



JAHRBUCH 2024



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



FLEXIBILITY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

Flexible Vakuumfüllmaschinen 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 2024



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
*„Engagierte und erfolgreiche
Interessenvertretung – egal
wie’s kommt“*

Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon
*„Videoüberwachung bei
der Schlachtung – Fluch
oder Segen?“*

Seite 19

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
*„Künstliche Intelligenz im
Fleischer-Fachgeschäft?!“*

Seite 35

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK

Seite 6

LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Seite 20

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Seite 36

ARBEIT DER VERBANDSORGANE

Seite 13

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE

Seite 30

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Seite 42

MESSEWESEN

Seite 50

RAHMENABKOMMEN FÜR MITGLIEDER

Seite 53



Vizepräsident Eckhart Neun
„Spielräume nutzen – aber solide“
Seite 55

Vizepräsidentin Nora Seitz
„Keine Denkverbote in der
Berufsbildung“
Seite 75

ANHANG
Seite 88

FACHBERATUNGS- UND
INFORMATIONSTELLEN
Seite 109

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-
HANDWERK
Seite 56

BERUFSBILDUNG
Seite 76

IMPRESSUM
Seite 110

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE
BERATUNG
Seite 69

NATIONALMANNSCHAFT DES
FLEISCHERHANDWERKS
Seite 78

BERUFGENOSSENSCHAFT
Seite 72

AUSBILDUNGSSTATISTIK
Seite 80

INTERNATIONALER METZGER
MEISTER-VERBAND
Seite 72

01.01.2024



DIE APP DES DFV

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





„Engagierte und erfolgreiche Interessenvertretung – egal wie’s kommt“

Präsident Herbert Dohrmann

Es ist gar nicht so einfach, in der aktuellen Situation eine Einordnung der politischen Geschehnisse vorzunehmen. Vor allem auch der Blick nach vorne wird zur nebulösen Angelegenheit. Das hat seinen traurigen Grund darin, dass keiner so recht weiß, wann die nächsten Bundestagswahlen sein werden und welche Parteien danach die Regierung bilden.

Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses dieses Jahrbuchs hat die Ampel-Regierung nach wie vor Bestand. Gleichzeitig ist es aber mehr denn je offen, wie lange das noch so sein wird. Der fortwährende Streit der Koalitionspartner über den Haushalt und vor allem auch über die grundlegende Ausrichtung der Politik stellt schon länger in Frage, ob die Koalition bis zum regulären Wahltermin zusammenhält.

Es kann also sein, dass es schneller zu Bundestagswahlen kommt als geplant. Deshalb ist es gut, dass wir vorbereitet sind. Schon im Frühsommer haben wir unsere Positionen und Forderungen zusammengestellt und in die politischen Debatten eingebracht. Auf diese Weise lagen die Argumente bei den Parteien schon vor als die Wahlprogramme geschrieben wurden.

Ganz gleich, ob noch in diesem Jahr eine neue Regierung gebildet wird oder ob die Wahl im September 2025 stattfindet: Es ist wichtig und unverzichtbar, dass die Stimme des Fleischerhandwerks wahrgenommen wird. Nur so können wir unsere Vorstellungen einbringen und Positives für unsere Unternehmen erreichen. Immer wieder vorstellig werden, immer wieder sachliche und fundierte Argumente vortragen, immer wieder gute Alternativvorschläge erarbeiten und einbringen.

Bei aller berechtigten Kritik an der Ampelregierung, auch hier hat dieses Vorgehen unter dem Strich an vielen Stellen Erfolg gebracht, dafür gibt es bemerkenswerte Beispiele. So hat der ZDH messbaren Anteil daran, dass es ein Umdenken beim Bürgergeld gegeben hat, insbesondere bei der Wiedereinführung von spürbaren Sanktionen für Arbeitsverweigerer. Und auch der DFV wird gehört: Bundesminister Özdemir spricht in öffentlichen Reden inzwischen davon, dass er zwei Hauptansprechpartner hat, wenn es um Vieh und Fleisch geht: Bauernpräsident Rukwied und Fleischerpräsident Dohrmann.

Das heißt natürlich noch nicht, dass man alle Wünsche durchsetzen kann, belegt aber, dass man wahrgenommen und gehört wird. Und so kommen dann Arbeitskreise und Workshops mit den Ministerien zustande, bei denen dann doch Konkretes für die Fleischereien erreicht wird. In diesem Jahrbuch wird über diese Ergebnisse berichtet.

Egal, wann eine neue Regierung gebildet und wie sie zusammengesetzt sein wird, wir müssen diese konsequente politische Sacharbeit fortsetzen. Es wird in jedem Fall wieder eine Koalitionsregierung sein, vielleicht wieder mit Partnern, die sehr unterschiedliche Vorstellungen haben. Einfacher wird’s also wahrscheinlich nicht. Aber mit den Kontakten und Verbindungen, die wir uns in den letzten Jahren geschaffen haben, werden wir auch dann Gehör finden.

FLEISCHERHANDWERK SOLIDARISCH MIT BAUERN – DFV IN ENGEM KONTAKT ZUM BAUERNVERBAND

Die deutschen Landwirte haben rund um den Jahreswechsel mit vielfältigen Aktionen gegen die Pläne der Ampel-Koalition protestiert, Steuererleichterung abzuschaffen.

Der Deutsche Fleischer-Verband stand hierzu in engem Austausch mit dem Deutschen Bauern-Verband (DBV). Beide Verbände waren sich einig darin, dass die politischen Entscheidungen nicht zielführend sind sowie die Grundlage für erfolgreiches Wirtschaften und notwendige Transformationsprozesse gefährden. Eine stärkere Einbindung der Wirtschaft als Ganzes in Entscheidungsprozesse ist generell geboten. Auch muss alles vermieden werden, was die bäuerliche Landwirtschaft weiter schwächt. Insoweit zeigt sich das Fleischerhandwerk uneingeschränkt solidarisch mit der Landwirtschaft.

Der Deutsche Fleischer-Verband beteiligte sich ausdrücklich nicht an einem Aufruf, die Geschäfte an einem bestimmten Tag geschlossen zu halten. Der wirtschaftliche Schaden eines solchen „Generalstreiks“ fielen allein den Unternehmen zu, die dadurch Umsätze verlieren. Gleichzeitig bleibt unklar, wer Urheber und Profiteur einer solchen Aktion sein sollte. Es war zumindest nicht ausgeschlossen, dass der Protest zu anderen Zwecken instrumentalisiert wird.



BÜROKRATIEABBAU I: DFV GREIFT FORDERUNG VON BUNDESMINISTER LINDNER AUF

Als Reaktion auf die Proteste der Bauernschaft rund um die geplanten Subventionskürzungen hat Bundesfinanzminister Christian Lindner angeboten, anstelle weiterer finanzieller Zugeständnisse mit einer spürbaren Entbürokratisierung zu entlasten.

Der DFV hat dieses Angebot aufgegriffen und einen deutlichen Abbau von bürokratischen Lasten eingefordert. Hierzu wurden Bundeskanzler Scholz sowie die Minister Lindner, Habeck und Özdemir mit ähnlichen Schreiben kontaktiert. Belegt wurde die überbordende Belastung der Betriebe durch eine erläuternde Aufstellung von speziellen Branchenvorschriften, die jedes Unternehmen im Fleischerhandwerk zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften (Steuerrecht, Handelsrecht, Arbeitsrecht, Handwerksrecht, Gesellschaftsrecht etc.) einhalten muss.

Die Spitzen der Regierung wurden aufgefordert, endlich dem gegebenen Versprechen nachzukommen, die Betriebe spürbar zu entlasten. Das Angebot, die vielfach vorgebrachten konkreten Vorschläge, wo und wie das möglich ist, erneut zu erläutern, wurde dabei erneuert. Im Falle des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurde auf eine mögliche Ausweitung der Gespräche in der Arbeitsgruppe verwiesen.



ZDH-Forum: DFV-Präsident Herbert Dohrmann fordert von Spitzenvertretern der politischen Parteien massiven Bürokratieabbau im Fleischerhandwerk.

BÜROKRATIEABBAU II: SPD ERHÄLT KONKRETE FORDERUNGEN DES FLEISCHERHANDWERKS

Obwohl seit Jahren über Entlastungen gesprochen wird und zahlreiche Vorschläge vorliegen, hat die SPD-Fraktion im Bundestag noch einmal die Fachverbände aufgefordert, ganz neue Vorschläge zur Entlastung einzureichen. Der DFV hat auch diese Möglichkeit genutzt, um die Belange des Fleischerhandwerks zu positionieren.

So wurde unter anderem eine Entlastung der Betriebe von den Auflagen des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes gefordert, da diese nicht begründet zu zusätzlichen Auflagen für das Fleischerhandwerk führen. Auch eine sachgerechte Abgrenzung zwischen Handwerk und Industrie wurde angemahnt. Im sogenannten GSA Fleisch sind Kriterien festgelegt, die zu unsachgerechten Belastungen, vor allem von größeren Handwerksbetrieben führen können.

Und schließlich wird vom DFV gefordert, dass bei der Beurteilung der Zulassungspflicht künftig Filialen nicht mehr wie fremde Unternehmen behandelt werden. Hierdurch könnten zumindest einige Unternehmen deutlich profitieren.

Nachdem diese Vorschläge bei der SPD-Fraktion eingereicht wurden, gab es zunächst keine Nachrichten, ob und in welcher Weise diese Punkte in das Bürokratieentlastungsgesetz IV oder V Eingang finden.



BÜROKRATIEABBAU III: PRAXISCHECK MIT DEM BMWK

Einen neuen und möglicherweise vielversprechenden Weg zur möglichen Bürokratieentlastung geht das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz. In einem sogenannten Praxischeck sollen Unternehmer aus ihrer betrieblichen Praxis über ganz konkrete bürokratische Erschwernisse berichten. In einem eintägigen Workshop werden diese Punkte zusammengetragen und gleichzeitig nach Entlastungsmöglichkeiten gesucht.

Das besondere an diesem neuen Weg ist, dass es nicht allein um Vorschriften gehen soll, die der Bund verantwortet. Auch Ländervorschriften und vor allem auch die Vollzugspraxis in den Ländern sollen mit betrachtet werden.

Im August wurde nun ein Workshop für den Bereich Lebensmittelhandwerk durchgeführt, nachdem es zuvor schon ähnliche Veranstaltungen für andere Branchen gegeben hat. Als Pilot-Bundesland wurde Sachsen ausgewählt, weswegen 13 Lebensmittelunternehmer aus Sachsen, davon vier Fleischer, gemeinsam mit Vertretern der Bundes- und Landesministerien am Projekt beteiligt waren. Die Ergebnisse des Workshops werden nun ausgewertet und sollen anschließend in konkrete Vorhaben zur Bürokratieentlastung umgesetzt werden.

DFV LEHNT BMEL-KONZEPT ZUM „TIERWOHLCENT“ AB

Im Februar legte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein erstes Konzept für die Finanzierung des gewollten Umbaus der Nutztierhaltung hin zu besseren Haltungsformen vor. Das BMEL ist hier auf Initiative der stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden der Ampel-Koalition tätig geworden, nachdem Bundesminister Özdemir diesen „Tierwohlcent“ im Zusammenhang mit den Bauernprotesten ins Spiel gebracht hat. Abweichend von den Vorschlägen der Borchert-Kommission wird im vorliegenden Konzept ein neuer Ansatz verfolgt. Anstelle der bisher auf der Basis der Kommissionsarbeit diskutierten Mehrwertsteuererhöhung oder der Einführung einer zweckgebundenen Abgabe auf Fleisch wird nun die Einführung einer Verbrauchsteuer ins Spiel gebracht. Vorbild hierfür ist unter anderem die Kaffee-Steuer.

Der DFV hat zu diesem Vorschlag ein Positionspapier erarbeitet. Hierin wird das Konzept, trotz einiger positiver Teilaspekte abgelehnt. Zwar ist begrüßenswert, dass das BMEL offenbar neue Bürokratielasten unbedingt minimieren will. Dennoch ist die Einführung einer Verbrauchsteuer auf Fleisch abzulehnen. Fleisch ist kein Genussmittel wie Kaffee, Tabak oder Alkohol, sondern ein unverzichtbarer Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Eine solche Steuer auf ein Grundnahrungsmittel ist nicht akzeptabel.

Der DFV plädiert stattdessen dafür, dass finanzielle Mittel für gesellschaftlich gewollte Transformationen (auch in der Landwirtschaft) von der Gesellschaft als Ganzes aufgebracht werden müssen. Eine allgemeine Steuerfinanzierung, möglicherweise durch Umschichtungen bereits bestehender Förderungen, ist der richtige Weg.



DFV LEHNT VORSCHLAG DER ZKL ZUR ERHÖHUNG DER MEHRWERTSTEUER AUF FLEISCH ENTSCHIEDEN AB

Die Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL) hat im April in einer Stellungnahme im Vorfeld eines Treffens mit Bundeskanzler Scholz eine schrittweise Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Fleisch gefordert. Eine Anhebung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für tierische Produkte sei „vergleichsweise einfach“ umzusetzen, argumentierte die Kommission.

Mit den Mehreinnahmen soll der Umbau der Tierhaltung finanziert werden. „Mittelfristig werden deutlich mehr Mittel für den Umbau der Nutztierhaltung benötigt, um eine wachsende Zahl teilnehmender Betriebe sowie weitere Tierarten einzubeziehen“, heißt es in dem Papier. Der tierfreundliche Umbau der Tierhaltung müsse dabei „mit gesichert langfristigen Vereinbarungen mit den Tierhaltern beginnen“.

Die ZKL wurde Ende 2019 von der damaligen Bundeskanzlerin Angela Merkel initiiert. Rund 40 Verbände und Organisationen sollten in der Kommission unter Einbindung von Praktikern, Wissenschaftlern und gesellschaftlichen Akteuren Empfehlungen für eine praxistaugliche Transformation hin zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft zusammenbringen. Mitte 2021 hat die Kommission die Arbeit mit einem Abschlussbericht abgeschlossen, bevor Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir die Kommission im September 2022 wiederbelebte.

Wenig überraschend: Minister Özdemir begrüßte die Vorschläge zur Mehrwertsteuererhöhung. Wenn gleichzeitig die Steuer auf Obst und Gemüse schrittweise auf Null reduziert würde, hätte das aus Sicht des Ministers auch positive gesundheitliche Wirkung. Auch der Bauernverband lehnt eine Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht ab. Zwar äußerte sich Bauernpräsident Joachim Ruckwied zunächst kritisch, in späteren Stellungnahmen bezeichnete der Deutsche Bauernverband diesen Schritt durchaus als gangbar.

Der Deutsche Fleischer-Verband kritisierte die Überlegungen der ZKL scharf und lehnt jede zusätzliche Belastung von hochwertigen Produkten ab. In einer Stellungnahme und einer ausführlichen Presseerklärung wird in aller Deutlichkeit darauf hingewiesen, dass hier ausgerechnet diejenigen am stärksten belastet werden, die hochwertige und unter besten Tierschutzstandards produzierte Produkte anbieten.

Auch wird in Frage gestellt, ob es richtig sein kann, die fehlgeleiteten Agrarsubventionen durch neue Steuerlasten noch weiter aufzublähen. Richtiger wäre es nach Auffassung des DFV, die Gelder, die wesentlich zu den Fehlentwicklungen in der Landwirtschaft beigetragen haben, so umzuleiten, dass positive Effekte entstehen.



DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs vereinbaren im Gespräch mit Minister Cem Özdemir die Einsetzung der gemeinsamen Arbeitsgruppe zur Haltungskennzeichnung.

DFV ZEICHNET PROTEST DER VERBÄNDE ZUM WERBEVERBOT

In großer Geschlossenheit haben sich die Verbände der Lebensmittelwirtschaft und der Werbewirtschaft gegen das geplante Kinder-Lebensmittel-Werbegesetz gewandt. In einem gemeinsamen Schreiben, das insgesamt 34 Verbände – darunter auch der Deutsche Fleischer-Verband – unterzeichnet haben, wird gefordert, die Umsetzung der im Koalitionsvertrag vereinbarten Beschränkung der an Kinder gerichteten Werbung neu zu konzipieren und sich hierfür sowohl mit der Medienkommission der Bundesländer sowie den Vertretern der Wirtschaft ernsthaft auszutauschen. Der DFV hatte schon zuvor in einer eigenen Stellungnahme gegen das Gesetzesvorhaben protestiert. Hintergrund der Gemeinschaftsaktion war eine Aussage von Bundesminister Özdemir, dass Unternehmen der Lebensmittelbranche „reihenweise“ den Gesetzesvorschlag zum Werbeverbot unterstützen und lediglich „eine wirklich sehr kleine Gruppe von Leuten“ sich mit diesem Regelungsvorschlag „schwertut“.

Dem widersprechen die Verbände in außergewöhnlicher Geschlossenheit. Auch werden nochmals in aller Klarheit die Argumente vorgetragen, die gegen ein solches Verbot sprechen.



ARBEITSGRUPPE BMEL-DFV ZUM HALTUNGSKENNZEICHEN

Die im Gespräch zwischen Bundesminister Cem Özdemir und dem DFV vereinbarte Arbeitsgruppe zur konkreten Umsetzung der Kennzeichnung der Haltungsstufen hat im Dezember die Arbeit aufgenommen. Unter der Leitung der im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zuständigen Abteilungsleiterin, Dr. Katharina Böttcher, wurden die wichtigsten Fragen aus Sicht des Handwerks erörtert. Vor allem ging es um eine möglichst praxistaugliche Anwendung der neuen Vorschriften.

Für den Deutschen Fleischer-Verband trugen Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs, Justiziar Thomas Trettwer und Veterinärin Dr. Farina Mieloch die wichtigsten Sichtweisen und Forderungen des Fleischerhandwerks vor. Dabei wurde betont, dass neue bürokratische oder finanzielle Lasten unbedingt vermieden werden müssen. Eine einfache Kennzeichnung im Laden und ein unkomplizierter Nachweis der

Haltungsstufen durch eine Bereitstellung von Lieferpapieren waren dabei nur zwei der angesprochenen Punkte.

Im Zusammenhang mit der Haltungskennzeichnung gibt es trotz der gesetzlichen Regelung nach wie vor viele offene Fragen. Die für die Kontrolle zuständigen Bundesländer beraten noch über Detailfragen. Auch verzichtet das Gesetz bewusst auf konkrete Umsetzungsvorgaben, um den Betrieben Spielräume für individuelle Lösungen zu lassen. Hier entsteht jedoch ein Spannungsfeld zur Kontrolle, die im Gegenzug sehr weitreichende Forderungen stellen könnte. Die DFV-Vertreter haben hier die Unterstützung des Bundesministeriums eingefordert, wenn es darum geht, die Länderbehörden von der Gangbarkeit einfacher und praxisgerechter Lösungen zu überzeugen.



LEBENSMITTELHANDWERKE BEI MINISTER ÖZDEMİR

Die Vertreter der Bundesverbände der Bäcker, Konditoren, Brauer, Müller, Eishersteller und Fleischer, die in der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk zusammengeschlossen sind, trafen sich zu einem ausführlichen Austausch mit Bundesernährungsminister Cem Özdemir. An dem Gespräch im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) nahmen auch zahlreiche Fachleute des Ministeriums teil; das Fleischerhandwerk wurde durch DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs vertreten.

Präsident Dohrmann erläuterte als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft, dass insbesondere die untragbaren bürokratischen Lasten zu einer echten Bedrohung für die Unternehmen geworden sind. Als Beispiele nannte er die immer weiter ausufernden Kennzeichnungs- und Transparenzvorschriften, die auch beim Verkauf von losen Waren im Bedienenverkauf gelten. Die zum Teil sehr unterschiedlichen Regelungen führen jeweils zu umfangreichen Dokumentationspflichten in den Betrieben, ohne dass hierfür ein nennenswerter Vorteil für die Kunden entsteht.

Diese Lasten nehmen keineswegs ab, so wie es immer wieder von politisch Verantwortlichen versprochen wird.



DFV-Präsident Herbert Dohrmann (rechts) formulierte als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft die wichtigsten Forderungen und Anliegen.

Im Gegenteil: Am Beispiel der Herkunfts- und Haltungskennzeichnung, von der vorwiegend das Fleischerhandwerk betroffen ist, kann man erkennen, dass es immer neue, zusätzliche Anforderungen gibt.

In diesem Zusammenhang monierte Präsident Dohrmann, dass die gemeinsame Arbeitsgruppe von BMEL und DFV, die eingerichtet wurde, um eine möglichst praxisnahe Umsetzung der neuen Vorschriften sicherzustellen, ins Stocken geraten ist. Trotz mehrfacher Bitte des DFV sind den beiden ersten Treffen keine weiteren gefolgt. Gleichzeitig drängt die Zeit, denn die im Gesetz vorgeschriebenen Übergangsfristen laufen.

Minister Özdemir erläuterte, dass die Zurückdrängung der Bürokratie fest vereinbartes Ziel der Ampel-Regierung ist. Im 4. Bürokratieentlastungsgesetz werden auch Regelungen aus dem Geschäftsbereich des BMEL gestrafft. Die Vorschläge der Verbände würden hier sehr ernst genommen, allerdings gelte es jeweils eine Abwägung zu treffen zwischen notwendigen Maßnahmen und berechtigten Informations- und Transparenzbedürfnissen.

Dass es insbesondere bei der Umsetzung der Vorschriften zur Haltungskennzeichnung noch keine konkreten Umsetzungsrichtlinien gibt, liegt nach Aussage des Ministers an den unionsgeführten Bundesländern. Diese hätten zwar das Gesetz nicht aufhalten können, verweigerten aber die Zustimmung zu einer Durchführungsverordnung. Das wäre auch der Grund

für das Stocken bei der DFV-BMEL-Arbeitsgruppe, die aber in jedem Fall fortgeführt werden soll.

Es wurde vereinbart, dass die nächste ausführliche Gesprächsrunde zwischen Ministerium und den Verbänden des Lebensmittelhandwerks im Rahmen der Grünen Woche in Berlin stattfinden soll. Bis dahin soll gemeinsam an der Formulierung eines „Aktionsplans Lebensmittelhandwerk“ gearbeitet werden, der die wichtigsten Maßnahmen und Aktionen zum Erhalt und der Stärkung der verbrauchernahen Versorgung auflistet. Ein entsprechender Vorschlag der Arbeitsgemeinschaft wurde von Minister Özdemir begrüßt.



POLITISCHE GESPRÄCHE MIT FÜHRENDEN UNIONSPOLITIKERN

Der Juli stand im Zeichen von politischen Gesprächen des DFV mit Spitzenvertretern von CDU und CSU. DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz trafen beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion im Kronprinzenpalais in Berlin mit maßgeblichen Wirtschaftspolitikern der Union zusammen. Darüber hinaus gab es dort auch Gespräche mit der Parteispitze der CDU. In der selben Woche dann folgte ein ausführliches Gespräch mit dem stellvertretenden Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, Steffen Bilger, im Abgeordnetenhaus. Bilger ist im Fraktionsvorstand für die Themen Landwirtschaft und Ernährung zuständig.



DFV-Präsident Dohrmann und DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz mit dem Vorsitzenden der CDU Deutschlands Friedrich Merz.

Wesentliches Thema bei allen Gesprächen: Die schon jetzt erarbeiteten Forderungen des Deutschen Fleischer-Verbandes zur Bundestagswahl, die spätestens im kommenden Jahr stattfinden wird. Ziel dabei war nicht nur, auf die Positionen hinzuweisen, sondern auch dafür zu werben, einzelne Positionen in das Wahlprogramm der Unionsparteien aufzunehmen. Hier ergaben sich durchaus Ansätze. Unter



Der stellvertretende Vorsitzende der CDU/CSU-Bundestagsfraktion Steffen Bilger mit den Spitzen des DFV.

anderem wurde bestätigt, dass sich die CDU der Forderung nach einer höheren Umsatzsteuer auf Fleisch nicht anschließen wird. Stattdessen sollen Veränderungen in der Nutztierhaltung aus dem laufenden Bundeshaushalt finanziert werden.



Präsident Dohrmann stellt Carsten Linnemann, Generalsekretär der CDU, die Forderungen des DFV zur bevorstehenden Bundestagswahl vor. Eine Karte mit QR-Code führt zur ausführlichen Version des Positionspapiers.

KEINE REGIONALKENNZEICHNUNG ZUM SCHUTZ HANDWERKLICHER STRUKTUREN

Zusätzlich zur Herkunftskennzeichnung wird auf Bundesebene über eine konkretere Regionalkennzeichnung diskutiert. Der DFV lehnt das zum Schutz der bestehenden regionalen Strukturen im Fleischerhandwerk ab.

Der Begriff der Regionalität ist nicht einheitlich definiert. Von Seiten des Verbraucherschutzes wird neben einer gesetzlichen Definition mitunter die Schaffung eines Registers mit der Festlegung von Regionen gefordert. Ende Oktober 2023 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in einem Konzeptpapier die Ausgestaltungsmöglichkeiten für eine Regelung zur Schaffung größerer Transparenz formuliert. Danach soll die Kennzeichnung mit einem regionalen Bezug zwar freiwillig sein, sich aber an bestimmte Vorgaben halten müssen. Die Angaben zur näher zu bestimmenden Region sollen sich dabei auf den überwiegenden Teil der Zutaten beziehen.

Die Grenzen strategischer Partnerschaft



Bei der Durchsetzung politischer Forderungen ist es von großem Vorteil, wenn man starke Partner an seiner Seite hat, die der eigenen Position größeres Gewicht verleihen. Je breiter die Front, desto größer die Erfolgsaussichten. Deshalb macht es Sinn, dass auch bei der Vertretung des Fleischerhandwerks solche strategischen Partnerschaften gezielt eingesetzt werden. Dafür gibt es zahlreiche Beispiele.

So gehen die Verbände der Fleischwirtschaft gemeinsam gegen die Verunglimpfung von Fleisch vor und die Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerke kämpft zusammen gegen immer mehr bürokratische Lasten an, zum Beispiel bei Kennzeichnungsvorschriften. Mit verschiedenen Regionalverbänden machen wir uns gemeinsam stark für den Erhalt der regionalen Kreisläufe, wobei auch die Bauernverbände eine wichtige und starke Rolle spielen. Überall da, wo gemeinsame Interessen bestehen, macht es Sinn, diese gemeinsam vorzutragen.

Allerdings darf nicht übersehen werden, dass solche strategischen Partnerschaften auch ihre Grenzen haben. Zwar gibt es mit Bauern, Fleischindustrie, Bäckern und einigen anderen Branchen viele Überschneidungen, aber es gibt eben auch Unterschiede, bisweilen sogar gegensätzliche Interessen. Solche Gegensätze muss man den anderen Interessenvertretern nicht verübeln, man muss sie aber immer mit ins Kalkül ziehen, wenn man Partnerschaften eingeht.

Ein gutes Beispiel dafür sind die Bauernproteste, die zum Jahreswechsel wegen der Pläne zu Subventionskürzungen entstanden sind. Viele Fleischer und auch Organisationen des Fleischerhandwerks haben sich den Protesten aus guten Gründen angeschlossen, denn ohne eine funktionierende Landwirtschaft ist ein erfolgreiches Fleischerhandwerk nicht möglich. Dennoch: Schon in der Hochphase der Proteste gab es auch mahnende Stimmen, die darauf hingewiesen haben, dass die Interessen der Bauern hier andere sind als die der Fleischer. Wenig später hat sich das bewahrheitet, als die Bauernverbände eine Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch befürworteten. Mancherorts war die Empörung groß, obwohl diese Entwicklung nicht überraschen konnte.

Das war kein Verrat, denn die Bauern verfolgen ihre eigenen Interessen. Das gilt gleichermaßen umgekehrt: Der DFV hat die politische Forderung aufgestellt, vor der Einführung neuer Steuern oder Abgaben zur Finanzierung des Umbaus der Tierhaltung zuerst zu prüfen, ob nicht durch Umschichtung der Agrar-Milliarden eine Finanzierung auch ohne zusätzliches Geld möglich ist. Eine Forderung, die der organisierten Landwirtschaft nicht gefallen kann.

Das ist die Aufgabe der Verbände: Die Interessen der jeweiligen Klientel bestmöglich zu vertreten. Dort, wo es gemeinsame Interessen gibt, sind strategische Partnerschaft sinnvoll und notwendig. Aber die Unterschiede dürfen nicht aus dem Blick geraten, sonst läuft manche Aktion ins Leere.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

Hierzu wurde ein Runder Tisch beim BMEL veranstaltet, an dem auch die Position des Lebensmittelhandwerks in das Gespräch eingebracht wurde. Im Vorfeld der Gesprächsrunde und im Hinblick auf den weiteren Verlauf der Diskussion hat der Zentralverband des Deutschen Handwerks in enger

Zusammenarbeit mit dem DFV und den weiteren Verbänden des Lebensmittelhandwerks eine ausführliche Stellungnahme erstellt, mit der eine gesetzliche Regelung einer Regionalkennzeichnung abgelehnt wird. Für eine solche gesetzliche Konkretisierung besteht weder ein politischer Auftrag der aktuellen

Regierung noch ein entsprechender Regelungsbedarf. Vielmehr steht zu befürchten, dass eine Normierung zu weiterem bürokratischem Aufwand führt, der diejenigen, die seit jeher regional auftreten und wirtschaften, dazu veranlassen könnte, ihren regionalen Bezug zukünftig nicht weiter kenntlich zu machen.



133. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Am 15. und 16. Oktober 2023 fand der Deutsche Fleischer-Verbandstag in Chemnitz statt. Zu diesem Anlass wurde der Ministerpräsident des Freistaates Sachsen, Michael Kretschmer, als Ehrengast willkommen geheißen.

In seiner Eröffnungsrede sprach Präsident Herbert Dohrmann die herausfordernde Verantwortung der Politiker in der heutigen Zeit an und kritisierte das Verstricken in gesellschaftliche Debatten, die den Alltag vieler Menschen kaum berühren, sowie das ständige Hin und Her bei Verordnungen und Gesetzesentwürfen, die oft in Bevormundung münden und die Bürger zu Populisten treiben.



Festrede des Ministerpräsidenten des Freistaates Sachsen, Michael Kretschmer, auf dem Verbandstag des DFV in Chemnitz

Zukunftswerkstatt des DFV

Im Jahr 2022, während der Mitgliederversammlung in Bonn, wurde die Gründung eines Arbeitskreises bekannt gegeben, der die Aufgabe hat, die künftige Ausrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) intensiv zu diskutieren. Dabei geht es vor allem darum, eine starke Interessenvertretung der Fleischer für die kommenden Jahre und Jahrzehnte zu gewährleisten. Der Arbeitskreis besteht neben erfahrenen auch aus zahlreichen jungen Verbandsmitgliedern, um eine breite Perspektive in die Diskussion einzubringen.

Nach mehreren fruchtbaren Treffen schlug der Arbeitskreis verschiedene Maßnahmen vor, um die Stärke und Effektivität des Verbandes zu erhöhen:

- » Die Aktivitäten in sozialen Medien sollen durch Expertise überprüft, professionell begleitet und nach Möglichkeit ausgeweitet werden.
- » Die Kooperation zwischen den einzelnen Organisationseinheiten des Verbandes, insbesondere den Landesverbänden, soll auf fachlicher Ebene effizienter gestaltet werden.
- » Für Regionen, in denen die Mitgliederstrukturen zu erodieren drohen, sollen alternative Angebote entwickelt werden.
- » Die Präsenz des DFV in Berlin soll intensiviert werden, optimalerweise durch die Einrichtung eines eigenen Büros, um die politische Arbeit und Sichtbarkeit zu stärken.

Ministerpräsident Kretschmer zeigte Verständnis für diese Bedenken und beanstandete die „Übergriffigkeit des Staates“ unter der aktuellen Ampelregierung. Er appellierte an die Verbandsmitglieder, alle möglichen Wege zu nutzen, um die Interessen der Fleischer auch auf Länderebene gegenüber der Bundespolitik zu vertreten. Präsident Dohrmann hob hervor, dass trotz der Herausforderungen politische Erfolge erzielt wurden, insbesondere durch die effektive Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks. Er erwähnte erstmalige Gespräche mit dem Landwirtschaftsminister Cem Özdemir, die teils ernüchternd, teils konstruktiv verliefen, sowie den Austausch mit Vertretern anderer

Mitgliederversammlung des DFV am 16. Oktober 2023: Kurzbericht aus den Ressorts



Nachdem das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz lange diskutiert wurde, ist es nun beschlossen, obgleich viele Fragen offengeblieben sind. Wir haben deutliche Erleichterungen bei der Umsetzung im Geschäft erreichen können. Allerdings hat Minister Özdemir bereits weitere Kennzeichnungen angekündigt. Wir mussten uns mit Themen wie der Reduktionsstrategie, den Leitsätzen für Fleisch- und Fleischerzeugnisse, angekündigten Werbeverboten und den geplanten Änderungen des Tierschutzgesetzes beschäftigen. Zudem liegen uns erste Erfahrungen mit der Pflicht zum Anbieten von Mehrwertverpackungen vor.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Die digitalen und sozialen Medien nehmen einen zunehmend breiten Platz in unserer Kommunikation ein. Erhebliche Bedeutung messe ich der Nachwuchswerbung bei. Wir wenden uns mit unserer aktuellen Aktion „Für Mamas und Papas“ direkt an die Eltern. Mit der Aktion „Damit du Bescheid weißt“, richten wir uns an die Schulen und die Lehrer. Unser zweijähriges Werbeprojekt zum Fleischerhandwerk schließen wir mit einem Film zum Thema „Nachhaltigkeit im Fleischerhandwerk“ und einem rund um die regionalen Wertschöpfungsketten ab. Insgesamt haben wir damit einen Werbebaukasten geschaffen, der 12 Filme umfasst.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Uns haben im laufenden Jahr Herausforderungen und Perspektiven im Fleischerhandwerk bezogen auf politische Entscheidungen in Arbeits- und Sozialpolitik, wie die Neuregelung der Arbeitszeiterfassung, Mindestlohn-anpassungen und die Erhöhung des Bürgergelds beschäftigt. Viele dieser Punkte erschweren das unternehmerische Handeln und verringern die Attraktivität von Arbeit. Wir brauchen eine faire Sozial- und Arbeitsmarktpolitik, die sowohl Arbeitnehmer als auch Unternehmer berücksichtigt. Die Bedeutung von Tarifverträgen nimmt zu. Unsere Interessenvertretung auf EU-Ebene bleibt wichtig. Die finanzielle Situation des Verbandes ist solide.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Das digitale Berichtsheft für die Auszubildenden und die dazugehörige neue App haben sich bewährt. Das Arbeiten damit ist einfacher, gerade für junge Leute. Die Neuordnung unseres Verkaufsberufes steht leider immer noch auf der Stelle. Nach wie vor blockiert die Gewerkschaft. Wir werden in diesem Jahr erstmalig für das Fleischerhandwerk die „Deutschen Meisterschaften im Handwerk“ durchführen. Sie sind Nachfolger der Bundesleistungswettbewerbe. Die Wettbewerbe werden vom ZDH veranstaltet und sind so konzipiert, dass sie an die Skills angebunden werden können.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Mitgliederversammlung des DFV am 16. Oktober 2023: Ausblick auf 2024



Wir brauchen auch in Zukunft eine Landwirtschaft mit Tierhaltung und regionale Schlachtstätten, um unseren Betrieben die kurzen Wege bei der Materialbeschaffung zu erhalten. Die Landwirtschaft baut auf Haltungs- und Herkunftskennzeichnung. Das ist mit zu viel bürokratischem Aufwand verbunden. Hier müssen wir Wege finden, die auch in der Praxis umsetzbar sind. Auch in der Lebensmittelbuch-Kommission müssen wir aktiv bleiben. Wir lehnen eine erleichterte Verwendung der Originalbezeichnungen für vegetarische und vegane Produkte ab. Das neue Tierschutzgesetz wird die Videoüberwachung bei der Schlachtung aufgreifen. Auch hier müssen wir Lösungen finden.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Der Fachbeirat „Werbung und Öffentlichkeitsarbeit“ hat als wichtige Themen für die Zukunft die Stärkung der f-Marke und den Ausbau der digitalen Medien ermittelt. Wir müssen unseren Mitgliedern zeigen, dass es sich für alle lohnt, wenn die Marke des Fleischerhandwerks von allen Marktbeteiligten genutzt wird. Wir brauchen hierfür die Unterstützung der gesamten Organisation, da die Werbegelder nicht mehr für bundesweite, groß angelegte Aktionen reichen. Rund um die digitalen Medien sollte eine Marketing-Expertin unsere Angebote begutachten. Mit Sicherheit werden wir neue und zeitgemäße Fotos erstellen müssen.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Breiten Raum in den Beratungen, die wir im IMV führen, nehmen die Planungen der Europäischen Kommission ein, künftig stärker auf eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung hinzuwirken. Diese Planungen sollen im Verlauf des nächsten Jahres abgeschlossen werden. Der IMV gibt uns hier die Plattform, auch mit Vertretern der EU-Kommission zu diskutieren. Es zeigt sich immer wieder, dass es dringend nötig ist, laufend auf die besonderen Strukturen des Handwerks hinzuweisen und konkrete Vorschläge einzubringen. Das gelingt als internationaler Verband weit besser als uns das als nationale oder regionale Vereinigungen möglich wäre.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Wir werden den neuen Wettbewerb im November durchführen. Er wird stärker auf Handlungsorientierung basieren und Fähigkeiten und Kenntnisse als ganzheitliche Aufgabenstellungen begreifen. Weiterhin planen wir die Neuordnung unseres Verkaufsberufes in diesem oder spätestens im kommenden Jahr abzuschließen. Auch freue ich mich auf viele Auftritte unserer Nationalmannschaft. Jetzt im ersten Jahr nach Corona haben wir mehr Auftrittswünsche als wir bewältigen können.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Parteien. Die wichtige Rolle des DFV in politischen Diskursen und dessen gute Beziehungen zur Wissenschaft und zu Bundesbehörden konnten dazu beitragen, dass einige Belastungen für die Fleischerbranche abgemildert wurden.

Die Veranstaltung befasste sich zudem mit den ersten Ergebnissen des im Jahr 2022 in Bonn initiierten Arbeitskreises „Zukunftswerkstatt des DFV“. Aufgrund der vorgebrachten Vorschläge entschied die Mitgliederversammlung, ein DFV-Büro in Berlin zu eröffnen, um die Präsenz und Einflussnahme des Verbandes auf Bundesebene weiter zu verstärken.

Als Begleitprogramm des Verbandstages veranstaltete die gastgebende Innung Nordostmittelsachsen einen Empfang im smac-Staatliches Museum für Archäologie. Im Rahmen der Mitgliederversammlung wurde der ehemaligen Chefredakteurin von allgemeiner fleischer zeitung – afz und Fleischwirtschaft, Renate Kühlcke, für ihre langjährigen Verdienste das DFV-Ehrenzeichen in Gold verliehen. Franz Prostmeier, Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, wurde dafür geehrt, dass er den zweiten Platz bei den Euroskills in Danzig erringen konnte. Die Aufgaben und die Bedeutung der Nationalmannschaft als Botschafter des Fleischerhandwerks wurden von Christian Lohff hervorgehoben.



11.09.2023
18.10.2023

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 zwei Mal. Die erste Tagung fand im April in Frankfurt statt. Themen waren das Hauptstadtbüro in Berlin, neue Informationen aus dem Lebensmittelrecht, die mögliche Einbindung der Landesinnungsverbände in die IFFA 2025, die Ergebnisse der Analyse der Social-Media-Aktivitäten, Planungen zur 150-Jahr-Feier des DFV sowie Informationen zum Verbandstag in Travemünde.

Die zweite Tagung fand im September als Online-Veranstaltung statt. Zentrale Themen waren der Haushalt 2025 und die Vorbereitung der Mitgliederversammlung in Travemünde.

REGIONALTAGUNGEN

Seit 16 Jahren treffen sich die Obermeister der Fleischerinnungen einmal im Jahr zu den Obermeistertagungen des DFV. Zum zweiten Mal wurden diese Veranstaltungen für alle



Eröffnungsveranstaltung des Verbandstages des DFV im Oktober 2023 in Chemnitz



Mitgliederversammlung des DFV im Oktober 2023 in Chemnitz

interessierten Mitglieder des DFV geöffnet und zu Regionaltagungen erweitert. Im Frühjahr 2024 fanden die inhaltlich identischen Regionaltagungen an drei Orten statt. In Siegburg, Hannover und Würzburg. 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, insbesondere in Bezug auf den Fleischverzehr, diskutiert. Zentrale Themen waren zudem die politische Arbeit des Verbandes, die Aktivitäten rund um die Bauernproteste, die geplante freiwillige

Nachrichtungsberichterstattung für kleine Unternehmen, die Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung, die Begutachtung der Aktivitäten des DFV in den sozialen Medien, aktuelle Fachthemen zu Kennzeichnung, Verpackung und Berufsbildung sowie erste Ergebnisse beim Aufbau eines Büros in Berlin.

Das Format der Regionaltagung wurde von den Teilnehmern sehr begrüßt und soll daher im Jahr 2025 wieder angeboten werden.



Der Gesamtvorstand des Deutschen Fleischer-Verbandes tagt in Frankfurt am Main



„Videoüberwachung bei der Schlachtung – Fluch oder Segen?“

Vizepräsident Konrad Ammon

Als selbstschlachtender Handwerker hat man es nicht leicht. Neben den strikten Regelungen des Bundesimmissionsschutzes, den stetig steigenden Kosten für die Beschau und den vielfältigen Gebühren, dem Mangel an Tierärzten und dem Rückgang der Tierhaltung kämpft man ständig gegen eine immer größere Bürokratie an. In Gesprächen mit Kollegen höre ich immer wieder, dass dort der Eindruck entsteht, man wolle die Kleinen gar nicht mehr. Das steht deutlich im Widerspruch zur allgegenwärtigen Forderung nach mehr Regionalität.

Statt Erleichterungen zu schaffen, drohen mit einer geplanten Überarbeitung des Tierschutzgesetzes neue Auflagen: So soll die Videoüberwachung bei der Schlachtung verpflichtend werden. Kleinere Handwerksbetriebe sollen hiervon zwar ausgenommen sein. Die Behörden vor Ort sollen die Überwachung bei einschlägigen Anhaltspunkten aber anordnen können.

Der DFV lehnt die Einführung einer verpflichtenden Videoüberwachung im Fleischerhandwerk vehement ab. Dennoch haben wir uns für die Ausnahme stark gemacht und Hinweise zur praktischen Umsetzung gegeben. Erwartungsgemäß gibt es jedoch viele Stimmen, die auch im Handwerk eine umfassende Überwachung fordern. Besonders pikant ist die entsprechende Forderung der Industrie, die gleichzeitig behauptet, dass Aufnahmen der Gasbetäubung keinen Vorteil für den Tierschutz bieten würden.

Der Einsatz von Kameras bei der Schlachtung wird in den Gremien des Deutschen Fleischer-Verbandes schon lange und kontrovers diskutiert. Kritische Stimmen sehen vor allem das Filmen der Mitarbeitenden problematisch. Das Ministerium macht es sich leicht, in dem es in das Gesetz schreibt, dass das Filmen im Einklang mit Datenschutz und Persönlichkeitsrechten erfolgen soll. In der Praxis ist das nicht so einfach. Die Videoüberwachung kann jedoch auch im Rahmen der Qualitätssicherung eingesetzt werden und dem eigenen Schutz der Mitarbeitenden dienen. Der Tierschutz hat im Handwerk seit jeher die höchste Priorität. Das wir das auch so meinen, kann man im Zweifelsfall gegenüber der Behörde auch mit entsprechenden Videoaufzeichnungen belegen. Möglicherweise eröffnet sich hierüber schließlich auch ein Weg zur erleichterten Kommunikation der Videoüberwachung mit den Mitarbeitenden.

Wir als Handwerker müssen darauf achten, dass wir an der Stelle nicht von anderen überholt werden. Wir müssen unseren Platz und unsere Qualität am Markt behaupten und uns nicht durch zusätzliche Auflagen und Bürokratie verdrängen lassen. Der gute Zuspruch an unseren Theken sollte uns ein Ansporn sein.

FACHBEIRAT

Der Fachbeirat Lebensmittelrecht führte auch im vergangenen Jahr virtuelle Gesprächsrunden mit allen interessierten Mitgliedern. Die Themenschwerpunkte lagen in diesem Jahr bei der Umsetzung der Haltungs- und Herkunftskennzeichnung, beim Bürokratieabbau im Fleischerhandwerk und dabei bei der Ermittlung besonders schwerwiegender Auflagen, bei der Tierwohlabgabe und den sich daraus ergebenden Auswirkungen auf die Betriebe sowie bei der Videoüberwachung von Schlachtvorgängen. Daneben wurde über die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission für Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie für vegetarische und vegane Ersatzprodukte, die Ernährungsempfehlungen des Bürgerrats „Ernährung im Wandel“ sowie über die Forderungen der Lebensmittelkontrolle im Zusammenhang mit Listerien diskutiert.

VIDEOÜBERWACHUNG BEI DER SCHLACHTUNG

Im Zuge einer Anpassung des Tierschutzgesetzes soll eine verpflichtende Videoüberwachung bei der Schlachtung eingeführt werden. Hierfür ist nach einem vom Bundeskabinett verabschiedeten Entwurf vorgesehen, dass Unternehmen auf eigene Kosten entsprechende Systeme installieren, die den Bereich von der Anlieferung bis zum ersten weiteren Schritt nach der Tötung überwachen. Kleinere Unternehmen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 keinen Tierschutzbeauftragten benennen müssen (Produktionsmenge unter 1000 GVE/Jahr), sollen von dieser Verpflichtung ausgenommen werden können. Liegen jedoch Anhaltspunkte für einen Verstoß gegen die tierschutzrechtlichen Vorgaben vor, soll auch hier eine entsprechende Videoüberwachung angeordnet werden können.

Der DFV hat eine Stellungnahme zu dem Entwurf abgegeben und die Notwendigkeit der vorgesehenen Ausnahme mit den anderenfalls drohenden negativen Auswirkungen auf die Schlachtunternehmen des Fleischerhandwerks betont. Auch der Bundesrat setzte sich bereits mit dem Entwurf auseinander. Der DFV konnte erreichen, dass die Ausnahme bis zum aktuellen Stand des Gesetzgebungsprozesses im Entwurf enthalten geblieben ist.



BÜROKRATIEABBAU

Im Rahmen der allgegenwärtigen Diskussionen über den Abbau überflüssiger Bürokratie hat der DFV die Forderungen des Fleischerhandwerks vehement vertreten. So wurde beispielsweise eine Auflistung der im Fleischerhandwerk zu beachtenden Rechtsgrundlagen an Spitzenvertreter der Bundesregierung versandt, um bereits den aktuellen Stand der Belastung zu verdeutlichen. Auch wurden im Zusammenhang mit dem Bürokratieentlastungsgesetz IV konkrete Forderungen zur Entlastung der Unternehmen gestellt, etwa eine Anpassung der Drittelregelung im Zusammenhang mit der Zulassung von Lebensmittelbetrieben.



HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON FRISCHEM FLEISCH

Mit einer Änderung der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) ist ab Februar 2024 die Herkunftskennzeichnung auch für frisches, gekühltes und gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch als lose Ware verpflichtend. Diese Regelung ergänzt die bestehende Kennzeichnungspflicht für verpacktes Fleisch und erfordert die Angabe des Aufzucht- und Schlachtorts. Der DFV konnte praxisrelevante Erleichterungen für die Umsetzung an den Theken erreichen. Anstelle einer individuellen Kennzeichnung an der Ware ist eine allgemeine Herkunftserklärung ausreichend, wenn überwiegend Fleisch derselben Herkunft verkauft wird. Abweichende Herkünfte müssen gesondert gekennzeichnet werden. Der DFV hat die wesentlichen Anforderungen, die auch an den Theken des Fleischerhandwerks einzuhalten sind, in einem Merkblatt zusammengefasst und darin praktische Hinweise zur Umsetzung gegeben. Parallel dazu haben erste Gespräche zur Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung für Fleisch in der Außer-Haus-Verpflegung stattgefunden. Der DFV lehnt diese verpflichtende Erweiterung ab. Eine entsprechende nationale Regelung wäre mit dem Europarecht kaum zu vereinbaren und würde zu unverhältnismäßigen Belastungen auf Seiten der Betriebe durch Kostensteigerungen und bürokratischem Neuaufwand führen.



Wie nachhaltig ist Ihre Verpackung?

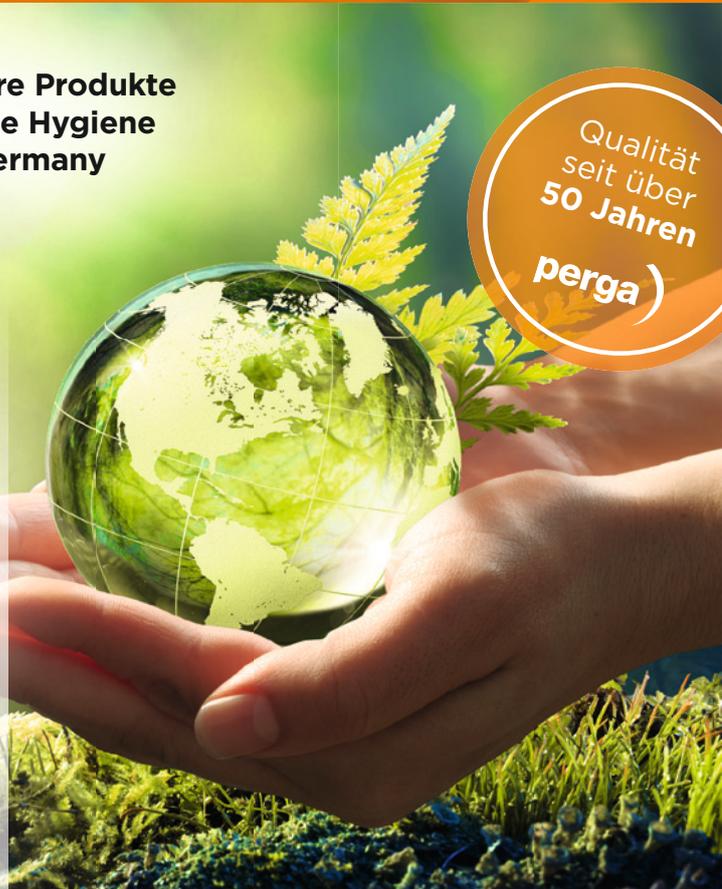
Nachhaltig ist nicht gleich nachhaltig

100% Recyclebare Produkte
Zertifizierte Hygiene
Made in Germany

Qualität
seit über
50 Jahren
perga

allfolin

Viele behaupten, Ihre Verpackung sei 100% nachhaltig. Viele sagen, sie sei 100% recyclebar. Was sie nicht sagen ist: meist ist das alles nur Theorie. Verbundstoffe z.B. können technisch oftmals gar nicht recycelt werden, da die Verwerter hierfür nicht ausgerüstet sind.



Bei uns ist Nachhaltigkeit nicht einfach nur Marketing. Wir haben unsere Produkte hinsichtlich des Mindeststandard und der stofflichen Verwertbarkeit prüfen lassen und entsprechende Zertifikate erhalten. Damit können unsere Verpackungen – **auch in der Praxis** – tatsächlich recycelt werden. Können Ihre Verpackungen das auch? Tun Sie mit uns gemeinsam etwas für unseren Planeten. Mit allfolin sind Sie dabei auf der sicheren Seite.

Bürokratieabbau: Unmöglichkeit oder Unvermögen?



Im vergangenen Jahr wurde der Begriff Bürokratieabbau so oft verwendet, dass man überlegen könnte, ihn bei der Wahl zum Unwort des Jahres anzumelden. Denn die Ergebnisse der Bemühungen von Politik und Gesetzgeber sind dort, wo die Bürokratie zu spüren ist, sehr überschaubar.

Zumindest im Hinblick auf den Abbau unnötiger Bürokratie ist es gleichwohl nicht hilfreich, allein die aktuelle Regierung verantwortlich zu machen. Über Jahrzehnte wurde auf allen Ebenen der Gesellschaft ein engmaschiges Netz an Vorgaben und Pflichten geschaffen. Und darin liegt des Pudels Kern der Überbürokratisierung: Es sind nicht einzelne Regelungen, es ist die Gesamtheit aller Regelungen, die miteinander verflochten sind. So gesehen ist der Ansatz der Bürokratieentlastungsgesetze und der Suche nach der einen unverhältnismäßigen Regelung schon fragwürdig. Was über viele Jahre angesammelt wurde, kann nicht auf einen Schlag beseitigt werden.

Daher ist insbesondere auf die Vermeidung neuer Bürokratie und weiterer Überregulierung zu achten. Das hat im Jahr 2014 auch die damalige Bundesregierung erkannt und „Eckpunkte zur weiteren Entlastung der mittelständigen Wirtschaft von Bürokratie“ erstellt. Wesentlicher Inhalt ist die sogenannte One-in-one-out-Regel: Danach sollen in gleichem Maße bestehende Belastungen abgebaut werden, wie durch neue Regelungsvorhaben zusätzliche Belastungen entstehen. Bei konsequenter Anwendung hätte die auf nationalen Gesetzen und Verordnungen beruhende Bürokratie seit 2014 also eigentlich auf nahezu gleichem Niveau bleiben müssen. Das hat in der Praxis augenscheinlich nicht funktioniert. Mittlerweile wird daher eine One-in-two-out-Regel gefordert. Es wäre wünschenswert, wenn sich der Gesetzgeber Sinn und Zweck der eigenen Vorgabe noch einmal verinnerlichen und diese auch konsequenter zur Anwendung bringen würde.

Das führt in der Praxis mitunter zu einem autonomen Bürokratieabbau. Mit anderen Worten: Mut zur Lücke. Der Fachkräftemangel verstärkt das Problem zusätzlich. Wenn Betriebsinhaberinnen und -inhaber mehr im Tagesgeschäft gefordert sind, bleibt für alles andere weniger Zeit. Und auch wenn dies eine logische Schlussfolgerung ist, so kann ich als Jurist vor einem eigenmächtigen Verschlinken bürokratischer Vorgaben aus offensichtlichen Gründen nur warnen.

Mehr Eigenverantwortung wäre jedoch ohnehin die Folge eines umfassenden Bürokratieabbaus. Kehrt der Gesetzgeber von einer detailverliebten Überregulierung ab, so muss damit auch die anerzogene Vollkasko-Mentalität der Verbraucherinnen und Verbraucher zurückgefahren werden. Dies gilt dann aber konsequenterweise auch für die Handwerksunternehmen. Einige der Regelungen dienen schließlich auch der Rechtssicherheit und dem Schutz aller, auch dem der Unternehmen. Bei allen Forderungen nach Bürokratieabbau ist evident, dass das Recht immer weiter überarbeitet und an neue Gegebenheiten angepasst werden wird. Hierbei kommt es aus meiner Sicht darauf an, dass – anders als in den unmittelbar vergangenen Jahren – wieder verstärkt ein praktikabler Kompromiss mit allen Beteiligten und den Betroffenen zu finden ist.

Thomas Trettner, Justiziar

TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG

Im Sommer des vergangenen Jahres wurde das Gesetz zur Kennzeichnung von Lebensmitteln mit der Haltungsform der Tiere, von denen die Lebensmittel gewonnen wurden (Tierhaltungskennzeichnungsgesetz – TierHaltKennzG), veröffent-

licht. Es sieht eine Kennzeichnung der Haltungsform von frischem Schweinefleisch für lose und verpackte Ware vor. Doch seit der Veröffentlichung hat sich zur praktischen Umsetzung der Vorgaben bisher nur wenig getan. Die Frist zur Registrierung der landwirtschaftlichen Betriebe ist zwar



Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG- AUSBAUTEN

für temperaturgeführte Transporte

bereits ausgelaufen, es sind jedoch weiterhin zahlreiche Fragen zur Umsetzung offen. Zuletzt hatte sich ein Großteil der Bundesländer, die für die Umsetzung des Gesetzes zuständig sind, in einem Schreiben an Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir dafür ausgesprochen, das Gesetz aufgrund gravierender Schwachstellen und Regelungslücken umfassend zu überarbeiten oder sogar gänzlich zurückzunehmen.

Um die zahlreichen offenen Fragen zur Umsetzung an den Theken des Fleischerhandwerks bis zum Beginn der Kennzeichnungspflicht am 1. August 2025 zu klären, hat der DFV gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eine Arbeitsgruppe geschaffen.

Erste Gespräche haben bereits stattgefunden. Aufgrund personeller Entwicklungen im Ministerium sind die Gespräche trotz mehrfacher Aufforderung durch den DFV bisher nicht intensiviert worden. Der DFV hat den Minister in einem persönlichen Gespräch noch einmal auf diesen Umstand hingewiesen. Obwohl es bereits auf der Vorstufe zur Kennzeichnung Schwierigkeiten zu geben scheint, wird der DFV eine Fortsetzung der Gespräche forcieren, um handwerksgerechte Lösungen zur Umsetzung des Gesetzes zu erwirken.



PILOTPROJEKT ZUR FREIWILLIGEN NACHHALTIGKEITS- BERICHTERSTATTUNG

Die EU-Richtlinie zur Unternehmens-Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD) fordert von größeren Unternehmen detailliert über ihre Umwelt- und Sozialauswirkungen zu berichten. Nicht-kapitalmarktorientierte kleine und mittlere Unternehmen (KMU), und damit die Mehrheit handwerklicher Betriebe, sind von dieser Berichtspflicht ausgenommen: Dennoch können sie betroffen sein, denn berichtspflichtige Unternehmen, wie Großunternehmen oder auch Banken und Versicherungen, verlangen oft ähnliche Informationen von ihren Lieferanten bzw. Kreditnehmern.

Um den Verwaltungsaufwand für Betriebe zu begrenzen, die zwar nicht berichtspflichtig, aber innerhalb der Lieferkette oder als Kreditnehmer indirekt gezwungen werden, Nachhaltig-



auch als elektrische
Transportlösung

WINTER Fahrzeugtechnik GmbH

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

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

keitsaktivitäten offen zu legen, wird auf EU-Ebene an einem freiwilligen Berichtsstandard (sog. VSME) gearbeitet. Um diesen Standard umsetzbar zu machen, hat sich der DFV mit der Fleischerei Lürs an einem Praxistest des ZDH beteiligt. Die Erfahrungen aus dem Praxistest im Fleischerhandwerk sind direkt in die Stellungnahmen des ZDH an die entsprechenden Behörden auf EU-Ebene eingeflossen.

LEITSÄTZE FÜR FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission unterliegen stetiger Überarbeitung. Der DFV ist in den entsprechenden Fachausschuss direkt eingebunden und nimmt an den Beratungen zur Überarbeitung teil. Im letzten Jahr wurde insbesondere die Aufnahme von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch beraten. Keine Einigung konnte bei Anträgen der Industrie zur Verwendung von Rework bei Würstchen der Spitzenqualität sowie zum Wegfall der Bezeichnung „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ beim Kochschinken erreicht werden. Im Hinblick auf den letztgenannten Antrag hat der DFV die Unterscheidungsmöglichkeit unterschiedlicher Qualitätsstufen eingefordert. Der DFV informierte schließlich über die Neufassung der Leitsätze.



LEITSÄTZE FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE ERSATZPRODUKTE

Die Überarbeitung der Leitsätze für vegetarische und vegane Ersatzprodukte ist nach jahrelangen Diskussionen vorerst abgeschlossen. Die Überarbeitung der Leitsätze fand auch ohne die Zustimmung des DFV eine Mehrheit im Plenum der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Zukünftig müssen die Ersatzprodukte eine „hinreichende“ beziehungsweise „weitestgehende“ sensorischen Ähnlichkeit zum Original aufweisen, um sich an die Originalbezeichnungen anlehnen zu können. Je größer dabei die Ähnlichkeit, desto eher soll eine Anlehnung an die Originalbezeichnung möglich sein. Dabei reicht auch zukünftig beispielsweise die Bezeichnung „vegetarische Salami“ nicht aus. Obwohl die Leitsätze bestimmte Bezeichnungen wie „Salami“ oder „Lyoner“ aufgrund der bereits am Markt befindlichen Produkte als übliche Bezeichnungen ansehen, bleibt die

richtige Bezeichnung auch in Zukunft „vegetarisches Erzeugnis nach Art einer Salami auf Basis von Weizen“. Weiterhin bleibt abzuwarten, ob und wie sich die europäische Rechtsprechung zur richtigen Bezeichnung von Ersatzprodukten äußert. Eine in Frankreich vorgesehene Regelung, die die Verwendung bestimmter Originalbezeichnungen verbieten wollte, wurde wegen ernsthaften Zweifeln an der Rechtmäßigkeit ausgesetzt.



LISTERIENPRÄVENTION UND -BEKÄMPFUNG

Die Listerienprävention und -bekämpfung bleibt auch weiterhin ein Thema in der gesamten Lebensmittelbranche. Die Beratungen des DFV zeigen, dass immer wieder auch Unternehmen des Fleischerhandwerks diesbezüglich im Fokus der Überwachung stehen. Vereinzelt wurden mitunter unverhältnismäßige Maßnahmen bei Listerienfunden angeordnet, obwohl die festgestellten Werte in den untersuchten Proben unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte lagen. Zusätzlich wird von der Überwachung immer häufiger eine vorbereitende Kategorisierung verzehrfertiger Produkte nach der europäischen Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gefordert. Diese ist aus Sicht des DFV jedoch nicht rechtlich verpflichtend. Ungeachtet der rechtlichen Pflichten kann eine freiwillige Kategorisierung sinnvoll sein, um die Einordnung eventueller Listerienfunde in Produkten zu beschleunigen und die Kommunikation mit der Behörde zu erleichtern.

Der DFV hat hierfür sein Merkblatt zu den Listerien um einen Entscheidungsbaum ergänzt, der die Kategorisierung erleichtern soll. Dieses enthält auch die wesentlichen Informationen der neu erschienenen notifizierten Leitlinie „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen Listeria monocytogenes in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“, der nach Auftrag der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) unter Federführung des Lebensmittelverbandes erstellt wurde. Auch der DFV war in dessen Entstehung maßgeblich eingebunden.



Regionale Schlachtung: Zwischen Realität und gesellschaftlichem Anspruch



Wenn schon Fleisch, dann bitte aus regionaler Schlachtung. Glückliche Tiere vom Bauern aus der Nachbarschaft, kurze Transportwege und schonende Schlachtmethoden – Der Vorsatz zum nachhaltigen Fleischkonsum der Zukunft in Gesellschaft und Politik scheint klar. Dass diese Ansprüche jedoch in der Realität nur selten zum Tragen kommen und die aktuellen Entwicklungen sich eher zum Gegenteil bewegen, bekommen die zahlreichen kleinen und mittleren Schlachtunternehmen des Fleischerhandwerks vielerorts schmerzlich zu spüren. Und das, obwohl Sie bereits heute und seit vielen Jahren genau das verkörpern, was von Gesellschaft und Politik so dringlich gefordert wird. Immer wieder werden diese Unternehmen vor Herausforderungen gestellt, die am tatsächlichen Interesse der Erhaltung regionaler Schlachtstrukturen zweifeln lassen.

Bereits im normalen Betriebsablauf kommt es aufgrund des weit verbreiteten Personalmangels in den Behörden immer wieder zu Einschränkungen. Fehlende Veterinäre führen zu langen Wartezeiten bei der Fleischschau oder sogar zur Vorgabe bestimmter Schlachtstage durch die Überwachung, was die ohnehin schon angespannte Versorgungslage bei den Rohstoffen handwerklicher Fleischereien zusätzlich verschärft. Auch von Seiten der Tierärzteschaft wurde dieses Problem längst erkannt und Lösungsvorschläge erarbeitet. Eine politische Reaktion lässt allerdings auf sich warten. Stattdessen werden immer neue Pflichten geschaffen, die den Personalbedarf der Behörden weiter erhöhen.

Wer trotz der bestehenden Herausforderungen weiterhin selbstständig schlachten möchte und beispielsweise einen Neu- oder Umbau seiner Betriebsräume plant, braucht einen langen Atem und viel Durchhaltevermögen. Ständig zunehmende Auflagen und bürokratische Belastungen sowie die unterschiedlichen Auslegungsweisen rechtlicher Grundlagen verschiedener Behördenvertreter führen eigentlich begrüßenswerte Vorhaben an den Rand der Unmöglichkeit.

Immerhin einen Stolperstein scheinen Bund und Länder nun erkannt zu haben. Die bereits seit längerem durch den DFV geforderte Anpassung der Schwellenwerte, ab denen kleine Schlachtbetriebe eine Genehmigung nach dem Bundes-Immissionsschutzgesetz benötigen, sollen in der Vierten Verordnung zur Durchführung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes angepasst werden. Ein längst überfälliger Schritt, der hoffentlich zeitnah tatsächlich zur Umsetzung kommen wird, um die bestehende Diskrepanz zwischen gesellschaftlichem Anspruch und Wirklichkeit zu verringern.

Die regionale Schlachtung ist und bleibt ein wichtiger Bestandteil zur Versorgung der Bevölkerung mit frischem, qualitativ hochwertigem Fleisch. Noch sind die dafür erforderlichen Strukturen vorhanden. Damit das auch so bleibt, ist ein Umdenken in Gesellschaft und Politik erforderlich. Denn all die blumigen Bekundungen sind doch nichts wert, wenn in der Realität die notwendigen Maßnahmen ausbleiben.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

REDUKTION VON NITRAT UND NITRIT

Nach langen Diskussionen auf europäischer und nationaler Ebene wurden neue Höchstwerte für die Lebensmittelzusatzstoffe Nitrit (E 249-250) und Nitrat (E 251-252) veröffentlicht. Bereits seit April 2021 hat sich der DFV auf nationaler und europäischer Ebene kontinuierlich an den Vorgängen beteiligt und eine Beibehaltung der bestehenden Höchstwerte zur

Sicherung der mikrobiologischen Sicherheit und der Vielfalt traditioneller Produkte gefordert. Im Ergebnis konnte der DFV, unter anderem auch in enger Zusammenarbeit mit den weiteren Mitgliedsverbänden des Internationalen Metzgermeister-Verbandes (IMV), ein gänzlich Verbot von Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff verhindern und eine moderatere Absenkung als ursprünglich vorgesehen erreichen. Der DFV

hat eine vereinfachte Übersicht über die neuen Grenzwerte erstellt und den Unternehmen zur Verfügung gestellt. Zudem hat der DFV in Zusammenarbeit mit der VAN HEES GmbH einen Praxisversuch zu den neuen Grenzwerten durchgeführt und einen Ergebnisbericht veröffentlicht. Dieser zeigt, dass die Einhaltung der neuen Grenzwerte in der Praxis nur geringe Auswirkungen auf die untersuchten Produkte haben dürfte. Ein gänzlich Verbot sollte aber auch in Zukunft verhindert werden. Es gilt eine Übergangsfrist bis zum 9. Oktober 2025. Produkte, die vor Ablauf dieser Frist in Verkehr gebracht wurden und noch nicht den neuen Vorgaben entsprechen, dürfen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise Verbrauchsdatums weiterverkauft werden.



NEUE VORGABEN FÜR DIE TROCKENREIFUNG VON FLEISCH

In der europäischen Verordnung (EG) 853/2004 wurden neue Vorgaben zur Trockenreifung von Fleisch aufgenommen. Es werden dabei konkrete Regeln zur Lagerung mit spezifischen Vorgaben insbesondere zum Lagerort, zur Oberflächentemperatur und zur relativen Luftfeuchtigkeit aufgeführt. Der DFV hatte sich frühzeitig in die Diskussion um die Herstellungsparameter eingebracht und sich mit mehreren Schreiben an die zuständige Abteilung der Europäischen Kommission sowie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entschieden gegen die geplanten Vorschriften ausgesprochen. Auf diesem Wege konnten einige Anpassungen der Verordnung zugunsten des Fleischerhandwerks erreicht werden.



MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903



Tradition seit 1903

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.



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



NEUE F-GASE-VERORDNUNG IN KRAFT GETRETEN

Die europäische F-Gase-Verordnung (EU) 2024/573 wurde überarbeitet. Ziel der im März 2024 in Kraft getretenen Verordnung ist es, die Emissionen hochwirksamer Treibhausgase im Einklang mit den Klimazielen der EU zu reduzieren. Bis 2050 soll eine vollständige Eliminierung der fluorinierten Kohlenwasserstoffe (HFKW) erreicht werden.

Eine wesentliche Forderung des DFV, dass Bestandsanlagen weiterhin betrieben und gewartet werden können, wurde bei der Überarbeitung berücksichtigt. Dies ermöglicht es fleischerhandwerklichen Betrieben, ihre bestehenden Kälteanlagen mit den aktuellen Kältemitteln weiterhin zu nutzen und zu pflegen. Angesichts der Vielzahl der unterschiedlichen betriebenen Systeme und des fortschreitenden Phase-Down-Prozesses für Kältemittel empfiehlt der DFV seinen Mitgliedern, sich frühzeitig mit ihrer Kälte- und Klimatechnik abzustimmen und vorausschauend zu planen. Der DFV informierte hierzu in seinen Rundschreiben und anlässlich der DFV-Regionaltagungen 2024.



AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST

Deutschland ist nunmehr seit gut vier Jahren von der Afrikanischen Schweinepest (ASP) betroffen. Seitdem wurden in Deutschland nahezu 6000 Fälle der Tierseuche nachgewiesen. Die Fallzahlen bei Wildschweinen sind zwar im Osten Deutschlands zuletzt grundsätzlich zurückgegangen, sodass dort einige Maßnahmen gelockert und Schutzzonen verkleinert oder aufgehoben werden konnten. Im Juni wurden jedoch im Landkreis Groß-Gerau infizierte Wildschweine im bisher noch nicht von der ASP betroffenen Hessen gefunden. Die notwendigen Schutzmaßnahmen wurden eingeleitet. Das Gebiet weitet sich nach Angaben des Friedrich-Loeffler-Instituts ungewöhnlich rasch aus, auch benachbarte Kreise in Rheinland Pfalz und Baden-Württemberg sind mittlerweile betroffen. Zudem wurden mehrere Ausbrüche in Hausschweinebeständen in dem neuen Gebiet festgestellt. Ein Großteil des Tierbestandes in der Region wurde unschädlich beseitigt. Unabhängig davon kam es im Juni 2024 auch im Landkreis Vorpommern-Greifswald in Mecklenburg-Vorpommern zu einem erneuten Ausbruch der ASP in einem größeren Mastschweinebestand.



ZERTIFIZIERT
★
HYGIENE & SICHERHEIT
★
ZERTIFIZIERT

GENUSS- FAKTOR GARANTIIERT

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

Kutter, Wölfe, Mischwölfe
für Handwerk und Industrie.



kgwetter.de/hygieneplus

K+G WETTER

www.kgwetter.de

Die entsprechenden Maßnahmen wurden eingeleitet und Schutz- zonen eingerichtet. Erstmals kam es dort auch in größeren Schlachtunternehmen zu Nachweisen, weil diese mit Tieren aus dem betroffenen Bestand beliefert wurden. Wie bisher gibt es insbesondere in Osteuropa verstärkt Ausbrüche. Im Jahr 2023 wurden dort fünfmal so viele Infektionen in Hausschweine- beständen nachgewiesen wie im Vorjahr, bei den Wildschweinen lag die Steigerung bei 10 %. Insbesondere in Zeiten mit erhöhtem Reiseaufkommen ist auch weiterhin immer wieder mit Einschleppungen in Haus- und Wildschweinebestände zu rechnen. Der DFV informiert regelmäßig über das Seuchen- geschehen und empfiehlt den Unternehmen des Fleischer- handwerks, sich mithilfe des DFV-Merkblatts zu informieren und vorzubereiten.



EINWEGKUNSTSTOFFFONDS

Mit Beginn des Jahres müssen Hersteller bestimmter Einweg- kunststoffprodukte nach dem Einwegkunststofffondsgesetz abhängig von der verwendeten Menge Abgaben an einen Fonds leisten. Aus dem Fonds sollen beispielsweise öffentliche Entsorgungsträger für ihren Aufwand zum Aufsammeln achtlos weggeworfener Verpackungen entschädigt werden. Auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks sind von den neuen Vorgaben betroffen. So werden relevante Produkte auf- grund der Abgabesätze teurer. Vor allem gelten die Befüller bestimmter flexibler Lebensmittelverpackungen selbst als Hersteller. Unabhängig von der Bezugsquelle wird für solche Verpackungen eine eigene Registrierung beim Einweg- kunststofffonds im Jahr 2024 und ein erstmaliges Abführen der Abgabesätze im Jahr 2025 erforderlich. Der DFV hat ein Merkblatt erstellt, das die wesentlichen Anforderungen des EWKFondsG zusammenfasst und praktische Hinweise zur Umsetzung enthält.



VERSCHÄRFUNG DER GEWERBEABFALLVERORDNUNG

Die Bundesregierung sieht nach der 2017 eingeführten Pflicht zur getrennten Sammlung von Gewerbeabfällen und den damit verbundenen Dokumentationspflichten weiteren

Anpassungsbedarf in der Gewerbeabfallverordnung. So soll eine verpflichtende einheitliche Vorlage zur Dokumentation des Abfallverbleibs eingeführt werden. Bei Unregelmäßig- keiten soll die Behörde eine Überprüfung durch einen Sachverständigen anordnen können, wobei die Kosten vom Abfallerzeuger zu tragen sind. Die zuständigen Behörden sollen stichprobenartig die Dokumentation von mindestens zehn Betrieben pro 100.000 Einwohner kontrollieren, davon fünf Betriebe vor Ort. Darüber hinaus sollen Abfall- behälter gut sichtbar und in deutscher Sprache die jeweilige Abfallfraktion ausweisen.

Der Deutsche Fleischer-Verband hat zu dem Vorhaben Stellung genommen und kritisiert, dass die einheitliche Vorlage den bürokratischen Aufwand für kleine und mittlere Betriebe erhöhen würde, was dem Ziel des Bürokratieabbaus wider- spricht. Der DFV hält eine chronologische Ablage von Nach- weisen und Rechnungen für ausreichend und fordert, dass Überwachungsdefizite nicht zu Lasten der handwerklich arbeitenden Unternehmen gehen dürfen.

TARA BEI WURSTCLIPSEN UND HÜLLEN

Anders als das VG Münster hat das OVG Münster in nächster Instanz entschieden, dass nicht essbare Wurstclipse und Wursthüllen bei verpackter Ware zum Nettogewicht des Lebens- mittels zählen und daher nicht abzuziehen sind (Urteil vom 24.05.2024, Az. 4 A 779/23). Eine entsprechende Unter- sagungsverfügung des Eichamtes wurde aufgehoben. Das Gericht begründet die Entscheidung mit der zugrundeliegenden europäischen Fertigpackungsrichtlinie und der nationalen Umsetzung durch die Fertigpackungsverordnung sowie dem Mess- und Eichgesetz. Die nicht essbaren Hüllen sind dabei nicht mit einer Verpackung gleichzusetzen, so dass diese auch weiterhin an den Theken bei loser Ware ohne Angabe der Nettofüllmenge angeboten werden können. Die Entscheidung resultiert dabei auch auf dem Handelsbrauch, Würste als lose Ware mit Clips und Hülle abzugeben. Das Gericht hat die Revision zum Bundesverwaltungsgericht wegen grund- sätzlicher Bedeutung der Frage zugelassen. Der DFV hat seine Mitglieder über die Entscheidung und deren Auswirkung in der Praxis informiert.





INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



VAN HEES
we know how

ENTLASTUNG BEI STROMSTEUER

Zum Jahresbeginn 2024 traten Änderungen des Energie- und des Stromgesetzes in Kraft. Diese Gesetze beinhalten Steuerbefreiungen, ermäßigte Steuersätze und Vergünstigungen für bestimmte Wirtschaftszweige. Ziel der Bundesregierung ist es, stromintensive Unternehmen zu entlasten. Betriebe des Fleischerhandwerks, die schlachten und Fleisch verarbeiten, gehören zum sogenannten Produzierenden Gewerbe. Daher können sich Fleischereien einen Teil der gezahlten Stromsteuer rückwirkend für ein Kalenderjahr erstatten lassen. Für die Stellung des Entlastungsantrages beim zuständigen Hauptzollamt finden sich auf der Homepage der Generalzolldirektion alle notwendigen Informationen. Bei der Antragstellung kann auch der Steuerberater unterstützend helfen.



BERATUNGSSTELLE FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Im vergangenen Geschäftsjahr konnte die Beratungsstelle des Deutschen Fleischer-Verbandes eine bemerkenswerte Nachfrage verzeichnen. Die Betriebe nutzten umfassend die angebotene Unterstützung, sowohl telefonisch als auch durch persönliche Besuche vor Ort. Die Schwerpunkte der Beratung lagen dabei auf den Bereichen Technologie, Hygiene und Energie.

Im Bereich Technologie standen die Themen Novellierung der F-Gase Verordnung, Reduzierung der Grenzwerte für Nitrit und Nitrat, sowie Lösungen zur Digitalisierung von Dokumentationen und Produktionsprozessen im Mittelpunkt. Rund um die Hygiene betraf die Beratung häufig Themen wie die Vermeidung von Listerien, maßgeschneiderte Hygienepläne und Schulungen, um die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sicherzustellen und das Risiko von Kontaminationen zu minimieren. Auf steigende Energiekosten und den zunehmenden Wunsch nach Nachhaltigkeit reagiert der DFV mit dem Angebot einer individuellen Energieberatung. Diese Beratung umfasst Analysen des Energieverbrauchs, Empfehlungen zur Energieeinsparung und Unterstützung bei der Beantragung von Fördermitteln für energieeffiziente Maßnahmen. Ziel ist es, die Energiekosten zu senken und gleichzeitig einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

ENERGIEKOSTEN DRÜCKEN

Die steigenden Kosten für Energie führten im Jahr 2023 dazu, dass viele Betriebe bis zu 6 Prozent ihres Jahresumsatzes für Energie aufwenden mussten. In diesem Zusammenhang gewinnt die Energieberatung an Bedeutung. Eine effiziente Energienutzung kann nicht nur die Betriebskosten senken, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Die Energieberatung des DFV zielt darauf ab, den Energieverbrauch zu analysieren und Optimierungspotenziale zu identifizieren. Dabei werden alle relevanten Bereiche eines Betriebs untersucht, von der Kühltechnik über die Beleuchtung bis hin zu den Produktionsprozessen. Ziel ist es, durch gezielte Maßnahmen den Energieverbrauch zu senken, ohne die Qualität der Produkte zu beeinträchtigen.

Ansatzpunkte zur Energieeinsparung finden sich zum Beispiel in der Kühltechnik. Erneuerungen, regelmäßige Wartungen, optimale Platzierungen und gute Isolierungen bieten zumeist gute Lösungen.

Weitere Ansatzpunkte liegen in der Beleuchtung. Der Einsatz von LED-Beleuchtung statt herkömmlicher Glühbirnen kann den Energieverbrauch deutlich senken. Zudem sollten Bewegungsmelder und Zeitschaltuhren eingesetzt werden, um unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Effiziente Maschinen und Geräte sowie deren Wartung tragen zu energieoptimierten Produktionsprozessen bei. Der Einsatz von Energiemanagementsystemen kann helfen, den Verbrauch zu überwachen und zu steuern.

Einsparpotentiale ergeben sich aus modernen und effizienten Heizungen und Lüftungen. Auch Wärmerückgewinnungssysteme können den Energiebedarf reduzieren.

Im Rahmen der Energieberatung werden auch Förderprogramme und finanzielle Anreize identifiziert, die Betriebe bei der Umsetzung von Energiesparmaßnahmen unterstützen.

KLIMAFREUNDLICHES FLEISCHERHANDWERK

Auch das Fleischerhandwerk steht vor der Herausforderung, seine Prozesse und Produkte weiter klimafreundlicher zu gestalten. Dieser Wandel ist nicht nur aus ökologischer Sicht wichtig, sondern wird zunehmend auch von den Kunden gefordert, die immer bewusster auf Nachhaltigkeit und

Umweltschutz achten. Klimaneutralität bedeutet, dass ein Betrieb keine Netto-Treibhausgasemissionen verursacht. Dies kann durch die Reduktion eigener Emissionen und den Ausgleich unvermeidbarer Emissionen durch Klimaschutzprojekte erreicht werden. Für das Fleischerhandwerk bedeutet dies, dass alle Produktionsschritte, von der Tierhaltung über die Verarbeitung bis hin zum Vertrieb, möglichst emissionsarm gestaltet werden müssen.

Die Beratungsstelle des DFV verfolgt dabei mehrere Strategien. Besonders zielführend ist die Reduktion des eigenen Energieverbrauchs durch Maßnahmen der Energieeffizienz oder durch erneuerbare Energien. Weitere Potentiale eröffnen sich durch die Optimierung der Lieferketten durch regionalen Bezug oder eine effiziente Logistik.

Beiträge zur Klimafreundlichkeit liefert auch die Verpackung. Hier sind Maßnahmen der Reduktion oder der Vermeidung,

sowie umweltfreundliche Alternativen wie recycelbare oder kompostierbare Materialien oder Mehrwegsysteme geeignet.

Weitere wichtige Maßnahmen können die Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder Recycling und Kompostierung sein.

Wenn eine Klimaneutralität angestrebt ist, dann unterstützt der DFV bei der Kompensation unvermeidbarer Emissionen, zum Beispiel durch Beteiligung an Klimaschutzprojekten.

HYGIENESCHULUNG IM FLEISCHERHANDWERK

Hygiene ist im Fleischerhandwerk von zentraler Bedeutung, um die Sicherheit und Qualität der Produkte zu gewährleisten und die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. Eine umfassende Hygieneschulung für alle Mitarbeitenden ist unerlässlich, um die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sicherzustellen und bestmögliche Hygienestandards zu erreichen. Hygieneschulungen dienen dazu, das Bewusstsein

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

Nachhaltigkeit in aller Munde



Der Klimawandel, die Umweltverschmutzung und das Artensterben stellen Europa und die Welt vor immense Herausforderungen. Die EU hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Europa soll bis 2050 der erste klimaneutrale Kontinent werden. Mit dem im Dezember 2019 unter Ursula von der Leyen vorgestellten „Green Deal“ wurde Nachhaltigkeit zum zentralen Thema.

Die neue EU-Richtlinie zur Unternehmens-Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD) erhöht den Druck auf größere Unternehmen, detailliert über ihre Umwelt- und Sozialauswirkungen zu berichten. Nicht-kapitalmarktorientierte kleine und mittlere Unternehmen (KMU), und damit die Mehrheit handwerklicher Betriebe, sind zwar von dieser Berichtspflicht ausgenommen, aber trotzdem indirekt betroffen. Denn berichtspflichtige Unternehmen, dazu zählen nicht nur Großunternehmen, sondern z. B. auch Banken und Versicherungen, verlangen oft ähnliche Informationen von ihren Lieferanten bzw. Kreditnehmern.

Um unter diesen Voraussetzungen den Verwaltungsaufwand für Betriebe zu begrenzen, die zwar nicht berichtspflichtig, aber innerhalb der Lieferkette oder als Kreditnehmer indirekt gezwungen werden, Kennzahlen oder Nachhaltigkeitsaktivitäten offen zu legen, wird auf EU-Ebene an einem freiwilligen Berichtsstandard (sog. VSME) gearbeitet, der sich an nicht-berichtspflichtige Unternehmen richtet.

Um dieses Ziel zu erreichen, muss jedoch sichergestellt sein, dass Handwerksbetriebe diesen freiwilligen Berichtsstandard – VSME – auch verstehen und auf Basis vorliegender Daten erfüllen können. Denn was sich in der Theorie gut anhört, muss noch lange nicht praktikabel sein. Deshalb hat der ZDH den VSME-Entwurf einem Feldtest unterzogen, an dem der DFV frühzeitig mit einem Mitgliedsbetrieb beteiligt war.

Die Entwicklung dieses Tools kann zeigen, dass Bürokratie nicht immer nur Hürden aufstellt, sondern auch Chancen bieten kann. Kleine handwerkliche Betriebe können nun ihre Geschäftsbeziehungen mit größeren Kunden sichern und sich gleichzeitig in Sachen Nachhaltigkeit weiterentwickeln. Dies ist ein Schritt in die richtige Richtung, um den Herausforderungen des Klimawandels und der Nachhaltigkeit effektiv zu begegnen.

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

für die Bedeutung von Sauberkeit und Hygiene im gesamten Betrieb zu schärfen und spezifisches Wissen zu vermitteln. Mitarbeitende müssen die Risiken und die richtigen Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen und zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit kennen.

Eine umfassende Hygieneschulung, wie sie vom DFV angeboten wird, umfasst die Grundlagen der Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion, Persönliche Hygiene, Betriebs-hygiene, Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, sowie gesetzliche Vorschriften und Standards. Eine fundierte Hygiene-schulung führt zu einer Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, es fördert das Vertrauen der Kunden, führt zur Gesetzeskonformität und zu einer Effizienzsteigerung.

BETRIEBSORGANISATION DIGITAL

Eine angepasste, digitale Betriebsorganisation erleichtert die Arbeit des Betriebsinhabers erheblich. Neben digitalen Lösungen, wie sie für einige Bereiche zum Beispiel vom B&L-Verlag angeboten werden, helfen auch einfache Varianten, wie die Nutzung von WhatsApp. Erleichtert wird zum Beispiel die Interne Kommunikation durch schnellere Abstimmungen und Gruppenchats. Leicht kann auch das Bestellmanagement integriert werden oder die Kommunikation mit den Kunden, zum Beispiel, wenn es um Angebote oder Aktionen geht.

Auch die Organisation und Planung rund um Termine und Dienstpläne wird erleichtert. Das gilt auch für Dokumentationen

und den Austausch bei Problemen. Verbesserungsvorschläge und Feedback werden schnell dokumentiert und weitergeleitet.

Die Integration von WhatsApp in die Betriebsorganisation des Fleischerhandwerks bietet zahlreiche Vorteile, insbesondere in Bezug auf Flexibilität und Effizienz der Kommunikation. Mit der richtigen Implementierung und Beachtung von Datenschutzrichtlinien kann WhatsApp ein wertvolles Werkzeug für die Optimierung betrieblicher Abläufe sein.

KENNZEICHNUNG! ABER RICHTIG

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) bietet eine umfassende Beratung und Unterstützung für die rechtskonforme Kennzeichnung von vorverpackter Ware an. Die Resultate dieser Kennzeichnungsüberprüfung werden den Betrieben zusammen mit einem Prüfbericht und einer Fotodokumentation, die Korrektur- und Verbesserungsvorschläge enthält, zugeschickt. Zusätzlich bietet der DFV seinen Mitgliedern weitere Informa-

tionen, Handreichungen und passende Werkzeuge an, um die Kennzeichnung von Lebensmitteln zu unterstützen. Auf Wunsch wird bei Anfragen zu Leitsätzen, Rezepturen, Produktspezifikationen, Rindfleischetikettierung, QS-Qualität und -Sicherheit, Rohstoffen, Standardisierung, technischen Einrichtungen und ähnlichen Themen unterstützt.



LEGENDÄR LECKER.

**RAPS: SEIT 100 JAHREN
IHR SPEZIALIST FÜR
GESCHMACK UND
FUNKTIONALITÄT.**



gesund
genießen



Kaufhaus

Leistungsbeschreibung
mit freierhandl. Lieferant
Vorteil: 10-15% bis
auswärtige
10-15% bis
sonstige
Leistungsbeschreibung
10-15% bis
sonstige



Fleischerfachgeschäft
Partyservice



Fleischerfachgeschäft
Partyservice

„Künstliche Intelligenz im Fleischer-Fachgeschäft?!“

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Unsere Fleischereien stehen vor der Herausforderung, traditionelle Handwerkskunst mit modernen Technologien zu verbinden, um effizienter zu arbeiten und den Kundenservice zu verbessern. Ich bin mir sicher, dass Künstliche Intelligenz (KI) eine Vielzahl an Möglichkeiten bietet, diesen Spagat zu meistern. Betrachtet man unseren Arbeitsalltag, dann kann ich mir den Einsatz von KI in verschiedenen Bereichen vorstellen.

Zur Verbesserung des Kundenservice kann KI auf der Website des Unternehmens oder über Messenger-Dienste rund um die Uhr Kundenanfragen beantworten, einschließlich Informationen zu Öffnungszeiten, Produktverfügbarkeiten und speziellen Angeboten. Fragen zu Produkten, Zubereitungsmethoden oder Rezepten werden schnell und präzise beantwortet.

Auch im Marketing kann KI bei der Erstellung von Blogbeiträgen, Social Media Posts und Newslettern helfen. Dies spart Zeit und stellt sicher, dass regelmäßig Content bereitgestellt wird. Durch die Analyse von Kundeninformationen kann KI maßgeschneiderte Angebote erstellen, die auf die individuellen Kaufgewohnheiten des Kunden abgestimmt sind. Im Bereich Bestellmanagement und Logistik kann KI Bestellungen entgegennehmen, bestätigen und den Kunden über den Status der Bestellung informieren. Das reduziert die Arbeitsbelastung des Personals und minimiert Fehler. KI kann dabei helfen, den Lagerbestand zu überwachen und rechtzeitig Nachbestellungen zu veranlassen.

Die Schulung und Unterstützung von Mitarbeitern wird durch KI effizienter. Sie kann Schulungsmaterialien für neue Mitarbeiter erstellen, zugeschnitten auf die spezifischen Bedürfnisse des Fleischer-Fachgeschäftes. Dies erleichtert die Einarbeitung und stellt sicher, dass alle Mitarbeiter auf dem gleichen Wissensstand sind. Eine durch KI erstellte und gepflegte Wissensdatenbank kann Mitarbeitern als Nachschlagewerk dienen, um schnell Antworten auf fachliche Fragen zu finden. KI trägt auch zur Entwicklung neuer Rezepte bei, basierend auf den verfügbaren Fleischangeboten und Kundenpräferenzen. Durch interaktive Funktionen, wie zum Beispiel ein wöchentlicher „Rezept der Woche“-Vorschlag oder ein „Was koche ich heute?“-Assistent, kann die Bindung der Kunden an das Geschäft gestärkt werden.

Die Integration von KI in den Berufsalltag von Fleischereien bietet aus meiner Sicht zahlreiche Vorteile. Durch die Nutzung dieser Technologie können unsere Betriebe ihre Effizienz steigern, Kosten senken und gleichzeitig ein modernes und ansprechendes Einkaufserlebnis für ihre Kunden schaffen. Ich bin gespannt, was da auf uns zukommt.

FLEISCHERHANDWERK – DAS ORIGINAL

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) hat sein Werbekonzept „Fleischerhandwerk – Das Original“ erfolgreich abgeschlossen. Über einen Zeitraum von fast zwei Jahren wurde die Öffentlichkeit durch dieses Konzept auf die wesentlichen Eigenschaften, Vorzüge und Angebote des Fleischerhandwerks aufmerksam gemacht. Ziel war es, die Besonderheiten sowie die Herausforderungen des Fleischer-, Metzger- und Schlachterhandwerks hervorzuheben.

Das Konzept bestand aus mehreren Phasen, die nacheinander umgesetzt wurden, um spezifische Zielgruppen durch maßgeschneiderte Botschaften zu erreichen. Jede der insgesamt sieben Phasen beinhaltete kurze, prägnante Filme, die die jeweiligen Kernbotschaften vermittelten. Der DFV unterstützte jede Phase mit begleitenden Aktivitäten in den sozialen Medien.

Im ersten Jahr wurden drei Phasen durch Filme umgesetzt: Ein Imagefilm unter dem Motto „Wir sind das Original“, gefolgt von „Wir sind regional“ und „Wir sind Profis“. Außerdem wurden Nachwuchswerbefilme mit dem Titel „Wir suchen euch“ produziert. Im darauffolgenden Geschäftsjahr erweiterte der DFV die Serie um Erfahrungsberichte von Auszubildenden und drei zusätzliche Phasen, darunter Werbung für Quereinsteiger sowie Filme mit den Schwerpunkten „Wir sind nachhaltig“ und „Wir sind Teil der regionalen Wertschöpfungskette“.

Im Mittelpunkt aller Aktivitäten stand die f-Marke, gekennzeichnet durch den etablierten Slogan „Das Original“. Die zielgruppenorientierten Filmbeiträge wurden in den Kommunikationskanälen des DFV genutzt.



Sitzung des Arbeitskreises Werbung und Öffentlichkeitsarbeit

Mitglieder, Innungen und Landesverbände haben die Möglichkeit, alle Filme für ihre werbliche Kommunikation einzusetzen. Die Filme werden in verschiedenen Formaten bereitgestellt, einschließlich solcher für die Nutzung in sozialen Medien. Sie bieten zudem eine Basis für die Erstellung individuell angepasster Filme.



IMAGEFOTOS NEU ERSTELLT

Seit 2014 stellt der DFV seinen Mitgliedern Fotos unter der Webseite bilder.fleischerhandwerk.de zur Verfügung. Diese Bilder werden sowohl für Kommunikation in der Presse als auch für werbliche Maßnahmen genutzt. Insbesondere Fotos, die Produktion und Verkauf von handwerklich erzeugten Fleischspezialitäten zeigen, werden sowohl für die Kunden als auch für die Nachwuchswerbung verwendet. Da die Fotos auch in der Presse erscheinen, tragen sie erheblich zur Imagebildung des Fleischerhandwerks bei. Um zeitgemäße und aktuelle Fotos anbieten zu können, hat der DFV mit Unterstützung der Nationalmannschaft neue Bilder erstellt. Diese neuen Fotos können von den Mitgliedern des DFV kostenfrei und rechtssicher genutzt werden.

PLAKATE ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BAUERN UND GEGEN DIE ERHÖHUNG DER MEHRWERTSTEUER AUF FLEISCH

Um die Forderungen der Bauern, die sich gegen die Streichung von Vergünstigungen für die Landwirtschaft richteten, zu unterstützen, stellte der DFV seinen Mitgliedern Plakate mit den Aufschriften „Ohne Bauern keine Fleischer“, „Ohne Bauern keine Metzger“ und „Ohne Bauern keine Schlachter“ zur Verfügung. Mit diesen Plakaten demonstrierten viele Fleischereien in ihren Verkaufsräumen und auf ihren Fahrzeugen Solidarität zu den Bauern.

Im Rahmen der gemeinsamen Positionierung der Verbände der Lebensmittelhandwerke zur Mehrwertsteuererhöhung in der Gastronomie bot der DFV seinen Mitgliedern Plakate an, um die Kunden auf die Problematik aufmerksam zu machen.



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. Jeder ist als Individualist unverwechselbar. 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 haben.



Regional



Profi

Phase 3: „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: „Wir sind in der Ausbildung“

Zu Wort kommen zwei Auszubildende, die Fleischer oder Metzger werden möchten und eine Auszubildende, die ihren Abschluss als Fleischerei-Fachverkäuferin anstrebt.



Sissi



Marvin



Karl

Phase 4: „Quereinsteiger“

Neben den ausgebildeten Fachkräften werden 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.



Verkäuferin



Fleischer

Phase 5: „Wir sind nachhaltig“

Nachhaltigkeit wird nicht nur von Produkten, sondern auch von Produktionsprozessen und dem Handel mit Produkten verlangt. Das Fleischerhandwerk wirtschaftet traditionell nachhaltig, ob im sozialen Bereich, in der Ökologie oder der Ökonomie.



Nachhaltigkeit

Phase 6: „Wir sind Teil der regionalen Wertschöpfung“

Funktionierende regionale Wertschöpfungsketten sind Voraussetzung für eine nachhaltige Entwicklung der Region. Hierzu nehmen die handwerklichen Fleischereien einen wichtigen Platz ein.



Wertschöpfungs-
kette



Plakat zur Unterstützung der Bauernproteste

PLAKATE ZUR FUSSBALL-EUROPAMEISTERSCHAFT

Anlässlich der Fußball-Europameisterschaft im Juni und Juli 2024 stellte der DFV seinen Mitgliedern insgesamt fünf verschiedene Plakatmotive zur Verfügung. Diese Plakate wiesen auf den Lieferservice der Fleischereien während der EM hin. Eines der Plakate bot die Möglichkeit, individuelle Texte einzufügen, um gezielt auf spezielle Angebote oder Dienstleistungen der jeweiligen Fleischerei aufmerksam zu machen.

ONLINE-WEITERBILDUNG

„Wie erstelle und optimiere ich mein Unternehmensprofil bei Google?“ Das war das Thema einer Online-Weiterbildung für die Mitglieder des DFV. Google bietet jedem Unternehmen die Möglichkeit, kostenlos ein eigenes Unternehmensprofil zu erstellen und für werbliche Zwecke einzusetzen.

Die Teilnehmer des Seminars erfuhren, was zu beachten ist, damit die eigene Fleischerei gut zu finden ist, beim Ranking



Plakat zur Fussball-EM in Deutschland

möglichst an erster Stelle steht und welche Informationen, die von den Nutzern des Profils hinterlassen werden, für das eigene Marketing zu verwenden sind.



DER BLOG DES FLEISCHERHANDWERKS

Die Website www.gutergenuss.de dient als Verbraucherbloggerblog des Fleischerhandwerks, auf dem regelmäßig Geschichten für Fleisch- und Wurstliebhaber veröffentlicht werden. Diese Geschichten laden zum Genießen und Entdecken ein. Der Blog bietet neben warenkundlichen Tipps und schmackhaften Rezepten rund ums Fleisch auch Einblicke in die Welt der Fleischerinnen, Fleischer und ihrer Betriebe. Mehr als 40 vorgestellte Fleischereien veranschaulichen deren Leistungskraft, regionale Bedeutung und die charakteristische Individualität, die das Fleischerhandwerk prägen.



Foto aus der neuen Image-Bilderserie zur Produktion im Fleischerhandwerk



Foto aus der neuen Image-Bilderserie zum Verkauf im Fleischerhandwerk



DFV

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

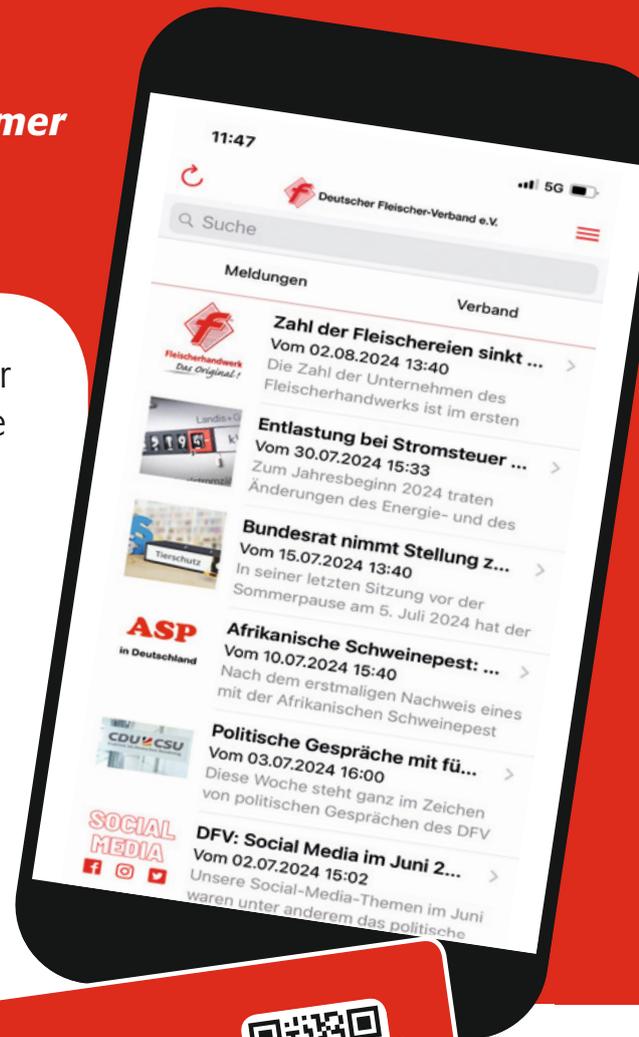
Die App des DFV informiert Sie schnell und unkompliziert über alles, was für Unternehmer aus dem Fleischerhandwerk wichtig ist.

Ob aktuelle Themen wie Steuerentlastungen 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.

DIE FLEISCHERBERUFE IM NETZ

Das Portal www.fleischerberufe.de dient als zentrale Anlaufstelle für Auszubildende und jene, die eine oder einer werden möchten. Es bietet jungen Interessierten umfassende Informationen zu den Berufsbildern des Fleischers und der Fleischerin sowie der Fleischerei-Fachverkäuferin und des Fleischerei-Fachverkäufers, einschließlich der erforderlichen Voraussetzungen und den beruflichen Perspektiven, die sich nach einer Ausbildung eröffnen.

Zusätzlich richtet sich das Angebot an Lehrkräfte und Ausbildungsbetriebe: Lehrpersonal erhält Zugang zu spezifischem Unterrichtsmaterial, während ausbildungswillige Betriebe Unterstützung finden und sich in einer Datenbank listen können. Diese Datenbank erleichtert es jungen Menschen, Ausbildungsplätze im Fleischerhandwerk zu finden.

DIE APP DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Die App des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) hat sich als Kernstück der Verbandskommunikation etabliert. Ihre Hauptfunktion ist die direkte Übermittlung wichtiger Informationen an die mobilen Geräte der Verbandsmitglieder – Informationen, die in früheren Zeiten hauptsächlich über Rundschreiben, Pressemitteilungen und den internen Internetbereich verbreitet wurden. Die App verkürzt die Informationswege erheblich und steigert die Aufmerksamkeit der Mitglieder.

Der Zugriff auf die App bleibt exklusiv für Innungsmitglieder reserviert. Seit Juli 2022 bietet sie einen barrierefreien Zugang zu den Online- und Extranet-Angeboten des DFV. Zudem wurde eine Suchfunktion integriert, die das Auffinden älterer Mitteilungen vereinfacht. Damit dient die App als zentrale Anlaufstelle für alle relevanten Informationen, die der DFV seinen Mitgliedern bereitstellt.

DIE DREI MINUTEN UMFRAGE



Die
Drei
Minuten
Umfrage

Die DFV-App bietet die Möglichkeit, schnelle und prägnante Umfragen unter den Mitgliedern durchzuführen. Diese „Drei Minuten Umfragen“ dienen nicht nur der Unterstützung der politischen Arbeit des Verbandes, sondern versorgen die Mitglieder auch mit wertvollen Informa-

tionen. Sie ermöglichen es, Daten über die Strukturen und Entwicklungen im Fleischerhandwerk zu sammeln sowie Einstellungen und Bedürfnisse der Branche zu erfassen. Darüber hinaus bieten sie die Gelegenheit, aktuelle Trends und Meinungen innerhalb des Fleischerhandwerks zu verifizieren und zu quantifizieren.

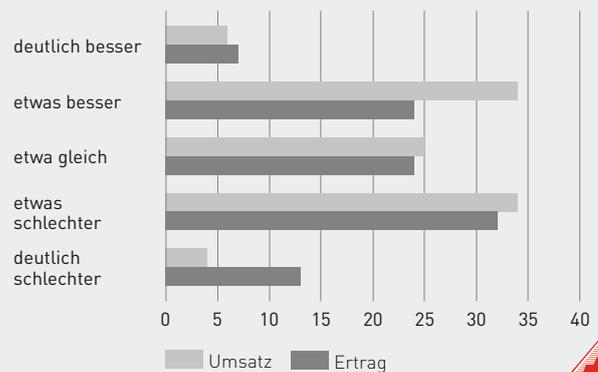
FRAGEN ZUR WIRTSCHAFTLICHEN LAGE IM FLEISCHERHANDWERK



Die unruhigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen im ablaufenden Geschäftsjahr haben den DFV veranlasst, drei Umfragen zur wirtschaftlichen Lage im Fleischerhandwerk durchzuführen.

Damit konnte schnell erfasst werden, welche Auswirkungen die rasanten Änderungen der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen auf die Mitglieder des DFV haben. Mit den Ergebnissen konnten kurzfristig politische Forderungen mit Fakten untermauert werden.

WIRTSCHAFTLICHE LAGE FRAGE: WIE VERLIEFEN DIE GESCHÄFTE IM ERSTEN HALBJAHR 2024 IM VERHÄLTNIS ZUM ERSTEN HALBJAHR 2023?



Quelle: Eigene Erhebung, Juni 2024 (n = 96), Angaben in %



Die Ergebnisse der Befragungen zeigten deutlich, dass die wirtschaftliche Lage im Fleischerhandwerk sehr uneinheitlich ist.

Der Anteil der Unternehmen, die sehr gut durch die letzten Krisen gekommen sind, ist ebenso groß wie der Anteil der Unternehmen, die schlechtere wirtschaftliche Entwicklungen zu verzeichnen hatten. Insgesamt zeigt sich jedoch, dass die wirtschaftliche Entwicklung und auch die Stimmung in der untersuchten Zeit kontinuierlich besser wurden.



Auf die Frage, warum bei einigen Betrieben die Geschäftsentwicklungen hinter den Erwartungen zurückgeblieben sind, wurde angegeben, dass die Kunden zwar kämen, jedoch weniger kauften. Darüber hinaus belasten die Personalknappheit, die Aufwendungen für bürokratische Anforderungen und die steigenden Kosten den Geschäftsverlauf.

Auf die Frage nach den größten Sorgen für die Zukunft wurde an erster Stelle die zunehmende Bürokratisierung genannt, gefolgt von der Personalverfügbarkeit sowie den Kostensteigerungen. Da diese Frage im Herbst 2023 gestellt wurde, spielte auch die Inflation noch eine Rolle.



DER PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

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

auch besonders verbunden fühlen. Aktuell besteht der Partnerkreis aus 44 Unternehmen.

PRESSEARBEIT

Die Pressearbeit des DFV dient der Positionierung des Fleischerhandwerks, seiner Vertreter, 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 Presseinformationen und unterstützt seine Mitgliedsbetriebe bei Preseterminen 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 Personalsituation in den Fleischereien, der Betriebsrückgang, die Kaufzurückhaltung der Verbraucher sowie die bürokratischen Belastungen im Mittelpunkt der Presseanfragen. Die Zahl der Presseanfragen beim DFV liegt aktuell bei rund 120 im Jahr und ist damit nach den Krisen rund um Inflation und Energiepreisexplosion wieder etwas zurückgegangen.

FACHPRESSE

Das offizielle Organ des DFV ist die afz – allgemeine fleischerzeitung, die im Deutschen Fachverlag in Frankfurt am Main erscheint.

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

KUNDENZEITSCHRIFTEN

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



Präsident Dohrmann im Studio von Servus TV

Ladentheke, dem wichtigsten Kommunikationsmittel 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. Ergänzt wird sie 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 Fleischereien an. Das Fleischer-Kundenmagazin CARNEO ist in Zusammenarbeit mit dem DFV entstanden. Die Zeitschrift, die monatlich erscheint, setzt die Produkte der Fleischer hochwertig, ästhetisch und unter Verwendung der f-Marke in Szene und informiert über interessantes Wissen rund ums Fleisch.

Die Zeitschrift nimmt auch Themen aus dem Verband auf, die für den Endkunden wichtig sein können, wie beispielsweise Informationen über die Berufe des Fleischerhandwerks. CARNEO kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des DFV zur Kundeninformation eingesetzt werden.

FLEISCHERHANDWERK IM INTERNET

Die zentrale Internetpräsenz des DFV ist www.fleischerhandwerk.de. Besonders wichtig für die Ansprache von Auszubildenden ist www.fleischerberufe.de. Zusätzlich bietet der Verband seinen Mitgliedsbetrieben weitere Webseiten an, darunter 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 den Innungsmitgliedern die Bandbreite der angebotenen Leistungen von Innungen und Verbänden vorstellen.

Im vergangenen Geschäftsjahr wurden die generisch gewachsenen Internetpräsenzen aus Gründen der Effizienz weiter zusammengeführt, sodass eine einfache Bearbeitung aller Inhalte durch die Mitarbeiter des DFV möglich wird.

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEN SOZIALEN MEDIEN

In der Öffentlichkeitsarbeit des DFV spielen die sozialen Medien eine zunehmend wichtige Rolle. Je nach Zielgruppe werden unterschiedliche Kanäle und Ansprachen genutzt. Die Zielgruppen umfassen potenzielle Auszubildende, Auszubildende, Verbraucher, Politiker, Fleischereien sowie spezifischere Gruppen wie Familien, Fleischliebhaber oder Grillfreunde. Insgesamt folgen dem DFV auf allen Kanälen zusammen über 25.000 Personen.

Wir lesen ...



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



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.

Besonders gut werden die Aktivitäten der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks angenommen. Diese agiert als Repräsentant und Influencer für das Fleischerhandwerk und übernimmt einen Großteil der Kommunikation mit den Zielgruppen, zu denen sowohl junge Fachkräfte als auch interessierte Jugendliche gehören. Die Nationalmannschaft begleitet diverse Veranstaltungen wie Azubimessen, Messen, Workshops und politische Veranstaltungen. Ein Teil der Mannschaft trifft sich ein bis zweimal im Jahr, um Videocontent zu produzieren und aktuelle Trends aufzugreifen.

Die regelmäßigen Beiträge der Warenkunde, die von Betrieben geteilt werden, um aktuelle Angebote zu bewerben, erfreuen sich ebenfalls großer Beliebtheit. Auch die in den sozialen Medien verbreiteten Beiträge von www.gutergenuss.de werden gerne von den Betrieben und Verbrauchern genutzt.

Ein weiterer Erfolgsfaktor sind die im vergangenen Jahr entstandenen Werbefilme, die weiterhin gerne von den Betrieben genutzt und geteilt werden. Diese Filme

vermitteln auf ansprechende und informative Weise die Werte und Vorteile des Fleischerhandwerks.

Ein großer Erfolg in der Online-Kommunikation des DFV sind die GIFs, die mittlerweile weltweit bereits 49,7 Millionen Mal verwendet wurden. Diese bestehen größtenteils aus Mitgliedern der Nationalmannschaft, Logos und kurzen Sequenzen, die das Fleischerhandwerk repräsentieren, und werden vor allem in Instagram Stories, auf Facebook und im Messenger verwendet. Die GIFs sind ein unterhaltsamer und effektiver Weg, um die Botschaften des Fleischerhandwerks zu verbreiten und die Online-Präsenz weiter zu stärken.

01.09.2023	02.03.2024
02.11.2023	02.04.2024
01.12.2023	08.05.2024
11.01.2024	05.06.2024
04.02.2024	02.07.2024



DIE SOZIALEN MEDIEN AUF DEM PRÜFSTAND

Im Rahmen der Sitzung des Arbeitskreises „Zukunftswerkstatt“ wurde angeregt, die Aktivitäten des DFV in den Sozialen Medien sowie die Internetauftritte des Verbandes einer

Prüfung zu unterziehen, um Verbesserungspotentiale zu identifizieren.

Grundsätzlich wies die Expertise auf ein sehr hohes Qualitätsniveau bei den Online-Auftritten des DFV und der Nationalmannschaft hin. Alle Aktivitäten des DFV wurden von einer Expertin untersucht und für jede einzelne wurden Verbesserungspotentiale identifiziert. Die Verbesserungsvorschläge, die sowohl technischer als auch inhaltlicher Natur waren, konnten im Verlaufe des Geschäftsjahres fast alle umgesetzt werden. Einige Vorschläge wurden aufgrund der dafür fehlenden finanziellen Mittel bisher nicht realisiert. Insbesondere ging es bei diesen Anregungen um eine intensivere Verbreitung der Informationen im Netz. Im Rahmen der Regionaltagungen wurden die wichtigsten Ergebnisse der Expertise vorgestellt.

F-MARKEN-WEBSHOP NEU AUFGEBAUT

Um weniger Zeit für Pflege und Aktualisierung aufwenden zu müssen und um ihn rechtsicher zu machen, hat der DFV den Shop neu aufgebaut. Die Zugangsdaten werden automatisch erzeugt und sind dem DFV nicht mehr bekannt. Zugang erhält jedes Innungsmitglied, dass sich mit seiner zuvor dem DFV zur Verfügung gestellten E-Mail-Adresse angemeldet hat. Aktuell wird die Bilderdatenbank ebenfalls neu aufgebaut.

WERBLICHE AUFTRITTE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Neben der Teilnahme an Wettbewerben, ist eine der wichtigsten Aufgaben der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks aktiv für das Fleischerhandwerk zu werben. Je nach Ziel und Zielgruppe werden die Mitglieder der Mannschaft für

Digitale Lösungen für das Fleischerhandwerk



DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr mit der App für Fleischereien!

- + Vorbestellen
- + Angebote & Mittagstisch
- + Push Funktion
- + Digitale Kundenkarte
- + Rezepte
- + inkl. Drucker für Bestelleingänge





Mehr erfahren unter www.diefleischerapp.de



DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



Fleisch 2°C bis 4°C
vor 11 Minuten



Pasta 2°C bis 6°C
vor 5 Minuten



Fleisch 2°C bis 4°C
vor 11 Minuten

Tätigkeiten

Heute fällig ⚠

ZU ERLEDIGEN: Fr., 26.11.2024

FILIALE: Hauptgeschäft

RAUM: Küche

TÄTIGKEIT: Desinfektion mit Desinfektionsmittel

OBJEKT: Bodenablauf

BEZICHLUNG: optional

BEMERKUNG:

✔
✖

Automatische Temperaturüberwachung und HACCP Checklisten in einer App!



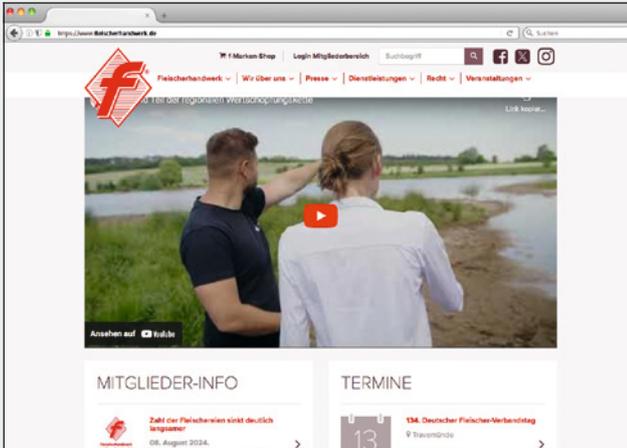
HACCP TEMPERATURSENSOREN

Einfachste Installation! Sofort einsatzbereit! Funktioniert überall!



Mehr erfahren unter www.diehaccpapp.de

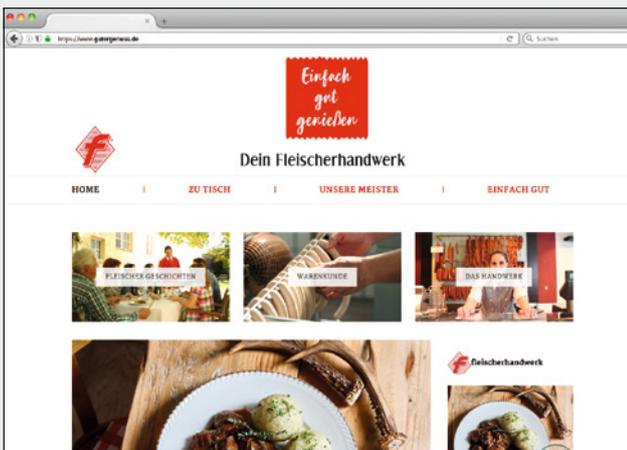
DER DFV IM INTERNET



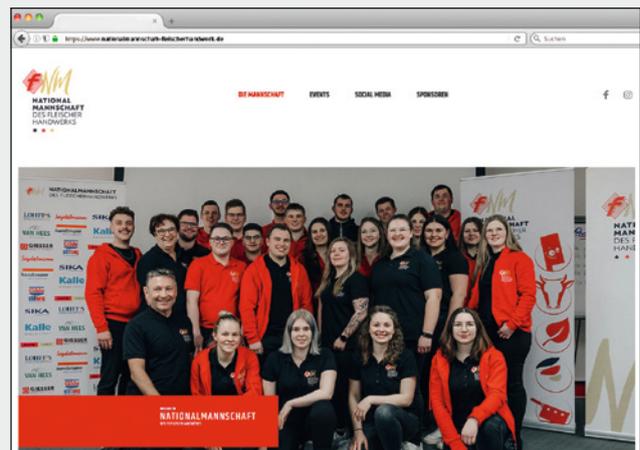
www.fleischerhandwerk.de



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



unterschiedliche Maßnahmen und Aktionen eingesetzt, die einer breiten Öffentlichkeit über die sozialen Medien zugänglich gemacht werden. Beispiele hierfür sind:

- » Nachwuchswerbung: Auf der Ausbildungsmesse in Marburg wurden gemeinsam mit jungen Menschen Würste abgefüllt, gegrillt und verkostet.
- » Aktionen für Auszubildende: In regelmäßigen Abständen gab es „Tipps vom Profi“ in Form unterhaltsamer Filmbeiträge.
- » Unterstützung für Auszubildende: Fragenaktionen werden durchgeführt, bei denen Auszubildende Fragen stellen und die Nationalmannschaft mit kleinen Erklärfilmen antwortet. Diese Aktion wird hauptsächlich über das digitale Berichtsheft beworben.
- » Regionale Leistungswettbewerbe: Veranstaltungen wie die Verbrauchermesse „Iss gut“ in Sachsen wurden unterstützt.
- » Politische Aktionen: Im Rahmen des „Tag des Brotes“ wurden gemeinsam mit der Nationalmannschaft des Bäckerhandwerks Wurstbrote an Bundespolitiker verteilt.



Nationalmannschaft auf der Ausbildungsmesse in Mainz



Schnappschüsse von den Produktionstagen „Imagebilder“

- » Aktionen für Innungen und Verbände: Auftritte der Nationalmannschaft auf regionalen Messen wie der SÜFFA oder der FAMEBA sorgten für Aufmerksamkeit.
- » Verbraucheraktionen: Filmbeiträge zum Barbecue, öffentliche Auftritte wie bei der Verleihung des Landesehrenpreises in Mainz oder die regelmäßig ausgestrahlten „Tipps vom Profi“ richten sich direkt an die Öffentlichkeit. Tipps vom Fleischer werden in Gebärdensprache vorgestellt.
- » Trends: Aktionen wie „Dumm gefragt“ und „Abbau von Vorurteilen“ wurden genutzt, um junge Menschen auf das Fleischerhandwerk aufmerksam zu machen.
- » Partner: Besuche und gemeinsame Aktivitäten mit Partnern aus der Industrie, wie Workshops mit der VAN HEES GmbH, der VEMAG Maschinenbau GmbH und der Peter Gelhard Naturdärme KG, oder Treffen mit der Jugendorganisation des Naturdarmverbandes vertiefen die Zusammenarbeit.

Darüber hinaus stand die Nationalmannschaft für die Erstellung von Werbematerial zur Verfügung, zum Beispiel im Rahmen der Erstellung von Imagefotos für das Fleischerhandwerk.



Social-Media-Aktion: Tipps für Verbraucher



Social-Media-Aktion gegen Vorurteile



Social-Media-Aktion: „Dumm gefragt“



Social-Media-Aktion: innovative Ideen für das Fleischerhandwerk

Nein, die Fleischereien sterben nicht!



Immer wenn irgendwo eine Fleischerei ihre Pforten schließt, meldet sich die Presse bei uns mit der Frage, warum die Fleischereien in Deutschland sterben. Vermutet wird in erster Linie, dass fast kein Mensch mehr Fleisch isst und die Fleischer einen Trend verschlafen haben, als sie sich dagegen entschieden haben, das Fleisch aus der Theke zu nehmen und durch alternative Proteine zu ersetzen.

Betrachtet man die Zahlen, dann stellt man in der Tat fest, dass die Zahl der Fleischereien stetig abnimmt. Woran liegt das? Mit Sicherheit nicht am Fleisch, denn die Bäckereien verzeichnen exakt die gleichen Rückgänge. Auch zeigen die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse, dass die meisten Fleischereien gesunde Unternehmen sind, die sich gut am Markt behaupten können. Ausnahmen gibt es natürlich: Fleischereien, die an einem Standort gegründet wurden, der einst gut war, heute jedoch schlecht. Oder Fleischereien, die einen starken Wettbewerber bekommen haben. Gründe können auch in der Betriebswirtschaft, im Personal oder in familiären Problemen gefunden werden. All diese Gründe sind jedoch nicht spezifisch für Fleischereien.

Aus Sicht unserer Statistischen Abteilung liegt der Grund einfach darin, dass es zahlenmäßig mehr, zumeist altersbedingte, Schließungen gibt als Neugründungen. Schaut man die Entwicklung der Betriebe an, versteht man, warum das so ist. Fast alle Fleischereien, die heute erfolgreich am Markt sind, haben einst sehr klein angefangen. Ein Raum, manchmal zwei. Oftmals betrieben von nur einer oder zwei Personen. Nach und nach sind sie gewachsen. So eine Gründung ist heute quasi unmöglich. Das lassen weder die gesetzlichen Anforderungen noch die Kundenerwartungen zu. Wer heute gründen möchte, der muss ordentlich Geld in die Hand nehmen. Falls das Kapital aufzutreiben ist, brauchen der Gründer oder die Gründerin einen sehr langen Atem, bis sich dieses Kapital verzinst. Trotzdem erleben wir immer noch Gründungen. Leider jedoch weniger als Schließungen.

Die Fleischereien sterben nicht. Aber es werden weniger. Soll die Zahl nicht weiter linear zurückgehen, dann müssen die Rahmenbedingungen für Neugründungen oder Übernahmen verbessert werden. Gefragt sind die Kommunen ebenso wie die Länder und der Bund.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

IFFA – PLANUNGEN FÜR 2025 SIND ANGELAUFEN

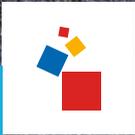
Die IFFA ist seit über 70 Jahren die weltweit wichtigste Fachmesse im Bereich der Investitionsgüter für das Fleischerhandwerk und die fleischverarbeitende Industrie. Sie öffnet alle drei Jahre ihre Tore und entspricht damit in etwa dem Innovationszyklus der relevanten Zulieferindustrie. Innovationen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

Die letzte IFFA im Jahr 2022 war erfolgreich. Zwar wurden coronabedingt und aufgrund des Krieges in der Ukraine weniger Besucher gezählt, jedoch ergaben Befragungen bei Ausstellern und Besuchern eine gleich hohe Zufriedenheit mit der Messe wie 2019. Mit knapp 50.000 Besuchern aus

129 Ländern und 860 Ausstellern aus 44 Nationen konnte die IFFA ihren Anspruch als Leitmesse der Branche bestätigen.

Die nächste IFFA wird vom 3. bis 8. Mai 2025 in Frankfurt stattfinden. Der DFV wird sich wieder mit einem großen Stand auf der Messe präsentieren und plant schon jetzt im Vorfeld der Messe die ersten Auslandswettbewerbe. Die Wettbewerbe im außereuropäischen Ausland, insbesondere in Japan und den USA sind ein wichtiger Bestandteil der kommunikativen Vorbereitung des Branchentreffens in Frankfurt.

Die Landesverbände des Fleischerhandwerks erhalten auf der IFFA die Möglichkeit landesspezifische Leistungen vorzustellen und auch Mitgliedern aus anderen Bundesländern anzubieten.



IFFA

3. – 8. 5. 2025
Frankfurt am Main

Follow us!
#IFFA2025

Technology for Meat and Alternative Proteins



messe frankfurt

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS



Nutzfahrzeuge



Mercedes-Benz



KFZ-RAHMENABKOMMEN UND SONDERRABATTE IM INTERNET

Der DFV hat drei Kooperationen mit Internet-Anbietern für KFZ abgeschlossen, die Vorzugskonditionen gewährleisten. Diese Angebote umfassen praktisch alle Hersteller und Modelle und können auch von Mitarbeitern und Familienangehörigen genutzt werden. Die Bestellung ist jedoch ausschließlich über das Internet möglich.

CarFleet24 bietet Mitgliedern der Fleischerinnungen Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf. Ein Neuwagen-Konfigurator ermöglicht das individuelle Zusammenstellen des Wunschautos. Zusätzlich 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 Sonderkonditionen. Nutzer des Vorteilsclubs 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 FW Automobil Einkaufsgemeinschaft bündelt die Nachfrage von zahlreichen Berufsverbänden. Dadurch ermöglicht sie auch Mitgliedsbetrieben der Fleischerinnungen beim Kauf oder Leasing bei nahezu allen Vertragshändlern vor Ort Rabatte, die sonst nur Firmen mit einem Fuhrpark realisieren können.

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

Ausgezeichnete Fleischerei



W

Spezialitäten
Metzger



Der
MARKT
METZGER
SPEZIALITÄTEN
AUS DEM
VOGELBERG



„Spielräume nutzen – aber solide“

Vizepräsident Eckhart Neun

Die Arbeits- und Leistungsfähigkeit eines Verbandes hängt auch und ganz wesentlich von einer soliden Finanzierung ab. Wir müssen reagieren können auf die jeweiligen Herausforderungen der Zeit. Man darf mit Fug und Recht behaupten, dass der Verband in dieser Hinsicht schon immer sehr gut aufgestellt war und auch aktuell ist.

Wir haben in den letzten Jahren trotz sehr moderater Beitragsanpassungen jeweils auch noch einige Mittel in die Rücklage einstellen können. Das gibt uns heute die Möglichkeit, auf Ereignisse zu reagieren oder auch neue Projekte anzustoßen. Ein gutes Beispiel hierfür ist die Anschubfinanzierung für unser neues Hauptstadtbüro, die wir aus diesen Rücklagen bestreiten können, ohne hierfür Beiträge schon im Vorfeld erhöhen zu müssen.

Auch andere außergewöhnliche Ereignisse können wir aus unseren Ersparnissen bestreiten. Wir planen zu unserem 150-jährigen Bestehen in 2025 eine Jubiläumsveranstaltung, die ein starkes Signal aussenden soll, bis hinein in wichtige politische Kreise. Eine solche Aktion, die unser Standing im politischen Berlin hervorhebt und unterstreicht, kann für unsere zukünftige Arbeit dort von großem Wert sein. Auch eine solche Veranstaltung können wir aus Rücklagen finanzieren. Die Mitgliederversammlung wird darüber entscheiden, ob wir das tun sollen, das Präsidium wirbt sehr dafür.

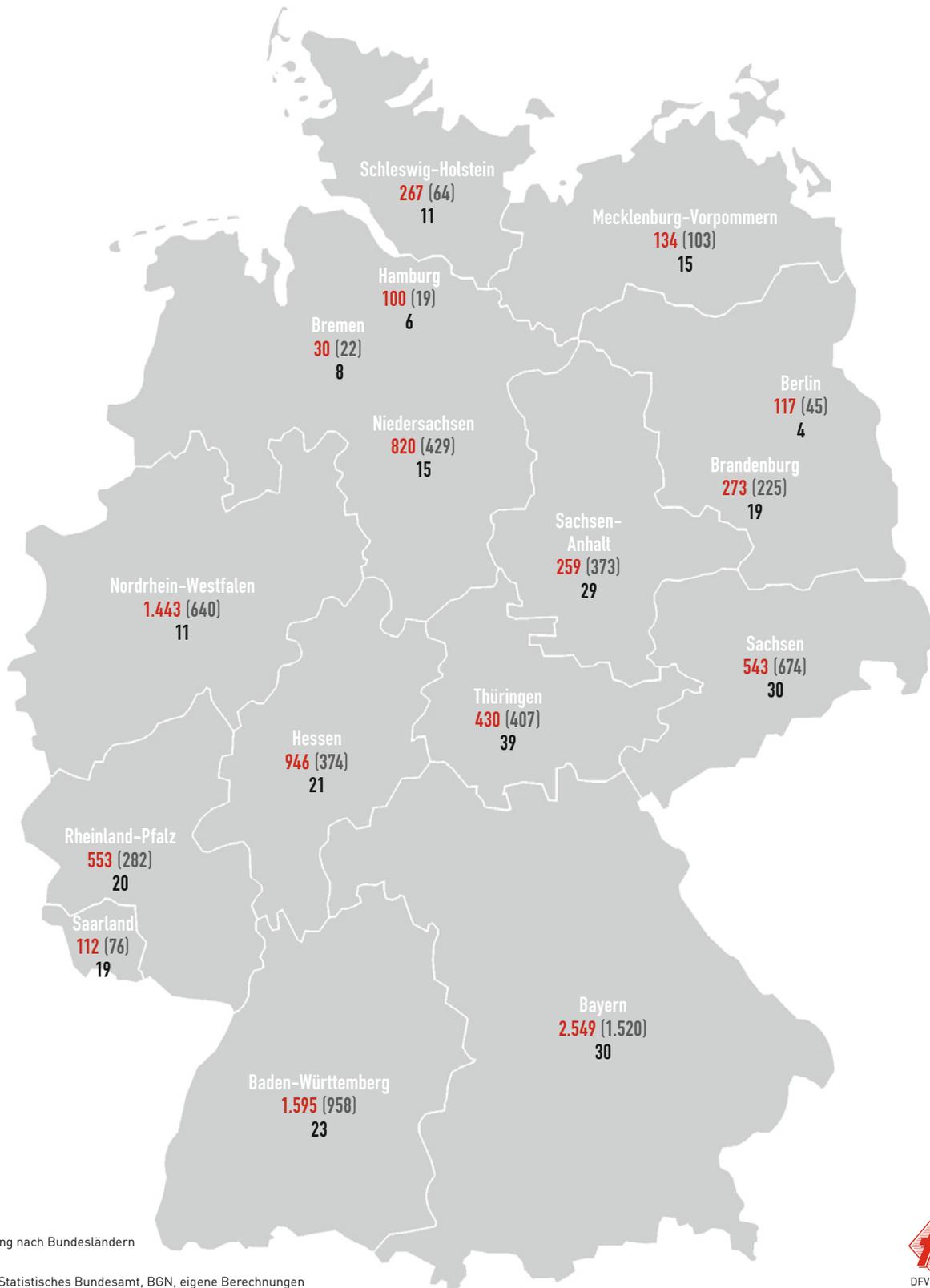
Das genau ist der Punkt: Wir haben uns durch solides Wirtschaften in die Lage versetzt, einzelne Aktionen oder Projekte durchzuführen, ohne den laufenden Haushalt und die Beitragshöhe zu belasten. Wir sind im besten Sinne handlungs- und kampagnenfähig.

Es ist dabei unverzichtbar, dass wir auf diesem soliden Pfad bleiben. Finanzierung aus Ersparnissen geht nur für außergewöhnliche Ereignisse. Laufende, immer wiederkehrende Ausgaben können dagegen keinesfalls aus Rücklagen bezahlt werden, hierfür müssen wir Beiträge erheben. Anderenfalls wären unsere Polster schnell aufgebraucht und wir würden uns für die Zukunft jede Schlagkraft nehmen.

Kurzum: Es ist gut, dass wir Spielräume haben, die wir im Sinne unserer Aufgaben nutzen können. Aber an der soliden Grundausrichtung dürfen und werden wir nichts ändern.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2023

10.171 Fleischer-Fachgeschäfte und (6.211) handwerklich betriebene Filialen sowie Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner (Deutschland Ø 19)



INFLATION, HOHE MATERIALKOSTEN SOWIE PERSONALMANGEL BESTIMMEN MARKTGESCHEHEN

Das Jahr 2023 markierte für das Fleischerhandwerk eine Phase der Beruhigung nach einem ausgesprochen turbulenten Vorjahr. Die zuvor exorbitant hohen Energiekosten erlebten einen deutlichen Rückgang, und die Inflationsrate sank. Allerdings verharrten die Preise für Schweinefleisch ab der Jahresmitte auf einem hohen Niveau und die Situation beim Personal blieb weiterhin angespannt. Vor allem qualifizierte Fachkräfte, besonders im Verkaufsbereich, waren rar, ebenso wie die dringend benötigten Auszubildenden, die für die zukünftige Sicherstellung des Personalbedarfs essenziell sind.

Zusätzlich erschwerten steigende Anforderungen in Bezug auf Auflagen, Dokumentationen und Kontrollen die Situation weiter. Obschon zum Ende des Jahres 2022 die Umsätze in den Fleischereien anstiegen, blieben die Gewinne eher moderat. Den Fleischereibetrieben gelang es zwar besser als vielen anderen Gewerben, ihre Stammkundschaft zu halten, doch sahen sich einige mit Rückgängen bei der Kundschaft und den verkauften Warenmengen konfrontiert.

WEITERER BETRIEBSRÜCKGANG 2023

Im Jahr 2023 verzeichnete das deutsche Fleischerhandwerk einen geringfügig moderateren Rückgang der Betriebszahlen im Vergleich zu den Vorjahren. Hauptursachen hierfür waren erneut Betriebsschließungen aufgrund des Erreichens der Altersgrenze durch die Inhaber ohne vorhandene Nachfolge, sowie die anhaltenden Herausforderungen bei der Rekrutierung geeigneter Fachkräfte, Mitarbeiter und Auszubildender.

Die Gesamtzahl der Betriebsstätten lag am Jahresende bei 16.381, aufgeteilt in 10.171 eigenständige Meisterbetriebe und 6.211 Filialen und weitere Niederlassungen. Zu den Niederlassungen können auch Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel oder separate Schlachteinrichtungen gehören.

Für 2023 wurde die Anzahl der Unternehmen basierend auf einer angepassten Berechnungsmethode ermittelt. Berechnet auf der Basis der bisherigen Methode ergab sich ein Rückgang um 474 Betriebe oder 4,5 Prozent, ein leicht geringerer Rückgang als im Vorjahr 2022.

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN 2023

	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.595	958	60	2.553	23
Bayern	2.549	1.520	60	4.069	30
Berlin	117	45	38	162	4
Brandenburg	273	225	82	498	19
Bremen	30	22	73	52	8
Hamburg	100	19	19	119	6
Hessen	946	374	40	1.320	21
Mecklenburg-Vorpommern	134	103	77	237	15
Niedersachsen	820	429	52	1.249	15
Nordrhein-Westfalen	1.443	640	44	2.083	11
Rheinland-Pfalz	553	282	51	835	20
Saarland	112	76	68	188	19
Sachsen	543	674	124	1.217	30
Sachsen-Anhalt	259	373	144	632	29
Schleswig-Holstein	267	64	24	331	11
Thüringen	430	407	95	837	39
Deutschland	10.171	6.211	61	16.382	19

Quelle: BGN, eigene Berechnung

HOMANN

Currywurst, freu dich drauf!



Mehr Infos!



www.homann-foodservice.de

Insbesondere die Filialen verzeichneten eine weiterhin rückläufige Tendenz, mit einem überdurchschnittlichen Rückgang von etwa 9 Prozent, hauptsächlich bedingt durch den Fachkräftemangel.

Gegenüber 984 geschlossenen eigenständigen Betrieben standen 510 Neugründungen, darunter 335 echte Neugründungen und 175 Betriebsübernahmen. Dieser Rückgang betraf fast alle Bundesländer gleichermaßen, wobei Bayern mit 110, Nordrhein-Westfalen mit 68, Hessen mit 66 und Baden-Württemberg mit 65 absolut den größten Rückgang verzeichneten. Sachsen und Niedersachsen folgten mit Rückgängen von 35 bzw. 32 Betrieben. Im Gegensatz dazu konnten Mecklenburg-Vorpommern und Bremen geringfügig Betriebe hinzugewinnen.

ZU WENIGE NACHFOLGER

Der anhaltende Rückgang von Fleischereibetrieben ist primär auf die Schwierigkeit zurückzuführen, passende Betriebsnachfolger zu finden. Ohne eine klare Nachfolgelösung neigen Inhaber dazu, die Betriebsaufgabe im Zuge des Ruhestandes vorzuplanen, so dass diese Betriebe aufgrund unterlassener Investitionen oft nicht mehr attraktiv für eine Übernahme sind.

Für Interessenten an prosperierenden Betrieben senken die hohen Kosten für die spezialisierte Betriebsausstattung im Fleischerhandwerk sowie ein zunehmend als unwirtschaftlich wahrgenommenes Wirtschaftsumfeld die Motivation, unternehmerische Risiken einzugehen. Hinzu kommt, dass eine wachsende Bürokratie mit stetig neuen Vorschriften, Dokumentationspflichten sowie ansteigenden Gebühren und Abgaben die Neugründungsbereitschaft weiter einschränkt.

TREND ZU GRÖßEREN UNTERNEHMEN STAGNIERT

Unter den am Markt verbleibenden Betrieben zeigt sich langfristig ein Trend zu umsatzstärkeren und effizienteren Einheiten. Das Wachstum dieser Betriebe basiert vor allem auf einer verbesserten Nutzung des vorhandenen Potenzials, der Steigerung der Attraktivität der Verkaufsstätten, der Erweiterung der Geschäftsfelder sowie der Spezialisierung und Filialisierung, was in der Regel eine Aufstockung des Personals erforderlich macht. Der seit Jahren spürbare Mangel an Fachkräften und Nachwuchs begrenzt jedoch die Expansionsfähigkeit dieser Unternehmen erheblich.

Das Wachstum der Betriebsgröße spiegelt sich in den durchschnittlichen Beschäftigtenzahlen und Umsätzen wider. In den letzten zehn Jahren ist die durchschnittliche Anzahl der Beschäftigten pro Betrieb kontinuierlich von 10,1 auf 13,4 Personen gestiegen. 2023 erlebte man jedoch einen leichten Rückgang auf durchschnittlich 13,1 Beschäftigte pro Betrieb.

Obwohl die Anzahl der Betriebe 2023 zurückging, verzeichnete das Fleischerhandwerk insgesamt einen Anstieg im Branchenumsatz. Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb kletterte um 7,0 Prozent auf 1,9 Millionen Euro. Dieser Anstieg relativiert sich durch die Inflation bei Verbraucherpreisen für Fleisch und Fleischprodukte, die laut Statistischem Bundesamt 8,3 Prozent betrug.

Durch den Personalabbau stieg die Umsatzleistung je Beschäftigten um 9,0 Prozent auf durchschnittlich 147.215 Euro an.

FILIALNETZ WEITMASCHIGER

Die Filialisierung spielt eine zentrale Rolle bei der Sicherung von Standorten im Fleischerhandwerk. Veränderte Standortbedingungen führen zur Schließung unprofitabler Verkaufsstellen und zur Eröffnung neuer, zukunftssträchtiger Standorte. Häufig werden ehemalige Geschäfte geschlossener Betriebe in der Umgebung als Filialen weiterbetrieben oder es werden neue Standorte in Einkaufszentren und Markthallen erschlossen.

In den vergangenen Jahren führten der anhaltende Mangel an Fachkräften und die hohe Auslastung in den Fleischer-Fachgeschäften zu einer effizienteren Gestaltung des Personaleinsatzes und auch zur Schließung einiger Filialen. So wurde das Filialnetz auch im Jahr 2023 spürbar gelichteter.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) dient als primäre Informationsquelle über die Filialen im Fleischerhandwerk. Der Rückgang der Filialen um 9,0 Prozent markiert einen signifikanten Anstieg im Vergleich zu den Vorjahren.

Während in den letzten zehn Jahren die Zunahme der Filialanzahl dazu beitrug, den Trend sinkender Betriebszahlen im Fleischerhandwerk teilweise auszugleichen, zeichnet sich mittlerweile eine klare Tendenz zur Straffung des bestehenden Filialnetzes ab.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2023

Unternehmen mit Filialen: 2.281		Anteil an 10.171 Unternehmen: 22,4%	
1	Filiale	1.336	13,1%
2	Filialen	431	4,2%
3	Filialen	183	1,8%
4	Filialen	99	1,0%
5	Filialen	57	0,6%
6–10	Filialen	114	1,1%
11–50	Filialen	86	0,8%
51–100	Filialen	3	0,03%
Über 100	Filialen	2	0,02%

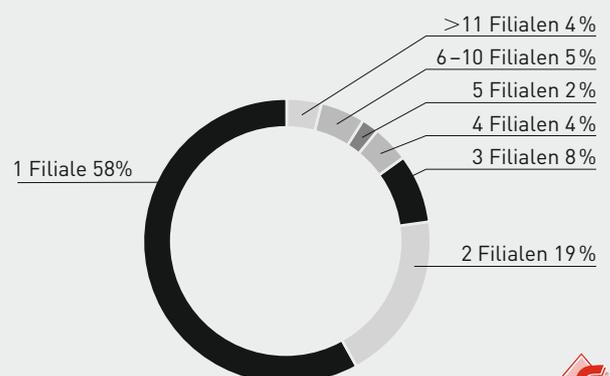
Quelle: BGN, eigene Berechnung

KNAPP JEDES VIERTE UNTERNEHMEN HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Bis Ende 2023 führten 2.281 Unternehmen des Fleischerhandwerks mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle als Filiale oder eine andere Art von Niederlassung. Daraus ergibt sich, dass auch im vergangenen Jahr etwa jedes vierte Unternehmen des Fleischerhandwerks filialisiert war. Insbesondere bei den Betrieben, die bereits mehrere Filialen betreiben, blieb die Anzahl der Filialen weitgehend stabil. Ein merklicher Rückgang ist jedoch speziell in der Gruppe der Unternehmen zu beobachten, die genau eine weitere Filiale unterhalten.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

10.171 Unternehmen, Anteil 22,43 %
2.281 Unternehmen mit Filialen



Quelle: BGN, eigene Berechnung



Zum Jahresende 2023 gab es im Fleischerhandwerk 86 Unternehmen, die zwischen 11 und 50 Filialen betrieben. Drei Unternehmen verfügten über 50 bis unter 100 Filialen, während zwei Unternehmen mehr als 100 Filialen zu ihrem Bestand zählten.

19 FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE JE 100.000 EINWOHNER

Im Vergleich der Fleischer-Fachgeschäfte und deren Filialen mit der Bevölkerung von 84 Millionen im Jahr 2023, entfielen in Deutschland durchschnittlich 19 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf 100.000 Einwohner.

Die Dichte der Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks variierte erheblich, mit einer deutlich höheren Präsenz in Flächenstaaten im Vergleich zu Stadtstaaten oder dicht besiedelten Ballungsräumen. Zudem zeigte sich ein ausgeprägtes Süd-Nord-Gefälle hinsichtlich der Versorgungsdichte. Im Jahr 2023 blieb diese am dichtesten in Thüringen, Bayern, Sachsen-Anhalt und Sachsen, während Hamburg, Bremen und Berlin die niedrigsten Dichtewerte aufwiesen. In Thüringen kamen beispielsweise 39 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf 100.000 Einwohner, in Bayern und Sachsen jeweils 30, während in Hamburg und Berlin nur sechs bzw. vier Verkaufsstellen auf dieselbe Einwohnerzahl entfielen.

Der Rückgang der Unternehmen und ihrer Filialen hat dazu geführt, dass das Netzwerk der Nahversorgung mit Fleischer-Fachgeschäften über die Jahre hinweg lockerer geworden ist.

Vor zehn Jahren gab es im Durchschnitt noch 31 stationäre Verkaufsstellen pro 100.000 Einwohner, zuletzt waren es nur noch 19.

MOBILE VERKAUFSSTELLEN

Die mobilen Verkaufseinheiten im Fleischerhandwerk bilden neben den stationären Hauptgeschäften und Filialen eine relativ beständige Säule. Bundesweit waren letztes Jahr schätzungsweise etwa 5.000 Verkaufsfahrzeuge im Einsatz, wovon rund 4.000 auf Wochenmärkten und etwa 1.000 im direkten Fahrverkauf genutzt wurden.

Diese mobilen Verkaufsstellen finden regelmäßig an verschiedenen Wochentagen auf wechselnden Märkten oder Routen ihren Einsatz. Die Anzahl der Verkaufswagen auf Wochenmärkten bleibt über die Jahre hinweg fast unverändert, ähnlich der konstanten Zahl der Wochenmärkte selbst.

Jährlich kommen nur vereinzelt neue Wochenmärkte hinzu. In Deutschland sind offiziell rund 3.000 Wochenmärkte bekannt, ergänzt durch etwa 300 regelmäßige Sondermärkte, darunter Bio-, Bauern- oder Hofmärkte sowie periodische Regionalveranstaltungen.

Der traditionelle Fahrverkauf des Fleischerhandwerks, der auf festen Routen und zu bestimmten Zeiten stattfindet, verzeichnet insgesamt keine Wachstumsdynamik, obwohl er in vielen Regionen fest etabliert ist.

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2013 BIS 2023

Jahr	Betriebe	Beschäftigte		Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR	
		Insgesamt	je Betrieb		je Betrieb	je Beschäftigten
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	138.087	13,4	18.637	1.803.290	134.966
2023	10.171*	133.254	13,1	19.617	1.928.719	147.215

* Berechnungsmethode seit 2023 angepasst



GENUSS-HANDWERKER HABEN EIN ZUHAUSE.

GILDE
DIE GENUSS-HANDWERKER

Geteilte Werte, gebündelte Energie, gewachsenes Vertrauen: Das ist die verbindende Kraft, die uns als Gemeinschaft so stark macht. Willkommen bei der GILDE! www.gilde.eu



Trotz der fortschreitenden Ausdünnung der Nahversorgungnetze im ländlichen Bereich, demografischen Herausforderungen wie Überalterung und zunehmender Immobilität der Bevölkerung, zeigt sich derzeit kein Zuwachs in diesem Segment.

UMSATZSTEIGERUNGEN IM JAHRESVERLAUF

Im vergangenen Jahr verzeichnete das Fleischerhandwerk einen deutlichen Anstieg des Gesamtumsatzes um 5,2 Prozent, was vor allem auf steigende Verkaufspreise zurückzuführen ist. Nach preisbereinigter Betrachtung blieb der Umsatz jedoch weitgehend stabil.

Das Jahr 2023 begann für das Fleischerhandwerk mit einem schwachen ersten Quartal, gefolgt von einer Phase der Umsatzstabilisierung, die allerdings unter dem Niveau des Vorjahres 2022 blieb.

Erfreulicherweise zeigte das letzte Quartal eine sehr positive Entwicklung im Vergleich zum Vorjahr. Insgesamt erreichten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland einen Gesamtumsatz von etwa 19,62 Milliarden Euro, womit der Umsatz des Vorjahres um rund eine Milliarde Euro übertroffen wurde.

Das Hauptgeschäft im Fleischerhandwerk generiert sich traditionell aus dem Thekenverkauf in den Stammgeschäften und Filialen. Mit einigem Abstand folgen der Partyservice und das Catering, das Liefergeschäft mit Großverbrauchern, der Vertrieb über den Lebensmitteleinzelhandel sowie der Imbissbereich.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE WEITERHIN STARK ANGESpanNT

Im Jahr 2023 sank die Zahl der Beschäftigten im Fleischerhandwerk um 3,5 Prozent auf etwa 133.000. Die Branche sieht sich nach wie vor mit dem gravierenden Problem des allgemeinen Arbeitskräftemangels konfrontiert, insbesondere fehlt es an qualifizierten Fachkräften im Verkauf und in der Produktion sowie an Auszubildenden.

Obwohl es 2022 eine kurzfristige Zunahme gab, zeigt sich langfristig ein Rückgang der Beschäftigtenzahlen im Fleischerhandwerk. Dieser Rückgang steht in engem Zusammenhang mit der abnehmenden Anzahl der Betriebe und Filialen. Im letzten Jahrzehnt hat die Branche mehr als 10.000 Arbeits-

plätze verloren, und erstmals ist auch die durchschnittliche Zahl der Beschäftigten pro Betrieb auf 13,1 gesunken.

Die Möglichkeiten zur Optimierung des Personaleinsatzes sind nahezu ausgeschöpft, und gesetzliche Regelungen wie Arbeitszeitvorgaben und -dokumentationen begrenzen die Flexibilität in der Personalplanung. Lohn- und Gehaltserhöhungen für Teilzeitkräfte reduzieren zudem die Anzahl der möglichen Arbeitsstunden, was die Expansion der Geschäftstätigkeiten durch den Mitarbeitermangel weiter einschränkt.

Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk sind grundsätzlich auf Langfristigkeit ausgerichtet, bedingt durch die starke Bindung an die Inhaber in den überwiegend klein- und mittelständischen Betrieben und den familiären Charakter der Arbeitsumgebung. Im Verkauf sind feste Mitarbeiter für die Kundenbindung essenziell, während in der Produktion langjährige Angestellte für einen reibungslosen Betriebsablauf und gleichbleibend hohe Qualität sorgen.

Rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk arbeiten im Verkauf, oft in Teilzeit. Zuletzt basierte jedes fünfte Arbeitsverhältnis in der Branche, wie auch im gesamten Lebensmittelhandwerk, auf einer geringfügigen Beschäftigungsbasis.

FLEISCHERZEUGUNG UND VERBRAUCH 2023 LEICHT GESUNKEN

Im Jahr 2023 ist die Fleischerzeugung in Deutschland weiter gesunken. 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 von Fleisch aller Arten, umgerechnet in Schlachtgewicht, 7,13 Millionen Tonnen, was einem Rückgang von 3,7 Prozent oder 275.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Im Jahr 2023 stiegen die gesamten deutschen Einfuhren an Lebendvieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen um 13.000 Tonnen oder 0,4 Prozent auf 3,74 Millionen Tonnen. Die Ausfuhren stiegen in der gleichen Zeit um 290.000 Tonnen oder 5,5 Prozent auf 4,94 Millionen Tonnen.

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 14,4 Prozent. Der Exportüberschuss Deutschlands mit Lebewild, Fleisch und Fleischerzeugnissen stieg auf 39,3 Prozent oder 1,47 Millionen Tonnen Schlachtgewicht.

Der Inlandsverbrauch an Fleisch blieb 2023 nahezu auf dem Niveau von 2022. Zu diesem Ergebnis kommt die Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung hat 2023 erstmals die Versorgungsbilanz auf Basis einer neuen, angepassten Berechnungsmethode ermittelt. Die hier beschriebenen Veränderungen zum Vorjahr basieren auf einer rückwirkenden Anpassung der Versorgungsbilanz 2022 nach der neuen Berechnungsmethode. Die Daten der Jahrbücher vor 2024 sowie weiterer statistischer Veröffentlichungen des Deutschen Fleischer-Verbandes bis zum Jahr 2024 basieren auf der alten Berechnungsmethode und sind daher nur bedingt für Vergleiche heranziehbar.

Insgesamt standen im letzten Jahr in Deutschland 5,93 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von Tierfutter, industrieller Verwertung

und Verlusten entsprach dies 4,36 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare Verzehrsvolumen des Vorjahres wurde um 15.000 Tonnen oder 0,3 Prozent unterschritten.

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland mit Fleisch aller Arten sank auf 120 Prozent. Die Selbstversorgungsgrade sind beim Schweinefleisch von 143 auf 134 Prozent gesunken. Bei Rind- und Kalbfleisch stieg der Selbstversorgungsgrad von 102 auf 109 Prozent. Auch Geflügelfleisch konnte einen leichten Anstieg des Versorgungsgrads auf 114 Prozent verzeichnen. Auch die Versorgungsgrade wurden rückwirkend neu berechnet, um sie mit den aktuellen Zahlen vergleichen zu können.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH SINKT AUF 51,6 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 Tierfertiernahrungsproduktion.

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2023

(einschließlich Abschnitffette, 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Bruttoeigen- erzeugung	Einfuhr ¹⁾	Ausfuhr ¹⁾	Verbrauch insgesamt	je Kopf kg	Verzehr ²⁾ je Kopf kg	Selbst- versorgung in %
Rindfleisch und Kalbfleisch	1 031,6	510,7	595,2	947,1	11,2	8,9	108,9
Schweinefleisch	3 920,5	1.303,3	2.299,4	2 924,4	34,6	27,5	134,1
Schaf- und Ziegenfleisch	27,9	49,9	15,5	62,3	0,7	0,6	44,8
Pferdefleisch	1,6	2,4	1,6	2,4	0,0	0,0	68,5
Innereien	398,6	542,9	703,9	237,6	2,8	0,7	167,7
Geflügel	1 712,5	1.249,8	1.284,0	1 678,3	19,9	13,1	102,0
Sonstiges Fleisch	39,8	83,7	41,6	81,9	1,0	0,7	48,6
Fleisch insgesamt	7 132,6	3 742,8	4 941,3	5 934,0	70,2	51,6	120,2

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

2) Der menschlicher Verzehr wird anhand einer Schätzung berechnet.
Der menschliche Verzehr entspricht dem Schlachtgewicht ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung und Verlust.



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 oder in Restaurants und Kantinen als Reste im Abfall landen. Die Berechnung der Verzehrmenge von Fleisch wurde 2023 ebenfalls auf der Basis aktuellerer Untersuchungen neu berechnet.

Üblicherweise wird der Fleischverzehr in Kilogramm pro Einwohner angegeben. Entsprechend muss die effektiv der Bevölkerung in Deutschland zum Verzehr bereitgestellte Fleischmenge von 4,36 Millionen Tonnen auf alle Einwohner umgerechnet werden. Dies führte 2023 zu einem durchschnittlichen Verzehr von 51,6 Kilogramm pro Kopf der Gesamtbevölkerung. Der Wert liegt rund 400 Gramm unter dem entsprechenden Wert von 2022. Der Fleischverzehr pro Kopf ist also leicht zurückgegangen.

Dieser Rückgang ist sowohl auf demografische Veränderungen in der Bevölkerungsstruktur, auf Kaufzurückhaltung infolge der Inflation und auf eine kritischere Einstellung einiger 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.

Der durchschnittliche Fleischverzehr pro Kopf liegt innerhalb der EU bei 66 Kilogramm. Deutschland lag 2022 im Vergleich mit den restlichen EU-Staaten auf dem drittletzten Platz.

Nur in der Slowakei und in Bulgarien lag der Fleischverzehr pro Kopf niedriger als in Deutschland.



600 GRAMM WENIGER SCHWEINEFLEISCH PRO KOPF VERZEHRT

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 2.324.000 Tonnen Schweinefleisch für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Das entspricht einem Rückgang um 1,7 Prozent im Verhältnis zum Vorjahr.

Damit setzte sich im vergangenen Jahr der Trend zu weniger Schweinefleisch beim Verzehr einzelner Fleischarten fort. Auch der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch ging spürbar zurück, während der Verzehr von Geflügelfleisch leicht anstieg.

Pro Kopf der Bevölkerung in Deutschland wurden im Jahr 2023 durchschnittlich 27,5 Kilogramm Schweinefleisch verzehrt, was einem Rückgang um 0,6 Kilogramm im Vergleich zu 2022 und einen Rückgang um mehr als 12 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 2023 etwa das Niveau der 1980er Jahre im früheren Bundesgebiet.

Für den Rückgang des Verzehrs von Schweinefleisch gibt es mehrere Gründe. Hierzu gehören veränderte Verzehrsgewohnheiten, gerade bei jungen Menschen, ebenso wie demografische Veränderungen in der Bevölkerungsstruktur oder die gestiegenen Preise. Zudem wird die Erzeugung von Schweinefleisch am stärksten mit Massentierhaltung und den damit verbundenen negativen Haltungsformen assoziiert.

Das einwanderungsbedingte Bevölkerungswachstum der Vorjahre hatte kaum 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.

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

Rindfleisch bleibt aufgrund seines Rufes als hochwertigeres Fleisch beliebt. Naturnahe Haltungsformen, besondere Rassen und Zuchtprogramme sowie gourmetgerechte Reifung, neue Zuschnitte und ein hoher Bio-Anteil fördern dieses Image.

Der Pro-Kopf-Verzehr von Geflügelfleisch stieg leicht an. Es wird 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 2023 stieg der Konsum im Vergleich zum Vorjahr um 900 Gramm auf 13,1 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Der Verzehr von Lamm- und Ziegenfleisch blieb mit 700 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 2023 unterhalb der Rundungsgrenze.

NACHFRAGE NACH BIO-FLEISCH STAGNIERT

Im Jahr 2023 blieb der Anteil von Bio-Fleisch am gesamten Fleischverzehr relativ konstant. Laut der AMI-Agrarmarkt Informationsgesellschaft gab es Steigerungen im Bio-Segment bei Bio-Rindfleisch, das mit Ausnahme von 2022 in den Vorjahren das größte Wachstum verzeichnete.



24/7 SELBSTLÄUFER | METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | GASTRONOMIE

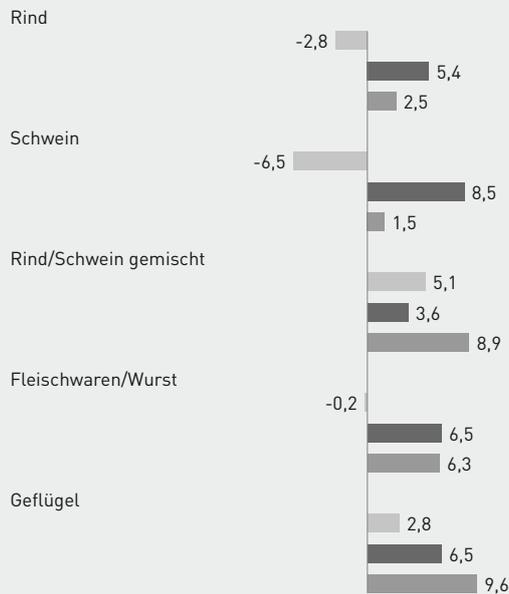
100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT
LADENBAU DER EXTRAKLASSE!



DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2023

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)

■ Menge ■ Preis ■ Wert



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV



Die Zunahme bei Bio-Fleisch ist im Wesentlichen auf das Angebot der Discounter zurückzuführen. Dennoch gab es im Segment des Bio-Schweinefleisches leichte Rückgänge.

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.

FLEISCHVERZHR SINKT LANGFRISTIG

Voraussichtlich wird der Fleischkonsum in Deutschland langfristig weiter sinken. Prognosen zufolge wird sich diese Entwicklung in den nächsten Jahren auch in anderen hochentwickelten Volkswirtschaften in Zentraleuropa fortsetzen.

Im Jahr 2023 entsprach 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.

Der demografische Wandel in der Bevölkerung ist ein Faktor mit erheblichen Auswirkungen auf den Fleischverzehr. Der Anteil älterer Menschen, die mit fortschreitendem Alter weniger Lebensmittel zu sich nehmen, 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.

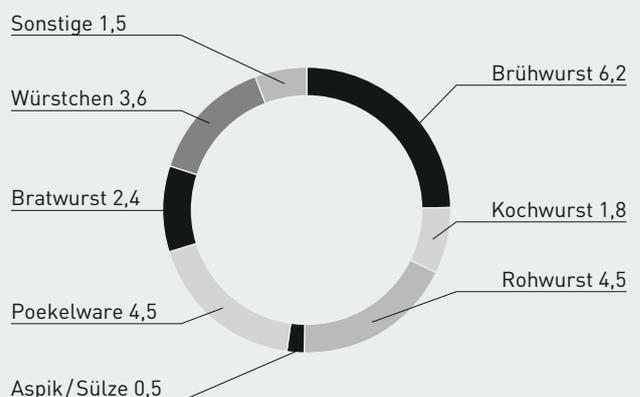
Aktuell sind Nachhaltigkeit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutzaspekte bei der Fleischerzeugung im Fokus. Diese Entwicklungen werden wahrscheinlich zu weiteren Veränderungen in der Fleischerzeugung und zu einem bewussteren, aber geringeren Fleischkonsum in der Zukunft führen.

VERZHR VON WURST UND FLEISCHWAREN UNVERÄNDERT BEI 25 KILOGRAMM

Im Jahr 2023 ist der Konsum von Fleischwaren insgesamt, einschließlich Wurstwaren, Schinken und Pasteten, kaum spürbar gesunken. Die Berechnung des Deutschen Fleischerverbandes (DFV) zeigt, dass knapp die Hälfte der zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wurde.

PRO-KOPF-VERZHR 2023 IN KG

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



Quelle: AMI, eigene Berechnung



BEHALTEN SIE DEN

FLEISCHMARKT

TÄGLICH IM BLICK!

Neueste Trends, Entwicklungen
und mehr im **täglichen Newsletter**



Lernen Sie den
kostenlosen
Newsletter von
afz kennen.

[afz.fleischwirtschaft.de/
newsletter/subscribe/](https://afz.fleischwirtschaft.de/newsletter/subscribe/)



Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 2,110 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

Das Jahr 2023 wurde zwar noch durch die Inflation beeinflusst, die Kaufzurückhaltung pendelte sich jedoch auf dem niedrigen Niveau des Vorjahres ein.

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 2023 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. Die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen und regionalen Spezialitäten sind die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt. Entsprechend den Verbraucherwünschen 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 über die Landesgrenzen hinaus bekannt und 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 6,2 Kilogramm der insgesamt unverändert 25 Kilogramm an Wurst- und Fleischwarenverzehr auf Brühwürste. Der Verzehr von Brühwurst ist vor allem in Süddeutschland besonders hoch.

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 2023 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 Informations-

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

[Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %]

Angebotsform	1995	2000	2005	2010	2015	2020	2022	2023
lose	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,6	24,7	25,1
vorverpackt	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,7	71,0	71,0
Konserven	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,7	4,3	3,9

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

gesellschaft (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 2023 nicht geändert. Im letzten Jahr entfielen 3,6 Kilogramm des Verzehrs auf Würstchen und 2,4 Kilogramm auf Bratwürste, die auch 2023 das beliebteste Grillprodukt waren.

NACHFRAGESTRUKTUR RELATIV STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleisch-erzeugnissen 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 leicht 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 die Haushaltseinkäufe noch übersteigen. 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.

BEDIENVERKAUF HAT ZUGELEGT

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen konnte 2023 gestoppt werden. Insgesamt haben die Privat-

haushalte in Deutschland mit 71,0 Prozent erneut mehr als zwei Drittel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft. Der Anteil loser Bedienungsware ist jedoch mit 25,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr leicht angestiegen. Abgenommen hat der Anteil der Fleisch- und Wurstkonserven mit 3,9 Prozent.

Langfristig hat sich die Haushaltsnachfrage nach Fleischwaren und Wurst in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert. Dieser Trend wurde im vergangenen Jahr vorerst gestoppt.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleisch-erzeugnisse im Bereich gemischter Aufschnitt.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Das betriebswirtschaftliche Beratungsangebot des DFV beinhaltet sowohl telefonische Beratung als auch Beratung vor Ort in den Betrieben. Die Beratung wird individuell an die Bedürfnisse der Betriebe angepasst und deckt folgende Bereiche ab:

- » Analyse der Betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA)
- » Identifizierung von Einsparungs- und Optimierungspotenzialen
- » Unterstützung bei der Neu- oder Umstrukturierung von Betrieben
- » Untersuchung der Warenströme zur Verbesserung des Materialeinsatzes
- » Unterstützung bei der Standardisierung von Arbeitsabläufen
- » Kalkulation von Preisen
- » Maßnahmen zur Verbesserung der Filialrentabilität
- » Beratung bei der Entscheidungsfindung für neue Absatzwege und Standorte
- » Optimierung der Verkaufsleistung durch gezielte Verkaufchecks (Mystery Shopping)
- » Einschätzung der eigenen Ertragslage im Vergleich zu Kollegen

Die Schwerpunkte der Beratung unterliegen einem stetigen Wandel. Im vergangenen Jahr lagen die Schwerpunkte der

Betriebswirtschaftliche Herausforderungen im Fleischerhandwerk



Die Herausforderungen für das Fleischerhandwerk lagen im Geschäftsjahr 2023 vor allem in der Bewältigung des Fachkräftemangels und in der Organisation des bürokratischen Aufwands. Die Diskussion um Mehrwertsteuererhöhungen und die „gefühlte“ gesellschaftliche Ablehnung macht den Fleischern zu schaffen. Obschon der Anteil der Vegetarier und Veganer seit Jahren nahezu konstant ist (weniger als 10 Prozent der Gesamtbevölkerung), entsteht der Eindruck, dass die Bevölkerung in Deutschland kein Fleisch mehr isst oder essen möchte. Die Ideologisierung des Fleischkonsums 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 diejenigen Kunden vergräule, die noch mit großer Freude Fleisch und Wurst im Fleischerhandwerk einkaufen.

Vor dem Hintergrund drohender gesetzlicher Anforderungen bei der Haltungs- und Herkunftskennzeichnung sehen sich immer mehr Fleischer und Fleischerinnen gezwungen, Bezugsquellen zu suchen, die sich in das Tierwohlschema eingliedern lassen. Dies führt jedoch in vielen Fällen dazu, dass sich die Einkaufspreise für Rind- und Schweinefleisch erhöhen. Diese höheren Bezugspreise müssen an den Kunden weitergegeben werden, sofern die Fleischerei wirtschaftlich zukunftsfähig aufgestellt sein möchte.

Daher bleibt die Produktkalkulation einer der wichtigsten Bausteine der betriebswirtschaftlichen Unternehmensführung. Leider zeigen die Erfahrungen aus der Beratung, dass eine saubere Kalkulation nur allzu häufig aus zeitlichen Gründen vernachlässigt wird. Häufig sind es allerdings nicht die klassischen Fleisch- und Wurstprodukte, die keinen Deckungsbeitrag liefern. Die Produkte ohne ausreichende Rentabilität finden sich erstaunlich oft im Konservensortiment, dem Partyservice, dem Imbiss, sowie bei Handelswaren und Salaten. Verstärkt wird die negative Entwicklung, wenn zur Herstellung und zum Verkauf solcher unrentabler Produkte oder Dienstleistungen zusätzlich in Personal investiert wird.

Trotz all dieser Herausforderungen entdecke ich in der Beratungspraxis immer wieder positive Ansätze in Fleischereien, die eine betriebsindividuelle Bewältigung der Herausforderungen ermöglichen. Als Beispiele seien hier verschiedene Initiativen zur Fachkräftesicherung aus dem Ausland zu nennen oder einfache, aber intelligente Zeiterfassungssysteme, bei denen Checklisten und Hygienebelehrungen intergeriert sind.

Der DFV bietet seinen Mitgliedsbetrieben ein vielfältiges Angebot an betriebswirtschaftlicher Beratung und Hilfestellungen.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

betriebswirtschaftlichen Beratungen, sowohl vor Ort in den Betrieben, als auch telefonisch insbesondere in den folgenden Bereichen:

- » Kalkulation von Verkaufspreisen
- » Kalkulation und Plausibilitätsprüfung des Materialeinsatzes, insbesondere für heiße Theken, Partyservice und Konservenproduktion
- » Optimierung der Arbeitsorganisation
- » Verbesserung der Kassenführung zur Verringerung von unentdecktem Schwund
- » Steigerung von Umsatz und Ertrag, etwa durch Veränderung der Sortimentsstruktur
- » Unterstützung bei Betriebsprüfungen zur Abwehr von Nachzahlungen
- » Verbesserung der Personaleinsatzplanung zur Steigerung der Produktivität

Die betriebswirtschaftliche Beratungsstelle greift auf umfangreiches und aktuelles Datenmaterial zurück, um Chancen, Risiken und Verbesserungspotenziale zu identifizieren.

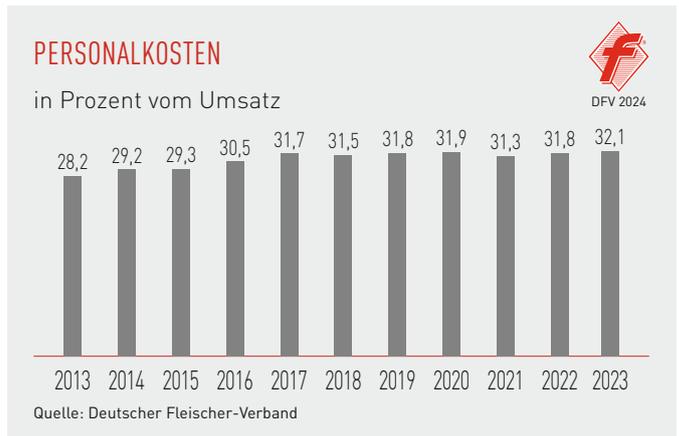
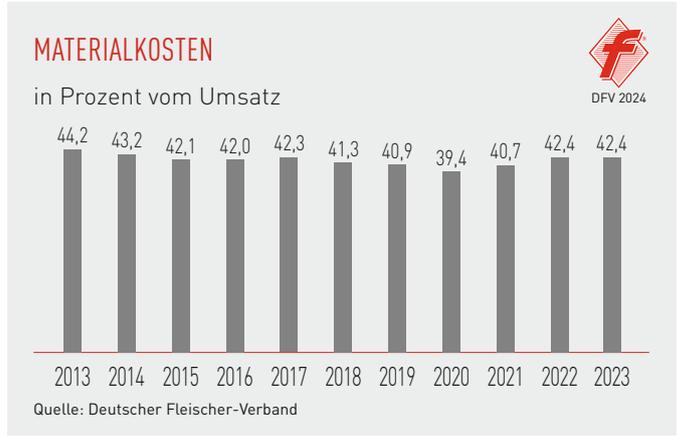
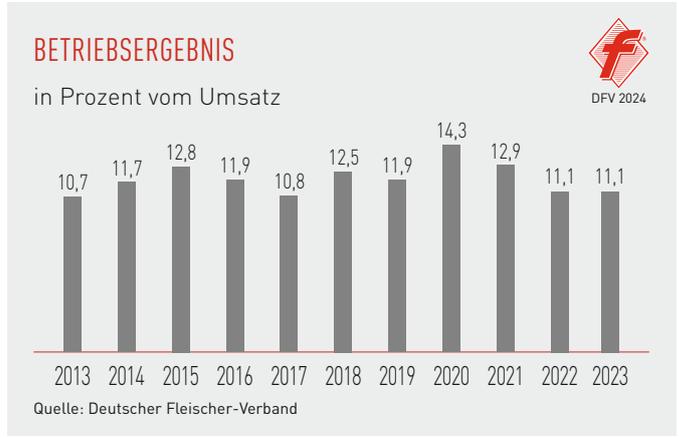
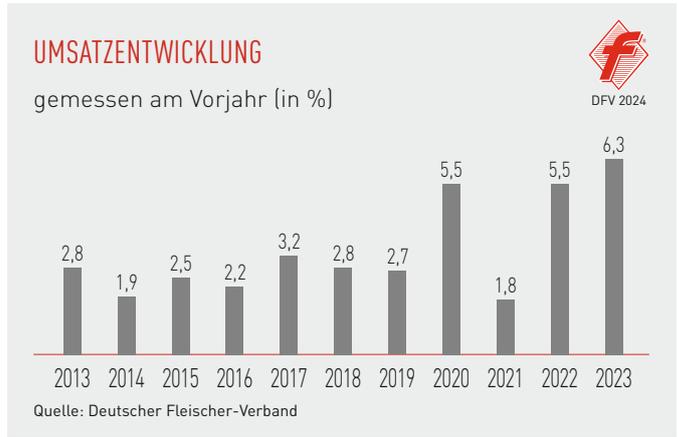
UMSATZ- UND KOSTENANALYSE

Ziel der Umsatz- und Kostenanalyse ist es, den teilnehmenden Fleischern einen transparenten Überblick über das betriebliche Kostengefüge zu geben und auf Stärken und Schwächen hinzuweisen. Der Aufwand für die Fleischer beschränkt sich auf einige wenige Angaben in einem Fragebogen und die Einsendung der betriebswirtschaftlichen Auswertung. Der Schwerpunkt der Analyse liegt auf einem Soll-Ist-Vergleich jeder Kostenart. Auf Basis der betriebsindividuellen Struktur wird ein erreichbarer Soll-Wert ermittelt, dem die tatsächlichen Kosten als Ist-Wert gegenübergestellt werden. Abweichungen 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 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.

Der Zehnjahresvergleich der Betriebskostenstatistik zeigt einen stetig positiven Trend in der Umsatzentwicklung. Allerdings wurde die positive Umsatzentwicklung im Jahr 2023 überwiegend durch Verkaufspreiserhöhungen erzielt, was zu einem schlechteren Betriebsergebnis im Vergleich zu den Corona-Jahren führte. Die Personalkosten entwickeln sich aktuell zum Kostentreiber in den Fleischereien, mit einem Anstieg um ca. 4 Prozent seit 2013. Hoher Krankenstand, Fachkräftemangel und Mindestlohn lassen auch für 2024 keine sinkenden Personalkosten erwarten.

Die Materialkosten bleiben im Vergleich zum Vorjahr auf dem gleichen hohen Niveau. Ursachen hierfür sind die Rind- und Schweinefleischpreise sowie die Preise für Gewürze und Verpackungen. Das Betriebsergebnis des Jahres 2022 konnte im Jahr 2023 gehalten werden. Erlöse durch höhere Verkaufs-



preise wurden durch die gestiegenen Personal- und Energiekosten aufgezehrt, sodass etwaige Preiserhöhungen nicht bis in das Betriebsergebnis durchgereicht werden konnten.



NACH DER SOZIALWAHL: DFV IN BGN-GREMIEN WEITER GUT VERTRETEN

Nach den Sozialwahlen haben sich im November 2023 die Gremien der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) neu konstituiert. Der DFV hat auch weiter Sitz und Stimme in Vorstand und Vertreterversammlung. Deutlich stärker als zuvor sind die Repräsentanten des Fleischerhandwerks in maßgeblichen Ausschüssen der BGN vertreten, in denen die wichtigen Entscheidungen zur Aufstellung und zu den Finanzen der BGN vorbereitet werden.

Neu im Vorstand der BGN ist jetzt DFV-Vizepräsident Eckhart Neun, der zuvor der Vertreterversammlung angehörte. Wie bisher wird auch DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs im BGN-Vorstand mitarbeiten. In der Vertreterversammlung setzt der Heilbronner Obermeister Harald Hohl sein Engagement fort, den weiteren Sitz des Fleischerhandwerks übernimmt nun die frühere stellvertretende Landesinnungsmeisterin des LIV Hessen, Dr. Bettina Hardtert. In den konstituierenden Sitzungen dieser beiden zentralen Gremien wurden auch die Ausschüsse neu besetzt. Die Ausschüsse

spielen eine zentrale Rolle bei der Erarbeitung wichtiger Vorlagen für Vorstand und Vertreterversammlung. Unverändert gehören Eckhart Neun dem Präventionsausschuss, Harald Hohl dem Gehalttarifausschuss und Martin Fuchs dem Personalausschuss der BGN an.

Auch die Mitgliedschaft von Harald Hohl im Ausschuss der Vertreterversammlung für Finanz- und Haushaltsfragen wurde bestätigt. Neu hinzugekommen ist dagegen, dass HGF Martin Fuchs nun in zwei weiteren Ausschüssen vertreten ist, im Finanz- und Bauausschuss des Vorstandes und im Satzungsausschuss. Die Belange des Fleischerhandwerks werden also auch künftig eine gewichtige Rolle innerhalb der Berufsgenossenschaft spielen.



INTERNATIONALER METZGERMEISTERVERBAND: GEMEINSAME INTERESSENVERTRETUNG BEI DER EU

Zu zwei Tagungen trafen sich die Delegierten der europäischen Fleischerverbände beim Internationalen Metzgermeisterverband (IMV). Im November in Brüssel und im Mai im italienischen Bologna tagte die Generalversammlung unter dem Vorsitz von Präsidentin Jacqueline Balzer aus Frankreich. Dabei stimmten die Fleischerverbände aus den Nationalstaaten die Interessenvertretung der Branche gegenüber den Einrichtungen der EU ab. Wichtigste Themen sind dabei nach wie vor die europäischen Initiativen zur Kennzeichnung



IMV-Generalversammlung in Bologna

von Tierwohl, Herkunft und zum CO₂-Fußabdruck, der die Klimawirkungen der Tierhaltung transparent machen soll. Zudem die Regelungen zu fairen Lieferketten sowie Vorhaben zur Reduktion von Abfällen an Verpackungen, Kunststoffen und Lebensmitteln. Das Treffen in Bologna diente auch der Vorbereitung auf die anstehenden Veränderungen in EU-Parlament und EU-Kommission, die nach der Europawahl zu erwarten sind. Hier wurden die Argumente abgestimmt, die gegenüber neuen Abgeordneten und neuen Mitgliedern der Kommission seitens der nationalen Fleischer-Verbände vorgetragen werden sollen. Vor allem wird hier das Ziel verfolgt, zusätzliche bürokratische Belastungen durch europäische Vorschriften zu vermeiden. Die Notwendigkeit, bei neuen Vorschriften zuerst an die Auswirkungen auf kleine und mittlere Unternehmen zu denken, steht dabei im Mittelpunkt.



FACHKRÄFTEMANGEL MACHT EUROPaweIT SORGEN

Neben diesen politischen Aktivitäten dienen die Treffen auch dem Erfahrungsaustausch über die jeweiligen nationalen gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Dabei zeigte sich, dass der fortschreitende Mangel an Fachkräften nicht nur in Deutschland, sondern auch in den anderen europäischen Ländern große Sorgen bereitet.

Der DFV wird im IMV durch DFV-Vizepräsident Eckhart Neun vertreten, der auch dort als Vizepräsident und Schatzmeister fungiert. In der Mitgliederversammlung hat zudem Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs Sitz und Stimme.



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

handtmann
Ideen mit Zukunft.

WIR UNTERSTÜTZEN:



**NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS**





„Keine Denkverbote in der Berufsbildung“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Dass es einen besorgniserregenden Mangel an Auszubildenden im Fleischerhandwerk gibt, ist ja inzwischen eine Binsenweisheit. Trotz aller Bemühungen ist es nicht gelungen, den Abwärtstrend zu stoppen und nachhaltig umzukehren. Dass fast alle Branchen dieses Problem haben, ist nicht einmal ein schwacher Trost.

Dieses fortwährende Problem stellt uns die Aufgabe, immer wieder auch über neue Wege nachzudenken, wie Schwung in die Sache zu bekommen ist. Dabei müssen wir auch bereit sein, uns von bestimmten Dogmen zu befreien, die zwar theoretisch richtig, aber praktisch nicht mehr realistisch sind. Denkverbote darf es in diesem Zusammenhang nicht geben, sonst werden wir keine Veränderung zum Besseren erreichen.

Die Herausforderung besteht darin, die Berufsausbildung einerseits so zu gestalten, dass sie auch weiter den hohen Anforderungen genügt, die wir an unser Fachpersonal stellen müssen. Andererseits aber müssen wir neue Wege ebnen, über die wir bei jungen Leuten attraktiver werden und die vielleicht auch deutlich mehr Quereinsteiger ansprechen.

Wir müssen deshalb offen sein für Ausbildungsformen, die wir bisher aus gutem Grund kritisch gesehen haben. So ist vielleicht auch eine modulare Struktur ein vielversprechender Weg, also mehr Spezialisierung anstelle von umfassender Ausbildung. Das kann vielleicht in vielen Fällen Entlastung schaffen, ohne dass fundiertes Wissen ganz verloren geht.

Solche Gedankenmodelle setzen allerdings voraus, dass alle Beteiligten die Bereitschaft zum Umdenken mitbringen. Aktuell ist es so, dass Veränderung in den Ausbildungsordnungen nur im großen Konsens zügig zu machen sind. Wenn der fehlt, wird eine Neuordnung zu einem jahrelangen, quälenden Prozess, so wie wir es nun schon seit Jahren bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern erleben. Derweil geht wertvolle Zeit verloren.

Hier muss unbedingt ein anderes Verfahren her. Wir führen hierzu erste Gespräche mit Bundesbehörden, der Arbeitsagentur und Ministeriumsvertretern. Wenn wir nicht schneller und kreativer bei der Erstellung von Ausbildungsregeln werden, werden wir immer mehr an Boden verlieren. Das von Kanzler Scholz ausgerufenen Deutschlandtempo darf gern auch hier Fahrt aufnehmen. Das jedenfalls ist unser Ziel.

NEUES KONZEPT: DEUTSCHE MEISTERSCHAFTEN IM FLEISCHERHANDWERK

In einem zweitägigen Wettbewerb wurden im November in Hannover die Deutschen Meister des Fleischerhandwerks ermittelt. Dem völlig neu konzeptionierten Vergleich stellten sich insgesamt sieben Verkäuferinnen und Verkäufer sowie acht Fleischerinnen und Fleischer.

Größte Neuerung dieses neuen, anspruchsvollen Wettbewerbs ist, dass die Teilnehmer im Vorfeld keine Informationen mehr bekommen, welche Aufgaben während der zwei Wettbewerbstage zu bewältigen sind. Es kommt damit mehr als je zuvor auf Kreativität, Wissen und handwerkliches Geschick an. Dieses



Die Sieger der Deutschen Meisterschaften im Fleischerhandwerk (Fleischer/-in)



Die Sieger der Deutschen Meisterschaften im Fleischerhandwerk (Verkäufer/-in)

Konzept orientiert sich an den EuroSkills und WorldSkills, den Europa- und Weltmeisterschaften der Berufe. Das vom Zentralverband des Deutschen Handwerks entwickelte Konzept wird deshalb auch „German Craft Skills“ genannt. Der DFV hat es bei diesem Wettbewerb erstmals für das Fleischerhandwerk genutzt.

Die Sieger, die Besten des Abschlussjahrgangs 2023 bei den Fleischerinnen und Fleischern sind: Rudolf Jakob Kramer aus Bayern (1. Platz), Sonja Kopf aus Baden-Württemberg (2. Platz) und Pascal Jung aus Rheinland-Pfalz (3. Platz).

Als Sieger bei den Verkäuferinnen und Verkäufern setzten sich durch: Linda Lindner aus Mecklenburg-Vorpommern (1. Platz), Simon Höreth aus Nordrhein-Westfalen (2. Platz) sowie Jacqueline Knupfer aus Baden-Württemberg (3. Platz).



NEUORDNUNG DER VERKAUFAUSBILDUNG AUF NEUEM WEG

Die von den Verbänden des Lebensmittelhandwerks angestrebte Neuordnung der Ausbildungsordnung für Fachverkäufer(innen) im Lebensmittelhandwerk ist auch im Berichtsjahr noch immer nicht entscheidend vorangekommen. Zuletzt scheiterte die Eröffnung des Verfahrens am Widerstand der Gewerkschaft Nahrungsmittel und Genuss, die trotz eines positiven Votums des DGB keiner zusätzlichen Einführung einer zweijährigen Ausbildung zustimmen wollte.

Der Deutsche Fleischer-Verband hat nun gemeinsam mit den Zentralverbänden von Bäckern und Konditoren und dem Dach des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) eine allein arbeitgeberseitige Neuordnung angestoßen. Dieses ungewöhnliche Verfahren ist mit allerlei Hindernissen versehen, wird aber als der einzige verbliebene Weg gesehen, endlich in der lange angestrebten und dringend gebotenen Neuordnung voran zu kommen.

NACH DEN EUROSKILLS IST VOR DEN WORLDSKILLS

Nachdem das Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, Franz Prostmeier, mit einem zweiten Platz sehr erfolgreich an den EuroSkills in Danzig teilgenommen hatte,



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!



Franz Prostmeier erringt den zweiten Platz bei den EuroSkills in Danzig.

starteten unmittelbar die Vorbereitungen auf die WorldSkills. Kurz nach Drucklegung des vorliegenden Jahrbuchs, vom 10. bis 15. September 2024, treten bei der WM der Berufe im französischen Lyon 1.500 Teilnehmende aus mehr als 65 Ländern und Regionen in den Wettstreit um die Medaillen. In insgesamt 59 Wettbewerbsdisziplinen gehen sie an den

Start. Eine Woche lang wird Lyon dann zum Hotspot für berufliche Höchstleistung.

Im Bundesleistungszentrum für die Skills in Weiterstadt wurden David Hilpert, Laura Reckmann und Hannes Maisel trainiert. Für die WorldSkills in Lyon hat sich Laura Reckmann qualifiziert, sie wird Deutschland vertreten – Hannes und David werden Sie unterstützend begleiten und können gegebenenfalls als Ersatzmänner einspringen.



DIE NATIONALMANNSCHAFT – EINSATZ FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks versteht sich als Aushängeschild der Branche. Neben den vielen Veranstaltungen, auf denen sie das Fleischerhandwerk als Botschaf-



FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS





Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks in der Rhön

ter vertreten und den zahlreichen Beiträgen in den Sozialen Medien, die der Bewerbung der Branche mit ihren beiden Berufen dienen, treffen sich die Mitglieder mehrfach im Jahr, um sich weiterzubilden, trainiert zu werden und Aufgaben für die eigene Mannschaft zu erarbeiten.

Höhepunkt war wieder das Jahrestreffen des gesamten Teams. Das Treffen fand in der Rhön statt. Hier wurden die Schwerpunktthemen für das laufende Jahr besprochen. Wie auch in der Vergangenheit stehen die Werbung um Auszubildende und die Unterstützung von Auszubildenden des Fleischerhandwerks

im Vordergrund. Weitere Aufgaben zielen auf die Imagepflege der Berufe und deren Akzeptanz ab.

In kleinen Gruppen wurden Konzepte für das laufende Jahr erarbeitet, unter anderem Workshops für Auszubildende auf Messen, wie zuletzt auf der FAMEBA in Ulm oder der SÜFFA in Stuttgart.

AUSWAHLWETTBEWERB WÄHREND DER DEUTSCHEN MEISTERSCHAFTEN IM HANDWERK

Wie bereits im letzten Jahresbericht verkündet, nimmt das Fleischerhandwerk wieder an den Wettbewerbsstrukturen des Handwerks teil. Vom 05. bis zum 08. November fand in Hannover die erste Deutsche Meisterschaft – Butchery Skills – statt. Parallel dazu und zu den gleichen Bedingungen fand auch der Auswahlwettbewerb zur Aufnahme in die Nationalmannschaft statt. Die Jahrgangsbesten konnten sich qualifizieren und hatten im Vorfeld den Antrag auf Aufnahme gestellt. Das Team wuchs um acht tolle Teammitglieder.



Gemeinsam mit der Nationalmannschaft des Bäckerhandwerks am Tag des Brotes

Das Team besteht aktuell aus 26 Mitgliedern, die aktiv für das Fleischerhandwerk unterwegs sind und 10 Mitgliedern, die nach mehreren Jahren des Einsatzes nicht mehr aktiv auftreten.

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2022	2023	absolute Zahlen	2022	2023	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	369	355	-14	274	263	-11
Bayern	573	555	-18	432	420	-12
Berlin	18	33	15	11	13	2
Brandenburg	60	63	3	39	39	0
Bremen	5	7	2	5	6	1
Hamburg	20	12	-8	14	11	-3
Hessen	230	187	-43	168	144	-24
Mecklenburg-Vorpommern	42	38	-4	31	34	3
Niedersachsen	188	176	-12	145	137	-8
Nordrhein-Westfalen	341	290	-51	264	236	-28
Rheinland-Pfalz	130	140	10	101	98	-3
Saarland	39	43	4	26	28	2
Sachsen	117	132	15	87	103	16
Sachsen-Anhalt	48	51	3	38	35	-3
Schleswig-Holstein	151	149	-2	109	109	0
Thüringen	90	78	-12	65	61	-4
Deutschland	2.421	2.309	-112	1.809	1.737	-72

Quelle: ZDH

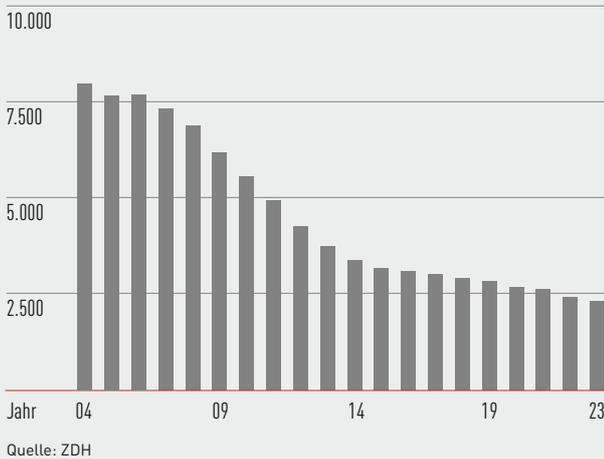
VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2022	2023	absolute Zahlen	2022	2023	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	371	314	-57	238	194	-44
Bayern	662	679	17	351	307	-44
Berlin	67	40	-27	9	22	13
Brandenburg	47	38	-9	30	30	0
Bremen	6	6	0	5	6	1
Hamburg	13	8	-5	12	8	-4
Hessen	113	121	8	91	90	-1
Mecklenburg-Vorpommern	50	41	-9	31	26	-5
Niedersachsen	142	114	-28	121	93	-28
Nordrhein-Westfalen	289	255	-34	225	196	-29
Rheinland-Pfalz	141	128	-13	115	99	-16
Saarland	29	26	-3	23	23	0
Sachsen	135	129	-6	78	76	-2
Sachsen-Anhalt	38	29	-9	24	22	-2
Schleswig-Holstein	79	65	-14	67	55	-12
Thüringen	45	40	-5	37	32	-5
Deutschland	2.227	2.033	-194	1.457	1.279	-178

Quelle: ZDH

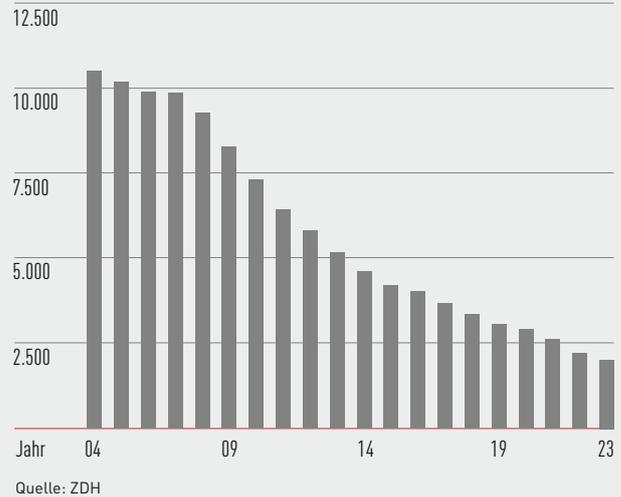
ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSSE 2004–2023 FLEISCHER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2022: 2.421
Ausbildungsverhältnisse 2023: 2.309



ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSSE 2004–2023 FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2022: 2.227
Ausbildungsverhältnisse 2023: 2.033



DIGITALES BERICHTSHEFT – VOLLER ERFOLG

Im letzten Jahr wurde die Arbeit an den ergänzenden Fragen zum digitalen Berichtsheft finalisiert. Themenbezogen können Azubis aller Lehrjahre die Fragen digital beantworten und zu ihren Tätigkeitsnachweisen hochladen. Die Fragen sind die perfekte Prüfungsvorbereitung, das Feedback der Nutzer ist außerordentlich gut. Das Digitale Berichtsheft erfreut sich wachsender Beliebtheit und wird immer mehr und besser genutzt.

LEHRLINGSZAHLEN SINKEN WEITER

Nach dem deutlichen Rückgang der Zahl der Auszubildenden in den beiden Berufen des Fleischerhandwerks im letzten Jahr, sanken auch 2023 die Lehrlingsbestände, allerdings nicht mehr so stark.



2.309 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen ging 2023 der Bestand um minus 112 oder minus 4,6 Prozent zurück. Die Bestandsabnahme hat sich damit im Vergleich zum Vorjahr verringert. Am Jahresende befanden sich noch 2.309 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

Von einem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren über die Hälfte der Bundesländer betroffen, besonders hoch waren Sie in Hessen und Nordrhein-Westfalen. Erfreulicherweise konnten 7 Bundesländer Zugewinne verzeichnen. Überdurchschnittlich hoch waren sie in den Ländern Berlin, Sachsen und Rheinland-Pfalz.

997 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2023 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren 17 mehr als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse ist damit aufgehoben worden. Besonders stark haben die Zahlen bei den Neuverträgen in den Bundesländern Baden-Württemberg und Schleswig-Holstein zugenommen.

Von den neuen Fleischerlehrlingen waren 97 weiblich, das entspricht einer Quote von 9,7 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr sind damit Anteil und Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge wieder etwas angestiegen, langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge aber relativ konstant.

An der Ausbildung von Fleischern oder Fleischerinnen waren im letzten Jahr 1.737 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 72 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,3 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2023

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	113	103	10	105	95	10
Bayern	199	180	19	182	163	19
Berlin	5	5	0	3	3	0
Brandenburg	17	16	1	10	10	0
Bremen	2	2	0	2	2	0
Hamburg	8	7	1	7	6	1
Hessen	80	70	10	72	63	9
Mecklenburg-Vorpommern	16	13	3	14	12	2
Niedersachsen	54	51	3	53	50	3
Nordrhein-Westfalen	108	99	9	96	88	8
Rheinland-Pfalz	45	44	1	40	39	1
Saarland	14	14	0	13	13	0
Sachsen	35	32	3	31	28	3
Sachsen-Anhalt	19	18	1	15	14	1
Schleswig-Holstein	49	45	4	45	41	4
Thüringen	27	25	2	26	24	2
Deutschland	791	724	67	714	651	63

Quelle: ZDH

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2023

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	147	50	97	138	47	91
Bayern	200	88	112	173	77	96
Berlin	40	28	12	34	22	12
Brandenburg	24	12	12	17	8	9
Bremen	2	0	2	2	0	2
Hamburg	5	3	2	3	1	2
Hessen	24	10	14	23	9	14
Mecklenburg-Vorpommern	16	6	10	13	6	7
Niedersachsen	41	7	34	41	7	34
Nordrhein-Westfalen	92	43	49	87	39	48
Rheinland-Pfalz	36	11	25	29	8	21
Saarland	13	7	6	13	7	6
Sachsen	44	11	33	36	8	28
Sachsen-Anhalt	13	8	5	11	6	5
Schleswig-Holstein	29	5	24	27	5	22
Thüringen	5	1	4	5	1	4
Deutschland	731	290	441	652	251	401

Quelle: ZDH



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Jetzt sichern und versichern.

Die Angriffe sind digital, die Bedrohung real.

Cyber-Kriminelle können von der ganzen Welt aus in Ihr Unternehmenssystem eindringen. Mit unserem digitalen Schutzschild aus Cyber Security Club und CyberPolice beugen Sie Cyber-Attacks vor und sichern Ihr Unternehmen gegen digitale Risiken ab. So haben Sie eine optimale Verbindung aus Prävention und Versicherungsschutz – und das rund um die Uhr.

Mehr Informationen finden Sie unter
signal-iduna.de/cyber

2.033 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Bestand an Verkaufslehrlingen ist 2023 mit einer Abnahme von 8,7 Prozent zwar weniger stark zurückgegangen als im Vorjahr, jedoch deutlich stärker als die Anzahl der Fleischerlehrlinge. Ein weiteres Absinken des Bestandes hatte sich auch hier aufgrund von wenigen Neuverträgen in den Vorjahren angekündigt. Die Abnahme ist bereits seit mehreren Jahren überdurchschnittlich hoch. Seit dem Jahr 2022 werden weniger Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer ausgebildet als Fleischerinnen und Fleischer.

Ende letzten Jahres waren 2.033 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 194 weniger als im Vorjahr.

Regional zeigen sich unterschiedliche Entwicklungen. Besonders hoch waren die Rückgänge in Baden-Württemberg,

Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Bayern, das im letzten Jahr den stärksten Rückgang zu verzeichnen hatte konnte 2023 seine Zahl um 17 Personen steigern. Auch das Bundesland Hessen verzeichnete 2023 mehr Auszubildende als im Jahr zuvor.

Insgesamt sind im letzten Jahr 904 Ausbildungsverträge für den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei neu abgeschlossen worden und hatten am Jahresende noch Gültigkeit. Die Anzahl der Neuabschlüsse konnte damit gegenüber dem Vorjahr deutlich um 97 gesteigert werden. Damit konnte auch hier der seit Jahren rückläufige Trend aufgehalten werden. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Bayern, Hessen und Schleswig-Holstein zugenommen.

317 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das waren 74 mehr als vor einem Jahr. Dies entspricht einer angestiegenen Quote von gut 43 Prozent.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Klimaresiliente Fleischerzeugung



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



- Direkt vom Bauern
- Bio-Diversität: Alte Landrasse
- Artgerechte Haltung Stufe 3 - 5
- GenTec-freies Futter
- Heimisches Futter, Donausoja und Verbot von Tropensoja
- Kurze Transportwege
- Verbot von CO₂ Betäubung
- Ganzheitliche Verwertung „From Nose to Tail“
- Tierschutzgerechte Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof
- Neutrale Qualitätskontrollen
- Regionale Spezialität mit Tradition & höchster Qualität
- Klimaresiliente Fleischerzeugung durch bis zu 49% weniger CO₂
Gutachten Universität für Bodenkultur Wien (Boku)/
Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL)



HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2023 haben von den 997 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 468 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 46,9 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf. Bundesweit haben 323 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzukommen noch 98 Abiturienten. Gegenüber 2022 ist der Anteil der Realschulabgänger gesunken. Auch der Anteil der Abiturienten ist leicht gesunken. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 9,8 Prozent deutlich höher als bei Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 6,2 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 50 Prozent. 217 oder rund ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 56 das Abitur. Bei den Verkaufslehrlingen war im letzten Jahr eine weiter steigende Tendenz zu einem höheren Bildungsabschluss zu erkennen. Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 39 oder 4,3 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 56 oder 5,6 Prozent.

ETWAS WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2023

Der Rückgang an Auszubildenden in den letzten Jahren hatte auch 2023 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.

2023 sind im Fleischerberuf 791 Gesellenprüfungen abgelegt worden, das waren 3 weniger als im Vorjahr. 2022 war die Abnahme stärker. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 67 weibliche Kandidaten, das waren 13 mehr als 2022. Genau ein Viertel aller Prüfungen von Fleischerge-sellen konzentrierte sich allein auf Bayern, gefolgt von Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Hessen.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 90,3 Prozent bestanden und es erhielten 651 Fleischer und 63 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

Jahr	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %
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
2023	421	421	100,0	791	714	90,3

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Quelle: ZDH

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 731 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 70 weniger. Insgesamt haben 441 weibliche und 219 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 625 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 85,4 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 421 Fleischergesellen oder -gesellinnen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen. Das waren 50 mehr als 2022.

Mit 55 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 13,1 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau.

Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.831 Frauen

den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben. Für viele von ihnen bedeutet der Meisterbrief die geplante Übernahme eines Geschäfts und die eigenständige berufliche Existenz als Chefin.

Regional konzentriert sich das Prüfungsgeschehen auf diejenigen Bundesländer, in denen die großen Meisterschulen für das Fleischerhandwerk ihren Sitz haben oder in denen regelmäßig Meisterkurse durchgeführt werden. Dementsprechend entfiel mit 213 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 79 ein Viertel auf Hessen. Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 34 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 50 in Nordrhein-Westfalen, 28 in Brandenburg und 14 in Sachsen und 3 in Rheinland-Pfalz.

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

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

Thorsten Staeck
tstaeck@rea.de
T: 06154 638 1983

Angebot
anfordern





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

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@outlook.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 Heinz Sallier
Georgiistraße 17
38855 Wernigerode

Telefon 0 39 43/63 30 54
fleischerei@partyservice-sallier.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

stv. LIM Jens Wollin
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.fleischerverband-nrw.de
info@fleischerverband-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 42 91 / 26 93 98
www.sfivsachsen.de
sfiv@sfiv.de

Fleischerverband Sachsen-Anhalt

LIM Heinz Sallier
GF Andreas Heine
Teichdamm 6
38855 Wernigerode

Telefon 0 39 43 / 9 20 90
Telefax 0 39 43 / 2 08 03
www.fleischerverband-sachsen-anhalt.de
info@handwerk-wernigerode.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 Trettwel
Geschäftsleitung
Justiziar
Tel.: 0 69 / 6 33 02-190
t.trettwel@fleischerhandwerk.de



Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
Fachberatungs- und Informationsstelle 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



Michelle Engels
Neue Medien
Tel.: 0 69 / 6 33 02-102
m.engels@fleischerhandwerk.de



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



Carolin Gericke
Assistenz Geschäftsleitung,
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,
Fachberatungs- und 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



Jasmin Gleich
Leiterin Finanz- und Personalwesen
Tel.: 0 69 / 6 33 02-142
j.gleich@fleischerhandwerk.de



Hans Christian Blumenau
Betriebswirtschaftliche Beratung,
Fachberatungs- und 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
Assistenz der Hauptgeschäftsführung
und 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

Actives und Rookies der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Lucas Baumann
Fleischerei Seifert GbR
09575 Eppendorf



Maxi Larissa Baumann
Fleischerei Seifert GbR
09575 Eppendorf



Lena Bausewein
Metzgerei Volker Bausewein
97357 Prichsenstadt



David Becker
Marienhof
Metzgerei & Catering GmbH
64331 Weiterstadt



Moritz Heinrich Becker
Fleischerei Becker
34613 Schwalmstadt



Julia Böbel
Metzgerei Claus Böbel
91166 Georgensgmünd-Rittersbach



Luisa Botte
Burgmetzgerei Botte
56244 Hartenfels



Kaira Ashley Brunner
Isermann GmbH
21394 Kirchzellersen



Raphael Buschmann
Wurstfabrik Walter Buschmann
27239 Twistringen



David-Waldemar Dressler
Metzgerei Niederwälder Hof
GmbH & Co KG
73117 Wangen



Franz Gawalski
Fleischerei
Holm & Ralf Gawalski GmbH
01558 Großenhain



Hannah Gehring
Metzgerei Martin Gehring
74585 Rot am See



Maximilian Grebe
Fleischerei Hans Grebe
34537 Bad Wildungen



David Hilpert
Metzgerei Gruber
91174 Spalt-Großweingarten

Actives und Rookies der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Jacqueline Knupfer
Metzgerei Partyservice Alexander Buck
89611 Obermarchtal



Sonja Kopf
Kopf Metzgerei & Partyservice GmbH
74348 Lauffen/Neckar



Steffen Kurz
Blessing & Kurz Metzgerei-Catering
73257 Köngen



Linda Lindner
Metzgerei Dölz e.K.
08491 Lauschngrün



Hannes Maisel
Metzgerei Leipold
95460 Bad Berneck



Chris Neumann
Fleischerei Neumann GbR
59939 Olsberg



Franz Prostmeier
Metzgerei Stuhlberger GmbH
85456 Wartenberg



Laura Reckmann
Fleischerei Detert GmbH
32351 Stemwede-Dielingen



Michael Resch
Metzgerei Markus Resch
84085 Langquaid



Lara Schneider
Der Ludwig
36381 Schlüchtern



Celina Schwing
Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main Berufsbildungs-
und Technologiezentrum Weiterstadt
64331 Weiterstadt



Natalie Selig
Beuter Landmetzgerei Partyservice GmbH
72401 Haigerloch-Hart

Professionals der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Leonie Baumeister
Fleischereifachgeschäft & Partyservice
Matthias Baumeister
74915 Waibstadt



Gina Benz
Benz Metzgerei und Feinkost GmbH
73257 Königs



Manuel Kirchhoff
Fleischerei & Partyservice
Kirchhoff eGbR
57439 Attendorn-Dünschede



Max Münch
Fleischmanufaktur Max Münch
01623 Lommatzsch



Victoria Probst
Metzgerei Packhof GmbH
82547 Eurasburg



Annamarie Büchele
Metzgerei Büchele
67227 Frankenthal



Markus Kretschmann
Fleischer-Fachgeschäft
Martin Kretschmann
01662 Meißen

Nicht mehr aktive Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

Johannes Bächtle
Melissa Barget
Kim Berns
Sarah Bork
Paula Judith Brehm

Philipp Eichler
Kathrin Meier
Steffen Michelsen
Clemens Reich
Anna-Lena Schlegel

Christian Schneider
Katharina Schneider
Tim Stumpf
Tobias Wenderlein
Stefan Weishaupt

Trainer der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Christian Lohff
Teamchef
Fleischerei Lohff GmbH
23570 Travemünde



Britta Sickenberger
Trainerin Skills
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Berufsbildungs- und Technologiezentrum
64331 Weiterstadt

Ehemalige Trainer der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

Carmen Gruber

Max Gruber

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
Eckhart Neun
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Vertreterversammlung –
Gruppe der Arbeitgeber
Dr. Bettina Hardtert
Harald Hohl

Ausschuss für Finanz- und Haushaltsfragen
Harald Hohl

Präventionsausschuss
Eckhart Neun

Finanz- und Bauausschuss
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Internationaler Metzgermeister-Verband
Vizepräsident:
Eckhart Neun

Lebensmittelverband Deutschland e.V.
Vorstand:
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

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:
Dr. Farina Mieloch

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 2023

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-Rheinhausen Bernd Wiedemann Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Sachsen Hans Stoffregen Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Niedersachsen-Bremen
1976 Saarbrücken Josef Wolber Geschäftsführer des Fleischer- verbandes Rheinland-Rheinhausen 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 Fleischergewerbes 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
 Ehrenlandesinigungsmeister
 des Fleischerverbandes Berlin-
 Brandenburg
Hermann Grothues
 Obermeister der Innung Essen
Fritz Lange
 Ehrenlandesinigungsmeister von
 Mecklenburg-Vorpommern
Leo Moll
 Ehrenlandesinigungsmeister des
 LIV-Niedersachsen-Bremen
- 2003 **Kassel**
Dr. Herbert Wohn
 Präsident a. D. des Bundesverbandes
 der beamteten Tierärzte
Rudolf Worringen
 CMA-Produktgruppenleiter Fleisch
- 2004 **Rust**
Werner Thiele
 Landesinigungsmeister
 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
 Landesinigungsmeister von Hessen
 und DFV-Gesamtvorstandsmitglied
Gerhard Specht
 stellvertretender Landesinigungs-
 meister von Baden-Württemberg
- 2007 **Bochum**
Erwin Platzmann
 Ehrenobermeister der Innung
 Bochum
- 2008 **Hannover**
Bruno Kamm
 Präsident des Schweizer Fleisch-
 Fachverbandes,
 IMV-Präsident und Vize-Präsident
- 2009 **Bremerhaven**
Franz Laus
 Bundesinigungsmeister 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 Landesinigungs-
 meister des Fleischerverbandes
 Bayern
- 2012 **Koblenz**
Günter Schütz
 Landesinigungsmeister des
 Fleischerverbandes Rheinland-
 Rheinhessen
- 2013 **Augsburg**
Peter Greiner
 Landesinigungsmeister des Fleischer-
 verbandes Thüringen
Alfons Kratz
 Landesinigungsmeister des Fleischer-
 verbandes Saarland
Bernd Schwarze
 Landesinigungsmeister 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
 Landesinigungsmeister des Fleischer-
 Verbandes Baden-Württemberg
Emil Gustav Müller
 Landesinigungsmeister des Fleischer-
 Verbandes Nordrhein-Westfalen
Peter Raabe
 Landesinigungsmeister des Fleischer-
 Verbandes Schleswig-Holstein
- 2017 **Potsdam**
- 2018 **Hamburg**
- 2019 **München**
- 2020 **Fulda**
Thomas Keller
 Landesinigungsmeister des
 Sächsischen Fleischer-Innungs-
 Verbandes
- 2021 **Sinsheim**
- 2022 **Bonn**
Hans-Christian Ockens
 Landesinigungsmeister von
 Mecklenburg-Vorpommern
- 2023 **Chemnitz**
Renate Kühlcke
 Chefredakteurin Fleischwirtschaft

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
Klaus Gerlach
Löhmer Dorfstraße 33b
16356 Werneuchen



Ehrenmitglied
Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

Wir trauern um unser Ehrenmitglied

Fleischermeister Hardy Remagen

der am 10. November 2023 im Alter von 90 Jahren entschlafen ist.

Nicht nur als außergewöhnlich erfolgreicher Unternehmer des Fleischerhandwerks, sondern auch als engagierter und überzeugungsstarker Vertreter seines Handwerks hat sich Hardy Remagen große Anerkennung und nachhaltige Verdienste erworben.

Hervorzuheben ist dabei seine langjährige Arbeit im Deutschen Fleischer-Verband. Schon ab 1978 vertrat er seinen Landesinnungsverband Nordrhein-Westfalen im DFV-Ausschuss für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit. Diesen Themenschwerpunkt behielt er bei, auch in seiner Tätigkeit im DFV-Gesamtvorstand ab 1983. Schließlich wurde er 1989 in das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes gewählt und verantwortete dort „sein“ Ressort federführend. Er legte dabei wichtige Grundsteine einer wirksamen Werbung und Öffentlichkeitsarbeit für das Fleischerhandwerk, die lange Zeit Basis des Außenauftritts des DFV blieb.

Beim Ausscheiden aus dem Präsidium 1996 wurde er für seine großen Verdienste für das Fleischerhandwerk von der Mitgliederversammlung einstimmig zum Ehrenmitglied des Deutschen Fleischer-Verbandes gewählt.

Hardy Remagens große Verbundenheit zu unserem Verband war stets in besonderer Weise wahrnehmbar. Wir werden seinen Rat und seine positive Begleitung unserer Arbeit sehr vermissen.



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsidium – Gesamtvorstand – Mitarbeiter

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSTELLE FÜR ERNÄHRUNGS- PHYSIOLOGIE, LEBENSMITTEL- UND HYGIENERECHT, ABWASSER- FRAGEN UND UMWELTSCHUTZ

Im Berichtsjahr 2023 hatte die Informationsstelle, die von Dipl. Ing. Axel J. Nolden besetzt wird, viele Herausforderungen und Aufgaben zu bewältigen. Im Mittelpunkt der Arbeit stand die praktische Umsetzung von Lösungsansätzen in den Betrieben. Gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und Innungen wurden Maßnahmen an die spezifischen Anforderungen der fleischerhandwerklichen Betriebe angepasst und weitergegeben. Der Fachbeirat Lebensmittelrecht spielte dabei eine bedeutende Rolle durch Diskussionen und Abwägungen in Präsenz- und Online-Sitzungen.

Der anhaltende Ukrainekrieg hielt die Energiepreise auf hohem Niveau, was für fleischerhandwerkliche Betriebe eine große Herausforderung darstellte. Betriebe erkundigten sich nach Möglichkeiten zur Energieeinsparung und günstigeren Energieeinkäufen. Das neue Heizungsgesetz der Bundesregierung sorgte für zusätzlichen Beratungsbedarf. Die Informationsstelle führte individuelle Beratungen telefonisch und vor Ort durch.

Listerienfunde in Betrieben und Produkten blieben ein wichtiges Thema. Die Beratung konzentrierte sich auf betriebliche Hygiene, korrekte Erhitzung und Reifung von Fleischerzeugnissen sowie die Verwendung von Schutzkulturen. Umfangreiche Handreichungen wurden erstellt, um Unternehmen zu unterstützen.

Die Beschaffung qualitativ hochwertiger Rohstoffe wurde aufgrund der Konzentration von Schlachtstätten und dem Wegfall kleinerer Erzeuger schwieriger. Regionale Kreisläufe wurden unterbrochen. Gespräche mit Ministerien, Wirtschaftsverbänden, Handwerksvertretern und der Wissenschaft wurden fortgesetzt, um die Auswirkungen auf die Rohstoffversorgung zu erörtern. Auch die mögliche verpflichtende Videoüberwachung in Schlachtbetrieben war ein Diskussionsthema.

Die Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse sowie vegane und vegetarische Produkte beschäftigte die Informationsstelle intensiv. Wesentliche Änderungen wurden in DFV-Gremien, Regionaltagungen und Seminaren

vorgelegt und diskutiert. Die Verbreitung klassischer Verkehrsbezeichnungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde kritisch betrachtet und abgelehnt.

Die direkte Beratung der Betriebe blieb ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Zahlreiche Anfragen von Betrieben, Landesinnungsverbänden, Innungen, Ministerien und Überwachungsbehörden wurden bearbeitet. Typische Fragen betrafen Überwachungskontrollen, lebensmittelrechtliche Fragestellungen und behördliche Entscheidungen. In einigen Fällen war eine Vor-Ort-Besichtigung notwendig. Weitere Themen waren Abwasser, Kennzeichnung, Kältemittel, Nitrat- und Nitritreduktion, Klimaneutralität, Verpackungsgesetz, Dry Aged Meat, Afrikanische Schweinepest und EU-Zulassung.

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. Diese Mitarbeit stellt sicher, dass Theorie und Praxis eng miteinander verknüpft sind und ein Wissenstransfer in die betriebliche Praxis gewährleistet ist.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSTELLE FÜR BETRIEBS- WIRTSCHAFT

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 Fachberatungs- und Informationsstelle für Betriebswirtschaft (FIS) geführt.

Das Informationsspektrum umfasst betriebs- und gewerkspezifische Kennzahlen, sowie Erkenntnisse, die nach kaufmännischen Gesichtspunkten auf Betriebsebene daraus abgeleitet werden.

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 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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSTELLE (FIS) FÜR WIRTSCHAFTSSTATISTIK, ABSATZWIRTSCHAFT UND PERSONALWESEN

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft unterstützte Fachinformationsstelle (FIS) für Marktbeobachtung und Statistik ist dem Deutschen Fleischer-Verband zugehörig und dient als zentrale Anlaufstelle für branchenspezifische Auskünfte. Ursprünglich vor über drei Jahrzehnten als Informationsstelle für Unternehmensführung gegründet, fungierte sie bis zum 31.12.2023 unter der Bezeichnung Gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT). Aufgrund neuer Förderrichtlinien erfolgte zum 1.1.2024 eine Umstrukturierung in eine Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS). Seit 2022 wird sie von Dr. Reinhard von Stoutz geleitet.

Ihr Informationsangebot erstreckt sich über eine breite Palette an Daten, darunter Entwicklungen im Fleischerhandwerk, Absatzkanäle, Beschäftigungs- und Ausbildungszahlen sowie Lohn- und Gehaltsstrukturen in den 17 Tarifbereichen der Branche. Zudem werden Informationen zu Beschaffungs- und Absatzmärkten, Preisentwicklungen und Konsumtrends bereitgestellt. Diese Vielfalt an Informationen wird sowohl im jährlichen Jahrbuch als auch auf den Internetseiten des DFV unter „Daten und Fakten“ präsentiert.

Die Hauptaufgabe der Stelle liegt in der kontinuierlichen Sammlung, Aktualisierung und Aufbereitung relevanter Daten zur Unterstützung der Informationsvermittlung. Dabei stützt

sich die Stelle sowohl auf käuflich erworbene Daten des Deutschen Fleischer-Verbandes als auch auf eigene Erhebungen. Die Bereitstellung dieser Daten erfordert regelmäßigen Austausch mit Behörden, Ämtern und Forschungseinrichtungen.

Das aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistung des Deutschen Fleischer-Verbandes zur Verfügung und richtet sich primär an Anfragen von Betrieben, Innungen, Beratern, Ämtern und Ministerien. Neben der Beantwortung von Anfragen erfolgt die Informationsvermittlung auch über Informationsveranstaltungen, Tagungen, Publikationen des Stelleninhabers und eine umfangreiche jährliche Broschüre, die bundesweit an etwa 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verteilt wird.

Somit dient das Informationsangebot der Stelle als wesentliche Entscheidungshilfe und Grundlage für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit in der Branche, adressiert aber vor allem die vielfältigen internen und externen Informationsbedürfnisse.

Gefördert durch:



**Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz**

**aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages**



DFV

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

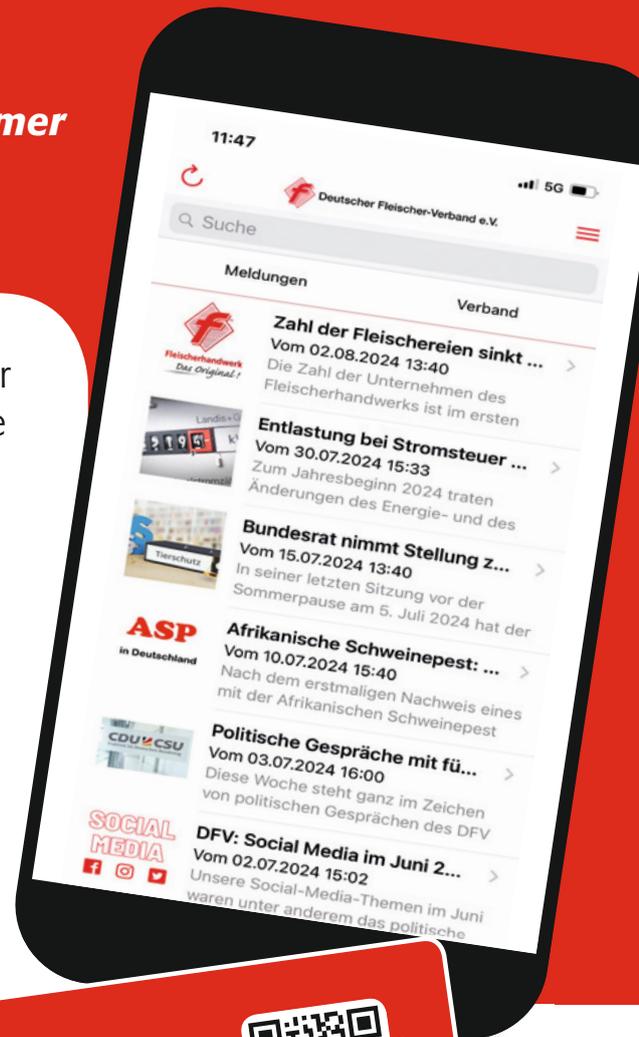
Die App des DFV informiert Sie schnell und unkompliziert über alles, was für Unternehmer aus dem Fleischerhandwerk wichtig ist.

Ob aktuelle Themen wie Steuerentlastungen 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.

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, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 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.

Automatenmischwolf AE 130 M

4 in 1



- Mischen und anschließendes Wölfen
- Wölfen und anschließendes Mischen
- Als reiner Mischer nutzbar
- Als reiner Automatenwolf nutzbar



Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

Kutter
Mischer
Wölfe

Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchtmaschinen

Sponsor

fNm
NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS
★ ★ ★

