinnen, die geeignet sind, die politischen Forderungen des DFV und seiner Landesverbände zu unterstützen. An der ersten Befragung, die im Oktober 2022 stattfand, nahmen insgesamt 132 Unternehmen des Fleischerhandwerks teil. Ermittelt wurden die Differenz zwischen der Preisentwicklung in den Betrieben des Fleischerhandwerks und den inflationsbedingten branchenbezogenen Preisanstiegen in der Bundesrepublik.

In der zweiten Befragung, die im November 2022 direkt anschloss, nahmen 253 Unternehmen teil. Ziel war es, die Auswirkungen von Inflation und Preisentwicklungen auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks zu ermitteln. Es zeigte sich, dass fast zwei Drittel der Fleischereien ihre Preise nicht ausreichend an die allgemeine Preisentwicklung angepasst haben. Die Angst, Kunden zu verlieren, war groß. Aufgrund der Krisen, insbesondere der Inflation, kauften

die Kunden weniger und weniger hochwertig ein. Ein Kundenverlust konnte bei etwa der Hälfte der Unternehmen festgestellt werden. Es zeigt sich, dass Preiserhöhungen von den Kunden sofort mit Kaufzurückhaltungen quittiert werden.

→
19.10.2022
03.11.2022
12.11.2022
26.11.2022



BEFRAGUNG ZUR WIRTSCHAFTLICHEN ENTWICKLUNG UND DEM ROHSTOFFMARKT

Ziel der Befragung war es festzustellen, wie gut die fleischer-

ERGEBNISSE
Die
Drei
Minuten
Umfrage

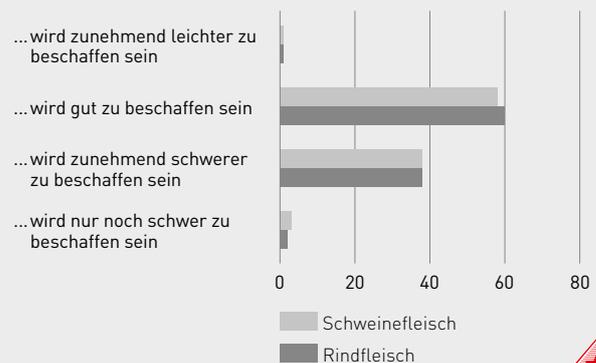
handwerklichen Betriebe durch die Krisen im Jahr 2022 gekommen sind.

An der Befragung im Januar und Februar 2023 nahmen 234 Unternehmen teil. Sie gaben an, dass insgesamt die

Umsätze leicht und die Erträge deutlicher zurückgegangen sind. Die gestiegenen Kosten konnten nicht komplett an die Kunden weitergereicht werden.

WIRTSCHAFTLICHE LAGE

FRAGE: WAS ERWARTEN SIE BEI DER ROHSTOFFBESCHAFFUNG FÜR IHREN BETRIEB?



Quelle: Eigene Erhebung, Februar 2023 (n = 234), Angaben in %

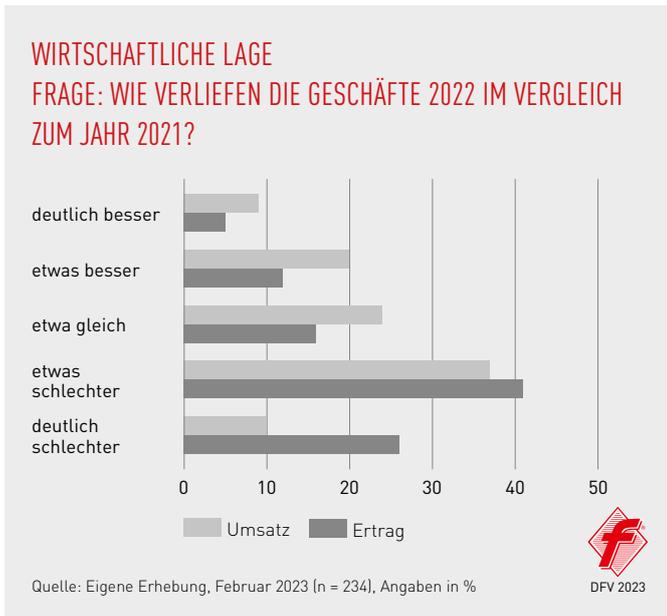


DFV 2023

Auf die Frage, wie die Unternehmen die Verfügbarkeit von Fleisch auf den Rohstoffmärkten einschätzen, prognostizierten rund 40 Prozent der Befragten zunehmende Probleme bei der Beschaffung, insbesondere von Schweinefleisch.

→
24.01.2023
10.02.2023





Verwendung der Marke im eigenen Geschäft geht. Als Grund für den Verzicht auf die Marke im eigenen Geschäft wurde insbesondere die Stärke der eigenen Marke genannt sowie dass der Wert als gering angesehen werde, wenn der Wettbewerber die gleiche Marke nutze.

Um die Marke zu stärken, so die Befragten, müsse die Werbung verstärkt werden.



PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS – MITGLIEDER UNTERSTÜTZEN BRANCHE

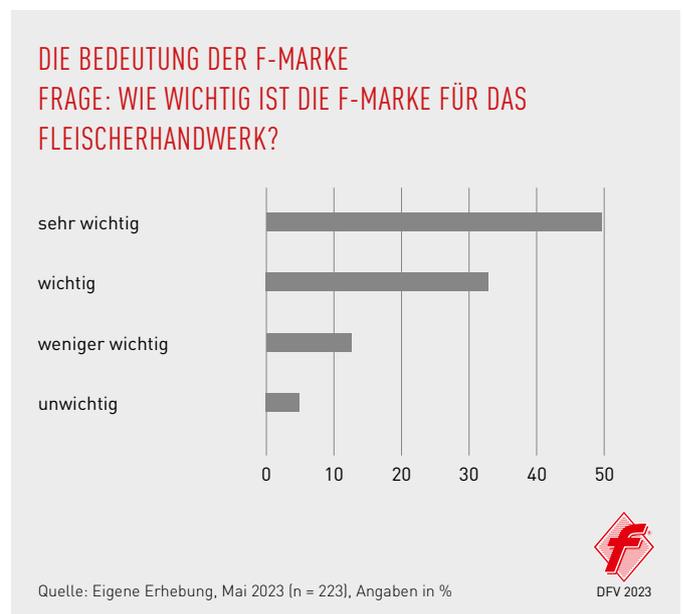
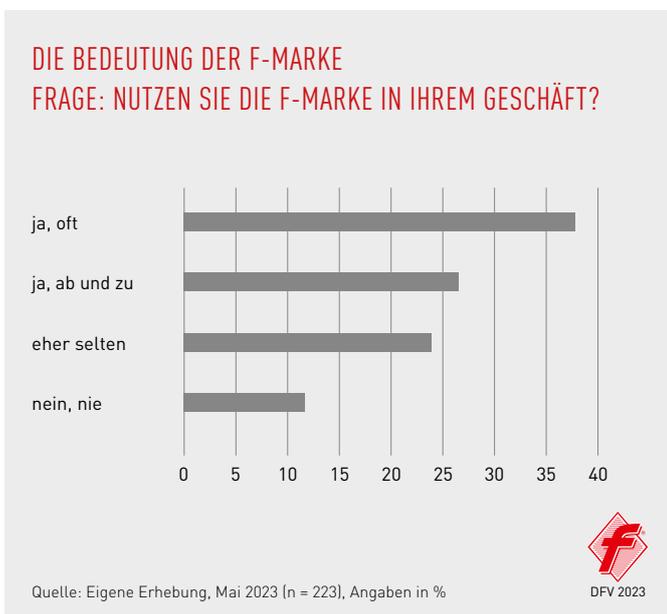
Der Partnerkreis des Fleischerhandwerks wurde gegründet, um Werbemaßnahmen rund um die f-Marke im Besonderen und das Fleischerhandwerk im Allgemeinen zu unterstützen. Mitglieder sind Unternehmen der Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die aus dem Fleischerhandwerk nicht nur ihre Kunden akquirieren, sondern sich diesen besonders verbunden fühlen.

Aktuell besteht der Partnerkreis aus 44 Unternehmen. Der langjährige Partner des Fleischerhandwerks, die Versicherungsmakler Welz GmbH, hat sich mit der Global Broker Services GmbH zusammengeschlossen, um seine Dienstleistungen rund um den Versicherungsschutz von Fleischereien noch weiter verbessern zu können.

BEFRAGUNG ZUR BEDEUTUNG DER F-MARKE

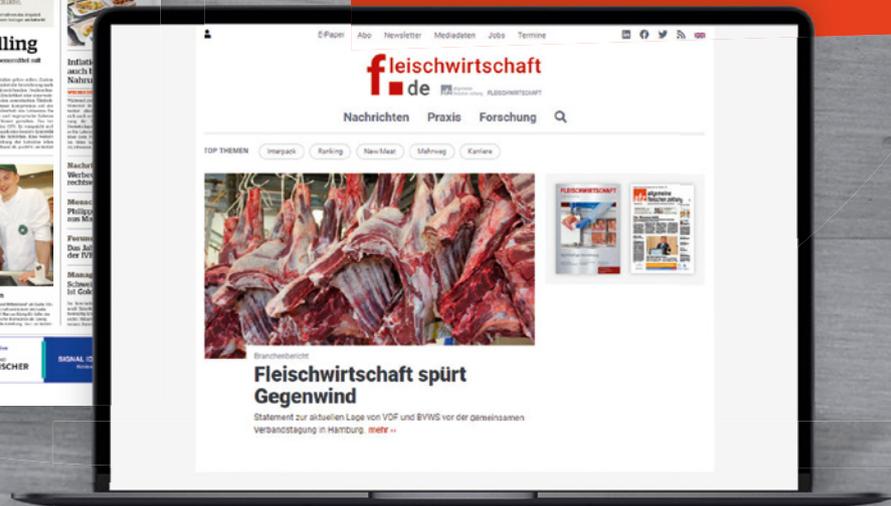
Die f-Marke kennzeichnet seit über 20 Jahren die Betriebe des organisierten Fleischerhandwerks. Um festzustellen, wie hoch die Bedeutung von den Mitgliedern eingeschätzt wird, befragte der DFV im Mai 2023 seine Mitglieder. An der Befragung nahmen 223 Unternehmer teil.

Die f-Marke wird von über 80 Prozent der Befragten als wichtig oder sehr wichtig für das Fleischerhandwerk angesehen. Der Prozentsatz liegt mit knapp 65 etwas niedriger, wenn es um die



Lesen Sie sich erfolgreich.

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



Jetzt 4 Wochen afz Print & Digital kostenlos testen!

- Ihre Wochenzeitung für das Fleischerhandwerk
- Vollzugriff auf fleischwirtschaft.de (inkl. afz E-Paper)
- Aktuelle Nachrichten und Praxisberichte für die Produktion



Hier geht's zur Leseprobe:
www.fleischwirtschaft.de/afz/leseprobe

Digitale Lösungen für das Fleischerhandwerk

DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr mit der App für Fleischereien.



Mehr erfahren unter www.diefleischerapp.de

JOB.logg
smarte Zeiterfassung

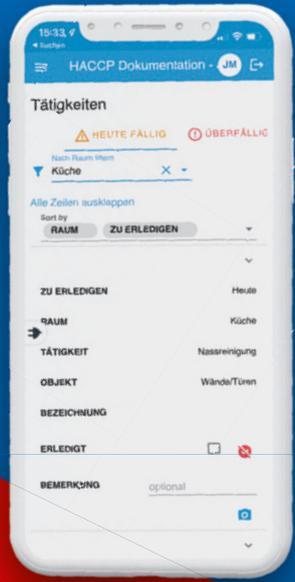
Zeiterfassung im Unternehmen
einfach auf Tablet und Smartphone.



Mehr erfahren unter www.joblogg.de

DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Einfach digital dokumentiert
auf Tablet und Smartphone.



Mehr erfahren unter www.diehaccpapp.de

PRESSEARBEIT

Die Pressearbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes dient der Positionierung des Fleischerhandwerks, seiner Vertreter, seiner Betriebe, Dienstleistungen, Produkte und Organisationen in der Öffentlichkeit. Die Positionen des DFV werden in den öffentlichen Medien und in der Fachpresse dargestellt.

Um dies zu erreichen, veröffentlicht der DFV regelmäßig Presseinformationen. In vielen Fällen unterstützt der Verband seine Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen und öffentlichen Auftritten. Der Schwerpunkt der Pressearbeit liegt auf der Beantwortung von Anfragen durch Journalisten sowie Radio-, Fernseh- und zunehmend Internetsender.

Im vergangenen Geschäftsjahr standen die Auswirkungen der Inflation, der Rückgang der Zahl der Betriebe und der Auszubildenden sowie die politischen Forderungen nach einer stärker pflanzenorientierten Ernährung mit allen daraus zu erwartenden Folgen im Mittelpunkt der Presseanfragen. Die Zahl der Presseanfragen ist nach der Corona-Pandemie zurückgegangen und liegt bei rund 150 im Jahr.

FACHPRESSE

Offizielles Organ des Deutschen Fleischer-Verbandes ist die afz – allgemeine fleischer zeitung, die im Deutschen Fachverlag in Frankfurt am Main erscheint. Termine, Veranstaltungen und Stellungnahmen werden in dem offiziellen Organ veröffentlicht.

Wichtig ist auch die Zusammenarbeit mit den Fachpresse-Organen anderer Verlage, wie dem B&L- und dem Holzmann-Verlag. Für den DFV sind diese Medien wichtige Partner, um Informationen und Neuigkeiten aus der Verbandsarbeit möglichst direkt an die Mitgliedsbetriebe und die Partner in Wissenschaft, Politik und Wirtschaft zu kommunizieren und gleichzeitig selbst aktuell über die Entwicklungen in benachbarten Branchen informiert zu sein.

KUNDENZEITSCHRIFTEN

Um die tatsächlichen und potenziellen Kunden der Fleischeren und damit die relevante Öffentlichkeit zu erreichen, ist die Kundenzeitschrift ein nach wie vor gut funktionierendes Instrument. Neben dem persönlichen Gespräch an der Ladentheke, dem wichtigsten Instrument in diesem Bereich,

bieten die Kundenzeitschriften, die in zahlreichen Fleischer-Fachgeschäften kostenlos ausliegen, eine gute Gelegenheit, den Verbraucher mit Tipps und Tricks wirkungsvoll zu erreichen.

Die bekannteste Kundenzeitschrift ist der traditionsreiche LUKULLUS aus dem B&L-Verlag. Die Zeitschrift wird ergänzt durch das hochwertige Kundenmagazin CARNEO, in dem das Fleischerhandwerk ästhetisch in Szene gesetzt wird und das exklusiv den Innungsbetrieben zur Verfügung steht.

CARNEO – DIE KUNDENZEITUNG FÜR INNUNGSMITGLIEDER

Der B&L-Verlag bietet mit dem Magazin CARNEO ein zeitgemäßes und modernes Marketinginstrument für Fleischer an. Das Fleischer-Kundenmagazin CARNEO ist in Zusammenarbeit mit dem DFV entstanden. Die Zeitschrift, die monatlich erscheint, setzt die Produkte der Fleischer wertig und ästhetisch in Szene und informiert über interes-

santes Wissen rund ums Fleisch. Die Zeitschrift nimmt auch Themen aus dem Verband auf, die für den Endkunden wichtig sein können, so zum Beispiel Informationen über die Berufe des Fleischerhandwerks. CARNEO kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des DFV zur Kundeninformation eingesetzt werden.

FLEISCHERHANDWERK IM INTERNET

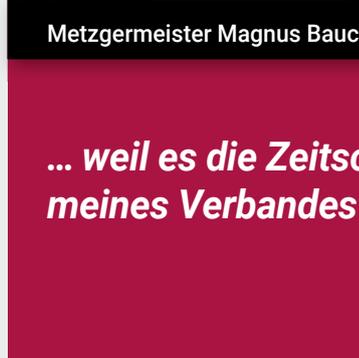
Die zentrale Internetpräsenz des Deutschen Fleischer-Verbandes ist www.fleischerhandwerk.de. Wichtig für die Ansprache von Auszubildenden ist www.fleischerberufe.de. Daneben bietet der Verband seinen Mitgliedsbetrieben weitere Webseiten an. Besonders zu nennen sind der f-Marken-Webshop und die Bilderdatenbank sowie die Webseite www.darum-innung.de. Letztere soll interessierten Fleischern die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft vermitteln und gleichzeitig dabei helfen, Innungsmitgliedern die Bandbreite der angebotenen Leistungen vorzustellen.

Wir lesen ...



Metzgermeister Daniel Frey, Seeshaupt

... weil ich so keine Neuigkeiten aus meiner Branche verpasse.



Metzgermeister Magnus Bauch, München

... weil es die Zeitschrift meines Verbandes ist.



Metzgermeister Karl Weber, Lenggries

... weil wir immer neue Ideen für Vertrieb und Marketing erhalten.



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Garmischer Straße 7, 80339 München

Tel.: 089 / 3 70 60-0, Fax: 089 / 370 60-111

www.fleischer-handwerk.com, www.fleischnet.de

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS



Nutzfahrzeuge



Winter Kühlfahrzeuge®



Mercedes-Benz



Die generisch gewachsenen Internetpräsenzen wurden aus Gründen der Effizienz im vergangenen Jahr auf einer Plattform zusammengeführt, so dass eine einfache Bearbeitung aller Inhalte durch die Mitarbeiter des DFV möglich geworden ist.

Der Zugriff auf die Internetseiten des DFV, insbesondere auch auf den passwortgeschützten Bereich, ist auch über die App des DFV möglich. Der Zugriff ist barrierefrei. Zudem bekommt jeder Innungsbetrieb individuelle Zugangsdaten, mit denen er sich direkt im Mitgliederbereich einloggen kann, um auf ausgewählte Rundschreiben sowie Informationen zu den Themen Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaft und viele weitere Angebote des DFV zugreifen zu können.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEN SOZIALEN MEDIEN

Soziale Medien spielen eine zunehmend wichtige Rolle in der Kommunikation des Deutschen Fleischer-Verbandes. Im vergangenen Jahr konnte der Verband insgesamt über 1.000 echte Follower auf seinen sozialen Kanälen gewinnen. Die Präsenz in den sozialen Medien richtet sich je nach Plattform an verschiedene Zielgruppen. Dabei möchte der Verband junge Menschen ansprechen, potenzielle Nachwuchskräfte gewinnen und sich sowohl an Branchenmitglieder als auch an Verbraucher wenden.

Besonders gut werden die Beiträge, die aus www.gutergenuss.de generiert werden, aufgenommen. Diese so erstellten Posts richten sich an alle Kunden und Fleischliebhaber und erfreuen sich großer Beliebtheit. Ein weiterer Erfolgsfaktor erwachsen aus den Aktivitäten der Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die als Repräsentanten und Influencer für das Gewerk auftreten. Sie übernehmen einen Großteil der Kommunikation mit den Zielgruppen, zu denen sowohl junge Fachkräfte als auch interessierte Jugendliche gehören. Durch das Teilen der Beiträge werden hohe Reichweiten erzielt. Als Spitzenwerte konnten bis zu 300.000 Zugriffe gezählt werden.

Darüber hinaus haben auch die neuen Werbefilme des DFV zu verschiedenen Themen einen äußerst positiven Anklang in den sozialen Medien gefunden. Die Filme vermitteln auf ansprechende und informative Weise die Werte und Vorteile des Fleischerhandwerks.

Ein weiterer Erfolg in der Online-Kommunikation des Deutschen Fleischer-Verbandes sind GIFs, die bereits insgesamt beeindruckende 32 Millionen Mal verwendet wurden. Besonders hervorzuheben ist das beliebteste GIF, das allein 6 Millionen Mal genutzt wurde. Die GIFs bestehen größtenteils aus Mitgliedern der Nationalmannschaft, Logos und kurzen Sequenzen, die das Fleischerhandwerk repräsentieren. Sie werden vor allem in den Instagram Stories, auf Facebook und im Messenger verwendet. Die GIFs sind ein unterhaltsamer und ansprechender Weg, um die Botschaften des Fleischerhandwerks zu verbreiten und die Online-Präsenz weiter zu stärken.

Um die Online-Präsenz weiter zu stärken, hat der DFV seine Internetseiten einer abschließenden Überarbeitung unterzogen und die hinter den Kulissen arbeitenden Systeme integriert. Dadurch profitiert der Verband von einfacherer Wartung, geringeren Kosten und schnellerer Problembeseitigung durch die Unterstützung eines einzigen Webentwicklers.



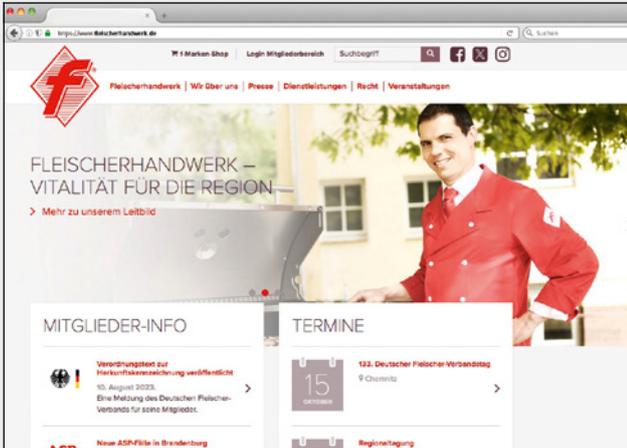
E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

Um dem Personal der Fleischereien ein kostenloses Weiterbildungsangebot machen zu können, haben der DFV und die allgemeine fleischerzeitung – afz das Portal „fleischer.training“ unter www.fleischer.training entwickelt. Das Portal dient der Weiterbildung von Verkaufskräften und Mitarbeitern im Fleischerhandwerk. Angeboten werden Lerneinheiten, die das Wissen erweitern ebenso wie Marketing-Lehreinheiten oder Kurse, die gesetzliche Forderungen abdecken, wie die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Das Portal kann auf dem PC ebenso aufgerufen werden wie auf dem Smartphone. Aktuell werden elf Kurse angeboten. Die Kurse sind für die Fleischer kostenlos, da sie von Partnern aus der Zulieferindustrie gesponsert werden.

FACHBEIRAT „DIGITALER WANDEL“

Der Fachbeirat ist aus dem ehemaligen Strategiekreis „Digitaler Wandel im Fleischerhandwerk“ entstanden. Der Beirat kommt regelmäßig zusammen, um sich mit digitalen Veränderungen zu befassen, die eine Relevanz für das Fleischer-

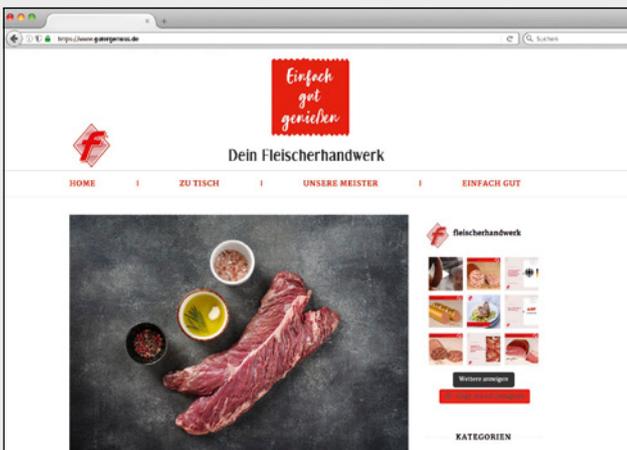
DER DFV IM INTERNET



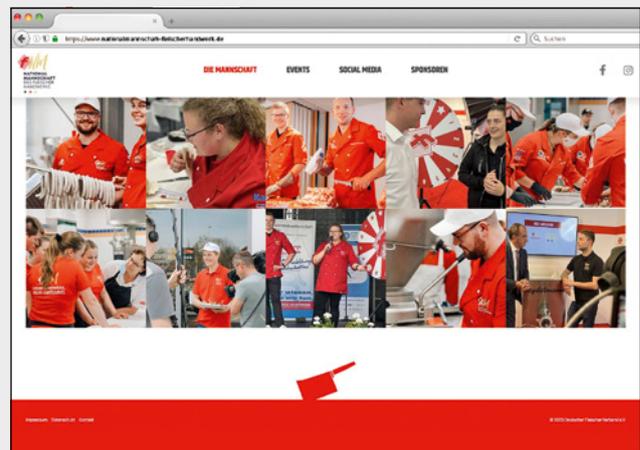
www.fleischerhandwerk.de



www.fleischerberufe.de



www.gutergenuss.de



www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

INTERNETSEITEN, DIE VOM DFV BETREUT WERDEN

www.fleischerhandwerk.de

www.fleischerberufe.de

www.darum-innung.de

bilder.fleischerhandwerk.de

shop.fleischerhandwerk.de

www.gutergenuss.de

www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

www.wurst.de

ZIELGRUPPEN

Presse, Öffentlichkeit, Behörden, Politik, LIV/Innungen/Betriebe

(potenzielle) Auszubildende, Presse, LIV/Innungen/Betriebe

(potenzielle) Innungsmitglieder

LIV/Innungen/Innungsmitglieder

LIV/Innungen/Innungsmitglieder

Verbraucher

(potenzielle) Auszubildende, Presse, Öffentlichkeit, LIV/Innungen/Betriebe

Presse, Verbraucher

Soziale Medien

Folgt uns auf unseren Kanälen



/Fleischerverband



/DasFleischerhandwerk



/AusbildungimFleischerhandwerk



/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/Fleischerverband



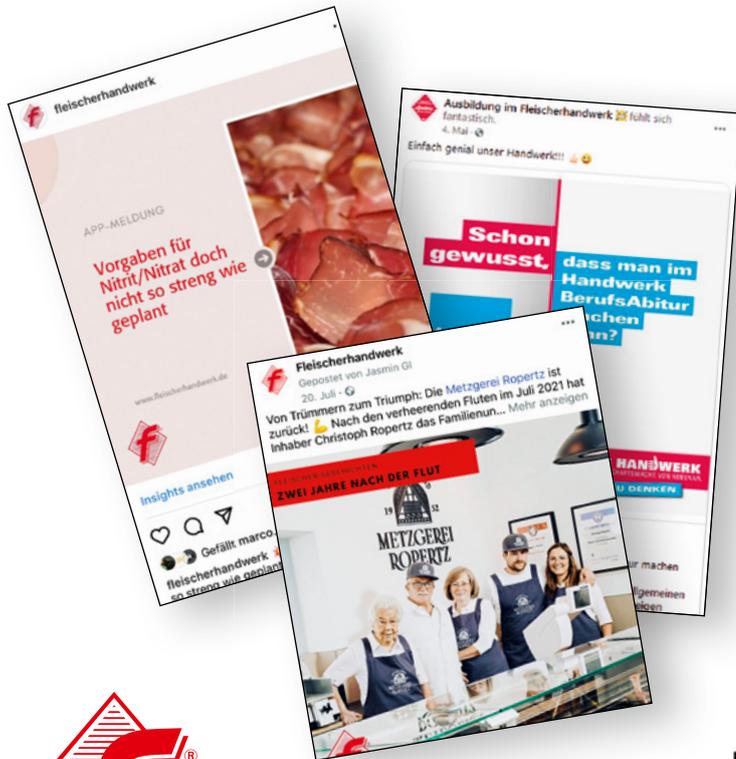
/Fleischerhandwerk



/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/@fleischerhandwerk_nm



/Fleischerhandwerk

Die Region wird unterschätzt



Fleischereien sind wichtige Glieder der regionalen Wertschöpfungskette. Sind alle Glieder der Wertschöpfungskette intakt, dann kann sich die Region, insbesondere die ländliche, gut entwickeln. Fehlen einzelne Glieder, dann macht sich dies schnell bemerkbar, denn dann leiden auch die anderen Glieder der Kette, unter Umständen reißt sie sogar. Die Auswirkungen sind negativ. Es gibt ausreichend viele Regionen in Deutschland, in denen man dies beobachten kann.

Fehlt der Fleischer, dann bekommt die Landwirtschaft Probleme. Verliert die Landwirtschaft an Vielfalt, verliert in der Regel auch die Landschaft an Vielfalt. Regionale Produkte werden zur Mangelware und das Lebensmittelhandwerk, das idealerweise auf diese regionalen Rohstoffe angewiesen ist und das für den sozio-kulturellen Zusammenhalt einer Region sehr wichtig ist, macht die Produktionsstätten dicht und die Ladentüren zu. Die Region wird unattraktiver. Aus meiner Sicht ist dies ein enormes Problem, denn die Bedeutung der Region wird unterschätzt.

Die eigene Region gibt den Menschen Identität. Sie bedeutet kulturelle Zugehörigkeit, soziale Bindungen, wirtschaftlichen Halt und Zugang zu Ressourcen. In der eigenen Region fühlt man sich wohl und wenn sich die Region negativ entwickelt, dann sinkt die Lebensqualität und damit auch die Zufriedenheit der Einwohner.

Viele Förderprogramme für die Region, sei es für Vernetzung, Digitalisierung, bäuerliche Vermarktung, Verkehrsanbindung oder andere Projekte zeigen, dass die zuständigen Ministerien die Bedeutung der Region für die Lebensqualität der Bewohner zum Teil erkannt haben. Erstaunlicherweise setzen fast keine dieser Programme an den bestehenden und heute schon funktionierenden Gliedern der regionalen Wertschöpfungskette, wie zum Beispiel den handwerklichen Fleischern an. Ich glaube, auch deren Bedeutung für die Region wird massiv unterschätzt.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

handwerk haben können. Ziel ist es unter anderem, Mitgliedsbetriebe, die sich noch nicht mit dem Thema auseinandersetzen, zu interessieren, zu informieren und den Einstieg in den digitalen Wandel zu erleichtern.

Der Arbeitskreis wird von Johannes Bechtel, dem Vorsitzenden der Fleischerjunioren, geleitet. Die Ergebnisse der Sitzungen werden auf den Internetseiten des DFV präsentiert.

Im Rahmen der aktuellen Sitzung wurden drei digitale Lösungen vorgestellt.

- » Die digitale Kassenwaage der HS.Soft AG (www.hhsoft.de).
- » Die Automatenfiliale (www.metzgereibedarf.online).
- » Die vernetzte Bildschirmwerbung (www.promedia-thekentv.de).

IFFA – PLANUNGEN FÜR 2025 BEGINNEN

Die IFFA ist seit über 70 Jahren die weltweit wichtigste Fachmesse im Bereich der 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 fast immer zuerst auf der IFFA gezeigt. Der Besuch der Leitmesse der Fleischwirtschaft ist ein Muss für jeden fleischerhandwerklichen Unternehmer.

Die letzte IFFA im Jahr 2022 war erfolgreich. Zwar wurden coronabedingt und aufgrund des Krieges in der Ukraine weniger Besucher gezählt, jedoch ergaben die Befragungen bei Ausstellern und Besuchern eine gleich hohe Zufriedenheit mit der Messe wie 2019.

Knapp 50.000 Besucher aus 129 Ländern und 860 Aussteller aus 44 Nationen wurden gezählt, so dass die IFFA ihren Anspruch Leitmesse der Branche zu sein, bestätigt fand.

Die nächste IFFA wird vom 03. – 08. Mai 2025 in Frankfurt stattfinden. Der DFV wird sich wieder mit einem großen Stand auf der Messe präsentieren und plant schon jetzt die ersten Auslandswettbewerbe. Die Wettbewerbe im außer-europäischen Ausland, insbesondere in Japan, den USA und bis 2019 in Russland, sind wichtiger Bestandteil der kommunikativen Vorbereitung des Branchentreffens in Frankfurt.



KFZ-RAHMENABKOMMEN UND SONDERRABATTE IM INTERNET

Der DFV hat zwei Kooperationen mit Internet-Anbietern, die Vorzugskonditionen gewährleisten. Angeboten werden praktisch alle Hersteller und alle Modelle. Der Bezug kann auch auf Mitarbeiter und Familienangehörige ausgedehnt werden. Die Bestellung ist jedoch ausschließlich über das Internet möglich.

CarFleet24 bietet Mitgliedern der Fleischerinnungen Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf. Neben einem Neuwagen-Konfigurator zum individuellen Zusammenstellen des Wunschautos, finden Mitglieder attraktive, zeitlich limitierte Sonderaktionen im PKW- und Nutzfahrzeugbereich. Nähere Informationen finden sich 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. Vorteilsclub-Nutzer erhalten einen zusätzlichen Nachlass auf den regulären MeinAuto.de-Internetpreis, auch bei Kredit- und Leasingfinanzierung. Der Zugang erfolgt über den passwortgeschützten Bereich des DFV.

Die FrischdienstAusbauten von Hahlbrock

Temperaturgeführte Transportlösungen



Für mich fängt Qualität schon bei der Auswahl des richtigen Kühlausbaus an.

Für den Transport von frischen Fleischprodukten bietet Hahlbrock Fahrzeugausbau maßgeschneiderte Ausbauten an.



Hahlbrock Fahrzeugausbau GmbH
Wischhöfers Weg 6-7, 31515 Wunstorf
Tel. +49 (0) 5033-1222
Fax +49 (0) 5033-5552
www.hahlbrock-fahrzeugausbau.de



„Sozialpolitik muss fair und gerecht sein“

Vizepräsident Eckhart Neun

Es war vorhersehbar, dass es nicht bei der Einführung des Mindestlohns im Jahr 2015 und mit Erhöhungen nach festen Regeln bleiben wird. Schon damals wurde prognostiziert, dass diese „Errungenschaft“ immer wieder für politischen Aktionismus genutzt werden wird. Genauso ist es gekommen, zuletzt wieder im Sommer dieses Jahres.

Eigentlich war alles gut: Die Mindestlohnkommission, die für die Anpassungen verantwortlich ist, hat trotz der laufenden Inflation mit moderaten Steigerungsempfehlungen aufhorchen lassen. Aber die Reflexe waren wie immer: Es sei ein Skandal, dass gerade die Ärmsten keine ordentliche Entlohnung erhalten.

Natürlich ist richtig, dass steigende Preise für alle belastend sind. Es ist aber auch eine unwiderlegbare Binsenweisheit, dass Geld, das man verteilen will, erst einmal erwirtschaftet werden muss. Nachdem die Regierung schon in der Runde davor für eine satte Erhöhung des Mindestlohns gesorgt hatte, war der moderate Schritt jetzt richtig und angemessen. Aber, da darf man sich nichts vormachen, der nächste Eingriff der Politik wird kommen.

Das gilt nicht nur beim Mindestlohn. Es ist ein stetiges Ärgernis, dass Politiker auch bei den Sozialleistungen immer wieder der Versuchung erliegen, mit der Forderung nach mehr Geld zu punkten. Bürgergeld, Kindergrundsicherung und höheres Wohngeld sind nur die jüngsten Beispiele.

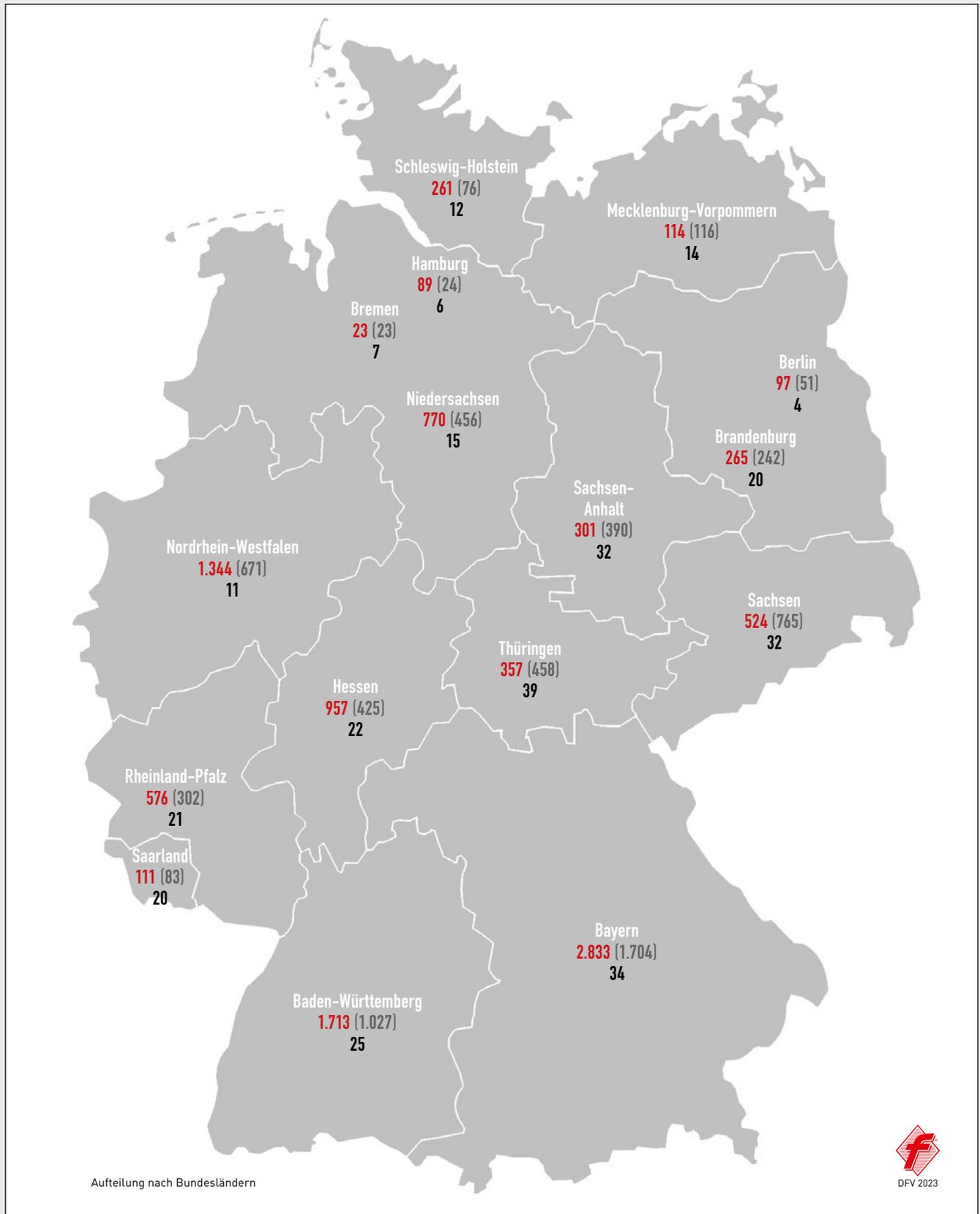
Unbestritten, wer unverschuldet in Not gerät oder aufgrund seiner Lebensumstände nicht selbst für sich und seine Familie sorgen kann, soll Hilfe erhalten. Da ist der Staat gefragt. Aber die Kritik, dass hier mit dem großen Füllhorn auch solche Leute bedacht werden, die sich ihren Lebensunterhalt eigentlich sehr gut selbst verdienen könnten, kommt nicht von ungefähr. Bei größtem Arbeitskräftemangel sollten sich doch unter den über 2,5 Millionen Arbeitslosen etliche Arbeitsfähige finden lassen. Trotzdem wurden die Regeln für den Bezug solcher Sozialleistungen gelockert. Das passt nicht zusammen.

Gerechte Sozialpolitik und faire Arbeitsmarktpolitik muss eben auch diejenigen im Blick behalten, die die Gelder erarbeiten – die Arbeitnehmer und die Unternehmer. Das ist bisweilen aus dem Blick geraten. „Sozial“ ist es eben besonders dann, wenn die Arbeiterschaft keine Trittbrettfahrer mitfinanziert. Deshalb fand ja auch Olaf Scholz, als er noch SPD-Generalsekretär unter Kanzler Gerhard Schröder war, die Hartz-Reformen ganz prima. Man fragt sich, was da wohl seither anders geworden ist.

Man muss jetzt sehr aufpassen, dass der Bogen nicht überspannt wird. Fakt ist, dass diejenigen, die den Laden am Laufen halten, derzeit doppelt bestraft sind: Es fehlen Arbeitskräfte und Kollegen, die sehr wohl zur Verfügung stehen könnten, und gleichzeitig wird die Alimentierung dieser Leute aus hohen Steuern und Sozialabgaben bezahlt. Das ist weder fair noch gerecht, und es gefährdet den Erfolg unserer Wirtschaft.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2022

10.335 Fleischer-Fachgeschäfte und (6.813) handwerklich betriebene Filialen sowie Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner
(Deutschland Ø 21)



CORONA, KRIEG IN DER UKRAINE, INFLATION UND AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST BESTIMMEN MARKTGESCHEHEN

Das Jahr 2022 war für das Fleischerhandwerk turbulent. Parallel zum Abflauen der Corona-Pandemie brach im Februar der Krieg in der Ukraine aus. Als Folge stiegen die Preise für Energie und Futtermittel, was wiederum die Preise für den Rohstoff Fleisch erhöhte. In der Mitte des Jahres explodierten dann die Energiepreise. Da das Fleischerhandwerk sehr energieintensiv ist, bekam es dies besonders stark zu spüren.

Begleitet wurden die Preisanstiege bei der Energie durch eine hohe Inflation, die zur Kaufzurückhaltung in der Bevölkerung führte. Nach einer kritischen Geschäftsentwicklung im Sommer stabilisierten sich die Geschäfte zum Jahresende etwas.

Die Afrikanische Schweinepest verbreitete sich weiter im Land und wirkte sich durch die Importbeschränkungen vieler Länder indirekt auf die Preise für Schweinefleisch aus.

Zum Jahresende entwickelten sich die Umsätze der Fleisereien gut, jedoch blieben die Erträge auf einem eher niedrigen Niveau. Den Betrieben des Fleischerhandwerks gelang es

besser als anderen Branchen, ihre Stammkunden weiterhin an sich zu binden. Insgesamt hat jedoch aufgrund der Inflation die Wertschätzung für sichere, hochwertige und regionale Produkte sowie für fleischerhandwerkliche Einkaufsstätten zugunsten niedrigerer Preise leicht abgenommen.

Das zentrale Problem blieb der anhaltende Mangel an Mitarbeitern und Auszubildenden. In Einzelfällen sind Filialen zur Bedienung der stärkeren Nachfrage im Thekenverkauf und der Öffnungszeiten in den Stammgeschäften geschlossen worden.

WEITERER BETRIEBSRÜCKGANG 2022

2022 ging die Anzahl der Betriebe und Verkaufsstellen etwas stärker als in den Vorjahren zurück. Verantwortlich waren hauptsächlich Betriebsstilllegungen aufgrund des Erreichens der Altersgrenze der Inhaber und fehlender Nachfolger, aber auch die massiven Probleme bei der Gewinnung geeigneter Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Auszubildender.

Die Zahl der Betriebsschließungen ist etwas höher als in den Vorjahren. Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN JE 100.000 EINWOHNER 2022

	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.713	1.027	60	2.740	25
Bayern	2.833	1.704	60	4.537	34
Berlin	97	51	53	148	4
Brandenburg	265	242	91	507	20
Bremen	23	23	100	46	7
Hamburg	89	24	27	113	6
Hessen	957	425	44	1.382	22
Mecklenburg-Vorpommern	114	116	102	230	14
Niedersachsen	770	456	59	1.226	15
Nordrhein-Westfalen	1.344	671	50	2.015	11
Rheinland-Pfalz	576	302	52	878	21
Saarland	111	83	75	194	20
Sachsen	524	765	146	1.289	32
Sachsen-Anhalt	301	390	130	691	32
Schleswig-Holstein	261	76	29	337	12
Thüringen	357	458	128	815	39
Deutschland	10.335	6.813	66	17.148	21

Quelle: BGN, eigene Berechnung



Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG- AUSBAUTEN

für temperaturregeführte Transporte



auch als elektrische
Transportlösung

WINTER Fahrzeugtechnik GmbH

Am Kreuzacker 4 • 36124 Eichenzell
Telefon: +49 (0)6659 9646-0

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Jahres mit 17.148 Betriebsstätten am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 10.335 eigenständigen Meisterbetrieben und 6.813 weiteren Niederlassungen, die neben den Stammgeschäften überwiegend als Filialen betrieben werden. Hinzu kommen weitere Betriebsstätten, beispielsweise Gaststätten, Lebensmitteleinzelhandel oder separate Schlachteinrichtungen.

Zu den stationären Geschäften und Niederlassungen kommen noch geschätzt rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks hinzu, die vor allem auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourendienst unterwegs sind.

Die Anzahl eigenständiger Unternehmen ist 2022 um 535 oder minus 4,9 Prozent auf 10.335 weiter gesunken. Auch bei den weiteren Niederlassungen, in der Hauptsache bei den Filialen, war die Tendenz weiter rückläufig. Der in der Statistik ausgewiesene Rückgang bei den Filialen um rund 13 Prozent basiert im Wesentlichen jedoch auf einer Datenbankbereinigung im Jahre 2022.

2022 standen 1.088 Stilllegungen von eigenständigen Betrieben 536 Gründungen gegenüber. Von diesen waren 329 echte Neugründungen und 207 Wechsel der Inhaber bereits bestehender Unternehmen. Damit ist die Anzahl der selbstständigen Unternehmen um 535 zurückgegangen. Der langfristig zu beobachtende Betriebsschwund hat sich etwas beschleunigt.

Der Rückgang der eigenständigen Betriebe erstreckte sich regional auf fast alle Bundesländer. 2022 war er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Bayern mit 139, Nordrhein-Westfalen mit einem Rückgang um 101, und Baden-Württemberg mit 98.

Es folgt Niedersachsen mit einem Rückgang von 59 Unternehmen sowie Hessen und Rheinland-Pfalz mit Rückgängen um je 46 Unternehmen. In den östlichen Bundesländern konzentriert sich der Rückgang überwiegend auf Thüringen mit 12 und Sachsen mit 9 Unternehmen.

Demgegenüber konnten Brandenburg mit 9, Mecklenburg-Vorpommern mit 6 und Sachsen-Anhalt mit einem Unternehmen sogar Steigerungen vermelden.

ZU WENIGE NACHFOLGER

Die zentrale Ursache für den stetigen Rückgang blieb das Fehlen geeigneter Betriebsnachfolger. Ist keine Nachfolgeregelung absehbar, wird die Aufgabe des Betriebes vorausschauend mit dem Eintritt in den Ruhestand geplant und solche Betriebe sind dann mangels Investitionen meist nicht mehr übernahmefähig. Für potenzielle Nachfolger prosperierender Unternehmen vermindern der Preis für die im Fleischerhandwerk aufwendige Betriebsausstattung und das zunehmend als feindlich empfundene wirtschaftliche 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.

Es steht zu vermuten, dass die schwierige Situation auf dem Beschäftigungs-, Material- und Energiemarkt dazu geführt hat, dass einige Unternehmer ihre Fleischerei bereits 2022 stillgelegt haben, obwohl dies eigentlich für später geplant war.

UNTERNEHMEN WERDEN GRÖßER

Bei den am Markt verbleibenden Unternehmen ist langfristig ein Trend zu umsatzstärkeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten zu beobachten. Grundsätzlich wird das einzelbetriebliche Wachstum realisiert durch eine stärkere Auslastung des vorhandenen Potenzials, Erhöhung der Attraktivität der Einkaufsstätte, durch Erweiterung der Geschäftsfelder sowie durch Spezialisierung und Filialisierung. Dies setzt fast immer eine Vergrößerung des Mitarbeiterbestandes voraus. Der seit Jahren anhaltende Mangel an Fachkräften und Berufsnachwuchs schränkt die Expansionsmöglichkeiten der Betriebe stark ein.

Das einzelbetriebliche Größenwachstum ist zu erkennen an den Durchschnittswerten für Beschäftigung und Umsatz. Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb ist in den letzten zehn Jahren von 10,1 Personen auf 13,4 Personen stetig angestiegen.

Während die Anzahl der Betriebe 2022 zurückgegangen ist, stieg der Branchenumsatz des Fleischerhandwerks an. Der durchschnittliche Umsatz je Betrieb stieg um 15 Prozent auf 1,8 Millionen Euro. Das Ergebnis wird relativiert durch die Teuerung der Verbraucherpreise für Fleisch und Fleisch-

erzeugnisse, die vom Statistischen Bundesamt mit 14,5 Prozent angegeben wird. Die Umsatzleistung je Beschäftigten stieg nach einem Rückgang um 5,7 Prozent im vergangenen Jahr um 8,7 Prozent auf rund 134.966 Euro im Durchschnitt an.

FILIALNETZ WEITMASCHIGER

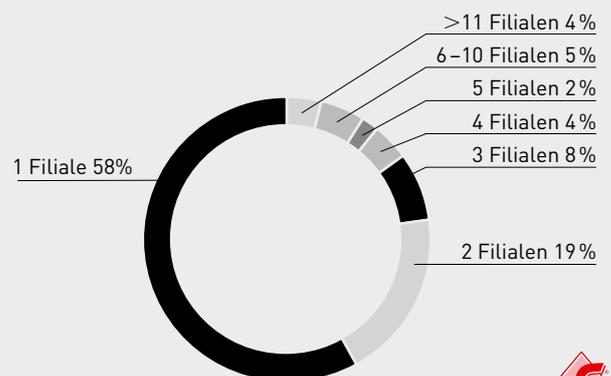
Die Filialisierung ist generell ein wesentlicher Beitrag zur Standortsicherung im Fleischerhandwerk. Veränderte Standortbedingungen veranlassen zur Schließung unrentabel gewordener Verkaufsstellen und Erschließung neuer, zukunftsorientierter Stützpunkte. Oft sind es die ehemaligen Ladengeschäfte geschlossener Betriebe im Umfeld, die als Filialen weitergeführt werden oder neue Standorte in Einkaufszentren und Markthallen.

In den letzten Jahren haben der anhaltende Fachkräftemangel und die hohe Auslastung der Fleischer-Fachgeschäfte zu einer Optimierung des Personaleinsatzes und auch zur Schließung von Filialen veranlasst. Das Filialnetz ist auch im Jahr 2022 weitmaschiger geworden.

Die einzige Informationsquelle zu den Filialen im Fleischerhandwerk ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, BGN. Im Jahr 2022 wurden die Unternehmensdaten auf nicht ordnungsgemäß abgemeldeten Filialen untersucht. Hierbei wurden Filialen entdeckt, die schon längere Zeit nicht mehr existent sind. Der Rückgang bei den Filialen

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

10.335 Unternehmen, Anteil 24,4%
2.520 Unternehmen mit Filialen



Quelle: BGN



DFV 2023

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2022

Unternehmen mit Filialen: 2.520		Anteil an 10.335 Unternehmen: 24,4%	
1	Filiale	1.471	14,2%
2	Filialen	468	4,5%
3	Filialen	200	1,9%
4	Filialen	113	1,1%
5	Filialen	60	0,6%
6-10	Filialen	117	1,1%
11-50	Filialen	86	0,8%
51-100	Filialen	3	0,03%
Über 100	Filialen	2	0,02%

Quelle: BGN

von 13,5 Prozent kann zu einem großen Teil auf diese Datenbankbereinigung zurückgeführt werden.

Im letzten Jahrzehnt hatte 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 zu straffen.

JEDES VIERTE UNTERNEHMEN HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2022 hatten 2.520 fleischerhandwerkliche Unternehmen mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde oder eine andere Niederlassung. Das bedeutet, dass im letzten Jahr fast jedes vierte Unternehmen filialisiert war. Vor allem bei den Unternehmen, die bereits über mehrere Filialen verfügten, ist das Netz weitmaschiger geworden. Die meisten Abnahmen treten jedoch in der Gruppe der Unternehmen mit 2 Filialen auf. 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.

Ende 2022 hatten 86 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen 11 und 50 Filialen. Über 50 bis unter 100 Filialen wurden noch bei 3 Unternehmen des Fleischerhandwerks ermittelt und über 100 Filialen hatten 2 Unternehmen in ihrem Bestand.

21 FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE JE 100.000 EINWOHNER

Stellt man die Fleischer-Fachgeschäfte und deren Filialen im Jahr 2022 der Bevölkerung von 83,2 Millionen Einwohnern gegenüber, dann kamen in Deutschland im Durchschnitt 21 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf je 100.000 Einwohner.

Die Distributionsdichte der Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk ist, gemessen an der jeweiligen Bevölkerung, in den Flächenstaaten deutlich höher als in den Stadtstaaten oder Ballungszentren. Daneben lässt sich traditionell ein klares Süd-Nord-Gefälle beobachten. Die Versorgungsdichte blieb 2022 weiterhin am höchsten in Thüringen, Bayern, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Am niedrigsten ist sie dagegen in Hamburg, Bremen oder Berlin. So kamen 2022 in Thüringen 39 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks auf je 100.000 Einwohner und in Bayern 34, in Hamburg oder Berlin dagegen nur sechs beziehungsweise nur vier. Mit dem Rückgang der Unternehmen und deren Filialen ist das Nahversorgungsnetz mit fleischerhandwerklichen Verkaufsstellen insgesamt im Zeitablauf weitmaschiger geworden. Vor zehn Jahren kamen auf 100.000 Einwohner im Durchschnitt noch 31 stationäre Fleischer-Fachgeschäfte, aktuell jedoch nur noch 21.

5.000 MOBILE VERKAUFSSTELLEN

Die mobilen Verkaufsstellen der Betriebe im Fleischerhandwerk sind langfristig eine relativ stabile Größe. Bundesweit waren im letzten Jahr weiterhin rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge des Fleischerhandwerks im Einsatz, davon etwa 4.000 auf Wochenmärkten und rund 1.000 waren im Fahrverkauf unterwegs.

Mobile Verkaufsstellen werden in der Regel an mehreren Wochentagen auf verschiedenen Märkten oder auf wechselnden Routen eingesetzt. Die Zahl der Verkaufswagen des Fleischerhandwerks auf Wochenmärkten ist seit Jahren nahezu konstant, wie auch die Anzahl der Wochenmärkte selbst. Neue Wochenmärkte kommen im Verlauf eines Jahres nur wenige hinzu. Offiziell sind in Deutschland rund 3.000 Wochenmärkte etabliert, hinzukommen noch etwa 300 regelmäßig stattfindende Märkte zu Sonderanlässen, wie Bio-, Bauern- oder Hofmärkte oder turnusmäßige Regionalveranstaltungen.

Corona hat der Nachfrage nach regionalen Produkten und erzeugernahen Einkaufsstätten neue Impulse gegeben und die Politik unterstützt diesen Trend. Auf den Wochenmärkten

findet durch die fest vergebenen Standplätze ein nur langsamer, aber stetiger Austausch unter den handwerklichen Betreibern statt. Ein Wechsel ist meist mit einem neuen individuellen Warenangebot und der optischen Aufwertung der Verkaufseinrichtung verbunden. Neuere Angebotsformen wie Food-Trucks oder Burger-Stationen erweitern seit einigen Jahren das klassische Wochenmarktangebot.

Nachfolge- und Personalprobleme stellen sich im mobilen Verkauf genauso, wie im Fleischerhandwerk insgesamt. 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 zunehmenden Immobilität der dort lebenden Menschen ist aktuell in diesem Bereich kein Wachstum zu erkennen. Künftig wird darin aber ein großes Potenzial gesehen.

UMSATZSTEIGERUNG IM JAHRESVERLAUF

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr sichtbar gestiegen. Der Grund hierfür liegt im Wesentlichen in den steigenden Verkaufspreisen. Preisbereinigt ist der Umsatz zurückgegangen. Nachdem das Fleischerhandwerk im Jahr 2021 einen Umsatzrückgang von 2,9 Prozent zu verzeichnen hatte, stieg der Umsatz 2022 um 9,5 Prozent.

Zu Jahresbeginn 2022 startete das Fleischerhandwerk mit einem schwachen ersten Quartal, danach setzte eine weitgehende Stabilisierung der Umsätze ein, allerdings auf einem niedrigeren Niveau als 2021. Das letzte Quartal entwickelte sich im Vorjahresvergleich sehr erfreulich. Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland 2022 einen Gesamtumsatz von rund 18,64 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 1,5 Milliarden Euro übertroffen.

Der Umsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk liegt traditionell beim Thekenverkauf in den Stammgeschäften und Filialen, mit deutlichem Abstand gefolgt vom Partyservice und Catering, dem Liefergeschäft mit Großverbrauchern und dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Imbiss. Durch Corona hatte sich die Umsatzentwicklung auf den Thekenverkauf konzentriert. Zu Beginn des Jahres 2022 wurde in vielen Fleischereien der Bereich Partyservice/Catering wieder mit Leben erfüllt.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE WEITERHIN STARK ANGESpanNT

Obleich die Zahl der Beschäftigten leicht gestiegen ist, bleibt die seit einigen Jahren angespannte Personalsituation vieler handwerklicher Fleischereien auch 2022 bestehen. Das größte Problem der Branche blieb der akute Mangel an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern generell, insbesondere an qualifizierten Fachkräften in Verkauf und Produktion und an Auszubildenden.

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2012 BIS 2022

Jahr	Betriebe	Beschäftigte		Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR	
		Insgesamt	je Betrieb		je Betrieb	je Beschäftigten
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
2019	11.671	137.100	11,7	17.448	1.494.988	127.265
2020	11.191	133.400	11,9	17.570	1.570.024	131.710
2021	10.870	137.400	12,6	17.060	1.569.500	124.165
2022	10.335	138.100	13,4	18.637	1.803.290	134.953

Quelle: Statistisches Bundesamt, BGN, eigene Berechnung

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im letzten Jahr etwas gestiegen. Insgesamt waren im Fleischerhandwerk 2022 im Jahresdurchschnitt 138.087 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden. Das waren 687 oder 0,5 Prozent mehr als im Vorjahr.

Trotz kurzfristiger Zunahme nimmt die Beschäftigung im Fleischerhandwerk langfristig ab. Die Abnahme steht in direktem Zusammenhang mit der stetig gesunkenen Zahl der fleischerhandwerklichen Betriebe. Die Anzahl der Beschäftigten ist im letzten Jahrzehnt um mehr als 9.000 zurückgegangen. Die Zahl der Beschäftigten je Betrieb hat im letzten Jahr zugenommen. Im Durchschnitt waren 13,4 Personen je Betrieb tätig.

Die Möglichkeiten zur Optimierung des Mitarbeiterinsatzes im Ladengeschäft, der Produktion und im Service sind fast überall ausgeschöpft. Die gesetzlichen Arbeitszeitregelungen und die vorgeschriebenen Arbeitszeitdokumentationen setzen der Beschäftigung von Mitarbeitern einen engen Rahmen. Lohn- und Gehaltserhöhungen mindern bei Teilzeitbeschäftigten die Anzahl der möglichen Arbeitsstunden. Die Möglichkeiten zur Ausweitung der Geschäftstätigkeit werden durch den Mangel an geeigneten Mitarbeitern fast flächendeckend 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.

FLEISCHERZEUGUNG UND VERBRAUCH 2022 DEUTLICH GESUNKEN

Im Jahr 2022 setzte sich der seit einigen Jahren anhaltende Trend fort und die Fleischerzeugung in Deutschland sank weiter. Nach dem Höchstwert von 8,76 Millionen Tonnen im Jahr

2015 ging die im Inland erzeugte Fleischmenge langsam, aber stetig zurück. Im vergangenen Jahr betrug die Bruttoeigenerzeugung an Fleisch aller Arten, umgerechnet in Schlachtgewicht, insgesamt 7,56 Millionen Tonnen, was einem Rückgang von 8 Prozent oder 653.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Der Fleischverbrauch in Deutschland ging im letzten Jahr bei unveränderter Gesamtbevölkerung etwas geringer zurück als die Erzeugung. Der Rückgang der Schweineproduktion, der sich in ganz Europa bemerkbar macht, dürfte zum Teil auf den eingeschränkten Handel mit Drittländern in Folge der Afrikanischen Schweinepest zurückzuführen sein.

Im Jahr 2022 stiegen die gesamten deutschen Einfuhren an Lebewieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen um 148.000 Tonnen, während die Ausfuhren um 279.000 Tonnen gedrosselt wurden. Bei insgesamt 3,14 Millionen Tonnen Vieh- und Fleischimporten und 4,19 Millionen Tonnen Exporten handelt es sich um spürbare Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr.

Bei den Importen stieg das Volumen um 4,7 Prozent und bei den Exporten sank es um 3,0 Prozent. Der Schwerpunkt des Außenhandels konzentrierte sich weiterhin auf andere Mitgliedstaaten der EU, der Anteil der deutschen Lieferungen, vor allem Schweinefleisch, in das außereuropäische Ausland sank auf rund 20 Prozent.

Trotz leicht gestiegenen Importen sank der Exportüberschuss Deutschlands mit Lebewieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen aufgrund der deutlich zurückgegangenen Ausfuhren um 27 Prozent auf 1,04 Millionen Tonnen Schlachtgewicht.

Der Inlandsverbrauch an Fleisch sank 2022 gegenüber dem Vorjahr um rund 7,2 Prozent auf den niedrigsten Stand seit der deutschen Einheit. Zu diesem Ergebnis kommt die vorläufige Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und des Statistischen Bundesamtes.

Insgesamt standen im letzten Jahr in Deutschland 6,52 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten entsprach

dies 4,38 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare Verzehrsvolumen des Vorjahres wurde damit um 196.000 Tonnen oder 4,3 Prozent unterschritten.

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland mit Fleisch aller Arten sank auf 116 Prozent. Die Selbstversorgungsgrade sind beim Schweinefleisch von 129 auf 126 Prozent leicht und bei Schaf und Ziege von 53 auf 42 Prozent deutlich gesunken. Bei Rind- und Kalbfleisch blieb der Selbstversorgungsgrad konstant bei 95 Prozent. Geflügelfleisch zeigte weiterhin einen Versorgungsgrad von 97 Prozent.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH SINKT AUF 52 KILOGRAMM

Die in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischmenge, die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung steht, ist rein statistisch und umfasst das Schlachtgewicht des Fleisches. Tatsächlich sind nur etwa zwei Drittel dieser Menge für den menschlichen Verzehr geeignet, da Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten nicht konsumiert werden oder zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Ein erheblicher Anteil des verfügbaren Fleisches und Innereien wird direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die industrielle Tierfertiernahrungproduktion.

Bei der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs von Lebensmitteln, einschließlich Fleisch, besteht die größte Unsicherheit hinsichtlich derjenigen Mengen, die zwar zum Verzehr bereitgestellt werden, aber aufgrund des Ablaufs des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert werden oder bei den Haushalten als Reste

im Abfall landen. Die Diskussion um Lebensmittelverschwendung hat dazu geführt, dass die Berechnung der Verzehrmenge von Fleisch überprüft wird.

Im letzten Jahr betrug die effektiv der Bevölkerung in Deutschland zum Verzehr bereitgestellte Fleischmenge 4,38 Millionen Tonnen, was einem durchschnittlichen Verzehr von 52 Kilogramm pro Kopf der Gesamtbevölkerung entspricht und damit rund 4,2 Kilogramm weniger als 2021 bedeutet. Der Fleischverzehr ist also deutlich zurückgegangen.

Dieser Rückgang ist hauptsächlich auf die Inflation, aber auch auf eine kritischere Einstellung vieler Menschen zum Fleischverzehr allgemein zurückzuführen. Die kritische Einstellung wird durch die verschärfte Debatte um Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz sowie den Trend zu fleischlosen Verzehralternativen, vor allem in der jüngeren Generation, ausgelöst.

2,0 KILOGRAMM WENIGER SCHWEINEFLEISCH VERZEHRT

Im vergangenen Jahr setzte sich der Trend zu weniger Schweinefleisch beim Verzehr einzelner Fleischarten fort. Allerdings ging auch der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch spürbar zurück und auch der Verzehr von Geflügelfleisch sank entgegen dem Trend der Vorjahre leicht.

Der rückläufige Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch war wesentlich ausschlaggebend für die gesamte Verzehrentwicklung. Im Jahr 2022 wurden durchschnittlich 29 Kilogramm Schweinefleisch pro Kopf verzehrt, was einem Rückgang um zwei Kilogramm im Vergleich zu 2021 und einem Rückgang um mehr als 11 Kilogramm seit Beginn des Jahrzehnts entspricht. Seit dem Höchststand von 40,1 Kilogramm im Jahr 2011 geht der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch kontinuierlich zurück und erreichte im Jahr 2022 etwa das Niveau der 1980er Jahre im früheren Bundesgebiet.

Massive Preisanstiege auf Erzeugerseite und ein gestiegenes Verbraucherpreisniveau infolge von Inflation trugen ebenfalls zum Rückgang des Schweinefleischverzehrs bei. Das einwanderungsbedingte Bevölkerungswachstum der Vorjahre hatte kaum positive Auswirkungen auf den Schweinefleischkonsum. Trotzdem bleibt Schweinefleisch weiterhin der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von Fleischwaren und Wurst und hat somit eine stabilisierende Wirkung auf den Durchschnittsverzehr.



VERSORGBILANZ FÜR FLEISCH 2022

(einschließlich Abschnittfette, 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Brutto-eigen-erzeugung	Einfuhr ¹⁾	Ausfuhr ¹⁾	Verbrauch		Selbst-versorgung in %
				insgesamt	je Kopf kg	
Rindfleisch und Kalbfleisch	1 008,0	478,0	423,0	1 063,7	12,7	94,8
Schweinefleisch	4 248,3	1.196,0	2.066,0	3 378,2	40,2	125,8
Schaf- und Ziegenfleisch	29,6	48,0	6,2	70,9	0,8	41,7
Pferdefleisch	1,5	1,0	1,2	1,6	0,0	97,7
Innereien	479,0	113,0	483,0	109,0	1,3	439,5
Geflügel	1 751,6	1.244,0	1.196,0	1 798,9	21,4	97,4
Sonstiges Fleisch	38,8	62,6	9,3	92,7	1,1	41,9
Fleisch insgesamt	7 556,7	3.142,6	4.184,7	6 514,9	77,5	116,0

Quelle: BMEL

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

2) Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:

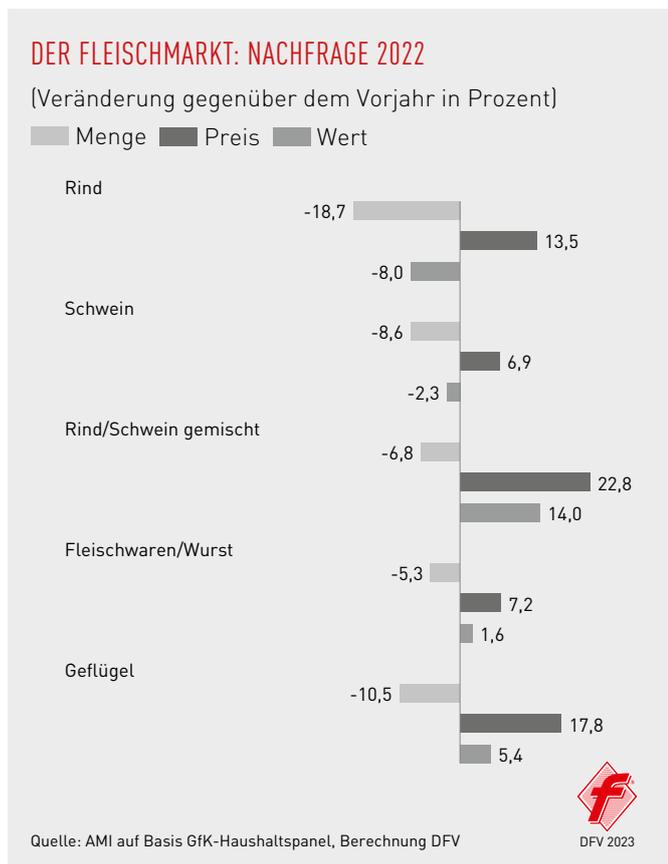
Knochenanteile wurden entsprechend ihrem Anteil bei jeder Fleischart abgezogen. Anschließend wurde für Hauptfleischarten ein 5%iger Haut- und Schwundverlust und für alle Fleischarten (einschließlich Innereien, Geflügel und sonstigem Fleisch) ein 4%iger Haushaltsverlust berechnet. Der Tiernahrungsanteil wurde bei Innereien auf 60%, bei den übrigen Fleischarten auf 8,5% veranschlagt.

Der Pro-Kopf-Verzehr von Rind- und Kalbfleisch pendelte in letzter Zeit um die Marke von 10 Kilogramm, nahm jedoch im letzten Jahr um ein Kilogramm ab. Der Rückgang beim Verzehr von Rindfleisch lässt sich größtenteils auf die inflations-

bedingte Kaufzurückhaltung bei höherpreisigen Produkten zurückführen. Trotz der Diskussion um den Klimaschutz im Zusammenhang mit der Methanbelastung bei der Rindfleischherzeugung bleibt Rindfleisch aufgrund seines Rufes als hochwertigeres Fleisch beliebt. Naturnahe Haltungformen, besondere Rassen und Zuchtprogramme sowie gourmetgerechte Reifung, neue Zuschnitte und ein hoher Bio-Anteil fördern dieses Image.

Der Pro-Kopf-Verzehr von Geflügelfleisch sank ebenfalls leicht. Es wird immer noch mehr Geflügelfleisch als Rindfleisch konsumiert. Der Eindruck, der in der Werbung und teilweise auch in der Ernährungsdiskussion vermittelt wird, dass weißes Fleisch gesünder sei, hat diesen Trend verstärkt. Die Vielfalt der Angebote von Geflügelfleisch hat sich ebenfalls günstig auf den Verzehr ausgewirkt. Im Jahr 2022 ist der Konsum im Vergleich zum Vorjahr trotzdem um 400 Gramm auf 12,7 Kilogramm pro Kopf und Jahr gesunken.

Der Verzehr von Lamm- und Ziegenfleisch blieb mit 600 Gramm auf Vorjahresniveau und damit auch im durchschnittlichen Umfang des letzten Jahrzehnts. Der Verzehr von sonstigem Fleisch wie Kaninchen oder Wild blieb mit 700 Gramm relativ stabil. Der Verzehr von Pferdefleisch lag mit einem Pro-Kopf-Verzehr von etwa 24 Gramm auch im Jahr 2022 unterhalb der Rundungsgrenze.



Trotz des erneuten Rückgangs bleibt Schweinefleisch mit 29 Kilogramm Durchschnittsverzehr im letzten Jahr die dominierende Fleischsorte, gefolgt von Geflügel sowie Rind- und Kalbfleisch. 56 Prozent des Konsums konzentrieren sich erneut auf Schweinefleisch, das beim Verzehr von frischem Fleisch weiterhin eine zentrale Rolle spielt und gleichzeitig der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von Fleischprodukten ist.

BIO-FLEISCH WENIGER NACHGEFRAGT

Im Jahr 2022 ging der Anteil von Bio-Fleisch am gesamten Fleischverzehr aufgrund von Inflation um etwa 15 Prozent zurück. Laut der AMI-Agrarmarkt Informationsgesellschaft gab es die größten Rückgänge im Bio-Segment bei Bio-Rindfleisch, das in den Vorjahren das größte Wachstum verzeichnete.

Bio-Schweinefleisch profitierte von den Angeboten der Discounter. Die Verbraucher waren im Jahr 2022 weniger bereit, für Bioprodukte mehr Geld auszugeben.

Während im Jahr 2021 die in Deutschland produzierten Mengen bei Bio-Schweinefleisch nicht ausreichten, war 2022 ein Überangebot an Bio-Schweinen auf dem Markt zu verzeichnen.

Aktuell hat die Erzeugung von Schaf- und Ziegenfleisch den höchsten Anteil an Bio-Produkten, gefolgt von Rind- und Geflügelfleisch. Die Produktion von Bio-Schweinefleisch lag zuletzt deutlich unter einem Prozent der gesamten Erzeugung.

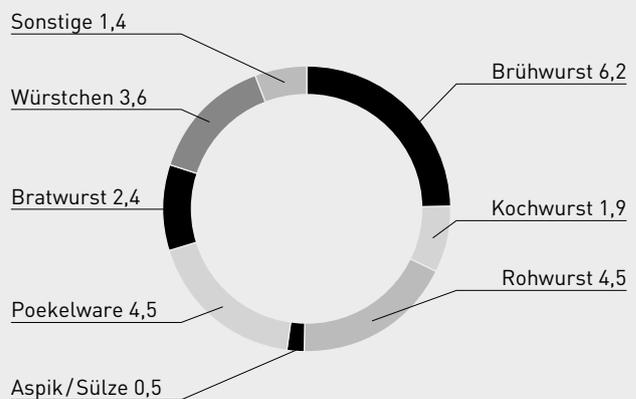
FLEISCHVERZEH SINKT LANGFRISTIG

In Deutschland geht der langfristige Trend des sinkenden Fleischkonsums weiter. Prognosen zufolge wird dieser Trend in den nächsten Jahren und Jahrzehnten in Deutschland und anderen hochentwickelten Volkswirtschaften in Zentraleuropa fortgesetzt werden.

Im Jahr 2022 entspricht die pro Kopf verzehrte Menge an Fleisch in Deutschland etwa dem Niveau Mitte der 1970er Jahre. Der höchste Verzehr wurde 1988 mit 69,4 Kilogramm pro Kopf ermittelt und seitdem ist der Durchschnittsverzehr mit zwischenzeitlichen Schwankungen kontinuierlich gesunken. Veränderte Verzehrsgewohnheiten und die Zunahme des Verzehrs außerhalb des häuslichen Umfelds sind einige Gründe dafür.

PRO-KOPF-VERZEH 2022 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 25,0 kg



Quelle: AMI, eigene Berechnung



Der demografische Wandel in der Bevölkerung ist ebenfalls ein Faktor. Der Anteil älterer und einkommensschwächerer Menschen nimmt zu, ebenso wie der Anteil der Bevölkerung, der aus religiösen Gründen auf Schweinefleisch verzichtet und den Verzicht auch nicht durch einen höheren Konsum anderer Fleischarten kompensiert.

Das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung hat allgemein zugenommen, und eine Ernährung mit weniger oder ganz ohne Fleisch wird gesellschaftlich anerkannt. Angebotene Speisen für Vegetarier und Veganer sind mittlerweile in der Gastronomie üblich. In Kantinen haben Spaghetti Bolognese die Currywurst als beliebteste Speise abgelöst, gefolgt von einem vegetarischen Gericht.

Nicht alle Personen in Haushalten konsumieren heute noch Fleisch. Insbesondere die jüngere Generation verzichtet vermehrt darauf. Im Vergleich zur Gesamtbevölkerung ernähren sich doppelt so viele 15- bis 29-Jährige vegetarisch oder vegan. 10,4 Prozent der Jugendlichen und jungen Erwachsenen ernähren sich vegetarisch und 2,3 Prozent vegan, wie eine aktuelle Jugendumfrage des Kooperationsprojekts Fleischatlas ergab. In beiden Gruppen sind rund 70 Prozent Frauen. Unter Studierenden gibt es mehr Veganer und unter Auszubildenden häufiger Personen, die Fleisch essen.

Aktuell sind Nachhaltigkeit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutzaspekte bei der Fleischerzeugung im Fokus. Diese Entwicklungen werden wahrscheinlich zu weiteren Veränderungen in der Fleischerzeugung und zu einem bewussteren, aber geringeren Fleischkonsum in der Zukunft führen.

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN BEI 25 KILOGRAMM

Im Jahr 2022 ist der Konsum von Fleischwaren, einschließlich Wurstwaren, Schinken und Pasteten, gesunken. Die Berechnung des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV) zeigt, dass knapp die Hälfte der zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wurde.

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 2,108 Millionen Tonnen Fleischerzeugnisse konsumiert, was bei einer Bevölkerungszahl von etwa 84 Millionen Menschen einem Durchschnitt von 25,0 Kilogramm pro Kopf entspricht.

EINKAUF WIRD VON INFLATION BEEINFLUSST

Während des Lockdowns und den damit verbundenen Kontaktbeschränkungen im Zuge der Corona-Pandemie wurden die Einkaufsstätten des Fleischerhandwerks vermehrt aufgesucht. Im Laufe des Jahres 2022 hat sich das Einkaufsverhalten jedoch aufgrund des Endes des Lockdowns sowie der hohen Inflation geändert. Die steigenden Preise, insbesondere bei Lebensmitteln, haben zu einem verstärkten Einkauf in Discontern und SB-Warenhäusern auf Kosten des Fachhandels und der Wochenmärkte geführt. Der langfristige Trend zum Einkauf im Discounter wurde damit durch Corona nur vorübergehend gestoppt. Tatsächlich wurden im Jahr 2022 weit über die Hälfte aller Wurstwaren und Fleischerzeugnisse in Discontern und SB-Warenhäusern eingekauft.

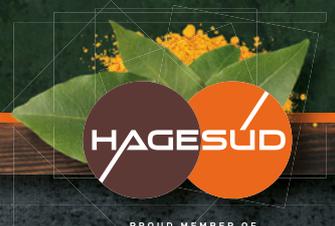
In Deutschland gibt es über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeugnisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden.

HAGESÜD,
IHR PARTNER
FÜR GEWÜRZE,
MARINADEN
UND MEHR

www.hagesued.eu

HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881

Hagesüd Interspicce Gewürzwerke GmbH
07150 942 60 | info@hagesued.de | www.hagesued.eu



PROUD MEMBER OF

SOLINA

Die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen und regionalen Spezialitäten sind die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt. Entsprechend den Verbraucherverwünschen kommen ständig neue Kreationen und Abgabeformen hinzu.

Viele Regionen in Deutschland haben ihre typischen Fleischerzeugnisse, was zu einer starken emotionalen Bindung der Bevölkerung an ihre traditionellen Produkte führt. Diese Fleisch- und Wurstspezialitäten sind zumeist imageprägend für die Region. Der Schwarzwälder Schinken, das Frankfurter Würstchen, der Pfälzer Saumagen oder die oberhessische Ahle Worscht sind nur einige Beispiele dafür.

Fast jede Region in Deutschland hat ihre eigenen traditionellen Originale, welche bei der dortigen Bevölkerung, Kennern oder Wurstliebhabern oft Kultstatus besitzen. Entsprechend gliedert sich Deutschland in zahlreiche Wurstlandschaften. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katen-schinken, 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 sind Brühwürste traditionell die beliebteste Wurstsorte.

Im vergangenen Jahr entfielen fast 6,2 Kilogramm der insgesamt 25 Kilogramm an Wurst- und Fleischwarenverzehr auf Brühwürste. Am meisten geschätzt werden Fleischwurst oder Lyoner, gefolgt von Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken sowie Fleisch- oder Leberkäs. Der Verzehr von Brühwurst ist vor allem in Süddeutschland beliebt.

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2020	2021	2022
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,6	26,1	24,7
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,7	69,7	71,0
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,7	4,2	4,3

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

Technologisch gesehen gehören auch Würstchen zur Brühwurstfamilie. Wenn man den Verzehr von Frankfurtern, Wienern, Rinds- oder Bockwürstchen hinzuzählt, ergibt sich, dass über ein Drittel des deutschen Wurst- und Fleischwarenverzehrs im Jahr 2022 auf Brühwurst entfiel. Diese Vorliebe für Brühwurst ist einzigartig in Europa.

Die zweithäufigste Wurstsorte sind Rohwürste wie Salami oder Mettwurst mit einem Pro-Kopf-Verzehr von 4,5 Kilogramm. Danach folgen die Pökelwaren ebenfalls mit 4,5 Kilogramm.

Laut Angaben der Agrarmarkt Informationsgesellschaft (AMI) war Salami auch im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Haushaltseinkäufen. Kurz dahinter liegen Kochschinken und Fleischwurst gleichauf, gefolgt von rohem Schinken und Leberwurst.

Die Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich 2022 nicht geändert, aber insgesamt ist der Verzehr zurückgegangen. Im letzten Jahr entfielen 3,6 Kilogramm des Verzehrs auf Würstchen und 2,4 Kilogramm auf Bratwürste, die auch 2022 das beliebteste Grillprodukt waren.

NACHFRAGESTRUKTUR RELATIV STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleischerzeugnissen bei insgesamt sinkenden Mengen auch langfristig nur wenig verändert. 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 ausgewertet werden. Dementsprechend sind die auf Brüh- oder Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen der privaten Haushalte in den letzten beiden Jahrzehnten im Wesentlichen unverändert geblieben.

Die Beliebtheit von Brühwürsten hat im letzten Jahr leicht zugenommen, demgegenüber haben die Rohwürste etwas an Boden verloren. Die Entwicklung bei der Kochwurst erwies sich im letzten Jahr als rückläufig. Verschiebungen der Nachfrage zeigen sich im langfristigen Vergleich in Richtung Schinken, Rohwurst und Bratwurst.

Die deutlichste längerfristige Veränderung ist bei der Bratwurst zu beobachten, deren Anteil an den Einkaufsmengen sich von 4,1 Prozent im Jahr 1985 auf 9,6 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat. Bei der Bratwurst dürfte der Außer-Haus-Verzehr unter normalen Umständen die Haushaltseinkäufe noch bei weitem toppen. Auf Volksfesten gegrillt, beim Imbiss oder in Kantinen nimmt die Bratwurst eine Spitzenposition ein. 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.

TREND ZU VERPACKTER WARE HÄLT AN

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen ist 2021 nach einem Stopp im Vorjahr erneut gestiegen und hat sich 2022 fortgesetzt.

Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland erneut mehr als zwei Drittel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft. Der Anteil loser Bedienungsware hat abgenommen. Etwas größer war der Anteil der Fleisch- und Wurstkonserven mit 4,3 Prozent.

Die Haushaltsnachfrage nach Fleischwaren und Wurst hatte sich in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen entsprechend mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse im Bereich gemischter Aufschnitt. Relativ stark vertreten ist die lose Bedienungsware bei Aspikwaren und Sülzen, Kochwurst und vor allem bei gegartem Braten. Würstchen waren lange Zeit eine Domäne der Konserven. Mittlerweile werden Würstchen dreimal so häufig in Folienverpackung eingekauft als in Dose oder Glas.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Das betriebswirtschaftliche Beratungsangebot des DFV für Innungsmitglieder ist umfassend. Möglich ist sowohl telefonische Beratung als auch Beratung in den Betrieben vor Ort. Die Inhalte der Beratungen richten sich an den Erfordernissen der Betriebe aus und haben zumeist folgende Schwerpunkte:

- » Analyse der Betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA). Ermittlung von Einsparungs- und Optimierungspotentialen
- » Unterstützung bei der Neu- oder Umstrukturierung von Betrieben
- » Untersuchung der Warenströme zur Verbesserung des Materialeinsatzes
- » Unterstützung bei der Standardisierung von Arbeitsabläufen und Kalkulation von Preisen
- » Maßnahmen zur Verbesserung der Filialrentabilität
- » Unterstützung bei der Entscheidungsfindung für neue Absatzwege und Standorte
- » Optimierung der Verkaufsleistung durch gezielte Verkaufshecks (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 unumgänglich, den Betrieb persönlich zu besuchen. Steht eine Beratung vor Ort an, werden bereits im Vorfeld systematisch alle Daten erfasst, die notwendig sind, um Auskunft über die wirtschaftliche Lage des Betriebes und mögliche Verbesserungspotentiale zu erhalten.

Schwerpunkte der Beratungen lagen im Berichtszeitraum insbesondere in folgenden Bereichen:

- » Kalkulation von Preisen in Zeiten einer deutlichen Inflation
- » 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

Betriebswirtschaftliche Herausforderungen im Fleischerhandwerk



Auch nach der Corona-Krise hat sich die Lage im Fleischerhandwerk nicht normalisiert. Stattdessen befand man sich in einer neuen und zum Zeitpunkt der Entstehung, noch bedrohlicheren Krise, in Folge des Krieges in der Ukraine. Der Fachkräftemangel, die allgemeine Kaufzurückhaltung, nie gekannten Preissteigerungen und die Dämonisierung von Fleisch, halten an.

Die gefühlten Herausforderungen für das Fleischerhandwerk erscheinen gigantisch und für viele Kollegen erdrückend. Vor allem die „gefühlte“ gesellschaftliche Ablehnung macht den Fleischern zu schaffen. Obschon der Anteil der Vegetarier und Veganer seit Jahren konstant ist (weniger als 10 Prozent der Gesamtbevölkerung), entsteht der Eindruck, dass die Bevölkerung in Deutschland kein Fleisch mehr isst oder essen möchte. Dies wirkt sich indirekt auch auf die Preiskalkulation aus, denn viele Kollegen teilen mir mit, dass man die Preise gar nicht erhöhen könne, da man ansonsten die Kunden vergräule, die noch mit großer Freude Fleisch und Wurst im Fleischerhandwerk einkaufen. Die empirische Realität sieht nach wie vor so aus, dass die Verkaufspreise im Fleischerhandwerk teilweise noch unter dem Niveau des Einzelhandels liegen, klammert man Super-Sonderangebote aus.

Die Produktkalkulation ist und bleibt einer der wichtigsten Bausteine der betriebswirtschaftlichen Unternehmensführung. Dies gilt besonders vor dem Hintergrund der aktuellen Preisentwicklungen. Ausgehend von der reinen Lehre lässt sich feststellen, dass Produkte, die nicht kostendeckend angeboten werden können, nicht verkauft werden sollten. Obschon der Eindruck entsteht, dass der Handel die Kostenunterdeckung zum Verkaufsprinzip erklärt hat, kann das Fleischerhandwerk, wenn es weiterhin am Markt bestehen will, dieses Prinzip nicht als Maßstab heranziehen.

Eine nicht kalkulierte, pauschale und allgemeine Preiserhöhung durchzuführen wäre jedoch auch zu kurz gegriffen. Es lässt sich feststellen, dass jeder Betrieb im Fleischerhandwerk anders aufgestellt ist. Dies betrifft die Energieversorgung genauso wie den Einkauf von Rohmaterial. Die Erfahrungen aus der Betriebsberatung lassen jedoch den Rückschluss zu, dass kaum ein Betrieb im Jahr 2022 sein Ergebnis halten konnte, ohne die Preise marktgerecht anzupassen.

Für 2023 hellt sich die wirtschaftliche Lage nur bedingt auf. Nichtsdestotrotz lässt sich konstatieren, je länger mit dem Einpreisen der gestiegenen Kosten gewartet wird, umso höher wird das Defizit für 2023 ausfallen.

Der DFV bietet seinen Mitgliedsbetrieben in diesem Zusammenhang einen Online-Vortrag und betriebswirtschaftliche Beratung zur Hilfestellung an.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

- » Optimierung der Arbeitsorganisation zur Entlastung des Unternehmers
- » Steigerung von Umsatz und Ertrag, z. B. durch eine Veränderung der Sortimentsstruktur
- » Unterstützung bei Betriebsprüfungen zur Abwehr unangebrachter Nachzahlungen
- » Verbesserung der Personaleinsatzplanung mit den Zielen, dem Personalmangel zu begegnen, den Personaleinsatz 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 Verbesserungspotentiale bei den Betrieben zu identifizieren.

Oftmals wird eine betriebswirtschaftliche Beratung 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 das betriebliche Kostengefüge seines Unternehmens transparent zu machen und ihn auf Stärken und Schwächen in diesem Gefüge hinzuweisen. Der Aufwand für die Fleischer beschränkt sich dabei auf wenige Angaben in einem Fragebogen und die Einsendung der betriebswirtschaftlichen Auswertung des Halbjahres, beziehungsweise 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 gegenübergestellt. Abweichungen in den Kostenarten werden übersichtlich mit einer Ampel bewertet. Grün bedeutet: „Alles in Ordnung“, rot signalisiert: „Akuter Handlungsbedarf“. Praxiserprobte Handlungsempfehlungen runden die Analyse ab.

Die teilnehmenden Betriebe erhalten nach Abschluss der halbjährlichen und jährlichen Umsatz- und Kostenanalyse eine 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 10 Jahre mit über 3.000 Umsatz- und Kostenanalysen zusammengefasst.

Aus dem Zehnjahresvergleich der Betriebskostenstatistik lässt sich ein stetig positiver Trend in der Umsatzentwicklung der teilnehmenden Betriebe erkennen.

Die Analyse der Werte zeigt jedoch auch, dass die positive Umsatzentwicklung im Jahr 2022 überwiegend durch Verkaufserhöhungen erwirtschaftet wurde. Das Betriebsergebnis fällt dementsprechend schlechter aus als noch in den Corona-Jahren. Da es maßgeblich von den beiden großen Kostenblöcken Material- und Personalkosten beeinflusst wird.

Die Personalkosten entwickeln sich aktuell zum Kostentreiber in den Fleischereien. Sie haben sich seit 2011 um ca. 4 Prozent erhöht. Die hohe Inflation, ein hoher Krankenstand, der

UMSATZENTWICKLUNG

gemessen am Vorjahr (in %)



DFV 2023



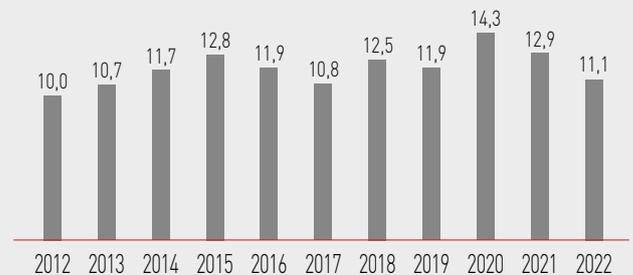
Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

BETRIEBSERGEBNIS

in Prozent vom Umsatz



DFV 2023



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

MATERIALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz



DFV 2023



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

PERSONALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz



DFV 2023



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

Fachkräftemangel und der Mindestlohn lassen auch für das Jahr 2023 keine sinkenden Personalkosten vermuten.

Die Materialkosten liegen, verglichen mit dem Vorjahr, auf einem hohen Niveau. Eine gravierende Trendwende zeichnet sich auch für das Jahr 2024 nicht ab. Bedingt durch die hohen Rind- und Schweinefleischpreise, die nach wie vor fragilen Lieferketten und eine höhere Nachfrage auf den Asiatischen Märkten, ist keine Entspannung in Sicht. Hinzu kommen sinkende Zahlen der Schweinebestände, die zwar auf eine gesunkene Nachfrage treffen, diese jedoch nicht überkompensieren.

Das Betriebsergebnis des Jahres 2021 konnte im Jahr 2022 nicht wieder erreicht werden. Auf Grund massiv gestiegener Produktions- und Betriebskosten und einer weiterhin anhaltenden Kaufzurückhaltung ist auch für das Jahr 2023 keine erfreulichere Entwicklung zu erwarten.

Mehr Informationen hierzu erhalten Sie im passwortgeschützten Mitgliederbereich oder bei Martina Schreiner, Tel. 069/63302-270, m.schreiner@fleischerhandwerk.de.

GEMEINSAMES VORGEHEN VON EUROPAS FLEISCHERVERBÄNDEN IN BRÜSSEL

Im Internationalen Metzgermeister-Verband sind die nationalen Verbände des Fleischerhandwerks zusammengeschlossen.



IMV · IBC · CIBC

In zwei Tagungen in Brüssel wurde das gemeinsame Vorgehen gegenüber den Institutionen der Europäischen Union abgestimmt.

Die Bestrebungen der Kommission, den Einsatz von Nitrit und Nitrat massiv einzuschränken, bereitet den Fleischereien in mehreren Mitgliedsstaaten große Sorgen. Faktisch würden strengere Regeln dazu führen, dass vor allem auch traditionelle Erzeugnisse entweder gar nicht mehr hergestellt werden können oder zumindest den typischen Charakter verlieren würden. Die Verbände stimmten das weitere Vorgehen auf europäischer Ebene und gegenüber den nationalen Ministerien ab, um möglichst wirkungsvoll entgegenzusteuern.

Breiten Raum in den Beratungen nahmen auch die Planungen der Europäischen Kommission ein, künftig stärker auf eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung



Internationaler Metzgermeister-Verband tagt in Brüssel

hinzuwirken. Das schließt auch eine entsprechende Kennzeichnung mit ein. Diese Planungen sollen im Verlauf des nächsten Jahres abgeschlossen werden. Hierzu war ein Vertreter der Kommission in der Versammlung zu Gast, um die Vorstellungen und vor allem auch die Bedenken des Fleischerhandwerks aufzunehmen. Betont wurde seitens der Verbände vor allem, dass die Handwerksbetriebe insbesondere auch bei sozialen und ökonomischen Nachhaltigkeitsaspekten bereits jetzt einen großen Vorsprung besitzen.

Einen breiten Meinungs- und Erfahrungsaustausch gab es auch zu den drängenden Fragen der Branche. So zeigte sich, dass sich die Verknappung der Rohstoffe – insbesondere bei Schweinefleisch – zum europaweiten Problem entwickelt hat. Aus praktisch allen Mitgliedsverbänden wurde von einem bisher ungekannten Preisniveau berichtet. Eine Ausnahme bildet hier lediglich Dänemark, wo durch strukturelle Besonderheiten vergleichsweise niedrige Preise vorherrschen.

Ebenfalls flächendeckend zeigt sich ein Fach- und Arbeitskräftemangel. Das gilt auch für Länder, in denen die Arbeitslosenquote deutlich höher liegt als in Deutschland. Der ausführliche Austausch in der IMV-Frühjahrstagung hatte auch die Maßnahmen zum Gegenstand, die die einzelnen Mitgliedsverbände zur Milderung des Problems durchführen.

Der DFV ist im IMV durch Vizepräsident Eckhart Neun und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs vertreten. Neun ist auch im IMV Vizepräsident und dort für die Finanzen zuständig.

PRAKTISCH UND GUT FÜR DIE UMWELT!

Entdecken Sie jetzt unsere neuen
Gilde-Verpackungen der grünen
Linie im modernen Natur-Look.

Alle unsere Faltenbeutel, das Einschlag-
papier und die Tragetaschen sind:

- ✓ aus 100% Recyclingpapier
- ✓ biologisch abbaubar
- ✓ ungebleicht und mit Wasserfarben
bedruckt





„Risiken und Chancen in West und Ost“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Zuletzt wurde wieder sehr lebhaft darüber diskutiert, wie hoch die Mauer zwischen Ost und West noch ist. Anlass waren Umfragewerte zu den Parteien, aus denen viele herauslesen wollen, dass der Osten anders tickt als der Westen. Ja, das kann vielleicht sogar so sein, aber der Hinweis sei erlaubt, dass der Norden vielleicht auch anders „funktioniert“ als der Süden.

Regionale Unterschiede sind nichts Schlimmes und man sollte sich davor hüten, aus jeder vielleicht anderen Sichtweise gleich ein unüberwindbares Problem zu machen. Nicht jeder Ossi, der darauf hinweist, dass immer noch an manchen Stellen ungleiche Voraussetzungen herrschen, wünscht sich die DDR zurück oder wählt extremistische Parteien. Und nicht jeder Wessi, der aufzeigt, dass es im Westen viele Regionen gibt, denen es schlechter geht als manchen im Osten, ist ein Besserwessi, der den Osis Berufsammern vorwirft.

Das gilt auch für das Fleischerhandwerk und seine Organisationen. Es gibt doch tatsächlich – entgegen vielen Unkenrufen – deutlich mehr Verbindendes als Trennendes zwischen Ost und West und zwischen Nord und Süd. Die Herausforderungen sind enorm, politisch, gesellschaftlich und wirtschaftlich. Es ist fatal, dabei jeweils das hervorzuheben, was es vielleicht an Unterschieden gibt, anstatt in großer Geschlossenheit das Beste von allem zu nehmen und in Einigkeit das Optimum für unser Handwerk herauszuholen.

Da ist es ein guter Fingerzeig, dass der Deutsche Fleischer-Verbandstag 2023 in meiner Heimatstadt Chemnitz stattfindet, einer Stadt, die tatsächlich mit großen Strukturproblemen zu kämpfen hat, die wiederum politisch fragwürdige Standpunkte befördern. Das ist die eine Seite von Chemnitz. Die andere Seite lernen diejenigen kennen, die zum Verbandstag oder zu anderem Anlass in diese Stadt kommen. Sie werden eine Stadt sehen, die es trotz aller Widernisse geschafft hat, sich ein gutes und offenes Gesicht zu geben, so attraktiv, dass Chemnitz die Kulturhauptstadt Europas im Jahr 2025 sein wird.

Man darf hoffen, dass das eines der Signale sein wird, die vom Verbandstag in dieser Stadt ausgehen: Herausforderungen und Möglichkeiten, Risiken und Chancen, das gibt es überall, gerade in diesen Zeiten. Aber wenn möglichst viele kreativ, mit Nachdruck und unternehmerisch daran arbeiten, wird man auf jeden Fall das Beste daraus machen.

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSVERORDNUNG FÜR FACHVERKÄUFER-/INNEN IM LEBENSMITTELHANDWERK NOCH IMMER NICHT ABGESCHLOSSEN

Das nun schon drei Jahre laufende Projekt zur Neuordnung der Ausbildungsverordnung Fachverkäufer-/innen im Lebensmittelhandwerk konnte auch im Berichtsjahr noch nicht abgeschlossen werden. Zuletzt waren es vor allem Unterschiede in den Zielsetzungen mit den Gewerkschaften, die das Verfahren zum Stocken gebracht haben.

Ein Neuordnungsverfahren zielt darauf ab, sicherzustellen, dass die Ausbildung den aktuellen Anforderungen der Arbeitswelt entspricht und die Absolventen gut auf ihre beruflichen Herausforderungen vorbereitet sind.

Dieser Prozess erfordert die Zusammenarbeit verschiedener Interessengruppen, um qualitativ hochwertige Ausbildungsmöglichkeiten zu schaffen. Hierbei gilt das Konsensprinzip, d. h. alle einbezogenen Interessensgruppen müssen mit den Inhalten einverstanden sein. Genau an dieser Stelle entstehen immer wieder Verzögerungen. Wenn ein Sozialpartner die Verhandlungen blockiert und eine Abwehrhaltung einnimmt, kann dies genau die schwierige Situation schaffen, in der wir uns zum jetzigen Zeitpunkt befinden.

Das Gespräch soll mit den Gewerkschaften DGB und NGG fortgeführt werden, um die Verhandlungen wieder in Gang zu bringen. Unter Einbeziehung der beteiligten Bundesministerien sollen Kompromisse erarbeitet und das Verfahren endlich zum Abschluss gebracht werden.

DIE NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS IM EINSATZ FÜR DIE BRANCHE

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks hat im vergangenen Jahr mit einer Vielzahl von Veranstaltungen ihre Rolle als Botschafter des Fleischerhandwerks unter Beweis gestellt. Dabei zeigten sich die Mannschaftsmitglieder nicht nur als Meister in der Fleischverarbeitung, sondern sie präsentierten auch die Vielseitigkeit des modernen Fleischerhandwerks.

Der November 2022 markierte den Beginn eines aufregenden Kapitels für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Sie war zu Gast an der Fleischerschule Augsburg, wo der Auswahlwettbewerb für die neuen Teammitglieder stattfand.

Die Kandidaten wurden von erfahrenen Juroren und von bereits berufenen Mannschaftsmitgliedern beurteilt. Dabei kam es vor allem auf herausragende Fachlichkeit, Teamfähigkeit und einen sicheren und sympathischen Auftritt an. Am Ende konnten 10 neue Mitglieder in die Mannschaft aufgenommen werden, die damit nun 29 Aktive umfasst.

Im Dezember verschlug es die Nationalmannschaft nach Köngen, wo sie bei der Benz-Feinkostmanufaktur zu einem Workshop geladen waren. Dieser vom Zentralverband Naturdarm initiierte Workshop bot die Gelegenheit, die neuesten Entwicklungen und Technologien in der Fleischverarbeitung zu erkunden. Fortbildung, fachliche Weiterentwicklung und die Entwicklung neuer Trends – ein wichtiges Themenfeld für die Mannschaft.

Das Jahr 2023 begann mit dem traditionellen Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Hier wurden nicht nur die neuen Mitglieder aufgenommen, sondern es fand auch eine intensive Strategieplanung für das gesamte Jahr statt. Neue Schwerpunkte, professionellere Abläufe und eine wirkungsvollere Verteilung der Aktivitäten waren Gegenstand der gemeinsamen Zielvereinbarungen.

Besondere Höhepunkte waren in der Folge die erfolgreichen Auftritte der Nationalmannschaft auf verschiedenen Ausbildungsmessen. Hier agierten die Mitglieder als Influencer, die nicht nur Vorurteile und Klischees rund um die Fleischerberufe abbauten, sondern auch junge Menschen und deren Eltern für die vielfältigen Karrieremöglichkeiten im Fleischerhandwerk interessierten.

Gerade auch die positive Ansprache der Eltern von möglichen Auszubildenden hat sich als vorteilhaft erwiesen, da auch hier Vorurteile bestehen und weil die Eltern maßgeblich Einfluss auf die Ausbildungsentscheidung nehmen.

Gemeinsam mit dem Verein „Wir sind anders e. V.“, der Fleischerfachscheule Heyne, dem Juniorenverband und der Handwerkskammer Rhein-Main setzte die Nationalmannschaft ein starkes Zeichen auf dem Hessentag in Pfungstadt. Hier wurde für das Fleischerhandwerk geworben und die Vielfalt, Kreativität und Bedeutung der Branche einem breiten Publikum nähergebracht.



Hygiene ist unser Service

Mit langlebiger Arbeitskleidung und einem bequemen Service, der waschen, reparieren und liefern enthält, erleichtert CWS Workwear Unternehmen aus dem Fleischerhandwerk den Arbeitsalltag. Das ist nachhaltig und begeistert.

Setzen auch Sie auf einen professionellen, sauberen Auftritt Ihrer Mitarbeitenden!

„Rückkehr“ zu neuen Wettbewerben



Der Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend hat eine lange Tradition. Die besten eines Jahrgangs ermittelten in einem mehrstufigen Wettbewerb die jeweils besten. Unter dem Dach des ZDH wurden auf diese Weise für alle Gewerke solche Leistungsvergleiche durchgeführt.

Trotz dieser im Prinzip bewährten Strukturen war es eine richtige Entscheidung, als sich der DFV vor einigen Jahren dazu entschieden hat, vorläufig keinen Bundesleistungswettbewerb mehr durchzuführen. Die inzwischen gegründete und sehr erfolgreich etablierte „Nationalmannschaft den Fleischerhandwerks“ hatte ein gänzlich anderes Konzept – beides zusammenzubringen wäre weder der Mannschaft noch dem Bundesleistungswettbewerb gerecht geworden. An die Stelle des Bundeswettbewerbs trat ein anspruchsvolles Auswahlverfahren zur Gewinnung neuer Mitglieder der Nationalmannschaft.

Inzwischen hat sich jedoch einiges weiterentwickelt, wodurch die Verbindung nun wieder möglich ist, vielleicht sogar schlüssiger und wirkungsvoller als all die Jahre zuvor. Was ist anders (und in diesem Fall wirklich besser) geworden? Zwei Dinge sind dabei wichtig:

- Der ZDH hat das Konzept des Leistungswettbewerbs für die einzelnen Handwerkszweige gründlich reformiert. Aus dem etwas angestaubten „Bundesleistungswettbewerb“ wurde die „Deutsche Meisterschaft im Handwerk“, die durch den internationalen Begriff „German Craft Skills“ ergänzt wurde. Diese Ergänzung ist kein Zufall, denn unter den Bezeichnungen „Euroskills“ und „Worldskills“ werden seit Jahren die Europa- und Weltmeisterschaften der Berufe durchgeführt.
- Fast gleichzeitig ist die Aufnahme des Berufs des Fleischers ins Wettbewerbsprogramm der Euroskills gelungen. 2021 in Graz wurde dieser Beruf als Demonstrationswettbewerb zugelassen, Anfang September 2023 in Danzig war der Fleischerberuf erstmals regulärer Wettbewerbsbestandteil.

Und plötzlich fügt sich alles perfekt zusammen: Das Konzept und die Ausrichtung der Nationalmannschaft, das überarbeitete System der Deutschen Meisterschaften des Handwerks und die Aufnahme unseres Gewerks in die „Skills“, die Europameisterschaften.

Da war es nur konsequent, fast schon zwangsläufig, alles miteinander zu verbinden – die lange Tradition und die neuen Konzepte. Es ist eine Rückkehr zu den Wettbewerben des Handwerks auf Bundesebene und doch gleichzeitig ein Aufbruch in eine neue Zeit.

Alicia Utrillas Anaya, Leitung Personal, Finanzen und Verwaltung

Die Nationalmannschaft hat mit ihren vielseitigen Einsätzen im vergangenen Jahr gezeigt, wie wichtig Aufklärung und Präsenz sind, um ein positives Bild vom Fleischerhandwerk zu schaffen.

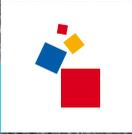
FRANZ PROSTMEIER VERTRITT DEUTSCHLAND BEI DEN EUROSKILLS IN DANZIG

Die EuroSkills sind die Europameisterschaften der Berufe. Sie bringen junge Menschen aus verschiedenen Handwerks- und Dienstleistungsbereichen zusammen, um ihr Können und ihre

Fertigkeiten unter Beweis zu stellen. Ähnlich wie bei einem sportlichen Wettbewerb treten die Fachkräfte in verschiedenen Berufskategorien gegeneinander an, um zu zeigen, wie gut sie in ihren jeweiligen Handwerken sind. In diesem Jahr zeigen in Danzig über 600 junge Professionals aus 32 Ländern in 43 Berufen, was sie können.

Deutschlands Fleischer werden von Franz Prostmeier vertreten. Ihn begleiten seine Kollegen David Hilpert und Laura Reckmann,





IFFA

3. – 8. 5. 2025
Frankfurt am Main

Follow us!
#IFFA2025

Technology for Meat and Alternative Proteins



messe frankfurt

die ihn unterstützen und gegebenenfalls als Ersatzkräfte zur Verfügung stehen. Sie sind zudem als künftige Wettbewerbs- teilnehmer nominiert. Alle drei haben sich gemeinsam über viele Monate hinweg auf das Event vorbereitet, ihre Fähigkeiten verfeinert und im Bundesleistungszentrum in Darmstadt/Weiterstadt intensiv trainiert.

STARKER START DES DIGITALEN BERICHTSHEFTS

Seit Mitte 2022 wird das digitale Berichtsheft für die Ausbildung in den Berufen des Fleischerhandwerks angeboten. Inzwischen kann man feststellen, dass es sehr gut angenommen wird und Zug um Zug die Papierform der Ausbildungsdokumentation ersetzt.

Die Resonanz von Seiten der Auszubildenden und der Betriebe ist sehr gut und das zeigt, dass damit ein wichtiger Schritt in die Digitalisierung der Abläufe gelungen ist. Gemeinsam mit der Firma Zubido wird das digitale Berichtsheft ständig weiter- entwickelt und verbessert. So wurden vor wenigen Monaten auch

die ergänzenden Fragen in die App eingefügt. Diese Fragen, die schon aus der bisher genutzten Papierversion bekannt sind, sollen die Überprüfung des Ausbildungserfolgs erleichtern und den Auszubildenden bei der Prüfungsvorbereitung helfen.

FRÜHER BUNDESLEISTUNGSWETTBEWERB – HEUTE DEUTSCHE MEISTERSCHAFTEN IM HANDWERK

Nach einigen Jahren Pause kehrt der Deutsche Fleischer-Verband zu den Wurzeln seiner handwerklichen Wettbewerbskultur zurück. Im Herbst werden erstmals für das Fleischerhandwerk „Deutsche Meisterschaften im Handwerk“ durchgeführt. Zuvor war dieser Leistungsvergleich als „Praktischer Leistungs- wettbewerb der Fleischerjugend“ oder auch als „Bundes- leistungswettbewerb“ bekannt.

Hintergrund ist, dass der ZDH als Veranstalter des Wettbewerbs das Konzept grundlegend reformiert hat, auch um eine gute Anbindung an die „Skills“ zu ermöglichen, der Europa- und Weltmeisterschaften der Berufe.

Kontaktlos bezahlen

Schnell, einfach und hygienisch

REA CARD

SO WIRD HEUTE GEZAHLT



Kontaktloses Bezahlen per NFC

für schnellere Zahlungsabwicklung – auch per Smartphone

REA eBon für papierlose elektronische Archivierung der Belege

Reibungsloses Integrieren in bestehende Kassensysteme

Persönliche Betreuung & Beratung Viele Zusatzleistungen rund um Ihr Terminal



Bezahl- terminals



REA eBon



Kassen- anbindung



Gutschein- karten



Digitales Marketing



NFC

Persönlicher Kontakt

Heribert Dahlke
hdahlke@rea.de
T: 06154 638 249

Angebot anfordern



VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2021	2022	absolute Zahlen	2021	2022	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	435	369	-66	314	274	-40
Bayern	608	573	-35	460	432	-28
Berlin	25	18	-7	14	11	-3
Brandenburg	60	60	0	44	39	-5
Bremen	6	5	-1	6	5	-1
Hamburg	21	20	-1	14	14	0
Hessen	247	230	-17	187	168	-19
Mecklenburg-Vorpommern	48	42	-6	33	31	-2
Niedersachsen	200	188	-12	160	145	-15
Nordrhein-Westfalen	368	341	-27	286	264	-22
Rheinland-Pfalz	152	130	-22	120	101	-19
Saarland	36	39	3	25	26	1
Sachsen	135	117	-18	97	87	-10
Sachsen-Anhalt	47	48	1	34	38	4
Schleswig-Holstein	147	151	4	115	109	-6
Thüringen	86	90	4	67	65	-2
Deutschland	2.621	2.421	-200	1.976	1.809	-167

Quelle: ZDH

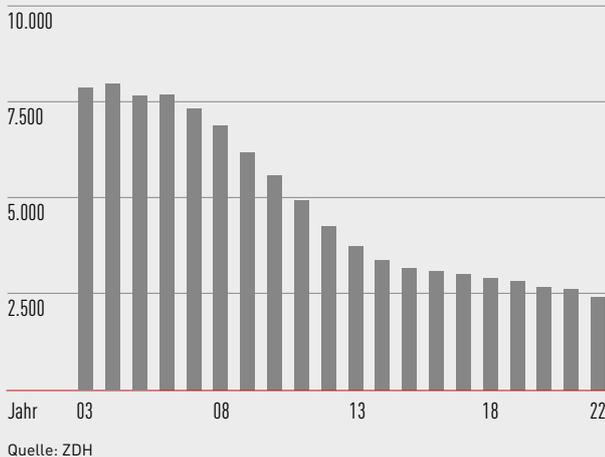
VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2021	2022	absolute Zahlen	2021	2022	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	445	371	-74	295	238	-57
Bayern	797	662	-135	425	351	-74
Berlin	91	67	-24	31	9	-22
Brandenburg	51	47	-4	30	30	0
Bremen	7	6	-1	6	5	-1
Hamburg	7	13	6	7	12	5
Hessen	134	113	-21	105	91	-14
Mecklenburg-Vorpommern	55	50	-5	31	31	0
Niedersachsen	166	142	-24	133	121	-12
Nordrhein-Westfalen	337	289	-48	252	225	-27
Rheinland-Pfalz	169	141	-28	126	115	-11
Saarland	31	29	-2	28	23	-5
Sachsen	148	135	-13	82	78	-4
Sachsen-Anhalt	40	38	-2	23	24	1
Schleswig-Holstein	96	79	-17	82	67	-15
Thüringen	55	45	-10	43	37	-6
Deutschland	2.629	2.227	-402	1.699	1.457	-242

Quelle: ZDH

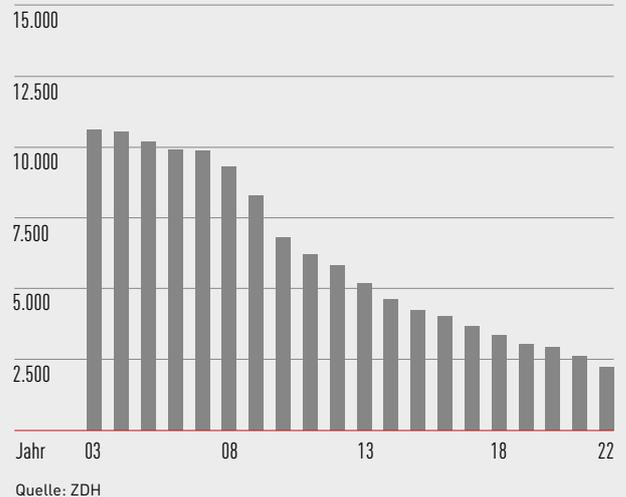
ENTWICKLUNG DER AUSBILDungsverhältnisse 2003–2022 FLEISCHER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2021: 2.681
Ausbildungsverhältnisse 2022: 2.421



ENTWICKLUNG DER AUSBILDungsverhältnisse 2003–2022 FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2021: 2.629
Ausbildungsverhältnisse 2022: 2.227



Der DFV hatte für das Fleischerhandwerk für einige Zeit keinen Bundesleistungswettbewerb veranstaltet, um sich ganz auf die Rekrutierung von Mitgliedern für die seinerzeit neu gegründete Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zu konzentrieren. Das neue Konzept der Deutschen Meisterschaften und die Einbindung des Fleischerhandwerks in die Skills macht nun eine Wiedereinführung des Wettbewerbs möglich und sinnvoll.

Gemeinsam mit den Landeslehrlingswarten und unter Federführung von Vizepräsidentin Nora Seitz sind die Richtlinien komplett überarbeitet worden. Anders als früher kommt es nun nicht mehr so sehr darauf an, festgelegte Disziplinen abzuarbeiten, sondern deutlich mehr handlungsorientiert zu denken und zu handeln. Fähigkeiten und Kenntnisse werden in ganzheitlichen Aufgabenstellungen betrachtet, was deutlich mehr als bisher den praktischen Anforderungen im Beruf entspricht.

Die ersten Deutsche Meisterschaften auf Bundesebene in der neuen Form finden vom 05. – 08. November 2023 in Hannover statt.

LEHRLINGSZAHLEN SPÜRBAR GESUNKEN

Nach einer kurzen Entspannung der Lehrlingssituation in den ersten beiden Corona-Jahren sinken die Lehrlingszahlen 2022 weiter.

2.421 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen ging 2022 der Bestand um 200 oder 7,6 Prozent zurück. Die Bestandsabnahme hat damit im Vergleich zu den Vorjahren zugenommen. Am Jahresende befanden sich noch 2.421 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

Von einem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren fast alle Bundesländer betroffen, lediglich in Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Thüringen und dem Saarland waren leichte Zuwächse zu verzeichnen. Die stärksten Rückgänge waren in den in der Ausbildung starken Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern zu beobachten, gefolgt von Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz.

980 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2022 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren 146 weniger als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse ist damit deutlich angestiegen.

Von den neuen Fleischerlehrlingen waren 87 weiblich, das entspricht einer Quote von 8,8 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr sind damit Anteil und Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge zurückgegangen, langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge aber relativ konstant.

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2022

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	143	139	4	133	129	4
Bayern	196	188	8	178	170	8
Berlin	13	13	0	7	7	0
Brandenburg	21	18	3	10	7	3
Bremen	4	3	1	2	1	1
Hamburg	5	4	1	4	3	1
Hessen	56	51	5	48	44	4
Mecklenburg-Vorpommern	18	16	2	15	14	1
Niedersachsen	53	47	6	42	37	5
Nordrhein-Westfalen	92	86	6	77	71	6
Rheinland-Pfalz	53	51	2	43	41	2
Saarland	10	8	2	9	7	2
Sachsen	47	43	4	44	41	3
Sachsen-Anhalt	13	10	3	9	7	2
Schleswig-Holstein	44	40	4	40	36	4
Thüringen	26	23	3	25	22	3
Deutschland	794	740	54	686	637	49

Quelle: ZDH

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2022

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	132	45	87	122	40	82
Bayern	260	115	145	219	97	122
Berlin	44	28	16	23	15	8
Brandenburg	15	7	8	8	4	4
Bremen	1	1	0	1	1	0
Hamburg	0	0	0	0	0	0
Hessen	32	13	19	32	13	19
Mecklenburg-Vorpommern	14	6	8	12	6	6
Niedersachsen	55	11	44	52	11	41
Nordrhein-Westfalen	86	25	61	80	23	57
Rheinland-Pfalz	49	11	38	45	10	35
Saarland	12	2	10	12	2	10
Sachsen	44	12	32	31	8	23
Sachsen-Anhalt	10	5	5	6	3	3
Schleswig-Holstein	28	9	19	23	8	15
Thüringen	19	7	12	19	7	12
Deutschland	801	297	504	685	248	437

Quelle: ZDH

Nachhaltige Folien und allfolin®- Verpackungen für alle Anforderungen



Die weiße Linie - Funktional und 100% recycelbar

Klassische und lange bewährte PE-Produkte von Perga, 100% recycelbar und hochqualitativ



Die Öko-Linie - Nachhaltig und umweltbewusst

Verpackungen in brauner Öko-Optik. Zu 100% recycelbar und wie all unsere Produkte Made in Germany



Die Premium-Linie - Edel, schick und hochwertig

Unsere Verpackung für moderne Feinschmecker - in edlem anthrazit gehalten und dennoch nachhaltig

Einfach besser als Papier
Fettdicht und wasserfest

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

Jahr	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %
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
2019	373	373	100,0	895	764	85,4
2020	362	362	100,0	835	715	85,6
2021	338	338	100,0	835	728	87,2
2022	371	371	100,0	794	686	86,4

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Quelle: ZDH

An der Ausbildung von Fleischerinnen oder Fleischern waren im letzten Jahr 1.809 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 167 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,4 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

2.227 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Bestand an Verkaufslehrlingen ist 2022 mit einer Abnahme von 15,3 Prozent deutlich stärker zurückgegangen als die Anzahl der Fleischerlehrlinge. Ein weiteres Absinken des Bestandes hatte sich auch hier aufgrund von weniger Neuverträgen in den Vorjahren angekündigt. Die Abnahme ist noch stärker als 2021, als ein Rückgang von 10,3 Prozent gemessen wurde. Erstmals werden weniger Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer ausgebildet als Fleischerinnen und Fleischer.

Ende letzten Jahres waren 2.227 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei – in die Lehrlingsrollen der 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 402 weniger als im Vorjahr. Regional zeigen sich sehr unterschiedliche Entwicklungen. 135 oder ein Drittel des insgesamt zu verzeichnenden Rückgangs konzentrieren sich allein auf das stärkste Ausbildungsland Bayern.

In den beiden anderen ausbildungsstarken Bundesländern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen, war ein Absinken der Ausbildungsbestände an Verkaufslehrlingen um 74 und um 48 Lehrlinge zu verzeichnen. Ein leichter Anstieg konnte dagegen in Hamburg festgehalten werden.

Insgesamt sind im letzten Jahr 807 Ausbildungsverträge 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 massiv um minus 184 verringert und der seit Jahren rückläufige Trend hat sich weiter beschleunigt. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Bayern und Rheinland-Pfalz abgenommen. Steigende Zahlen wurden nur aus Hamburg gemeldet.

317 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das waren 80 weniger als vor einem Jahr. Dies entspricht einer stabilen Quote von gut 39 Prozent.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2022 haben von den 980 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 462 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 47 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das mit Abstand wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf.

Bundesweit haben 337 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzukommen noch 92 Abiturienten. Gegenüber 2021 hat sich der Anteil der Realschulabgänger weiter erhöht und der Anteil der Hauptschulabgänger ist erneut gesunken. Erstmals ist auch der Anteil der Abiturienten leicht gesunken. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 9,3 Prozent rund doppelt so hoch wie bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 4,2 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 knapp 55 Prozent. 224 oder rund ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 34 das Abitur. Bei den Verkaufslehrlingen war im letzten Jahr eine leichte Tendenz zu einem höheren Bildungsabschluss zu erkennen.

Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 41 oder 5,1 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 55 oder 5,7 Prozent.

WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2022

Der Rückgang an Auszubildenden in den letzten Jahren hatte auch 2022 Auswirkungen auf den Umfang der Lehrabschlussprüfungen im Fleischerhandwerk. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell ab.

Begehbare
DRY AGING
AUCH IM
XXL FORMAT
Reifezellen

EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

**Jetzt ist mehr als nur
Beef reif für uns.**

DRY AGER® Reifeschränke – Dank integrierter
SmartAging®-Technologie ideal zur Herstellung von
Dry Aged Beef, Pork, Schinken, Salami & vielem mehr.

www.dry-ager.com | 07581 90 43 0

2022 sind im Fleischerberuf 794 Gesellenprüfungen abgelegt worden, das waren 39 weniger als im Vorjahr. 2021 war keine Abnahme zu verzeichnen gewesen. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 54 weibliche Kandidaten, das waren 14 mehr als 2021. Genau ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, gefolgt von Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 86,4 Prozent bestanden und es erhielten 637 Fleischer und 49 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 801 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 34 weniger. Der Rückgang hat sich damit verlangsamt. Insgesamt haben 504 weibliche und 297 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 685 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 85,5 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks fast genauso hoch wie bei den Gesellenprüfungen im Fleischerberuf.

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 371 Fleischergesellen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen. Das waren 33 mehr als 2021.

Mit 45 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 12,1 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau. Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.776 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.



FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS



HOMANN

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 207 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 69 ein Viertel auf Hessen. Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 38 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 30 in Nordrhein-Westfalen, 10 in Thüringen, eine in Niedersachsen und 5 in Rheinland-Pfalz.

Die regionale Konzentration der Meisterprüfungen im Fleischerhandwerk lassen jedoch keinen Rückschluss auf den späteren Wirkungskreis der Meisterschüler zu.

MEHR MAYO

MEHR MÖGLICHKEITEN

UNSERE
**MAYO-
PROFIS**
FÜR JEDE GELEGENHEIT



ENTDECKE DIE
GESAMTE VIelfALT!



ORGANE DES DFV

Präsidium und Gesamtvorstand



Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

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



Vizepräsidentin
Dagmar Groß-Mauer
Goldbachstraße 5
56746 Kempenich

Telefon 0 26 55 / 13 83
gross.mauer@yahoo.de



Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Telefon 0 60 45 / 10 00
eckhart-neun@t-online.de



Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Telefon 09 11 / 73 50 35
info@metzgerei-ammon.de



Vizepräsidentin Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

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



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

Telefon 0 76 21 / 7 18 44
lim@metzgerei-lederer.net



LIV Bayern
OM Andreas Gassner
Zenettstraße 11
80337 München

Telefon 0 89 / 7 46 14 10
agassner@metzgerei-gassner.de

Präsidium und Gesamtvorstand



Fleischer-Innung Berlin
OM Otmar Ullrich
Tempelhofer Damm 209
12099 Berlin

Telefon 0 30/7 51 80 74
fleischerei.ullrich@t-online.de



LIV Hamburg
LIM Dirk Hübenbecker
Waitzstraße 17
22607 Hamburg

Telefon 0 40/89 44 00
dirkhuebenbecker@aol.com



LIV Hessen
Johannes Bechtel
Vor der Brücke 16
34628 Willingshausen-Zella

Telefon 0 66 91/33 83
johannes@fleischerei-bechtel.de



LIV Mecklenburg-Vorpommern
LIM Torsten Zahlmann
Dorothea-Erxleben-Straße 10
18442 Groß Lüdershagen

Telefon 0 38 31/4 49 10
t.zahlmann@fleischerei-zahlmann.de



LIV Niedersachsen-Bremen
OM Eric Handke
Uferstraße 26
30926 Seelze

Telefon 05 11/76 81 30 00
info@fleischerei-handke.de



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

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



LIV Pfalz
Wolfgang Gehrlein
Mittlere Ortsstraße 117
76761 Rülzheim

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

Präsidium und Gesamtvorstand



LIV Rheinland-Rheinessen
stv. LIM Peter Klassen
Kirchstraße 9
54441 Temmels

Telefon 0 65 84 / 3 23
fleischerei-klassen@hotmail.de



LIV Saarland
LIM Volker Weider
Hauptstraße 17
66625 Nohfelden

Telefon 0 68 52 / 4 56
v.weider@t-online.de



LIV Sachsen
OM Franz Richter
Konradstraße 52
04315 Leipzig

Telefon 03 41 / 6 89 11 51
catering@metzger-frank.de



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

Telefon 0 34 93 / 4 24 80
fleikoh@t-online.de



LIV Schleswig-Holstein
LIM Roland Lausen
Mühlenredder 8
24887 Silberstedt

Telefon 0 46 26 / 3 03
roland.lausen@t-online.de



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

Telefon 03 64 27 / 21 51 0
t.hoennger@hoennger.de



FI Brandenburg-Mitte
OM Mathias Balk
Friedensallee 2
15834 Rangsdorf

Telefon 03 37 08 / 2 02 20
partybalk@online.de

Landesinnungsverbände

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

LIM Joachim Lederer
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.metzgerhandwerk.de
info@metzgerhandwerk.de

Landesinnung Hamburg im DFV

LIM Dirk Hübenbecker
GF Dr. Joachim Drescher, Anna-Lena Klaus
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 Torsten Zahlmann
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, Anna-Lena Klaus
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 Christian Deppe
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

stv. LIM Volker Ballreich
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-Rheinessen

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 Nora Seitz
GF Uwe Uhlmann
Steinweg 1
04451 Borsdorf

Telefon 03 42 91 / 26 93 96
Telefax 03 51 / 84 03 43 54
www.sfivsachsen.de
sfiv@sfiv.de

Fleischerverband Sachsen-Anhalt

LIM Heinz Sallier
GF Carmen Pottel
Bismarkstraße 26
06749 Bitterfeld-Wolfen

Telefon 0 34 93 / 2 22 82
Telefax 0 34 93 / 2 08 03
www.fleischerverband-sachsen-anhalt.de
info@khs-bitterfeld.de

Fleischerverband Schleswig-Holstein

LIM Roland Lausen
GF Dr. Joachim Drescher, Anna-Lena Klaus
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

**Landesinnungsverband 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.fleischer-thueringen.de
info@fleischer-thueringen.de

DIE HAUPTGESCHÄFTSSTELLE DES DFV



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



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



Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
Gewerbespezifische Informationstransferstelle
für Wirtschaftsstatistik, Absatzwirtschaft
und Personalwesen*
Tel.: 0 69 / 6 33 02-104
r.stoutz@fleischerhandwerk.de



Dr. Farina Mieloch
Veterinärin
Tel.: 0 69 / 6 33 02-160
f.mieloch@fleischerhandwerk.de



Jasmin Gleich
Neue Medien
Tel.: 0 69 / 6 33 02-142
j.gleich@fleischerhandwerk.de



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



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



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



Dipl.-Ing. Axel J. Nolden
Beratung Technologie und Hygiene,
Gewerbespezifische Informationsstelle für
Ernährungsphysiologie, Lebensmittel-
und Hygienerecht, Abwasserfragen und
Umweltschutz*
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



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



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



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



Hans Christian Blumenau
Betriebswirtschaftliche Beratung,
Gewerbespezifische Informationsstelle
für Betriebswirtschaft*, Referent für
die Landesverbände Baden-Württemberg
und Hessen
Tel.: 0 69 / 6 33 02-144
h.c.blumenau@fleischerhandwerk.de



Jana Berger
Verwaltung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-138
j.berger@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

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
Goldbachstraße 5
56746 Kempenich

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Vizepräsidentin 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 3
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 für Finanz- und Haushaltsfragen
Harald Hohl

Präventionsausschuss
Eckhart Neun

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

Finanz- und Bauausschuss
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Internationaler Metzgermeister-Verband

Vizepräsident:
Eckhart Neun

Lebensmittelverband Deutschland e.V.

Kuratorium:
Konrad Ammon

Lenkungskreis Öffentlichkeitsarbeit:
Dr. Reinhard von Stoutz

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission

Thomas Trettwer

Zentralverband des Deutschen Handwerks

Mitglied des Präsidiums:
Herbert Dohrmann
Vollversammlung:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerker
Sprecher:
Herbert Dohrmann

Unternehmerverband Deutsches Handwerk

Vorstandsmitglied:
Herbert Dohrmann
Vollversammlung:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

ZDH-Ausschüsse

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

Steuer- und Finanzpolitik:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Organisation und Recht:
Thomas Trettwer

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Verwaltungsrat:

Herbert Dohrmann

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Fachbeirat:

Dr. Farina Mieloch

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

Regionalfenster e.V.

Vorstandsmitglied:

Dr. Reinhard von Stoutz

Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.

Vorstandsmitglied:

Konrad Ammon

APW – Aktionsgemeinschaft pro traditionelle Fleisch- und Wurstspezialitäten e.V.

Vorsitzender:

Michael Durst

Deutsches Institut für Normung e. V. (DIN)

Arbeitsausschuss Lebensmittelhygiene:

Thomas Trettwer

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

DIE VERBANDSTAGSORTE UND DIE DFV-EHRENZEICHENTRÄGER VON 1974 BIS 2022

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	1983 Bad Kissingen	1994 München Gottfried Brunner stellvertretender Landesinnungs- meister des LIV Bayern
1975 Freiburg i. Br. Friedrich Mohr Ehrenlandesinnungsmeister Pfälzischer Fleischer-Verband Manfred Winter Geschäftsführer des Fleischer- verbandes Hessen Dr. Gerhard Balicki Geschäftsführer der Innung Berlin	1984 Gelsenkirchen Amalie Marga Matthaes Verlegerin	1995 Cottbus Walter Bubinger Landesinnungsmeister des LIV Rheinland-Rhein Hessen Bernd Wiedemann Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Sachsen Hans Stoffregen Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Niedersachsen-Bremen
1976 Saarbrücken Josef Wolber Geschäftsführer des Fleischer- verbandes Rheinland-Rhein Hessen Adolf Rauschmann Ehrenobermeister der Innung Mettmann	1985 Heilbronn Josef Bliem Kommerzialrat, Präsident des Österreichischen Metzgermeisterverbandes Wolfgang Brumme Oberbürgermeister a. D. Böblingen	1996 Mannheim Klaus Kottmeier Geschäftsführer, Deutscher Fach- verlag, Frankfurt am Main Karl Müller Ehrenobermeister der Innung Karlsruhe
1977 Hannover	1986 Lübeck-Travemünde Walter Werres Fleischermeister, Berlin Albert Stump Präsident des Schweizerischen Metzgermeisterverbandes Hermann Bertram Direktor des Fleischerdienstes Freiburg-Lörrach	1997 Dresden Dr. Peter Schneider Geschäftsführendes Vorstandsmit- glied der Zentralgenossenschaft des deutschen Fleischgewerbes eG (ZENTRAG) Rudolf Maulick Obermeister der Innung Pforzheim- Enzkreis
1978 Düsseldorf Willi Schäfer Fleischermeister, Düsseldorf Günther Weisenberger Redakteur der afz – allgemeine fleischer zeitung	1987 Garmisch-Partenkirchen Walter Mögelkjar Fleischermeister, Hamburg Alfons Seibold Fleischermeister, Aalen Max Otting Obermeister der Innung Bielefeld	1998 Lübeck
1979 Augsburg Otto Cantz Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Baden-Württemberg	1988 Mainz	1999 Köln Hans Künneth stellvertretender Landes- innungsmeister des LIV Bayern
1980 Trier Eugen Weiß Ehrenlandesinnungsmeister der Fleischerinnung des Saarlands	1989 Braunschweig	2000 Berlin Anton Karl Österreichischer Bundesinnungs- meister und IMV-Präsident
1981 Berlin Hubert Sandner Ehrenobermeister der Innung Rosenheim	1990 Frankfurt am Main Fritz Sohr Präsident des Deutschen Fleischer- Sänger-Bundes	2001 Würzburg Klaus Moje Ehrenobermeister der Innung Stade Eggert Seemann stellvertretender Landesinnungs- meister des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein
1982 Stuttgart Gerhard Brückner Verlagsdirektor Karl Burgholz Ehrenobermeister der Innung Münster	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 stellver- tretender Landesinnungsmeister	

-
- 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 Worrigen
 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-Medien-
 gesellschaft
Norbert Kromm
 Landesinnungsmeister von Hessen
 und DFV-Gesamtvorstandsmitglied
Gerhard Specht
 stellvertretender Landesinnungs-
 meister von Baden-Württemberg
- 2007 **Bochum**
Erwin Platzmann
 Ehreobermeister 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 Landesinnungs-
 meister des Fleischerverbandes
 Bayern
- 2012 **Koblenz**
Günter Schütz
 Landesinnungsmeister des
 Fleischerverbandes Rheinland-
 Rheinhessen
- 2013 **Augsburg**
Peter Greiner
 Landesinnungsmeister des Fleischer-
 verbandes Thüringen
Alfons Kratz
 Landesinnungsmeister des Fleischer-
 verbandes Saarland
Bernd Schwarze
 Landesinnungsmeister des Fleischer-
 verbandes 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**
- 2019 **München**
- 2020 **Fulda**
Thomas Keller
 Landesinnungsmeister des
 Sächsischen Fleischer-Innungs-
 Verbandes
- 2021 **Sinsheim**
- 2022 **Bonn**
Hans-Christian Ockens
 Landesinnungsmeister von
 Mecklenburg-Vorpommern

EHRENPRÄSIDENTEN UND EHRENMITGLIEDER



Ehrenpräsident
Manfred Rycken
Am Schorn 34
40472 Düsseldorf



Ehrenmitglied
Georg Kleeblatt
Tölzer Str. 1
83607 Holzkirchen



Ehrenmitglied
Kurt Härtel
Frankenberger Str. 1
09648 Mittweida



Ehrenmitglied
Hardy Remagen
Hufbauernstraße 6
83457 Bayerisch Gmain



Ehrenmitglied
Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek



Ehrenmitglied
Klaus Gerlach
Löhmer Dorfstraße 33 b
16356 Werneuchen

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft geförderte betriebswirtschaftliche Informationsstelle ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie soll die Fleischerhandwerklichen Betriebe in die Lage versetzen, das eigene wirtschaftliche Handeln anhand von branchenspezifischen Kennzahlen bewerten zu können und ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern. Auch werden Informationen für das Beraternetzwerk der Handwerksorganisation und Dienstleister der Betriebe, z. B. Banken und Steuerberater, zur Verfügung gestellt. Die Stelle wurde als Informationsstelle im Juni 2019 eingerichtet und wird von Hans Christian Blumenau geleitet. Die Stelle wird als gewerbespezifische Informations-transferstelle (GIT) geführt.

Das Informationsspektrum umfasst betriebs- und gewerkspezifische Kennzahlen, sowie Erkenntnisse, die nach kaufmännischen Gesichtspunkten auf Betriebsebene daraus abgeleitet werden. Zusätzlich werden Daten und Informationen in Hinblick auf Trends und Entwicklungen im Fleischerhandwerk gesammelt, bewertet und veröffentlicht, z. B. die Entwicklung von alternativen Absatzwegen in Zeiten der Corona-Pandemie.

Die Informationsgewinnung erfolgt im Rahmen von Erhebungen, z. B. für Betriebskostenvergleiche und Umsatz- und Kostenanalysen. Beteiligt werden an der Informationsgewinnung außerdem Berater aus der Handwerksorganisation, Steuerberater, Buchstellen im Handwerk und der Zentralverband des Deutschen Handwerks. Ein weiterer wichtiger Weg zur Informationsgewinnung liegt in der individuellen betrieblichen Beratung von Fleischereien. Die Aufbereitung der gewonnenen Informationen erfolgt in Form von Betriebsstatistiken und Betriebskostenvergleichen, sowie betrieblichen Einzelanalysen und Beratungsberichten.

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 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird.

Das Informationsangebot der Stelle dient den Betrieben zur Beurteilung der eigenen wirtschaftlichen Lage und als Grundlage für die unternehmerische Entscheidungsfindung, sowie als Quelle für die Beantwortung interner und externer Anfragen.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

INFORMATIONSTELLE FÜR ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGIE, LEBENSMITTEL- UND HYGIENERECHT, ABWASSERFRAGEN UND UMWELTSCHUTZ

Die Informationsstelle hatte im Verlauf des Berichtsjahres eine Vielzahl unterschiedlicher Herausforderungen und Aufgaben zu bewältigen. Dabei stand stets die praktische Umsetzung in den Betrieben im Vordergrund. Gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und Innungen wurden Maßnahmen abgestimmt, um sie an die spezifischen Anforderungen der fleischerhandwerklichen Betriebe anzupassen. Es wurden verschiedene Vorgehensweisen erörtert und an die Betriebe weitergegeben. Der Fachbeirat Lebensmittelrecht spielte hierbei eine bedeutende Rolle, indem wichtige Themen sowohl in Präsenz- als auch Online-Sitzungen diskutiert und abgewogen wurden.

Aufgrund des anhaltenden Ukrainekrieges halten sich die Energiepreise auf hohem Niveau und stellen nach wie vor eine große Herausforderung dar. Fleischerhandwerkliche

Betriebe erkundigten sich nach Möglichkeiten zur Energieeinsparung, günstigeren Energieeinkäufen und zu Beratungsoptionen. Das neue Heizungsgesetz der Bundesregierung und dessen Auswirkungen auf Verbraucherinnen und Verbraucher und Unternehmen beschäftigten zahlreiche Handwerkerinnen und Handwerker, wodurch ein hoher Beratungsbedarf entstand. Die Beratungen der Informationsstelle wurden individuell telefonisch und vor Ort durchgeführt, um den spezifischen betrieblichen Gegebenheiten gerecht zu werden.

Auch behördlich festgestellte Listerienfunde in Betrieben und Produkten blieben ein wichtiges Thema. Bei der telefonischen und der vor-Ort-Beratung stand die betriebliche Hygiene mit entsprechender Reinigung und Desinfektion im Mittelpunkt.

Es wurde besonderer Wert auf die korrekte Erhitzung und Reifung von Fleischerzeugnissen gelegt. Die Verwendung von Schutzkulturen wurde empfohlen, und Lager- und Reifeparameter wurden gegebenenfalls angepasst. Umfangreiche Handreichungen wurden erstellt, um die Unternehmen in diesen Bereichen zu unterstützen. Auch wurden Fragen zu Abwasser, Kennzeichnung, Kältemitteln, Reduzierung von Nitrat und Nitrit, Klimaneutralität, dem Verpackungsgesetz, Dry Aged Meat, der Afrikanischen Schweinepest und der EU-Zulassung behandelt.

Der Bezug qualitativ hochwertiger Rohstoffe gestaltete sich aufgrund der anhaltenden Konzentration von Schlachtstätten und der Aufgabe kleinerer Erzeuger zunehmend schwierig. Regionale Kreisläufe wurden unterbrochen. Die geplante Einführung der Tierhaltungskennung stellt die Betriebe zukünftig vor weitere Herausforderungen. Gespräche mit Ministerien, anderen Wirtschaftsverbänden, Handwerksvertretern und der Wissenschaft, wurden geführt und fortgesetzt, um die Auswirkungen auf die Rohstoffversorgung im Fleischerhandwerk zu erörtern. Die mögliche verpflichtende Videoüberwachung in Schlachtbetrieben blieben ebenfalls Gegenstand der Diskussion.

Die stetige Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse sowie für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu tierischen Produkten beschäftigte die Informationsstelle ebenfalls. Wesentliche Änderungen wurden in den Gremien des DFV, bei den Regionaltagungen

sowie in verschiedenen Innungsveranstaltungen und Seminaren vorgestellt und diskutiert. Die weitere Verbreitung und umfangreiche Verwendung von klassischen Verkehrsbezeichnungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde kritisch betrachtet und abgelehnt.

Die direkte Beratung der Betriebe nahm weiterhin einen großen Raum ein. Es wurden zahlreiche telefonische und schriftliche Anfragen von Betrieben, Landesinnungsverbänden, Innungen, Ministerien und Überwachungsbehörden verzeichnet. Dabei wurden verschiedene Themen behandelt, mit denen sich die fleischerhandwerklichen Betriebe konfrontiert sahen. Typische Beispiele waren Fragen zur Durchführung und Mitwirkung bei Überwachungskontrollen, zur Auslegung und Bewertung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen sowie zur Anfechtung behördlicher Entscheidungen.

Die Betriebe erhielten Beratung zu den rechtlichen Rahmenbedingungen und es wurden weitere Vorgehensweisen erläutert und abgestimmt. In einigen Fällen war es notwendig, die Situation vor Ort in Augenschein zu nehmen. Hinsichtlich der Einführung der Mehrpflicht wurden technologische Lösungen diskutiert, beispielsweise zum Bezug von Verpackungsmaterial, die Verwendung alternativer Verpackungen und die hygienisch einwandfreie Befüllung kundeneigener Behältnisse.

Zudem laufen bereits erste Vorbereitungen für die 2025 stattfindende IFFA. Hier wird der DFV wieder die Internationalen Qualitätswettbewerbe für Fleischerzeugnisse ausrichten. Die Informationsstelle ist maßgeblich an der Kontaktpflege mit den weltweiten Partnern sowie der Knüpfung neuer Kontakte beteiligt, um den internationalen Anspruch der Wettbewerbe auf einem hohen Niveau zu halten. Im Jahr 2022 wurden 2.900 Produkte aus fleischerhandwerklichen Betrieben in Frankfurt, Penn-State (USA) und Tokio (Japan) geprüft.

Der DFV nahm an Beratungen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), dem Deutschen Institut für Normung (DIN), Qualität und Sicherheit GmbH (QS) und der Deutschen Vereinigung für Wasserwirtschaft, Abwasser und Abfall e.V. (DWA) teil. Die Mitarbeit in diesen Gremien stellt sicher, dass Theorie und Praxis eng miteinander verknüpft sind und ein Wissenstransfer in die betriebliche

Praxis gewährleistet ist. Die Informationsstelle beteiligte sich außerdem an sensorischen Produktprüfungen verschiedener Landesinnungsverbände.

Gefördert durch:



**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. Mit dem Inkrafttreten neuer Förderrichtlinien ist die Stelle in eine gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT) umgewandelt worden. Die Stelle wird seit 2022 von Dr. Reinhard von Stoutz 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 und zum Konsumverhalten. Einen Überblick über die aus den unterschiedlichsten Quellen zusammengetragenen Informationen geben das vorliegende Jahrbuch und die Internet-Seiten des DFV „Daten und Fakten“.

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.

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 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt 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
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 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.

Produktion: MEDIAtur GmbH, 35510 Butzbach

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

MEINE **IDEE.**
MEINE **LÖSUNG.**

**FÜR HANDWERKER
DIE WERT AUF
QUALITÄT LEGEN.**

WIR UNTERSTÜTZEN:



NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS



Handtmann – Ihr zuverlässiger Partner seit 1954.

Mit starken Maschinenlösungen, vielfältigen Finanzierungsangeboten und einem bundesweiten Servicenetzwerk sind wir Ihr Technologiepartner mit jahrzehntelanger Erfahrung und Kompetenz in der Herstellung von klassischen Wurst- und Fleischprodukten sowie innovativen Produktideen mit Potenzial für neue Marktanteile. Die exzellente Portioniergenauigkeit durch unser patentiertes Flügelzellenförderwerk ist der Schlüssel für eine signifikante Kostenreduzierung und höchste Produktqualität. Ob gefüllt, portioniert, dosiert, geformt, koextrudiert oder abgedreht: Mit Handtmann Technik ist der Spielraum für Ihre Wurst- und Fleischprodukte immens!

