



JAHRBUCH 2025



**150
Jahre**

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND
1875 – 2025



FLEXIBILITY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

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

- Füllen und Portionieren, Wolfen und Formen
- 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 2025



**150
Jahre**

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND
1875 – 2025

Präsident Herbert Dohrmann
*„Ein in jeder Hinsicht
besonderes Jahr“*
Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon
*„Die Tierhaltungskenn-
zeichnung – Bürokratie statt
Durchblick“*
Seite 17

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
*„Erfolgsgeschichte mit
Signalwirkung:
Die Nationalmannschaft
als Werbeträger“*
Seite 29

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 6

LEBENSMITTELRECHT UND
LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
Seite 18

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 30

150 JAHRE DEUTSCHER
FLEISCHER-VERBAND
Seite 8

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 36

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 11

RAHMENABKOMMEN FÜR MITGLIEDER
Seite 45

MESSEWESEN
Seite 45



Vizepräsident Eckhart Neun
*„Die FBG fehlt weniger
als erwartet“*

Seite 53

Vizepräsidentin Nora Seitz
*„Ist die Berufsausbildung
noch zu retten?“*

Seite 73

ANHANG
Seite 86

FACHBERATUNGS- UND
INFORMATIONSTELLEN
Seite 104

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-
HANDWERK

Seite 54

BERUFSBILDUNG

Seite 74

IMPRESSUM
Seite 107

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE
BERATUNG

Seite 68

NATIONALMANNSCHAFT DES
FLEISCHERHANDWERKS

Seite 75

INTERNATIONALER METZGER
MEISTER-VERBAND

Seite 71

AUSBILDUNGSSTATISTIK

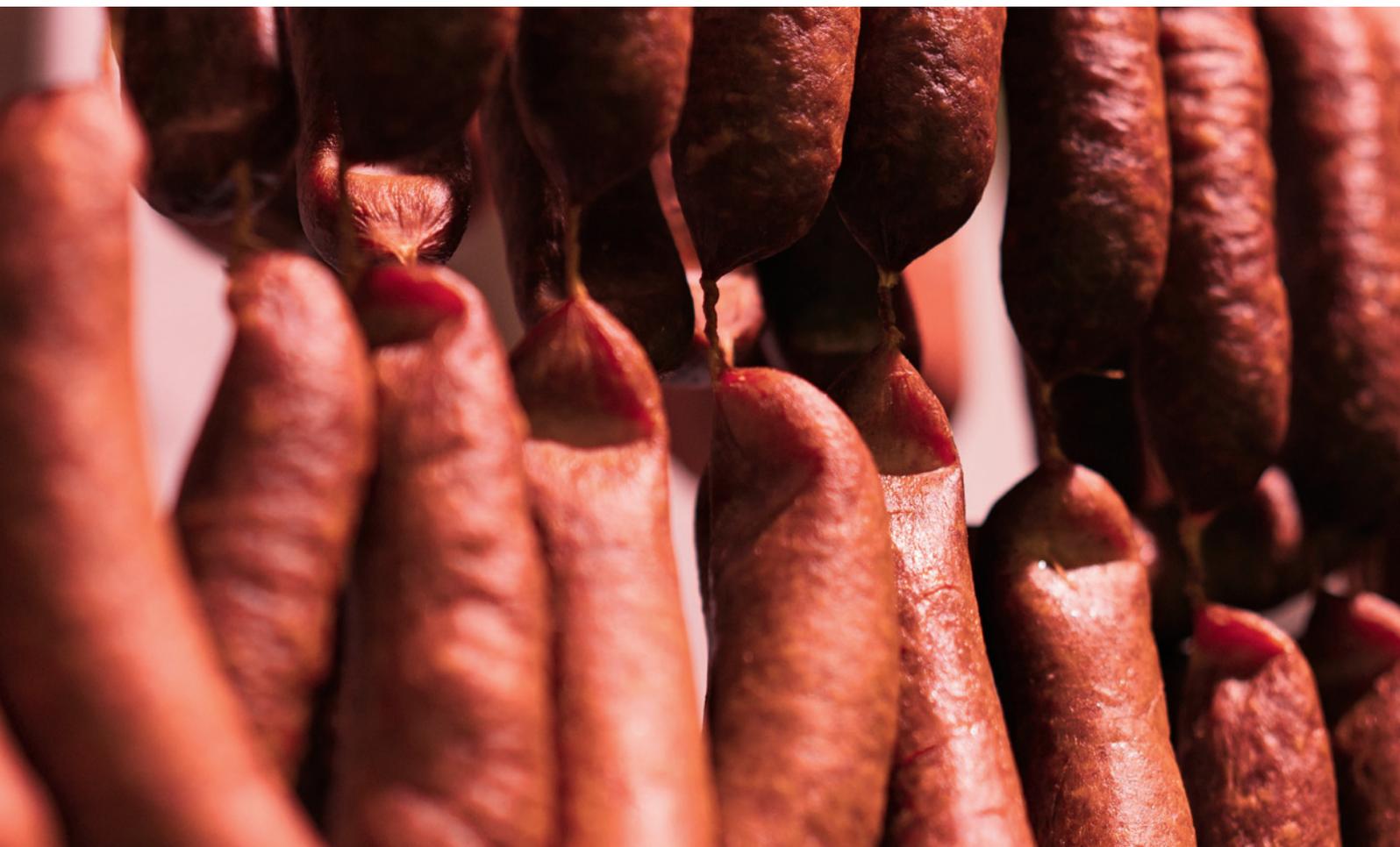
Seite 79

01.01.2025



DIE APP DES DFV

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





„Ein in jeder Hinsicht besonderes Jahr“

Präsident Herbert Dohrmann

Das Jahr, über das in diesem Werk berichtet wird, ist tatsächlich außergewöhnlich, und das in vielerlei Hinsicht: Für die Politik, für die Gesellschaft, ökonomisch, aber auch für den Deutschen Fleischer-Verband. Es war in der Tat ein arbeitsreiches Verbandsjahr, aber auch ein außergewöhnlich erfolgreiches.

Politisch war das Jahr geprägt vom Zerschlagen der Ampel-Koalition, der vorgezogenen Bundestagswahl und dem Regierungswechsel. Wir waren vorbereitet und konnten früh unsere Positionen im Wahlkampf und auch bei den Koalitionsverhandlungen einbringen. Das hat sich an mancher Stelle ausgezahlt. Dass das Fleischerhandwerk durch das Bundestagsmandat unserer Vizepräsidentin und das Ministeramt unseres Kollegen Alois Rainer zusätzlich positiv im Gespräch war und ist, ist zwar kein Ergebnis unserer Verbandsarbeit, wir nehmen es aber gerne mit. Es trifft sich gut, dass wir ausgerechnet jetzt mit unserem im Frühjahr eröffneten Hauptstadtbüro in Berlin noch dichter an Politik und Ministerien dran sein können. Auch dieser Schritt war ein echtes Highlight des Jahres.

Wir haben dafür gesorgt, dass das Fleischerhandwerk in diesem Jahr viel und sehr positiv im Gespräch war. Unser 150-jähriges Bestehen haben wir zu einem Festakt genutzt, der ein starkes Statement gesetzt hat, keineswegs nur rückwärtsgewandt, sondern mit einer selbstbewussten Programmatik für eine erfolgreiche Zukunft. Aus Politik und Wirtschaft haben wir viel positive Resonanz für diesen kraftvollen Auftritt erfahren.

Das gilt auch für unsere Präsentation beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion. Mit den Mitgliedern unserer Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks konnten wir dort nicht nur ein sympathisches Bild unseres Handwerks vermitteln, sondern zahlreiche politische Kontakte knüpfen und pflegen. In seiner Rede vor den 2.500 Gästen aus Politik und Wirtschaft zeigte sich Bundeskanzler Merz schließlich sehr angetan von den Gesprächen mit den Vertretern des Fleischerhandwerks.

Und schließlich war 2025 auch noch IFFA-Jahr. Auch da haben wir unser Jubiläum thematisiert, vor allem aber haben wir mit einem repräsentativen Auftritt gezeigt, warum es gut ist, dass der DFV Mitveranstalter dieser Weltmesse unserer Branche ist.

All diese Besonderheiten eines außergewöhnlichen Jahres spiegeln sich in diesem Jahrbuch. Im Jubiläumsjahr ist es gelungen, zu zeigen, wer wir sind und auf welcher großen Tradition wir fußen. Vor allem aber ist es gelungen, aufzuzeigen, dass wir auch in Gegenwart und Zukunft ernstzunehmende Gesprächspartner sind.

AUSNAHME DES FLEISCHERHANDWERKS AUS DEM SCHWARZARBEITSBEKÄMPFUNGSGESETZ

Das Bundeskabinett hat am 6. August 2025 einem Gesetzentwurf zugestimmt, der das Fleischerhandwerk aus dem Katalog der vom Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz betroffenen Branchen herausnimmt. Damit wurde eine langjährige Forderung des DFV erfüllt.

Bisher wurde der Begriff „Fleischwirtschaft“ weit ausgelegt, sodass auch das Fleischerhandwerk erfasst wurde. Dies führte zu unnötigen bürokratischen Auflagen ohne sachliche Grundlage. Künftig soll der Begriff nur noch die Fleischwirtschaft ohne Fleischerhandwerk umfassen. Ausgenommen werden Betriebe, die in die Handwerksrolle eingetragen sind, höchstens 49 Beschäftigte haben (ohne Verkäufer und Azubis) und damit klar vom industriellen Bereich abgrenzbar sind. Die Ausnahme bedeutet den Wegfall wesentlicher Pflichten wie Sofortmeldung, Mitführungspflicht von Ausweisen und erweiterte Arbeitszeitdokumentation. Auch Zoll-Schwerpunktkontrollen würden entfallen, und Erleichterungen des Bürokratienteilungsgesetzes wären anwendbar.

Die Regelung ist auf fünf Jahre befristet; vier Jahre nach Inkrafttreten erfolgt eine Evaluierung. Der DFV sieht schon jetzt keinen Grund, die Ausnahme nicht dauerhaft zu machen. Der Gesetzentwurf geht nun an den Bundesrat; eine Verabschiedung noch 2025 ist möglich.



GEMEINSAMES FORDERUNGSPAPIER DER HANDWERKSVERBÄNDE ZUR ENTWALDUNGSVERORDNUNG

Die europäische Entwaldungsverordnung (EUDR – Verordnung (EU) 2023/1115) soll verhindern, dass bestimmte Waren zur weltweiten Entwaldung beitragen. Sie betrifft relevante Rohstoffe wie Rinder, Kakao, Kaffee, Ölpalme, Kautschuk, Soja und Holz sowie daraus hergestellte Produkte – unabhängig von deren Menge oder Wert, auch wenn sie in der EU produziert werden. Dadurch können auch im Fleischerhandwerk neue Pflichten entstehen.

Da erheblicher bürokratischer und finanzieller Aufwand droht, haben zehn betroffene Bundesverbände, darunter der DFV,

gemeinsam mit dem ZDH ein Forderungspapier erstellt. Dieses dient der politischen Diskussion in Brüssel und richtet sich auch an die Bundesregierung, um auf praxistaugliche Regelungen hinzuwirken.

Die Kernforderungen:

- » Verschiebung des Inkrafttretens von derzeit Ende 2025 auf Ende 2027, verbunden mit Änderungen im ordentlichen Gesetzgebungsverfahren.
- » Anknüpfungspunkt der Sorgfaltspflichten soll ausschließlich die Einfuhr relevanter Rohstoffe in die EU sein; nachgelagerte Betriebe müssen auf diese Prüfungen vertrauen können.
- » Null-Risiko-Einstufung für Länder ohne Entwaldung (zum Beispiel Deutschland), um dort auf Sorgfaltspflichten wie Geolokalisierung zu verzichten.

Die Umsetzung würde das Ziel der Entwaldungsvermeidung wahren, jedoch unnötige Bürokratie verhindern.



FLEISCHERHANDWERK STELLTE FORDERUNGEN IM WAHLKAMPF

Im Wahlkampf für die Neuwahlen zum Deutschen Bundestag ist der Deutsche Fleischer-Verband aktiv geworden. In Abstimmung mit den Landesinnungsverbänden und Innungen wurden 10 Forderungen an die künftige Bundespolitik



Die Karte mit den politischen Forderungen des Fleischerhandwerks wurde an alle politischen Parteien und Bundestagsabgeordneten verteilt.

formuliert. Um sie gezielt bei Gesprächen und Diskussionen mit Politikern einsetzen zu können, wurden Info-Karten im Postkartenformat angefertigt. Auf der einen Seite sind die 10 Forderungen schlagwortartig aufgeführt, auf der anderen Seite ist ein QR-Code aufgedruckt, der zur ausführlichen Fassung des Papiers führt.

Diese Karten wurden erfolgreich eingesetzt. Die Delegierten des Deutschen Fleischer-Verbandstags erhielten jeweils 50 dieser Karten, um sie in den Innungen zu verteilen und bei Wahlkreiskandidaten einzusetzen.

Zudem wurden diese Karten vom DFV mit einem kurzen Anschreiben an alle aktuellen Bundestagsabgeordneten verschickt. Das besondere Format und die außergewöhnliche Aufmachung sollten dafür sorgen, dass das Fleischerhandwerk und seine Positionen trotz der Vielzahl der zugesandten Papiere wahrgenommen werden.



KOALITIONSVERTRAG NIMMT WICHTIGE FORDERUNGEN DES FLEISCHERHANDWERKS AUF

Der Koalitionsvertrag zwischen CDU/CSU und SPD enthält eine Vielzahl von Punkten, die zentrale Anliegen des Fleischerhandwerks aufgreifen. Auch wenn es sich um Absichtserklärungen handelt, deutet sich ein Politikwechsel an, der auf Freiwilligkeit, Eigenverantwortung und weniger Bürokratie setzt.

Positiv ist unter anderem die geplante Reform des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes zu bewerten, die unter Beteiligung aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette erfolgen soll. Die zuvor geplante Ausweitung auf weitere Tierarten und die Außer-Haus-Verpflegung bleibt unerwähnt – ein Schritt in Richtung Entlastung. Inzwischen wurde die Umsetzungsfrist verlängert, um Anpassungen am Gesetz vornehmen zu können. All das hatte der DFV in Stellungnahmen eingefordert.

Andere Festlegungen des Koalitionsvertrags sind bereits umgesetzt: Beim Thema Mindestlohn bleibt die Unabhängigkeit der Mindestlohnkommission gewahrt – ein klarer

Verzicht auf politische Eingriffe. Die Nennung von 15 Euro Mindestlohn als mögliche Größenordnung für 2026 ist ausgeblieben, bis 2027 soll der Mindestlohn auf 14,60 Euro pro Stunde steigen. Auch dieser Wert wird von vielen als zu hoch erachtet, die schlimmsten Befürchtungen allerdings sind ausgeblieben.

Weitere Verbesserungen zeichnen sich bei Arbeitszeitregelungen und -erfassung ab. Eine Umstellung auf Wochenarbeitszeiten und großzügige Übergangsfristen für KMU bei der elektronischen Zeiterfassung sollen Flexibilität sichern.

Positiv ist zudem, dass im Koalitionsvertrag vieles fehlt, was noch auf der Agenda der Vorgängerregierung stand: keine neuen Werbeverbote für „ungesunde“ Lebensmittel, keine weiteren Reduktionsziele für Fett, Salz und Zucker, keine Stärkung pflanzenbasierter Alternativen – eine klare Abkehr von einer ideologisierten Ernährungspolitik.



LEBENSMITTELWIRTSCHAFT WEHRT SICH GEGEN REDUKTIONSSTRATEGIE

In einem Schreiben an den damaligen Bundesminister Cem Özdemir haben sich 19 Verbände der Lebensmittelwirtschaft, darunter auch der DFV, gegen Eingriffe des Staates bei Rezepturen gewehrt. Hintergrund war die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft betriebene Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln, um Übergewicht und Zivilisationskrankheiten zu bekämpfen.

Die Verbände kritisierten, dass bereits erzielte Erfolge bei der Reduktion nicht ausreichend anerkannt wurden. Darüber hinaus wurde erneut darauf verwiesen, dass negative Gesundheitsfolgen immer komplexe Ursachen haben, die man nicht dadurch bekämpfen kann, dass man Produkte so weit ändert, dass sie am Markt keine Chance mehr haben. Auch das vom DFV angeführte Argument, dass es nicht Aufgabe des Staates sein kann, in Rezepturen einzugreifen, wurde in das gemeinsame Schreiben aufgenommen.



ERÖFFNUNG DES HAUPTSTADTBÜROS DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Mit der Eröffnung eines eigenen Hauptstadtbüros in Berlin hat der Deutsche Fleischer-Verband seine politische Präsenz gezielt ausgebaut. Pünktlich zum Start der neuen Legislaturperiode und der Regierungsbildung ist der DFV damit dauerhaft im politischen Zentrum vertreten und kann die Interessen des Fleischerhandwerks noch unmittelbarer einbringen.

Die Leitung des Hauptstadtbüros hat Daniela Pewny übernommen. Sie verfügt über langjährige Erfahrung im politischen Umfeld: Als enge Mitarbeiterin von Prof. Dr. Helge Braun – ehemaliger Chef des Bundeskanzleramts unter Angela Merkel und zuletzt Vorsitzender des Haushaltsausschusses im Deutschen Bundestag – leitete sie zunächst sein Wahlkreisbüro in Gießen und später sein Berliner Abgeordnetenbüro.

Das Büro befindet sich im Haus des Deutschen Handwerks unter dem Dach des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH). Diese räumliche Nähe ermöglicht eine enge Abstimmung mit den Fachbereichen des ZDH, eine direkte Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerke und die Nutzung des politischen Gewichts des ZDH bei übergreifenden Themen.



Der Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer und der Präsident des DFV Herbert Dohrmann

150 Jahre

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND
1875 – 2025

150 JAHRE DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND: FESTAKT IN BERLIN

Vor 150 Jahren – im Jahr 1875 – wurde der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) in Gotha gegründet. Dieses besondere Jubiläum feierte der Verband im Juni 2025 mit einem Festakt in Berlin. Rund 180 Gäste aus Politik, Behörden, befreundeten Verbänden, Kooperationspartnern sowie aus dem Fleischerhandwerk waren der Einladung ins Zentrum der Hauptstadt gefolgt. Die Veranstaltung bot nicht nur einen Rückblick auf die Geschichte, sondern stellte auch die aktuellen Herausforderungen und die Zukunft des Handwerks in den Mittelpunkt.

Ein eigens produzierter Film präsentierte in eindrucksvoller Weise die prägenden Etappen aus eineinhalb Jahrhunderten Verbandsgeschichte. Ergänzt wurde dieser Rückblick durch ein Gespräch der Moderatorin Anna-Lena Klaus mit Ehrenpräsident Manfred Rycken und Ehrenlandesinnsmeister Kurt Matthes, die persönliche Erfahrungen aus ihrer Zeit im Verband schilderten. Zusätzlich präsentierten die Vizepräsidenten in kurzen Filmbeiträgen ihre persönlichen Höhepunkte aus der DFV-Geschichte. Der Jubiläumsvideo ist abrufbar unter: <https://youtu.be/hoPXiCWsTkQ> (siehe Seite 38).

Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer, hielt die zentrale politische Ansprache. Mit dem Satz „Heute bin ich zu Hause bei Freunden und Kollegen“ eröffnete er seinen Beitrag und sprach sich klar für die Bedeutung von Fleisch in einer ausgewogenen Ernährung aus. Er machte deutlich, dass der Rückzug der Tierhaltung aus Deutschland ein Fehler sei, und kündigte einen deutlichen Kurswechsel an. Der Abbau bürokratischer Hürden stehe ganz oben auf der politischen Agenda, das Gesetz zur Haltungskennzeichnung solle praxistauglich überarbeitet werden.



Gäste der Festveranstaltung zum 150-jährigen Bestehen des DFV in Berlin



Präsident Herbert Dohrmann und die Geschäftsführerin des Fleischerverbands Nord, Anna-Lena Klaus, in Diskussion mit Ehrenpräsident Manfred Rycken und Ehrenlandesinnungsmeister Kurt Matthes zur Vergangenheit des Verbandes



Die Geschäftsführerin des Fleischerverbands Nord in Diskussion mit Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zur Zukunft der Branche



Vorführung des Films „150 Jahre Deutscher Fleischer-Verband“

Die Quadratur des Kreises muss (endlich) gelingen



Auch wenn oft ein anderer Eindruck besteht: Man kann vielen Politikern und Beamten den aufrichtigen Wunsch nicht absprechen, bürokratische Lasten abbauen zu wollen. Schon während der Merkel-Jahre, als im Bundeskanzleramt ein eigenes Referat für dieses Vorhaben eingerichtet war, gab es zahllose Gespräche und Ansätze. Auch zu Zeiten der Ampel – jetzt wanderte die Entbürokratisierung ins Wirtschaftsministerium – wurde das Thema nicht nur erkannt, sondern mit ernsthaftem Bemühen angegangen, das kann man Politik und Verwaltung ehrlich bescheinigen.

Und es konnte nicht anders sein, dass auch im aktuellen Koalitionsvertrag die Entlastung von Unternehmen und Bürgern ganz oben steht. Nun kümmert sich der Parlamentarische Staatssekretär im neu geschaffenen Bundesministerium für Digitales und Staatsmodernisierung, Philipp Amthor, persönlich um dieses Aufgabenfeld.

Es bleiben Fragen: Wenn doch alle erkannt haben, dass Bürokratie der Mühlstein ist, der der Wirtschaft am Hals hängt, und wenn alle wollen, dass hier etwas passiert, warum nimmt die Bürokratie dann ständig zu? Warum ist das Versprechen, für jede neue Vorschrift zwei alte abzuschaffen, nicht mehr als ein politischer Witz? Während nach jahrelangen Diskussionen alle möglichen „Bürokratieentlastungsgesetze“ verabschiedet werden, werden unterdessen in anderen Gesetzen ständig neue Auflagen nachgeschoben.

Die Antwort auf diese Fragen ist banal: Bürokratieabbau gleicht der Quadratur des Kreises. Die Existenz jeder Auflage, jeder Statistik und jeder Dokumentation hatte oder hat einen Sinn, manchmal sogar einen guten. Das macht das Abschaffen schwer. Immer gibt es irgendwelche Interessengruppen, die eine Vorschrift für absolut unverzichtbar halten. Und diese Gruppen machen einen gewaltigen politischen Druck.

Aktuelles Beispiel: Bundesminister Alois Rainer hat sehr schnell einen Ansatz zur Bürokratieentlastung umgesetzt, in dem er die Stoffstrombilanzverordnung abgeschafft hat, in der die Landwirte zu sehr detaillierten Düngemittel-Dokumentationen verpflichtet werden. Der Aufschrei der Umweltverbände war und ist gewaltig. „Errungenschaften“ des Umweltschutzes würden leichtfertig und ohne Notwendigkeit aufgegeben, heißt es. Nach diesem Muster geht es immer: Die Abschaffung von Bürokratie wird als Rückschritt verkauft, von wem auch immer.

Die Verantwortlichen in der Politik müssen die Konsequenz aufbringen, diesen Automatismus zu durchbrechen. Das verlangt Rückgrat, aber auch politischen Geschick. Wenn man einer Gruppe hier etwas zumuten muss, dann muss man ihr dort etwas geben; schließlich unterliegt auch jede NGO allerlei bürokratischen Auflagen. Und wenn am Ende alle weniger Papierkrieg zu tragen haben, haben alle gewonnen. Klingt so einfach, ist aber immer noch die Quadratur des Kreises. Doch die muss jetzt endlich gelingen.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

Auch DFV-Präsident Herbert Dohrmann richtete klare Worte an die Gäste. Von Anfang an sei der Verband aus der Überzeugung heraus gegründet worden, dass eine starke Gemeinschaft mehr bewirken kann als der Einzelne. Bis heute gelte: Der DFV bringe sich beharrlich, sachlich und mit fundierten Argumenten in gesellschaftliche und politische Debatten ein – lautstarkes Poltern sei nie sein Stil gewesen. Die damit

verbundene Verlässlichkeit wolle man auch künftig bewahren. Ein zentrales Thema der Veranstaltung war der Blick nach vorn. Zwei Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks stellten ihre Erwartungen an die Zukunft des Verbandes vor – besonders mit Blick auf die Einbindung junger Unternehmer und Mitarbeitender. Präsident Dohrmann betonte die Bedeutung dezentraler Strukturen, die gerade

in Krisenzeiten für Versorgungssicherheit sorgen könnten. Aus der 150-jährigen Geschichte leite sich damit auch ein klarer Auftrag für die Zukunft ab: das Erbe der Geschlossenheit zu bewahren und an kommende Generationen weiterzugeben.



DFV ZEIGT POLITISCHER PROMINENZ, WAS FLEISCHERHANDWERK IST

In der letzten Sitzungswoche des Deutschen Bundestags vor der Sommerpause präsentierte sich der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) beim traditionellen Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion (PKM) in Berlin. Mit einem eigenen Sponsorenstand leistete der Verband einen kulinarischen Beitrag zur Bewirtung der rund 1.800 Gäste und nutzte die Gelegenheit für zahlreiche politische Gespräche sowie den Austausch über zukünftige Themen der Verbandsarbeit.

Der PKM vereint über 166 Bundestagsabgeordnete der Unionsfraktion, deren politischer Schwerpunkt insbesondere in der Wirtschaftspolitik liegt. Das Sommerfest gilt als jährlicher Treffpunkt von Parlamentariern, Ministern, Wirtschaftsvertretern und Verbänden. In diesem Jahr gehörte Bundeskanzler Friedrich Merz zu den hochrangigen Gästen.



Bundeskanzler Friedrich Merz im Austausch mit Präsident Herbert Dohrmann

Zentrum der DFV-Aktivitäten war der Bewirtungsstand im Garten des Kronprinzenpalais, an dem Mitglieder der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks eine Auswahl hochwertiger Wurstprodukte anboten. Bundeskanzler Merz verweilte längere Zeit am DFV-Stand, führte ein ausführliches Gespräch mit DFV-Präsident Herbert Dohrmann und tauschte sich intensiv mit den Nationalmannschaftsmitgliedern aus.

Darüber hinaus nutzten die Nachwuchskräfte des Fleischerhandwerks die Gelegenheit, sich als engagierte Botschafter des Berufsstandes zu präsentieren. Für die jungen Leute war dies der Start der Deutschlandreise der Nationalmannschaft (siehe Seiten 31 – 33). In zahlreichen Gesprächen mit Spitzenpolitikern und Abgeordneten wurden praxisnahe Einblicke in die aktuelle Situation des Handwerks gegeben sowie die Anforderungen und Erwartungen der jungen Generation diskutiert. Ergänzt wurden diese Begegnungen durch die politischen Positionen und Forderungen des DFV, vorgetragen von ehren- und hauptamtlichen Vertretern des Verbandes. Viele der Gespräche führten zu Vereinbarungen über weiterführende Kontakte und Anschlussgespräche, die die politische Arbeit des DFV nachhaltig unterstützen werden.



134. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG IN TRAVEMÜNDE

Am 13. und 14. Oktober 2024 fand in Lübeck-Travemünde der 134. Deutsche Fleischer-Verbandstag statt. Neben den Delegierten nahmen zahlreiche Gäste teil, um sich mit Vertretern des Fleischerhandwerks über aktuelle Themen auszutauschen.

Im Mittelpunkt der Eröffnungsveranstaltung stand die Rolle des Handwerks in der Arbeitswelt von morgen. Der Unternehmer und Autor Stefan Dietz skizzierte in seinem Impulsreferat Strategien, wie das Handwerk mit Trends wie Homeoffice und sinkender Arbeitszeit umgehen kann. Seine zentrale Botschaft: Arbeitsplätze im Handwerk sind nicht ins Ausland verlagern – ein Vorteil, der aktiv genutzt werden sollte. Entscheidend sei jedoch, sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren, wobei weniger die Bezahlung als vielmehr die positive Außenwirkung durch die Mitarbeitenden im Fokus stehe.



Eröffnungsveranstaltung des Deutschen Fleischer-Verbandstages im Oktober 2024 in Travemünde

In der anschließenden Podiumsdiskussion mit DFV-Präsident Herbert Dohrmann und ZDH-Präsident Jörg Dittrich wurde die Forderung nach besseren politischen Rahmenbedingungen betont. Dittrich kritisierte insbesondere die strukturelle Benachteiligung handwerklicher Bildungseinrichtungen gegenüber der akademischen Ausbildung.

Bereits in ihren Eröffnungsreden hatten Dohrmann und Dittrich deutliche politische Akzente gesetzt. Dohrmann kritisierte das Regierungshandeln der Ampelkoalition als realitätsfern und benannte dies als einen Grund für die

zunehmende Politikverdrossenheit. Gleichzeitig verwies er auf positive Entwicklungen: So belegt der aktuelle Ernährungsreport der Bundesregierung einen steigenden Fleischkonsum bei jungen Menschen – eine Chance, die das Handwerk kommunikativ stärker nutzen sollte.

Ein Höhepunkt des Verbandstags war die Ehrung von Präsident Herbert Dohrmann mit dem Handwerkszeichen in Gold, der höchsten Auszeichnung des Handwerks. ZDH-Präsident Dittrich würdigte damit Dohrmanns langjähriges ehrenamtliches Engagement auf allen Ebenen des Handwerks.



Mitgliederversammlung des DFV im Oktober 2024 in Travemünde



Der Teamchef der Nationalmannschaft, Christian Lohff, und Präsident Herbert Dohrmann ehren Laura Reckmann für die Silbermedaille bei den WorldSkills.

Am zweiten Tag tagte die Delegiertenversammlung, das höchste Gremium des DFV. Zentrales Thema war der bevorstehende Bundestagswahlkampf. Der Verband stellte zehn Kernforderungen vor, die über Karten mit QR-Codes an Bundestagskandidaten herangetragen werden sollen. Diese sollten als Grundlage für Gespräche mit der Politik dienen.

Die weiteren Regularien wurden nahezu einstimmig beschlossen. Aufgrund eines erfreulichen Jahresergebnisses wurde für das kommende Jahr auf eine reguläre Beitragserhöhung verzichtet. Lediglich die bereits beschlossene Sonderumlage zur Finanzierung des künftigen Hauptstadtbüros blieb bestehen.

Als Begleitprogramm veranstaltete die gastgebende Fleischer-Innung Holstein einen Empfang im Terminal Ostpreussenkai im Hafen von Travemünde.



TAGUNGEN DES GESAMTVORSTANDES DES DFV

Der Gesamtvorstand des Deutschen Fleischer-Verbandes besteht aus dem Präsidium und je einem Vertreter der Landesinnungsverbände (LIV), deren Stimmengewicht sich nach der jeweiligen Mitgliederstärke richtet. Die Geschäftsführer der LIVs nehmen beratend an den Sitzungen teil. Das Gremium bereitet die Mitgliederversammlungen vor und ist maßgeblich an den haushaltsrelevanten Entscheidungen beteiligt.

Im Jahr 2025 tagte der Gesamtvorstand zweimal. Die Frühjahrssitzung fand in Frankfurt statt. Schwerpunkte waren der Bericht des Präsidenten und der aktuelle Stand des Hauptstadtbüros in Berlin. Ausführlich wurden die geplanten Aktivitäten zum 150-jährigen Bestehen des Verbandes vorgestellt. Weitere Themen waren die Neuregelung der Delegiertenzahlen für den Verbandstag, Entwicklungen im Lebensmittelrecht – darunter die überarbeitete Hygieneleitlinie, der Einwegkunststofffonds und das novellierte Tierschutzgesetz – sowie der Stand der IFFA-Planungen. Zudem wurde über die Neuausrichtung im Bereich Social Media, die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und die Neuordnung der Berufsbilder informiert. Auch die Vorbereitung der Regionaltagungen wurde abgestimmt.

Die zweite Sitzung fand im Herbst als Online-Veranstaltung statt. Zentrale Themen waren die Haushaltsplanung für das Jahr 2026 sowie die inhaltliche und organisatorische Vorbereitung der Mitgliederversammlung in Nürnberg. Die Sitzung diente auch der Abstimmung weiterer Positionen des DFV zu haushalts- und verbandsstrategischen Fragen.

OBERMEISTERTAGUNG IM RAHMEN DER IFFA 2025

Im Mai 2025 fand im Rahmen der IFFA in Frankfurt eine Obermeistertagung des Deutschen Fleischer-Verbandes statt. Neben den Obermeistern waren auch interessierte Mitglieder zur Teilnahme eingeladen. Die Veranstaltung bot Gelegenheit, zentrale politische und wirtschaftliche Entwicklungen mit Vertreterinnen und Vertretern des Handwerks zu diskutieren.

Im Mittelpunkt stand die Lage des Fleischerhandwerks nach der Bundestagswahl. Dabei wurden Chancen und Herausforderungen der neuen politischen Konstellation ebenso beleuchtet wie die ersten Schritte und das weitere Vorgehen des DFV-Hauptstadtbüros in Berlin.

Ein zweiter Schwerpunkt lag auf der aktuellen Situation der Vieh- und Fleischmärkte. In einem Gastvortrag der Agrarmarkt-Information wurde die Preisentwicklung der vergangenen Monate analysiert und ein Ausblick auf die kommenden Markttendenzen gewährt.



Neues Hauptstadtbüro: Präsenz zeigen, mitreden, gestalten



Seit März 2025 ist der Deutsche Fleischer-Verband mit einem eigenen Hauptstadtbüro im Zentrum Berlins vertreten – im Haus des Deutschen Handwerks und in fußläufiger Entfernung zum Deutschen Bundestag.

Warum braucht ein Verband wie der DFV überhaupt ein Hauptstadtbüro? Die Antwort ist einfach: Weil Entscheidungen, die unsere Branche betreffen, immer häufiger und immer schneller in Berlin getroffen werden. Ob Lebensmittelrecht, Energiepolitik, Berufsbildung oder Fragen der Tierhaltung – all diese Themen werden in Bundesministerien vorbereitet, in Ausschüssen des Bundestages diskutiert und in Gesetzesvorhaben gegossen. Wer hier frühzeitig eingebunden ist, kann Einfluss nehmen. Wer erst reagiert, wenn der Gesetzestext veröffentlicht ist, hat oft schon verloren. Das Hauptstadtbüro dient als Ohr und Stimme des Verbandes in der politischen Hauptstadt. Es beobachtet die tagesaktuelle Gesetzgebung, nimmt an öffentlichen Anhörungen teil, pflegt den Kontakt zu Abgeordneten aller Fraktionen und knüpft Netzwerke in Ministerien, Verwaltung und Verbändelandschaft. Dabei geht es nicht nur um „große Politik“. Oft sind es technische Detailregelungen oder Änderungen in Verordnungen, die für Fleischerbetriebe in der Praxis entscheidend sind – etwa bei Hygienekontrollen, Herkunftskennzeichnung oder Förderprogrammen. Unser Hauptstadtbüro erkennt solche Entwicklungen frühzeitig und gibt dem Verband damit die Chance, schnell und sachgerecht zu reagieren.

Ein zentraler Bestandteil meiner Arbeit ist der persönliche Austausch mit politischen Entscheidungsträgern. In Gesprächen mit Bundestagsabgeordneten, Referenten in Ministerien sowie anderen Fachleuten bringen wir die Perspektive unserer Branche ein: praxisnah, mittelstandsorientiert und lösungsfokussiert.

Mit dem neuen Büro eröffnen sich zahlreiche Möglichkeiten zur stärkeren Vernetzung, um gezielt Allianzen mit anderen Verbänden zu bilden und mit gebündelter Kraft auf politische Entscheidungen einzuwirken.

Doch genauso wichtig wie der Draht zur Politik, ist der Kontakt zur Basis – Das Hauptstadtbüro versteht sich nicht als abgehobene politische Insel, sondern als Bindeglied zwischen politischem Berlin und den Fleischereien vor Ort. Ihre Rückmeldungen, Ihre Fragen, Ihre Alltagserfahrungen sind die Grundlage meiner politischen Arbeit. Mit dem Hauptstadtbüro machen wir deutlich: Das Fleischerhandwerk ist eine starke Stimme in der politischen Debatte. Wir wollen mitreden, bevor entschieden wird. Wir wollen gestalten, nicht nur verwalten. Und wir wollen dafür sorgen, dass Politik nicht an der Realität der kleinen und mittleren Betriebe vorbeigeht.

Daniela Pewny, Leiterin Hauptstadtbüro

REGIONALTAGUNGEN

Seit 18 Jahren treffen sich die Obermeister der Fleischerinnungen jährlich zu den Obermeistertagungen des DFV. Vor vier Jahren wurde das Format geöffnet und als Regionaltagung für alle interessierten Mitglieder weiterentwickelt.

Auch 2025 fanden die drei inhaltlich identischen Veranstaltungen in Siegburg, Hannover und Würzburg statt. Ziel ist der direkte Austausch mit dem organisierten Fleischerhandwerk zu aktuellen Entwicklungen und Perspektiven.

Zentrales Thema war die wirtschaftliche Lage der Branche. Neben der Marktentwicklung wurden betriebliche Trends und neue Herausforderungen diskutiert. Die politische Positionierung des DFV im Vorfeld der Bundestagswahl und die Rolle des Hauptstadtbüros in Berlin wurden erläutert.

Großes Interesse galt der Fachkräftegewinnung aus dem Ausland sowie der anstehenden Neuordnung der Berufsbilder. Die Planungen zur IFFA 2025, inklusive Programmvorschau, wurden vorgestellt.

In weiteren Fachblöcken ging es um neue Kennzeichnungsvorgaben, digitale Kommunikation und Social Media. Außerdem wurden die Pflichten zur elektronischen Rechnung, die neue Hygieneleitlinie und der Einwegkunststofffonds thematisiert. Erstmals wurde das Potenzial Künstlicher Intelligenz für das Fleischerhandwerk aufgezeigt. Abschließend

wurde die künftige Nachhaltigkeitsberichterstattung für kleine Betriebe eingeordnet. Die Teilnehmer begrüßten das kompakte, praxisnahe Format, das 2026 fortgesetzt werden soll.



Tagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes



Regionaltagung in Siegburg



Regionaltagung in Hannover



Regionaltagung in Würzburg



Obermeistertagung anlässlich der IFFA in Frankfurt



Gesamtvorstandssitzung in Frankfurt



Präsidiumssitzung in Bremen



„Die Tierhaltungskennzeichnung – Bürokratie statt Durchblick“

Vizepräsident Konrad Ammon

Wenn man mit Kolleginnen und Kollegen im Handwerk oder mit Tierhaltern über das staatliche Tierhaltungskennzeichnungsgesetz spricht, kommt man schnell zu einer übereinstimmenden Erkenntnis: So wie es jetzt geregelt ist, hilft es keinem wirklich weiter – bringt aber trotzdem viel Arbeit. Dass der Starttermin bei den vielen offenen Fragen zur Umsetzung nach dem Regierungswechsel nun verschoben wurde, überrascht niemanden.

Die Kontrollen bei den Landwirten hinken meilenweit hinterher. Es gibt einen Kontrollstau bei der Bestätigung der Haltungsstufen gegenüber den Landwirten. Das wird auch bis nächstes Jahr nicht besser. Wie soll dann die Kontrolldichte fortfolgend erfolgen?

Darüber hinaus sagen viele, dass der Anwendungsbereich des Gesetzes zu kurz greife. Es wird nur Schweinefleisch aus dem Inland und hier auch nur die Mast berücksichtigt. Geburt, Transport oder Schlachtung bleiben außen vor. Ob damit ein Informationsgewinn auf Seiten der Verbraucherinnen und Verbraucher entsteht, ist tatsächlich fraglich. Wenn aber dann eine Ausweitung auf andere Tierarten, auf die Außer-Haus-Verpflegung oder gar verarbeitete Produkte gefordert wird, dann sehe ich vor allem eines: Eine Menge zusätzlichen Aufwand an unseren Theken und bei der Rückverfolgbarkeit. Dabei wird ignoriert, dass die verpflichtende Kennzeichnung tatsächlich nur einen Bruchteil der Kundschaft interessiert.

Unsere Forderung nach einer praxisnahen Umgestaltung der Kennzeichnungsvorgaben ist damit von höchster Bedeutung. Nur so lässt sich verhindern, dass die Betriebe über den Rand ihrer Belastungsgrenze geraten. Dies könnte beispielsweise durch Vereinfachungen bei der Kennzeichnung in der Theke erfolgen, so wie es auch bei der Herkunftskennzeichnung möglich ist. Noch besser wäre es allerdings, wenn man sich wieder stärker daran orientiert, dass die Fachgeschäfte auf eine individuelle Beratung ausgerichtet sind – das ist unser Geschäftsmodell, unsere Stärke und die ist unumstritten praxiserprobt.

Als Verband haben wir uns klar positioniert: Wir brauchen Regelungen mit Augenmaß. Wer eine Kennzeichnung einführt, muss auch sicherstellen, dass sie praxisnah umsetzbar ist. Transparenz darf nicht dazu führen, dass diejenigen, die tatsächlich regional, tiergerecht und handwerklich arbeiten, am Ende die Verlierer sind. Dann hätte das Gesetz sein Ziel gründlich verfehlt.

FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT ZUR AFRIKANISCHEN SCHWEINEPEST

Im Fachbeirat Lebensmittelrecht wurde unter Leitung von DFV-Vizepräsident Konrad Ammon über die aktuelle Lage zur Afrikanischen Schweinepest beraten. Im Fokus standen insbesondere die uneinheitliche Umsetzung von Schutzmaßnahmen in betroffenen Regionen sowie deren Auswirkungen auf Betriebe des Fleischerhandwerks.

Beispielhaft wurde die unterschiedliche Handhabung bei der Benennung von Schlachtbetrieben genannt. Während in Hessen die Kommunikation zwischen Handwerk und Verwaltung bereits gut funktionierte, waren in ASP-freien Regionen bislang kaum Vorbereitungen auf mögliche Ausbrüche erkennbar. Der Fachbeirat empfahl daher eine frühzeitige Antragstellung zur Benennung als Schlachtbetrieb, um Verzögerungen im Krisenfall zu vermeiden.

Neben der ASP wurde auch das dynamische Seuchengeschehen rund um die Blauzungenkrankheit und deren mögliche Folgen für die Tierhaltung thematisiert. Der Fachbeirat informiert regelmäßig zu aktuellen Themen.



AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST: ANHALTENDE AUSBREITUNG

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich weiter in Deutschland aus. Nachdem Mitte 2024 erste Fälle in Hessen und Rheinland-Pfalz auftraten, wurde im Juni 2025 erstmals ein infiziertes Wildschwein in Nordrhein-Westfalen bestätigt. Hervorzuheben ist dabei, dass in Nordrhein-Westfalen kein Zusammenhang zu den bereits bestehenden Seuchengebieten in Deutschland besteht. Die Gesamtzahl der ASP-Fälle in Deutschland beläuft sich seit dem ersten Nachweis im Jahr 2020 auf über 8.000. Dabei sind hauptsächlich Wildschweine betroffen.

Für Unternehmen des Fleischerhandwerks ergeben sich weitreichende Auswirkungen: In Sperr- und Beobachtungszonen gelten umfassende Transport- und Vermarktungsverbote für Schweine und Schweinefleisch. Der Handel innerhalb der EU ist zwar durch Regionalisierungskonzepte möglich, doch viele Drittstaaten haben Importstopps verhängt, was zu

Marktverwerfungen führen kann. Auch wenn der innerdeutsche Handel insgesamt wenig eingeschränkt ist, müssen handwerkliche Betriebe in den betroffenen Gebieten mit Einschränkungen, Preisverfall und logistischer Unsicherheit rechnen.

Der DFV informiert regelmäßig über neue Entwicklungen, unterstützt Aufklärungsarbeit und empfiehlt betroffenen Betrieben, sich frühzeitig auf potenzielle Seuchenfälle vorzubereiten. Dazu zählen die Einhaltung hoher Hygienestandards, Schulung des Personals, transparente Dokumentation und enge Zusammenarbeit mit den Behörden. Zudem hat der DFV praxisnahe Informationsmaterialien bereitgestellt, etwa ein umfassendes Merkblatt zur ASP sowie eine Checkliste für betriebliche Vorsorgemaßnahmen.



MAUL- UND KLAUSENSEUCHE UND BLAUZUNGENKRANKHEIT

Am 10. Januar 2025 wurde in einer Wasserbüffelherde im brandenburgischen Landkreis Märkisch-Oderland ein Fall der Maul- und Klauenseuche festgestellt – der erste in Deutschland seit 1988. Die sofort eingeleiteten Seuchenbekämpfungsmaßnahmen umfassten unter anderem das Einrichten von Sperrzonen, die Tötung von Tieren im betroffenen Radius sowie Einschränkungen für Tiertransporte.

Besonders stark betroffen war der Exporthandel: Deutschland verlor vorübergehend den Status „MKS-frei ohne Impfung“, was zu Importverboten für tierische Erzeugnisse in mehreren Drittstaaten führte.

Da sich der Fall trotz intensiver Untersuchungen als Einzelfall darstellte, konnten die Restriktionen schrittweise gelockert werden. Am 12. März 2025 stimmte die Weltorganisation für Tiergesundheit der Einrichtung einer Containment Zone zu. Damit gilt der Großteil Deutschlands wieder als „MKS-frei ohne Impfung“ – ein wichtiger Schritt zur Normalisierung des Exports. Die Quelle des Eintrags blieb ungeklärt.

Bei der Blauzungenkrankheit zeigten die Infektionszahlen eine rückläufige Tendenz. Trotz des Rückgangs empfiehlt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft weiterhin die Impfung empfänglicher Tiere, um einen

Innovation & Tradition –
Hand in Hand.

Seydelmann



Hochgeschwindigkeits-
Vakuum-Kutter K 64 AC-8
(Baujahr: 2025)

Transmissions-Kutter „Blitz“
(Baujahr: 1910)



Herzlichen Glückwunsch zum 150-jährigen Jubiläum
des Deutschen Fleischer-Verbands



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
Gebrauchsmaschinen

Sponsor



Leitlinie für eine gute Hygienepraxis – Aufwand, der sich lohnt



Die abgeschlossene Überarbeitung der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien war ein Kraftakt. Mehr als ein Jahrzehnt nach der letzten Aktualisierung mussten zahlreiche neue europäische und nationale Vorschriften oder strengere Anforderungen an die mikrobiologischen Eigenkontrollen berücksichtigt werden. Die Überarbeitung kostete viel Zeit und Mühe, doch das Ergebnis kann sich sehen lassen. Die Arbeit hat sich gelohnt – für den Verband, vor allem aber für die Betriebe.

Die Leitlinie ist jetzt nicht nur rechtlich auf dem neuesten Stand, sondern durch eine umfassende Überarbeitung auch deutlich anwenderfreundlicher geworden. Die Leitlinie bietet den handwerklichen Betrieben eine konkrete Anleitung für die Praxis und den Alltag. Zusätzlicher Umfang war dabei nicht zu vermeiden. Damit bleibt die Leitlinie im Ergebnis das, was sie schon immer war: ein umfassendes Nachschlagewerk.

Vor allem aber schafft die Leitlinie Rechtssicherheit und wird von Behörden als anerkannter Standard akzeptiert. Wer sich an den Inhalten der Leitlinie richtet, darf davon ausgehen, die Hygienestandards einzuhalten. Gerade in Zeiten, in denen die Anforderungen im Lebensmittelrecht nicht weniger werden, ist es für die Betriebe sinnvoll, sich mit den Inhalten der Leitlinie auseinanderzusetzen. Die Leitlinie ist kein bürokratisches Ärgernis, sondern ein praktisches Werkzeug.

Thomas Trettwer, Justiziar

erneuten Anstieg der Fälle zu verhindern und die Tiergesundheit nachhaltig zu schützen. Der DFV begleitete das Krisengeschehen intensiv, nahm an Informationsgesprächen teil und informierte seine Mitglieder fortlaufend.



TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG: KRITIK, UMSETZUNG UND POLITISCHE ENTWICKLUNG

Das ursprünglich zum 1. August 2025 geplante Inkrafttreten der verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung für frisches Schweinefleisch sorgt weiterhin für umfangreiche Diskussionen. Während es einigen nicht schnell und transparent genug sein kann, bleiben aus der Sicht derjenigen, die die Kennzeichnung schließlich vornehmen müssen, praxisrelevante Fragen unbeantwortet.

Nachdem ein Gesetzentwurf zur Erweiterung der Tierhaltungskennzeichnung auf die Außer-Haus-Verpflegung und teils verarbeitetes Fleisch aufgrund des Scheiterns der letzten Regierung nicht weiterverfolgt wurde, hat die aktuelle

Regierung den Anwendungsstart der Kennzeichnung zunächst auf den 1. März 2026 verschoben und will diese sodann praktikabel umgestalten.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) spricht sich weiterhin gegen eine verpflichtende Kennzeichnung aus. Stattdessen fordert er praktikable, bürokratiearme Lösungen, die sich in den handwerklichen Betriebsalltag integrieren lassen. Der DFV verweist dabei auch auf die Möglichkeiten der Verbraucherinformation im Verkaufsgespräch an der Fleischtheke. Um die Betriebe bei der Umsetzung der bestehenden Vorgaben zu unterstützen, hat der DFV ein Merkblatt mit häufigen Fragen und Antworten veröffentlicht, das regelmäßig aktualisiert wird.



ÜBERARBEITUNG DES TIERSCHUTZGESETZES

Die im Frühjahr 2024 vom Bundeskabinett beschlossene Novelle des Tierschutzgesetzes sah eine Einführung einer Videoüberwachung bei der Schlachtung vor, von der Handwerksbetriebe



Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG- AUSBAUTEN

für temperaturgeführte Transporte

jedoch weitestgehend ausgenommen werden sollten. Mit dem Regierungswechsel ist die Überarbeitung des Tierschutzgesetzes zunächst nicht weiterverfolgt worden.

Vor dem Hintergrund von Forderungen nach einer lückenlosen Überwachung warnte der DFV vor finanziellen und organisatorischen Überforderungen kleiner Schlachtstätten und sah die regionale Versorgung sowie das Fortbestehen handwerklicher Strukturen in Gefahr. Auch eine einheitliche technische Umsetzung wird kritisch gesehen, da sie der betrieblichen Realität kleinerer Unternehmen kaum gerecht wird.

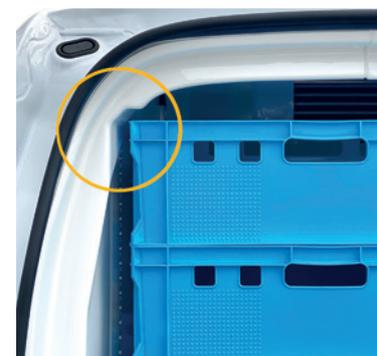
Es steht zu erwarten, dass eine Wiederaufnahme der Überarbeitung des Tierschutzgesetzes unter der neuen Regierung erfolgt. Hier ist auch zu berücksichtigen, dass mittlerweile auch auf europäischer Ebene die ersten Diskussionen um eine mögliche Anpassung der Tierschutzstandards einsetzen.

RICHTIGE KENNZEICHNUNG VON FLEISCH-IMITATEN

Im vergangenen Jahr erfolgten zwei wichtige Entwicklungen zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Ersatzprodukte. Zum einen urteilte der Europäische Gerichtshof, dass pauschale Verbote der Verwendung traditioneller Fleischbezeichnungen wie „Wurst“ oder „Steak“ für pflanzliche Produkte nicht zulässig sind. Ein entsprechendes französisches Dekret wurde für europarechtswidrig erklärt.

Zum anderen veröffentlichte die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission eine überarbeitete Fassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Ziel ist eine bessere Praxistauglichkeit, ohne die Anforderungen an beschreibende und sensorisch begründete Bezeichnungen zu lockern.

Der Deutsche Fleischer-Verband lehnt die Anlehnung pflanzlicher Produkte an Fleischbezeichnungen grundsätzlich ab, hat sich gleichwohl aktiv in die Leitsatzarbeit eingebracht. Er wird sich weiterhin für eine klare und nicht irreführende Produktkennzeichnung von veganen und vegetarischen Ersatzprodukten einsetzen.



auch als elektrische
Transportlösung

WINTER Fahrzeugtechnik GmbH

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

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

ÄNDERUNG DER GEMEINSAMEN MARKTORDNUNG ZUM SCHUTZ VON ORIGINALBEZEICHNUNGEN

Mehrere europäische Mitgliedstaaten regen eine Anpassung der Gemeinsamen Marktorganisation an, um die traditionellen Bezeichnungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu schützen. So soll unter anderem für Fleisch ein dem für Milch und Milcherzeugnisse vergleichbarer Schutz erreicht werden. Der Deutsche Fleischer-Verband hat das national zuständige Ministerium aufgefordert, die Initiative auf europäischer Ebene zu unterstützen.

BEZEICHNUNG VON KOCHSCHINKEN

Nach wie vor kontrovers wird innerhalb der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission diskutiert, wie der Kochschinken richtig zu bezeichnen ist. Um die Diskussion voranzutreiben, hat die Lebensmittelbuchkommission einen Fragebogen erstellt, mit deren Hilfe eine Erhebung zu den am Markt üblichen Bezeichnungen erfolgen soll. Der DFV hat seine Mitglieder über die Markterhebung informiert und aufgrund des wesentlichen Charakters zu einer regen Teilnahme aufgefordert. Der DFV ist in die Überarbeitung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse weiterhin direkt eingebunden.



INFORMATIONEN ZU ALTS-BESCHLÜSSEN

Der Deutsche Fleischer-Verband informiert fortlaufend über die Beschlüsse wesentlicher Arbeitskreise, beispielsweise die des Arbeitskreises lebensmittelhygienischer Sachverständiger (ALTS). Zuletzt stellte der ALTS zum Begriff „kessel frisch“ klar, dass dieser nur für Fleischerzeugnisse verwendet werden darf, die unmittelbar nach der Herstellung und ohne Zwischenkühlung an den Endverbraucher abgegeben werden. Die Verwendung bei vorgekühlten oder später ausgelieferten Produkten sei irreführend.

Inhaltlich bestätigt dieser Beschluss die bisherige Bewertung, ergänzt aber ausdrücklich die mögliche Irreführung bei abweichender Verwendung. Dies erhöht die Rechtssicherheit für Betriebe und Kontrollbehörden. Zur Angabe „küchenfertig zubereitet“ urteilte der ALTS, dass diese Bezeichnung nicht ausreiche, um Frischfleisch eindeutig von Fleischzuberei-

tungen abzugrenzen. Der Begriff sei uneinheitlich in Gebrauch und bedürfe einer präziseren Formulierung, etwa „küchenfertig geschnitten“ oder „küchenfertig gewürzt“. Der DFV empfiehlt, diese Begriffe entsprechend der Angebotsform zu konkretisieren, um Missverständnisse zu vermeiden.

NICHT ESSBARE WURSTHÜLLEN ZÄHLEN DOCH NICHT ZUR FÜLLMENGE

Das Bundesverwaltungsgericht hat am 6. Mai 2025 entschieden, dass bei vorverpackten Wurstwaren nicht verzehrbare Bestandteile wie Wursthüllen und -clipse nicht zur Nettofüllmenge zählen. Maßgeblich sei allein das Gewicht des verzehrbaren Anteils – also des Wurstbräts. Hintergrund war ein jahrelanger Rechtsstreit zwischen einem Wursthersteller und dem Eichamt, der nun höchstrichterlich entschieden wurde.

Der DFV informierte seine Mitglieder über die Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts und erwartet, dass sich Mess- und Eichämter künftig auf diese Entscheidung berufen werden. Insbesondere bei Fertigpackungen ist damit zu rechnen, dass das Abwiegen künftig ohne die nicht essbaren Bestandteile zu erfolgen hat. Für das Fleischerhandwerk bedeutet dies gegebenenfalls eine Anpassung interner Kontrollprozesse zur Füllmengenmittlung.



VERSCHÄRFT LISTERIEN-GRENZWERTE AB JULI 2026

Ab dem 1. Juli 2026 gelten verschärfte EU-Vorgaben für verzehrfertige Lebensmittel, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen können. Zwar bleibt die bisherige Aufteilung der Grenzwerte („nicht nachweisbar in 25 g“) bestehen, jedoch wird der Nachweiszeitraum auf die gesamte Haltbarkeitsdauer ausgedehnt, falls die Einhaltung des Schwellenwerts von 100 KBE/g nicht zur Zufriedenheit der Behörde belegt werden kann.

Für Betriebe des Fleischerhandwerks bedeutet dies potenziell erhöhte Anforderungen an die mikrobiologische Kontrolle und Dokumentation, insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen. Der Deutsche Fleischer-Verband hat sich daher im Konsultationsverfahren der EU-Kommission gemeinsam mit dem Lebensmittelverband Deutschland und weiteren

Tierseuchen: Neue Normalität oder stille Eskalation?



Die Dynamik rund um das Thema Tierseuchen ist ungebrochen. Maul- und Klauenseuche (MKS) in Brandenburg, Fälle von Afrikanischer Schweinepest (ASP) in Hessen, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen, Blauzungenkrankheit (BTV) deutschlandweit und dann auch noch die Lumpy Skin Disease (LSD) in Europa.

Der Seuchendruck bleibt damit hoch – nicht nur gefühlt, sondern messbar. Die ASP breitet sich nach wie vor weiter aus. Auch wenn die Fallzahlen bei gehaltenen Schweinen niedrig geblieben sind, gibt es im Wildschweinbestand fortwährend neue Fälle. Die lange angenommene Barrierewirkung geografischer Grenzen – ob Autobahnen, Flüsse oder Landesgrenzen – hat sich als Illusion entpuppt. Selbst größere Sprünge wie zuletzt nach Kirchhundem in NRW zeigen, dass punktuelle Einträge jederzeit und überall möglich sind.

Ein weiteres Lehrstück in Sachen Realismus lieferte die MKS. Trotz des großen medialen Echos stellte sich der Fall bei Wasserbüffeln in Brandenburg letztlich als Einzelfall heraus – wach gerüttelt hat er aber dennoch allemal.

Bei der Blauzungenkrankheit und der Lumpy Skin Disease zeigt sich ein anderes Bild: Hier gelingt es – zumindest punktuell – mit Impfstrategien gegenzusteuern. Doch auch diese Krankheiten folgen keinem festen Muster. Inzwischen ist klar: Keine Region ist dauerhaft sicher, und kein Schutzstatus ist garantiert.

Müssen wir nun in Panik verfallen oder lernen wir einfach, mit dieser neuen Realität zu leben? Es spricht einiges für Letzteres. Zwar steigt die Zahl der Seuchemeldungen, doch sie gehen oft einher mit einem besseren Monitoring und gesteigener Sensibilität. Die Reaktionsfähigkeit der Behörden und Betriebe hat sich in vielen Fällen verbessert. Und trotz einiger Meldungen in der Presse blieb eine breite Verbraucherpanik bisher aus – zu Recht.

Tierseuchen gehören mittlerweile zur Daueraufgabe. Eine gewisse Grundspannung wird uns erhalten bleiben – so wie ein Rauchmelder im Flur: lieber einmal zu viel piepen als zu spät. Doch Alarmismus ist fehl am Platz. Entscheidend ist, vorbereitet zu sein: betriebliche Krisenpläne, ein enger Draht zur Überwachung, gezielte Kommunikation. Nur so wird aus der gefühlten Bedrohung eine beherrschbare Realität. Und das ist keine schlechte Aussicht – zumindest, solange das Wurstbrot im Auto nicht achtlos weggeworfen wird.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

Branchenverbänden gegen diese Regelverschärfung ausgesprochen. Er wies auf die unverhältnismäßige Belastung für die Unternehmen des Fleischerhandwerks hin.



EINWEGKUNSTSTOFFFONDS: REGISTRIERUNGSPFLICHT, MELDEFRISTEN UND UNSICHERHEITEN

Seit Anfang 2024 gelten für Hersteller bestimmter Einwegkunststoffprodukte weitere Abgabepflichten gemäß dem

Einwegkunststofffondsgesetz. Aus dem Fonds sollen öffentliche Entsorgungsträger für die Sammlung und Entsorgung von Einwegverpackungen finanziert werden. Unternehmen des Fleischerhandwerks, die flexible Kunststoffverpackungen mit verzehrfertigen Lebensmitteln befüllen, gelten dabei in vielen Fällen selbst als Hersteller und sind damit abgabepflichtig.

Bis spätestens Ende 2024 mussten sich betroffene Betriebe bei der Plattform DIVID registrieren. Die erste Mengenmeldung für 2024 sollte ursprünglich bis zum 15. Mai 2025 erfolgen. Diese Frist wurde vom Umweltbundesamt einmalig bis zum

15. Juni 2025 verlängert. Ebenfalls ausgesetzt wurde die Pflicht zur externen Überprüfung der Mengenmeldung für 2024, da entsprechende Prüfleitlinien noch fehlen. Dennoch bleibt unklar, welche Verpackungen konkret unter die Abgabepflicht fallen.

Der DFV informiert fortlaufend über die neuen Anforderungen, hat ein Merkblatt zur praktischen Umsetzung erstellt und nimmt regelmäßig an Informationsveranstaltungen des Umweltbundesamts teil. Er weist regelmäßig auf bestehende Unklarheiten hin und setzt sich für praxistaugliche Regelungen insbesondere im Interesse kleiner und mittlerer Betriebe ein.



NEUE HÖCHSTABGABEMENGEN FÜR NITRAT UND NITRIT

Der DFV erinnerte erneut an die ab Oktober 2025 geltenden neuen Höchstabgabemengen für Nitrat und Nitrit in Fleischzubereitungen. Um den Betrieben die Umsetzung in der Praxis durch gegebenenfalls erforderliche Anpassungen der Rezepturen zu erleichtern, stellt der DFV eine Übersicht über die neuen Höchstwerte und ein Rechenprogramm zur Verfügung.



NEUE EUROPÄISCHE VERPACKUNGSVERORDNUNG TRITT 2026 IN KRAFT

Am 22. Januar 2025 wurde die neue EU-Verpackungsverordnung (EU) 2025/40 veröffentlicht. Ziel ist es, Verpackungsabfälle zu reduzieren, die Recyclingfähigkeit zu verbessern und die Vorschriften im Binnenmarkt zu harmonisieren. Die Verordnung gilt ab dem 12. August 2026 und bringt weitreichende Vorgaben für Unternehmen mit sich, auch im Fleischerhandwerk.

Künftig müssen Verpackungen recyclingfähig und frei von gefährlichen Stoffen sein. Für Kunststoffverpackungen werden ab 2030 und 2040 Mindestanteile an Rezyklaten vorgeschrieben – mit Ausnahmen für lebensmittelkontaktierende Verpackungen. Neue Kennzeichnungspflichten sollen das

Sortieren für Verbraucher erleichtern. Verpackungen müssen auf ein Mindestmaß reduziert werden, übermäßige Verpackung ist zu vermeiden. Wiederverwendbare Verpackungen werden ab 2030 in vielen Bereichen verpflichtend, etwa bei innerbetrieblichen Lieferungen.

Einwegverpackungen wie Bündelverpackungen aus Kunststoff, bestimmte Obst- und Gemüseverpackungen sowie Einwegbehältnisse in der Gastronomie werden ab 2030 verboten. Zudem wird die erweiterte Herstellerverantwortung ausgebaut, etwa für Kennzeichnungskosten und Abfallerhebungen.

Die Verordnung wird durch weitere Rechtsakte konkretisiert werden. Auch nationale Regelungen – einschließlich der für das Fleischerhandwerk relevanten Vorschriften – müssen angepasst werden. Der DFV wird sich für eine möglichst praktikable Umsetzung ohne zusätzliche bürokratische Hürden einsetzen.

KOMMUNALE VERPACKUNGSSTEUERN

Das Bundesverfassungsgericht hat die von der Stadt Tübingen seit 2022 erhobene Verpackungssteuer auf bestimmte Einwegverpackungen als verfassungsgemäß bestätigt. Die Beschwerde eines Schnellgastronomiebetriebs wurde abgewiesen. Die Steuer dient der Finanzierung der Müllentsorgung im öffentlichen Raum. Das Gericht begründet seine Entscheidung mit der Gesetzgebungskompetenz der Länder für örtliche Verbrauchssteuern und sieht keine unzumutbare Beeinträchtigung der Berufsfreiheit. Die Entscheidung könnte richtungsweisend sein: Viele Städte haben bereits nachgezogen oder erwägen es zu tun. Für Unternehmen des Fleischerhandwerks könnte die Ausweitung solcher kommunalen Steuermodelle zusätzlichen bürokratischen Aufwand bedeuten. Der DFV informierte über die Entscheidung und über mögliche Auswirkungen.



ÜBERARBEITETE HYGIENELEITLINIE: PRAXISTAUGLICHKEIT UND RECHTSSICHERHEIT

Der Deutsche Fleischer-Verband hat seine praxisbewährte Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen



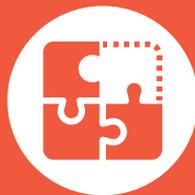
Deutschlands Marktführer im Foodservice

in den kombinierten Warengruppen (insgesamt):

Mayonnaise | Remoulade | Ketchup | Saucen | Salatdressings



Erfahrung &
Expertise



Lösungen &
Vielfalt



Praxisnah &
Verlässlich

Saucenliebe
verbundet



Fleischereien grundlegend überarbeitet. Das aufwändige Notifizierungsverfahren der neuen Fassung wurde ebenfalls durchgeführt, sodass die Leitlinie weiterhin als offiziell anerkanntes Referenzdokument gilt. Damit wird Betrieben eine aktuelle, praxisorientierte und rechtlich abgesicherte Orientierung bei der Umsetzung lebensmittelhygienischer Anforderungen geboten.

Die Überarbeitung war notwendig geworden, da sich seit der letzten Fassung zahlreiche lebensmittelrechtliche Neuerungen ergeben haben. Neben einer vollständigen Aktualisierung des rechtlichen Rahmens wurden auch zentrale Inhalte erweitert, beispielsweise Ausführungen zur Lebensmittelsicherheitskultur, eine überarbeitete und deutlich erweiterte Gefahrenanalyse im HACCP-Kapitel inklusive Neubewertung von CCP und oPRP, sowie ein neu strukturierter Abschnitt zur mikrobiologischen Untersuchungspflicht mit beispielhaftem Probenahmeplan schaffen mehr Klarheit und Sicherheit in der Praxis.



Aktuelle und notifizierte Leitlinie für eine gute Hygienepraxis

Zusätzlich zur Leitlinie wurden begleitende Materialien wie Dokumentationsvorlagen, Aushangposter und eine Anwendungshilfe aktualisiert. Mitglieder des DFV erhalten diese kostenfrei im geschützten Bereich der Verbandswebsite, eine Printversion kann bestellt werden.

Die überarbeitete Leitlinie stellt ein zentrales Instrument zur Umsetzung gesetzlicher Anforderungen dar und dient zugleich als wichtige Grundlage im Dialog mit Behörden. Durch die enge Abstimmung mit Überwachungsstellen und die praxisnahe Aufbereitung ist sie ein wirksames Werkzeug zur Qualitätssicherung und Stärkung des Verbraucherschutzes im Fleischerhandwerk.



GEPLANTE ÜBERARBEITUNG DER TA-LUFT

Im Rahmen der nationalen Umsetzung der europäischen Industrieemissionsrichtlinie (Richtlinie 2010/75/EU) ist eine Änderung der Technischen Anleitung zur Reinhaltung der Luft (TA Luft) vorgesehen, die auch handwerkliche Räucheranlagen betreffen würde.

Der aktuelle Entwurf sieht unter anderem vor, dass künftig unabhängig von der Anlagengröße jährlich Emissionen organischer Stoffe gemessen werden müssen. Zusätzlich sollen bei Verwendung von Nachverbrennungseinrichtungen auch Messungen von Stickstoffoxiden und Kohlenmonoxid erfolgen.

Der Deutsche Fleischer-Verband hat hierzu gegenüber dem Bundesumweltministerium im Schulterschluss mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks Stellung genommen. Er kritisiert die geplanten Messpflichten als unverhältnismäßig und verweist darauf, dass für die Notwendigkeit solcher Auflagen in handwerklichen Betrieben keine belastbaren Anhaltspunkte vorliegen. Zudem würde der damit verbundene bürokratische und finanzielle Aufwand kleine und mittlere Unternehmen des Fleischerhandwerks besonders treffen. Der DFV fordert daher praxistaugliche Umsetzungs- und Übergangsregelungen.



ANPASSUNG DER MESS- UND EICHGEBÜHREN

Nach den letzten deutlichen Erhöhungen der Mess- und Eichgebühren in 2019 und 2021 wurde ein neuer Entwurf zur Anhebung der im Fleischerhandwerk relevanten Gebühren vorgelegt.

Die geplanten Gebührensprünge fallen dabei deutlich höher aus als in den vergangenen Jahren. Auch wenn es sich bei der Mess- und Eichgebührenverordnung um eine Verordnung auf Bundesebene handelt, maßgeblich für die Gebühren sind Eingaben der Bundesländer. Der DFV hat sich mit einer Stellungnahme gegen die Erhöhung ausgesprochen. Der Entwurf enthält keine belastbare Begründung oder Kalkulation, die eine Erhöhung nachvollziehbar rechtfertigen würde.

LEBENSMITTELBUCHKOMMISSION: THOMAS TRETTWER IM PRÄSIDIUM

Der Justiziar des Deutschen Fleischer-Verbandes, Thomas Trettwer, wurde vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) in das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) berufen.

Diese bedeutende Kommission legt in 23 Leitsätzen die Verkehrsauffassung von über 2.000 Lebensmitteln fest – darunter auch die maßgeblichen Leitsätze für Fleisch- und Fleisch-erzeugnisse. Diese Leitsätze sind eine zentrale Orientierungshilfe für Wirtschaft, Überwachung und Verbraucherschutz.

Der DFV ist seit vielen Jahren in der Wirtschaftsgruppe der DLMBK vertreten; Thomas Trettwer hält diesen Sitz seit 2022 und wirkt zudem in drei von acht Fachausschüssen mit. Mit seiner Berufung ins achtköpfige Präsidium ist der DFV nun auch in dem Gremium präsent, das die Themen der Kommission festlegt und die Plenumsitzungen vorbereitet – ein strategisch wichtiger Schritt für die Interessenvertretung des Fleischerhandwerks.



Axel Jakob Nolden verstorben



Der Deutsche Fleischer-Verband trauert um seinen langjährigen technologischen Berater Axel Jakob Nolden, der im Alter von 54 Jahren nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben ist.

Seit seinem Eintritt 2005 unterstützte der gelernte Fleischer und Diplom-Ingenieur für Lebensmitteltechnologie das Fleischerhandwerk mit hoher Fachkompetenz in den Bereichen gesetzliche Auflagen, Qualitätssicherung, Personalschulungen, EU-Zulassungen, Energieoptimierung und Nachhaltigkeitsberichterstattung.

Besonders prägend war sein Engagement bei den internationalen Qualitätsprüfungen im Rahmen der IFFA, die er noch im Mai federführend organisierte, einschließlich der Vorprüfungen in den USA, Australien und Thailand.

Mit Axel Jakob Nolden verliert der Verband einen engagierten Fachmann, beliebten Kollegen und überzeugten Vertreter des Fleischerhandwerks, dessen Arbeit nachhaltig wirken wird.



„Erfolgsgeschichte mit Signalwirkung: Die Nationalmannschaft als Werbeträger“

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks ist längst zu einem Aushängeschild unseres Berufsstandes geworden. Vor rund acht Jahren von Nora Seitz ins Leben gerufen, war zunächst nicht absehbar, welche Strahlkraft sie entwickeln würde. Heute wissen wir: Die Entscheidung, in dieses Projekt zu investieren, war goldrichtig. Die Nationalmannschaft ist weit mehr als ein sportlich klingendes Aushängeschild – sie ist zu einem festen Bestandteil unserer Kommunikations- und Werbestrategie geworden.

Besonders in der Nachwuchsgewinnung leistet die Mannschaft wertvolle Dienste: Ob auf Ausbildungsmessen, in Schulen oder über die sozialen Medien – ihre authentischen Auftritte und der direkte Draht zur jungen Zielgruppe sorgen für Aufmerksamkeit und Sympathie. Aktionen wie „Tipps vom Profi“ oder kurze, prägnante Erklärfilme helfen Auszubildenden auf unterhaltsame Weise, fachliche Inhalte besser zu verstehen und motivieren gleichzeitig zum Durchhalten und Mitmachen.

Darüber hinaus überzeugt die Nationalmannschaft auch auf politischer Bühne – sei es beim Tag des Brotes gemeinsam mit dem Bäckerhandwerk oder beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand. Solche Auftritte zeigen: Das Fleischerhandwerk ist lebendig, engagiert und zukunftsorientiert. Die Mannschaft steht dabei stellvertretend für ein modernes Berufsbild, das mit veralteten Klischees aufräumt.

Auch in der Partnerpflege, bei Messeauftritten von Innungen und Verbänden sowie in Verbraucheraktionen – etwa durch Grilltipps oder Videobeiträge – beweist sie ihre Vielseitigkeit. Trends wie das Format „Dumm gefragt“ greifen Alltagsfragen auf humorvolle Weise auf und leisten einen wichtigen Beitrag zum Abbau von Vorurteilen gegenüber dem Handwerk.

Nicht zuletzt war und ist die Nationalmannschaft an der Entwicklung von Werbematerialien beteiligt – als glaubwürdige Botschafter unseres Berufsstandes. Sie steht für Qualität, Teamgeist und Leidenschaft – Werte, die das Fleischerhandwerk in seiner ganzen Vielfalt repräsentieren. Wer heute über erfolgreiche Kommunikation im Fleischerhandwerk spricht, kommt an ihr nicht vorbei.

WERBESTRATEGIE

Die Werbestrategie des DFV hat sich in den letzten Jahren nachhaltig verändert. Standen früher jährliche zentrale Werbeaktionen im Mittelpunkt der Gemeinschaftswerbung, so sind es heute kontinuierliche Maßnahmen in den digitalen und sozialen Medien, ergänzt durch sporadische Aktionen. Damit wird dem veränderten Kommunikations- und Informationsverhalten der Bevölkerung Rechnung getragen.

Zentrale Elemente der neuen Werbestrategie sind eine vor drei Jahren neu geschaffene Stelle für digitale und soziale Medien sowie die Gründung der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die den Content für die Kommunikation schafft und an vielen Stellen der Republik oder außerhalb als Botschafter der Branche auftritt.

WERBUNG MIT DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Neben der Teilnahme an Wettbewerben gehört es zu den wichtigsten Aufgaben der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, aktiv für das Fleischerhandwerk zu werben. Je nach Ziel und Zielgruppe werden die Mitglieder der Mann-



Vertreter der Nationalmannschaft bei der Fahnenweihe der Innung Mainz im Mainzer Dom



Nationalmannschaft bei der Nachwuchswerbung auf der KarriereStart in Dresden

schaft für verschiedene Maßnahmen und Aktionen eingesetzt, die über soziale Medien einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Beispiele hierfür sind:

- » Nachwuchswerbung: Auf Ausbildungsmessen wie der Messe in Marburg wurden gemeinsam mit jungen Menschen Würste abgefüllt, gegrillt und verkostet.
- » Aktionen mit Auszubildenden: Bei Wettbewerben wie dem Lehrlingswettbewerb Leipzig und dem Schüler-Cup unterstützten Mitglieder der Nationalmannschaft junge Talente und förderten Kreativität, Teamgeist und Begeisterung für das Fleischerhandwerk.
- » Politische Aktionen: Im Rahmen der Veranstaltungen „150 Jahre DFV“ und des „PKM-Sommerfests“ führte die Nationalmannschaft Bundespolitikern eindrücklich vor, wie attraktiv und interessant die Berufe des Fleischerhandwerks sind.
- » Aktionen für Innungen und Verbände: Auftritte der Nationalmannschaft auf Messen wie der IFFA sorgen für Aufmerksamkeit in der Branche und für mediale Präsenz.
- » Verbraucheraktionen: Kurze Filmbeiträge von öffentlichen Auftritten, zum Beispiel bei der Fahnenweihe der Fleischer-Innung in Mainz oder in der regelmäßig erscheinenden Reihe „Wir stellen vor“, in der sich Mitglieder der Nationalmannschaft vorstellen, richteten sich direkt an die Öffentlichkeit.
- » Saisonale Aktion: Eine stimmungsvolle Aktion zur Adventszeit verbreitete weihnachtliche Atmosphäre auf Social Media und schaffte Nähe zur Zielgruppe.

- » Trends: Wie viele andere im Jahr 2025 hat auch die Nationalmannschaft künstliche Intelligenz genutzt, um Trends aufzugreifen – zum Beispiel mit der Erstellung einer Actionfigur der Nationalmannschaft. Ziel war es, junge Menschen auf das Fleischerhandwerk aufmerksam zu machen und zu zeigen, dass sich die Branche aktiv mit dem Thema KI auseinandersetzt.



STARTSCHUSS FÜR DEUTSCHLANDREISE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Mit dem offiziellen Auftakt bei der 150-Jahr-Feier des Deutschen Fleischer-Verbandes in Berlin hat die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks eine Deutschland-Reise begonnen. Ziel der auf zwei Jahre angelegten Tour ist es, das Fleischerhandwerk deutschlandweit in seiner Vielfalt sichtbar zu machen, junge Menschen für den Beruf zu begeistern und politische wie gesellschaftliche Aufmerksamkeit für das zukunftsorientierte Handwerk zu schaffen.

Die Reise ist Teil der strategischen Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes und wurde maßgeblich von der Nationalmannschaft selbst initiiert. Bei einem Teamtreffen brachten die Mitglieder eigene Ideen für mögliche Stationen ein – daraus entwickelte sich eine deutschlandweite Aktion, die nun gemeinsam mit Landesverbänden, Innungen und Schulen umgesetzt wird.

Bereits direkt nach dem Auftakt war Berlin Schauplatz mehrerer Einsätze der Nationalmannschaft: Beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand (PKM) der CDU/CSU-Bundestagsfraktion sowie beim Hessenfest in der Landesvertretung des Landes Hessen in Berlin nutzte das Team die Gelegenheit, das Fleischerhandwerk zu präsentieren.

Mit ihrer Präsenz bei Veranstaltungen mit hoher Reichweite macht die Nationalmannschaft deutlich: Das Fleischerhandwerk ist modern, engagiert und bietet jungen Menschen spannende Perspektiven. Die Deutschland-Reise wird voraussichtlich 2027 bei den EuroSkills in Düsseldorf ihren feierlichen Abschluss finden – dem internationalen Wettbewerb der Berufe, bei dem auch das Fleischerhandwerk vertreten ist.



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 vorstellen.

Aktuell werden die Internetpräsenzen des DFV zur Barrierefreiheit geprüft und optimiert.

FLEISCHERBERUFE ONLINE

Das Portal www.fleischerberufe.de ist die zentrale Informationsplattform für Auszubildende und alle, die es werden möchten. Es bietet einen umfassenden Überblick über die Berufsbilder im Fleischerhandwerk – vom Fleischer bzw. der Fleischerin bis zur Fleischerei-Fachverkäuferin bzw. zum Fleischerei-Fachverkäufer – einschließlich der Zugangsvoraussetzungen und beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Darüber hinaus richtet sich das Angebot an Lehrkräfte und Ausbildungsbetriebe. Pädagoginnen und Pädagogen erhalten

Nationalmannschaft startet Deutschlandreise



Nationalmannschaft mit Bundeskanzler Friedrich Merz und Präsident Herbert Dohrmann



Nationalmannschaft mit CDU Generalsekretär Carsten Linnemann und Dr. Anja Weisgerber, MdB

Nationalmannschaft startet Deutschlandreise



Nationalmannschaft mit der stellvertretenden Generalsekretärin der CDU, Christina Stumpp und Bundesinnenminister Alexander Dobrindt

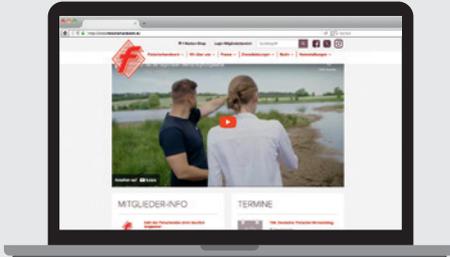


Nationalmannschaft mit dem Parlamentarischen Staatssekretär beim Bundesminister für Digitales und Staatsmodernisierung, Philipp Amthor, MdB



Nationalmannschaft mit dem Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer

DER DFV IM INTERNET



www.fleischerhandwerk.de

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



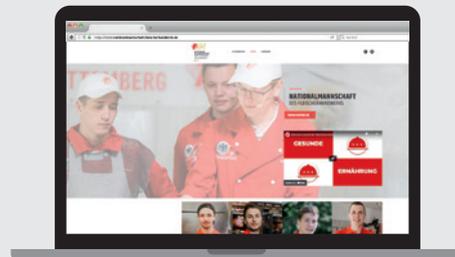
www.fleischerberufe.de

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



www.gutergenuss.de

Zielgruppe: Verbraucher



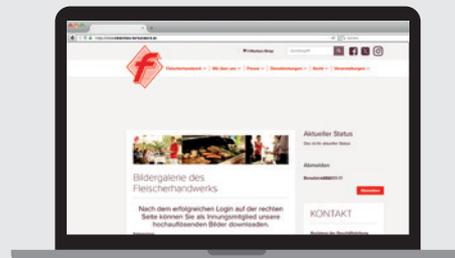
www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

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



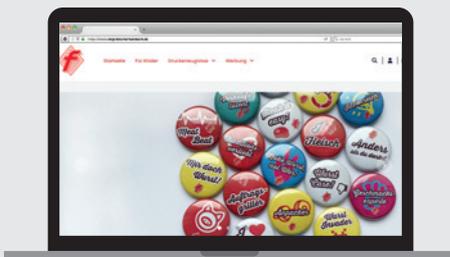
www.darum-innung.de

Zielgruppe: (potenzielle) Innungsmitglieder



bilder.fleischerhandwerk.de

Zielgruppen: LIV/Innungen/Innngsmitglieder



shop.fleischerhandwerk.de

Zielgruppen: LIV/Innungen/Betriebe



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Ein Extra für Ihre Beschäftigten.

Mit der betrieblichen Altersvorsorge von SIGNAL IDUNA bieten Sie Ihren Mitarbeitern ein wertvolles Plus an Zukunftssicherung und stärken so deren Motivation und Bindung an Ihren Betrieb.



Jetzt QR-Code scannen
und direkt informieren.

signal-iduna.de/bav

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.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.

passgenaue Unterrichtsmaterialien, während Betriebe ihre Ausbildungsangebote in einer Datenbank präsentieren können. Diese erleichtert es jungen Menschen, gezielt Ausbildungsplätze im Fleischerhandwerk zu finden.

DFV-APP – ZENTRALES KOMMUNIKATIONSMITTEL

Die App des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) ist heute ein zentrales Element der Verbandskommunikation. Sie ermöglicht die direkte und schnelle Übermittlung wichtiger Informationen an die mobilen Endgeräte der Innungsmitglieder – deutlich effizienter als die früher ausschließlich genutzten Wege über Rundschreiben, Pressemitteilungen oder den internen Internetbereich. So werden Informationswege verkürzt und die Aufmerksamkeit der Mitglieder gezielt erhöht.

Der Zugang zur App ist exklusiv Innungsmitgliedern vorbehalten. Seit Juli 2022 bietet sie zudem einen barrierefreien Zugang zu allen Online- und Extranet-Angeboten des DFV. Eine integrierte Suchfunktion erleichtert das Auffinden älterer Mitteilungen. Damit fungiert die DFV-App als zentrale Plattform für alle relevanten Informationen des Verbandes.

VERBRAUCHERBLOG DES FLEISCHERHANDWERKS

Unter www.gutergenuss.de betreibt das Fleischerhandwerk einen Verbraucherblog, der Fleisch- und Wurstliebhabern regelmäßig inspirierende Inhalte bietet. Neben warenkundlichen Informationen und Rezeptideen vermittelt der Blog Einblicke in die Arbeit und Leidenschaft der Fleischerinnen und Fleischer. Porträts von über 40 Fleischereien zeigen deren Leistungsfähigkeit, regionale Verwurzelung und die individuelle Vielfalt, die das Handwerk auszeichnet.

RUNDSCHREIBEN

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) informiert die Landesverbände regelmäßig per Rundschreiben über relevante Entwicklungen und Entscheidungen auf Bundes- und EU-Ebene. Diese betreffen entweder die politische Arbeit der Landesverbände und Innungen oder erfordern eine abgestimmte Auslegung auf den jeweiligen Ebenen. Im Berichtsjahr wurden rund 60 Rundschreiben versendet.

PRESSEARBEIT

Die Pressearbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) stärkt die öffentliche Wahrnehmung des Fleischerhandwerks,

seiner Betriebe, Dienstleistungen, Produkte und Organisationen. Ziel ist es, die Positionen des DFV sowohl in den öffentlichen Medien als auch in der Fachpresse zu vermitteln.

Dazu veröffentlicht der Verband Presseinformationen und unterstützt Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen und öffentlichen Auftritten. Ein Schwerpunkt liegt auf der Beantwortung von Anfragen seitens Journalistinnen und Journalisten sowie von Radio-, Fernseh- und zunehmend auch Onlinemedien.

Im Berichtsjahr standen insbesondere die Personalsituation in Fleischereien, der Rückgang der Betriebszahlen, das Kaufverhalten der Verbraucher sowie bürokratische Belastungen im Fokus der Medienanfragen. Mit rund 100 Anfragen pro Jahr ist das Niveau nach den Krisenjahren mit Inflation und stark gestiegenen Energiepreisen wieder gesunken.

FACHPRESSE

Das offizielle Verbandsorgan des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) ist die afz – allgemeine fleischer zeitung, herausgegeben vom Deutschen Fachverlag in Frankfurt am Main.

Darüber hinaus arbeitet der DFV eng mit weiteren Fachmedien, unter anderem aus dem B&L-Verlag und dem Holzmann Verlag, zusammen. Diese Publikationen sind wichtige Partner, um Informationen und Neuigkeiten aus der Verbandsarbeit direkt an Mitgliedsbetriebe sowie an Partner in Wissenschaft, Politik und Wirtschaft zu vermitteln. Gleichzeitig bleibt der DFV durch diese Kooperationen stets über Entwicklungen in angrenzenden Branchen informiert.

KUNDENZEITSCHRIFTEN

Kundenzeitschriften sind neben dem persönlichen Gespräch an der Ladentheke ein bewährtes Kommunikationsmittel, um

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



Automatische Temperaturüberwachung und HACCP Checklisten in einer App!



HACCP TEMPERATUR SENSOREN

Einfachste Installation! Sofort einsatzbereit! Funktioniert überall!



Mehr erfahren unter www.diehaccpapp.de

150 Jahre DFV – der Film

Anlässlich der Feier zum 150-jährigen Bestehen hat der DFV einen Kurzfilm und eine Festschrift erstellen lassen. Der Film zeigt in ausgewählten Stufen, welchen Herausforderungen sich der Verband seit seiner Gründung im Jahr 1875 in Gotha stellen musste.



Verbraucherinnen und Verbraucher direkt anzusprechen. In vielen Fleischer-Fachgeschäften liegen diese Magazine kostenlos aus und bieten eine effektive Möglichkeit, Tipps, Tricks und Informationen rund ums Fleischerhandwerk zu vermitteln.

Der traditionsreiche LUKULLUS aus dem B&L-Verlag ist die bekannteste Kundenzeitschrift im Fleischerhandwerk. Ergänzt wird sie durch das hochwertige Magazin CARNEO, das in Zusammenarbeit mit dem DFV entwickelt wurde. CARNEO erscheint monatlich, setzt Produkte und Betriebe des Fleischerhandwerks hochwertig und ästhetisch in Szene und integriert die f-Marke. Darüber hinaus greift es verbandsrelevante Themen auf, die für Endkundinnen und Endkunden von Interesse sind, etwa Informationen zu Berufsbildern im Fleischerhandwerk. Das Magazin steht exklusiv den Mitgliedsbetrieben des DFV zur Verfügung.

NEUE REGELN ZUR BARRIEREFREIHEIT FÜR WEBSEITEN UND ONLINE-SHOPS

Ab Juli 2025 gelten in der EU und damit auch in Deutschland strengere Anforderungen an die Barrierefreiheit von Produkten und Dienstleistungen, insbesondere für Webseiten und Online-Shops. Grundlage ist das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG) in Verbindung mit der Barrierefreiheitsverordnung (BFSGV), die eine EU-Richtlinie in nationales Recht umsetzt. Ziel ist, dass Menschen mit Behinderungen digitale Angebote ohne fremde Hilfe finden, bedienen und nutzen können.

Erfasst sind vor allem Online-Shops, über die Verträge abgeschlossen werden können. Zentrale Funktionen wie

Login- und Bezahlprozesse müssen wahrnehmbar, bedienbar, verständlich und robust gestaltet sein. Dazu gehören unter anderem gut lesbare Schriftgrößen, ausreichender Kontrast, Alternativtexte für Bilder und eine konsistente Informationsdarstellung. Ausgenommen sind Kleinstunternehmen mit weniger als zehn Beschäftigten und einem Jahresumsatz oder einer Bilanzsumme von höchstens zwei Millionen Euro.

Bei Verstößen drohen Bußgelder sowie ein erhöhtes Risiko wettbewerbsrechtlicher Abmahnungen. Da Barrierefreiheit technisch leicht überprüfbar ist, sieht der DFV hier besonderen Handlungsbedarf. Der Verband unterstützt das Ziel der digitalen Teilhabe, fordert jedoch eine praxisgerechte Umsetzung sowie eine gesetzliche Entschärfung des Abmahnrisikos – etwa durch eine verpflichtende Vorab-Hinweis- und Abhilfepflicht.



SOCIAL MEDIA – NEUE STRATEGIE UND OPTISCHE AUFRISCHUNG

Ende 2024 wurde das Erscheinungsbild des DFV-Social-Media-Kanals überarbeitet. Seitdem erfolgt die Bespielung dieses Kanals mit einer erhöhten Frequenz. Mindestens fünf Beiträge pro Woche sichern eine kontinuierliche Sichtbarkeit in den Algorithmen der Plattformen. Ziel ist es, mit regelmäßigem, hochwertigem Content eine größere Reichweite zu erzielen und das Fleischerhandwerk positiv in Szene zu setzen.

SOCIAL MEDIA IM ERSTEN HALBJAHR 2025

Die Social-Media-Aktivitäten des Deutschen Fleischer-Verbandes entwickelten sich im ersten Halbjahr 2025 positiv – sowohl auf Facebook als auch auf Instagram.

Facebook wies dabei hohe Interaktionszahlen auf. Mit über 720.000 erreichten Personen, mehr als 27.000 Interaktionen und einem deutlichen Anstieg der Link-Klicks um über 300 Prozent wurde die Plattform erneut als wichtiger Kommunikations- und Reichweitenkanal bestätigt. Auch das starke Follower-Wachstum zeigt, dass die Community stetig wächst und sich für die Inhalte des Verbandes interessiert.

Instagram zeigte sich als Plattform mit starker Nutzerbindung. Die Content-Interaktionen haben sich verdoppelt, die

Soziale Medien

Folgt uns auf unseren Kanälen



/Fleischerverband



/DasFleischerhandwerk



/AusbildungimFleischerhandwerk



/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/Fleischerverband



/Fleischerhandwerk



/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/@fleischerhandwerk_nm



/Fleischerhandwerk





Beitrag in den sozialen Medien zur 150-jährigen Geschichte des Deutschen Fleischer-Verbandes

Profilaufrufe nahmen deutlich zu und auch die Zahl der Link-Klicks stieg merklich. Der Fokus auf nachhaltige Inhalte, Community-Nähe und organisches Wachstum zahlte sich aus. Die Plattform bleibt besonders wichtig für den direkten Dialog mit der jüngeren Zielgruppe.

Die Social-Media-Strategie des Verbandes kombiniert damit Reichweitenstärke (Facebook) und Engagement (Instagram) und schafft damit eine gute Basis für eine langfristige, digitale Markenbindung – bei bestehenden Followern ebenso wie bei neuen Interessierten.

NEUER SOCIAL MEDIA LEITFADEN FÜR INNUNGSMITGLIEDER

Um die Mitglieder des Verbandes beim Aufbau eigener Social-Media-Präsenzen zu unterstützen, wurde ein Leitfaden für Social Media erstellt und als PDF zur Verfügung gestellt. Dieser enthält praktische Tipps zu geeigneten Plattformen, Posting-Frequenzen, Content-Ideen, Bildgestaltung und

Kameraeinstellungen, Tipps zur Vermeidung typischer Fehler und zum Datenschutz und Sicherheitsaspekten. Zusätzlich bietet der Leitfaden hilfreiche Tools und Apps zur professionellen Planung und Gestaltung von eigenen Beiträgen.

DIGITALER WEIHNACHTSKALENDER 2024

Vom 1. bis 24. Dezember 2024 veröffentlichte der DFV auf Social Media einen digitalen Weihnachtskalender, bei dem in 24 Beiträgen eine zusammenhängende Weihnachtsgeschichte in kleinen Kapiteln erzählt wurde. Die Aktion wurde von den Followerinnen und Followern sehr gut angenommen und sorgte für eine stimmungsvolle Begleitung durch die Adventszeit.



Beitrag in den sozialen Medien zur Verleihung des Global Meat Product Awards anlässlich der IFFA 2025

BEHALTEN SIE DEN **FLEISCHMARKT** TÄGLICH IM BLICK!

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



Lernen Sie den
kostenlosen
Newsletter von
afz kennen.



afz.de

Spannend wie ein Krimi



Zur Vorbereitung der 150-Jahr-Feier des Deutschen Fleischer-Verbandes habe ich zahlreiche historische Quellen gesichtet, um die prägenden Meilensteine der Verbandsarbeit zu erfassen. Die Durchsicht alter Hefte, Ordner und Zeitungen macht deutlich: Seit 1875 war der DFV in nahezu allen relevanten Bereichen aktiv – er hat angeregt, mitgestaltet, gegründet und in jeder Krise Wege gefunden, seine Mitglieder zu schützen und zu fördern. Dazu gehören die Gründung von Berufs- und Einkaufsgenossenschaften, die Initiierung von Messen wie der IFFA sowie die kontinuierliche Anpassung an politische, gesellschaftliche und technologische Veränderungen.

Eine Zäsur stellte die Zeit des Nationalsozialismus dar: Der Verband wurde gleichgeschaltet, Wahlen abgeschafft und die Selbstständigkeit ging vollständig verloren. Nach 1945 führten engagierte Fleischer die Verbände in den westlichen Zonen – und 1990 auch den Verband der neuen Bundesländer – wieder zu einer eigenständigen Organisation zusammen, um die Zukunft des Handwerks gemeinsam aktiv zu gestalten.

Manche Fragen begleiten den DFV seit jeher: Wie lassen sich Erfolge und Ergebnisse gegenüber den Mitgliedern vermitteln? Wie kann die Arbeit des Verbandes transparent gemacht werden? Und vor allem: Wie gelingt es, genügend Nachwuchs zu gewinnen? Dieses Thema zieht sich seit über 100 Jahren durch die Verbandsarbeit und ist dokumentiert in Kampagnen, Studien, Seminaren, Gutachten und immer wieder angepassten Ausbildungsordnungen. Ein Thema, das uns mit Sicherheit auch in den nächsten Jahren nicht loslassen wird.

Spannend ist, dass sich manche Positionen je nach gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen massiv verändert haben. So wehrte sich der DFV Ende des 19. Jahrhunderts vehement gegen die Einführung fester Ladenschlusszeiten, da viele Menschen lange arbeiteten und nur spät am Abend einkaufen konnten. In den 1970er-Jahren, als die gesetzlichen Ladenöffnungszeiten gelockert werden sollten, sprach sich der Verband jedoch ebenso entschieden dagegen aus. Die veränderten Rahmenbedingungen führten zu einer neuen Interessenlage des Fleischerhandwerks.

Auch wenn die lückenlose Dokumentation erst mit dem Einzug des DFV in das Verbandshaus in der Kennedyallee beginnt, lässt sich auch aus den alten Quellen eines klar feststellen: Der DFV war in seiner gesamten Geschichte eine treibende Kraft für das Fleischerhandwerk – mit dem festen Ziel, dessen Interessen zu vertreten, seine Rahmenbedingungen zu verbessern und seine Zukunft zu sichern.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

IFFA AUS SOCIAL-MEDIA-SICHT

Im Mai stand die internationale Leitmesse IFFA im Mittelpunkt – ein bedeutendes Branchenevent für das Fleischerhandwerk. Für alle, die nicht persönlich vor Ort sein konnten, wurde der DFV-Messeauftritt aktiv über die Social-Media-Kanäle begleitet.

Über Instagram und Facebook konnten die Follower vielfältige Einblicke in das Messegeschehen erhalten, angefangen von Vorführungen und Wettbewerben bis hin zu Unterhaltungen mit Persönlichkeiten aus dem Fleischerhandwerk.

VIDEODREH MIT DER NATIONALMANNSCHAFT

Der diesjährige Videodreh der Nationalmannschaft stand ganz im Zeichen seiner Sponsoren und der Wurst in all ihren Facetten. Ziel war es, der relevanten Community die gesamte Wertschöpfungskette der Wurstproduktion näherzubringen – vom handwerklichen Herstellungsprozess bis hin zu kreativen Zubereitungsmöglichkeiten.

Die Inhalte wurden auf TikTok, Facebook und Instagram veröffentlicht. Durch ein abwechslungsreiches Format-Mix – darunter Quizfragen, Q&A-Sessions, Erklärvideos und

Rezeptideen – konnten die Themen informativ und unterhaltsam zugleich vermittelt werden. Die Kommunikationsstrategie begleitete sowohl die Produktionsphase als auch die Veröffentlichung und stieß auf große Resonanz, was sich deutlich in den erzielten Kennzahlen widerspiegelt.

Solche Videodrehs und begleitenden Social-Media-Kampagnen haben sich bereits in den vergangenen Jahren als wirkungsvoll erwiesen. Sie bieten eine ideale Möglichkeit, handwerkliche Kompetenz, kreative Ideen und die Werte der Branche auf moderne Weise zu vermitteln und gleichzeitig eine enge Bindung zur Community aufzubauen.

150 JAHRE DFV – SOCIAL MEDIA RÜCKBLICK

Das 150-jährige Jubiläum des Deutschen Fleischer-Verbandes wurde auf Instagram und Facebook durch eine Kampagne begleitet. Dabei wurden historische Bilder aus der Verbandsgeschichte veröffentlicht und der Präsident sowie die Vizepräsidentinnen und Vizepräsidenten in kurzen Porträts vorgestellt.

Ergänzend wurde ein Zeitreise-Video produziert, das auf YouTube veröffentlicht wurde und die Geschichte des DFV anschaulich zusammenfasst. Die Beiträge sorgten für Aufmerksamkeit und machten das Jubiläum auch in den sozialen Medien erlebbar.

FACHBEIRAT DIGITALISIERUNG: KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IM FLEISCHERHANDWERK

Im Rahmen einer Sitzung des Fachbeirats Digitalisierung des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) stand die Anwendung Künstlicher Intelligenz (KI) im Fleischerhandwerk im Fokus. Unter der Leitung von Johannes Bechtel kamen Vertreter aus Handwerk und Wissenschaft in Zella zusammen, um praxisnahe Einsatzmöglichkeiten von KI zur Optimierung betrieblicher Abläufe zu diskutieren.

Mit Unterstützung von Walter Pirk (Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik) und Lukas Fischer (Digitalzentrum Mittelstand, Leibniz Universität Hannover) wurde die Produktion der Fleischerei Bechtel vor Ort analysiert. Ziel war es, reale Herausforderungen und Chancen für den KI-Einsatz in Bereichen wie Produktion, Personalplanung, Qualitätssicherung und Logistik zu identifizieren.



Diskussion zur KI-im Fleischerhandwerk: (von links) der Leiter des Fachbeirats Digitalisierung, Johannes Bechtel, Lukas Fischer vom Digitalzentrum Mittelstand der Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover, Walter Pirk vom Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik und Michael Braun

Ein zentrales Ergebnis der Diskussion war die Bedeutung belastbarer Daten als Grundlage für jede KI-Anwendung. Aufbauend auf den Erkenntnissen plant der Fachbeirat konkrete Unterstützungsangebote und mögliche Pilotprojekte für handwerkliche Fleischereien zu entwickeln. Der Fachbeirat Digitalisierung hat sich zur Aufgabe gemacht, die praxisorientierte Digitalisierung des Fleischerhandwerks gezielt voranzubringen.

PRAXIS-WORKSHOP „ZURÜCK IN DIE VERGANGENHEIT, REIN IN DIE ZUKUNFT“

In Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) veranstaltete der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) einen eintägigen Praxis-Workshop zur Herstellung von Wurstwaren nach dem Prinzip „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“. Ziel war es, mit minimalem, aber notwendigem Einsatz von Zutaten qualitativ hochwertige, sichere und haltbare Produkte zu schaffen – unter Verbindung traditionellen Handwerks mit moderner Technologie. Der Workshop wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert.

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS



Mercedes-Benz



PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

Der Partnerkreis des Fleischerhandwerks unterstützt gezielt Werbemaßnahmen rund um die f-Marke sowie die Öffentlichkeitsarbeit für das Fleischerhandwerk insgesamt. Ihm gehören Unternehmen der Zulieferindustrie und Dienstleister an, die nicht nur geschäftliche Beziehungen zum Fleischerhandwerk pflegen, sondern sich diesem auch in besonderem Maße verbunden fühlen. Der Partnerkreis umfasst aktuell 43 Unternehmen. Neue Partner sind die Messerproduktion Eikaso Solingen, die Ladenbau Hanke GmbH und der Automaten und Bedarfshandel Anthony Baechle.

KFZ-RAHMENABKOMMEN UND SONDERRABATTE

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) bietet seinen Mitgliedsbetrieben, deren Mitarbeitenden und Familienangehörigen über drei Kooperationspartner exklusive Vorzugskonditionen beim Fahrzeugkauf oder -leasing. Die Angebote decken nahezu alle Hersteller und Modelle ab und sind ausschließlich online abrufbar.

CarFleet24 gewährt Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf, inklusive Konfigurator und zeitlich begrenzten Sonderaktionen für Pkw und Nutzfahrzeuge. Über den MeinAuto.de Vorteilsclub erhalten Berechtigte zusätzliche Nachlässe auf reguläre Internetpreise, auch bei Finanzierung oder Leasing. Die FW Automobil Einkaufsgemeinschaft bündelt die Nachfrage mehrerer Berufsverbände, um Rabatte zu erzielen, die sonst nur Fuhrparkbetreibern vorbehalten sind.

IFFA 2025 – EIN VOLLER ERFOLG

Die IFFA 2025 hat ihre Rolle als weltweit führende Leitmesse für Technologie, Innovation und Qualität in der Fleisch- und Proteinwirtschaft eindrucksvoll bestätigt. Mit über 63.000 Fachbesuchern aus 144 Ländern und mehr als 1.000 Ausstellern aus 52 Nationen verzeichnete die Messe in nahezu allen Bereichen eine deutliche Steigerung gegenüber der Vorveranstaltung im Jahr 2022. Der hohe internationale Anteil und die positive Resonanz sowohl auf Aussteller- als auch auf Besucherseite unterstreichen die globale Relevanz der Messe.

Für das Fleischerhandwerk war die IFFA 2025 erneut eine zentrale Plattform zur Darstellung der eigenen Leistungsfähigkeit. Der Deutsche Fleischer-Verband war mit einem umfangreichen Programm in Halle 12 vertreten. Im Mittel-

punkt standen die handwerklichen Produkt- und Leistungswettbewerbe, der Marktplatz des Fleischerhandwerks sowie der Auftritt der Nationalmannschaft. Besonders erfreulich war die hohe Beteiligung junger Menschen, unter anderem beim Nachwuchswettbewerb „Young Tastings“ und bei den Qualifikationen im Rahmen der WorldSkills.

Die Messe bot dem Fleischerhandwerk einen aktuellen Überblick über technologische Entwicklungen – etwa in den Bereichen Automatisierung, Künstliche Intelligenz und nachhaltige Produktionsprozesse. Gleichzeitig rückte mit dem Schwerpunkt „New Proteins“ ein gesellschaftlich und wirtschaftlich relevantes Zukunftsthema stärker in den Fokus.

Insgesamt war die IFFA 2025 ein bedeutendes Forum für Austausch, Orientierung und Positionierung. Sie bot eine geeignete Bühne, um das Fleischerhandwerk im internationalen Umfeld sichtbar zu machen, Partnerschaften zu stärken und die Nachwuchsgewinnung weiter voranzubringen. Der DFV zieht eine durchweg positive Bilanz.



DER DFV AUF DER IFFA – INTERNATIONALE QUALITÄTSWETTBEWERBE

Im Zentrum der Aktivitäten des DFV auf der IFFA standen die Internationalen Qualitätswettbewerbe. Den Gesamtsieger der Wettbewerbe 2025 teilten sich die Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH aus Elzach und die Genuss-Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Wurst war 2025 die Genuss-Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt. Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Schinken war 2025 Hofmann's Fleischer-Fachgeschäft aus Osterburken.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Würstchen war 2025 die Fleischerei PølseMageriet aus Silkeborg in Dänemark.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Produkte in Dosen und Gläsern war 2025 die Fleischerei Kødshedkeren APS aus Vejby in Dänemark.

Sonderschauen des DFV auf der IFFA

Butcher Master Challenge

Die Challenge richtete sich an Fachkräfte, die ihre Fertigkeiten im Verkauf oder in der Produktion eines fleischerhandwerklichen Betriebs unter Beweis stellen wollten. Die Aufgabenstellungen waren vielseitig und deckten verschiedene Bereiche des Fleischerhandwerks ab. Die Sonderschau wurde gemeinsam von der Fleischerschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, dem Deutschen Fleischer-Verband und der Gilde in der Halle 12.0 präsentiert.

Deutsche Wurstkultur – Technologien, Rezepte, Gewürze

Die Sonderschau richtete sich insbesondere an die Gäste aus dem Ausland, die mehr über die deutsche Wurst, ihre Kultur, Herstellung und Technologie erfahren wollten. Die Diskussionen mit den interessierten Fachleuten wurden in mehreren Sprachen kompetent geführt und wurden begleitet von Verkostungen ausgezeichneter Produkte.

Wie wird geprüft? – Produktprüfung zum Mitmachen

In dieser Sonderschau zeigten qualifizierte Fachleute den Zuschauern, worauf bei einer Produktprüfung geachtet werden muss. Hierfür wurden Testprüfungen vorgenommen und der Zuschauer konnte durch eigenes Testen erleben, welches Fachwissen notwendig ist, um ein Produkt zu bewerten, auf was geachtet werden muss und welche Faktoren bei einer Fachprüfung weniger wichtig sind als bei einer Verkostung durch Konsumenten.

Barbeque aus den USA – Wirtschaftliches Potential für das Fleischerhandwerk

Der Partnerverband des Deutschen Fleischer-Verbandes in den USA, die American Association of Meat Processors (AAMP), zeigte auf dem Wettbewerbsstand des DFV, welche Barbeque-Spezialitäten in den USA für Umsatz sorgen und welche Cuts aktuell am beliebtesten sind. Die Spezialitäten konnten verkostet werden und können in der Herstellung auch für deutsche Handwerksunternehmen von Interesse sein.

INTERNATIONALE QUALITÄTSWETTBEWERBE IM AUSSER-EUROPÄISCHEN AUSLAND

Im Umfeld der IFFA 2025 führte der Deutsche Fleischer-Verband eine Reihe internationaler Qualitätswettbewerbe außerhalb Europas durch. Ziel dieser Veranstaltungen war es, die IFFA-Wettbewerbe ins außereuropäische Ausland zu tragen und den fachlichen Austausch mit Partnerorganisationen auf internationaler Ebene zu fördern.

Den Auftakt bildete im Januar 2025 ein Produktwettbewerb in den Vereinigten Staaten. In Zusammenarbeit mit der American Association of Meat Processors (AAMP) wurde in Iowa eine Prüfung von Wurst- und Schinkenprodukten organisiert und durchgeführt.

Im Februar folgte ein weiterer Wettbewerb in Melbourne, Australien. Die Durchführung erfolgte gemeinsam mit dem

Australian Meat Industry Council (AMIC) und wurde von beiden Partnern getragen.

Im März prüfte ein Team des Deutschen Fleischer-Verbandes in Bangkok (Thailand) Fleisch- und Wurstwaren aus insgesamt zehn asiatischen Ländern: Thailand, Indonesien, Bangladesch, Sri Lanka, Indien, Vietnam, China, Singapur, Myanmar und Brunei. Diese Veranstaltung fand im Rahmen der Fachmesse Meat Pro Asia statt. Der Wettbewerb in Bangkok, wurde von der Messe Frankfurt gemeinsam mit dem DFV und der FPS-ATTEC ASIA Co., Ltd. organisiert.

Ein weiterer internationaler Wettbewerb wurde von Ende August bis Anfang September in Japan ausgerichtet. In Chiba bewertete ein Team des Deutschen Fleischer-Verbandes unter Leitung von Vizepräsident Eckhart Neun über 400 Produkte japanischer Betriebe.



Gesamtsieger der IFFA-Wettbewerbe: Die Genuss-Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt und die Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH aus Elzach



Das Wettbewerbsgelände des DFV auf der IFFA 2025



Qualitätswettbewerbe des DFV auf der IFFA 2025



Internationaler Qualitätswettbewerb für Schinken



Sieger: Hofmann's Fleischer-Fachgeschäft aus Osterburken



Internationaler Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern



Sieger: Fleischerei Kødsnedkeren APS aus Vejby in Dänemark



Das Prüfer-Team des DFV in den Vereinigten Staaten von Amerika



Preisträger aus den Vereinigten Staaten von Amerika



Das Prüfer-Team des DFV in Australien



Preisträger aus Australien



Fleischerklassen zeigen ihr Können



Wettbewerbsteilnehmer und Preisträger Fleischerklassen zeigen ihr Können



Das Prüfer-Team des DFV in Thailand



Wettbewerbsteilnehmer und Preisträger des Global Meat Product Awards



Auswahlwettbewerbe für die Skills



Wettbewerbsteilnehmer und Preisträger der Auswahlwettbewerbe für die Skills



Master Butchers Challenge



Teilnehmer und Preisträger der Master Butchers Challenge

Die Verleihung der Auszeichnungen der ersten drei internationalen Wettbewerbe fand im feierlichen Rahmen während der IFFA 2025 in Frankfurt statt. Weitere Auszeichnungen wurden in den jeweiligen Ländern vorgenommen.

Die DFV-Prüferteams unter Leitung von Vizepräsident Neun waren begeistert, denn die Qualität der eingereichten Produkte aus den USA, Australien, Japan und der Region Mittelasiens war durchweg sehr hoch. Sie spiegelte das handwerkliche Können und die hohen Produktstandards der teilnehmenden Betriebe eindrucksvoll wider.

DER DFV AUF DER IFFA – INTERNATIONALE LEISTUNGSWETTBEWERBE

Mit dem Berufsschulwettbewerb – Fleischerklassen zeigen Ihr Können – möchte der DFV junge Menschen, die einen der Berufe des Fleischerhandwerks ergreifen wollen, in ihrer Ausbildung fördern und zu besonderer Leistung anspornen. Große Freude herrschte bei den drei Siegerteams: Jessica Drescher und Thi Bao Quyen Nguyen von der Hans-Wilsdorf-Schule, Lea Maier und Jan Vogel von der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule sowie Soete Sebbe und Milan D'hondt von der Fleischereischule Ter Groene Poorte, Belgien.

In der Schulwertung setzte sich die Fleischereischule Ter Groene Poorte, Belgien vor der SBBS Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik und der Hans-Wilsdorf-Schule durch.

Mit den internationalen Qualifikationswettbewerben EuroSkills 2025 bereitete der DFV die EuroSkills 2025 durch einen



GO YOUNG, eine Sonderschau der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf der IFFA 2025

Vorentscheid vor. Qualifiziert hat sich das Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks David Hilpert. Den zweiten Platz belegte Carolin Pirott aus Österreich, gefolgt von Hannes Maisel, ebenfalls Teil der deutschen Nationalmannschaft.

Erstmals stattgefunden haben die Butcher Master Challenges, die im Rahmen der Sonderschau des Fleischerhandwerks gemeinsam mit der Fleischerschule Heyne in Weiterstadt veranstaltet wurden. Ziel war es in insgesamt 7 Disziplinen die Besten zu ermitteln. Der Wettbewerb richtete sich sowohl an Verkäufer und Verkäuferinnen als auch an Fleischer und Fleischerinnen.



Qualifikationswettbewerb für die EuroSkills



Berufsschulwettbewerb

DIE NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS AUF DER IFFA

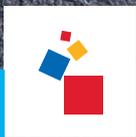
Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks war auf der IFFA aktiv, um den Gästen aus dem In- und Ausland die Leistungsfähigkeit junger Leute aus dem Fleischerhandwerk vorzuführen. Um dies zu erreichen, war die Mannschaft während der gesamten IFFA mit einer Vielzahl von Aktivitäten präsent.

YoungTastings war ein Produktwettbewerb für junge Talente, zum zweiten Mal initiiert von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Teilnehmen durften alle Auszubildende des Fleischerhandwerks. Gewonnen haben mit ihren eigenen Produkten Jona Kutsch, Jonas Hausmann und Tobias Resch.

Auf ihrem eigenen Stand präsentierte sich die Nationalmannschaft mit Go Young. Im Rahmen dieser Sonderschau interviewten die Mitglieder Prominente aus der Fleischwirtschaft. Ziel war es, den Kontakt zwischen den jungen Leuten aus dem Fleischerhandwerk und den unterschiedlichsten Vertretern der Fleischwirtschaft herzustellen. Die Ergebnisse wurden in den sozialen Medien des DFV kommuniziert.

IFFA

Jetzt Termin vormerken!
13. – 18. 5. 2028
Frankfurt am Main



Das war die IFFA 2025



Vielen Dank für eine tolle IFFA 2025!

Wir freuen uns schon jetzt, Sie im Mai 2028 wiederzusehen.



messe frankfurt



„Die FBG fehlt weniger als erwartet“

Vizepräsident Eckhart Neun

Vor mehr als einem Jahrzehnt wurde die Fleischerei-Berufsgenossenschaft in die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) integriert. Diese Fusion war damals von intensiven Diskussionen begleitet. Viele Betriebe im Fleischerhandwerk blickten mit Skepsis auf den Zusammenschluss: Mancher fürchtete, dass die spezifischen Belange unseres Handwerks im großen Verbund untergehen könnten, andere sahen finanzielle Nachteile oder eine schlechtere Betreuung auf uns zukommen.

Heute, mit der Erfahrung von vielen Jahren BGN, lässt sich ein klares Fazit ziehen: Die meisten Sorgen waren unbegründet. Die Verantwortlichen der sehr viel größeren BGN haben sich als faire Partner erwiesen. Die Belange der Fleischwirtschaft insgesamt und auch des Fleischerhandwerks finden noch immer Berücksichtigung. Es ist müßig, darüber zu spekulieren, ob nicht die FBG doch allein eine Zukunft hätte haben können. Fakt ist, die vielen Befürchtungen im Vorfeld der unfreiwilligen Fusion haben sich nicht bewahrheitet.

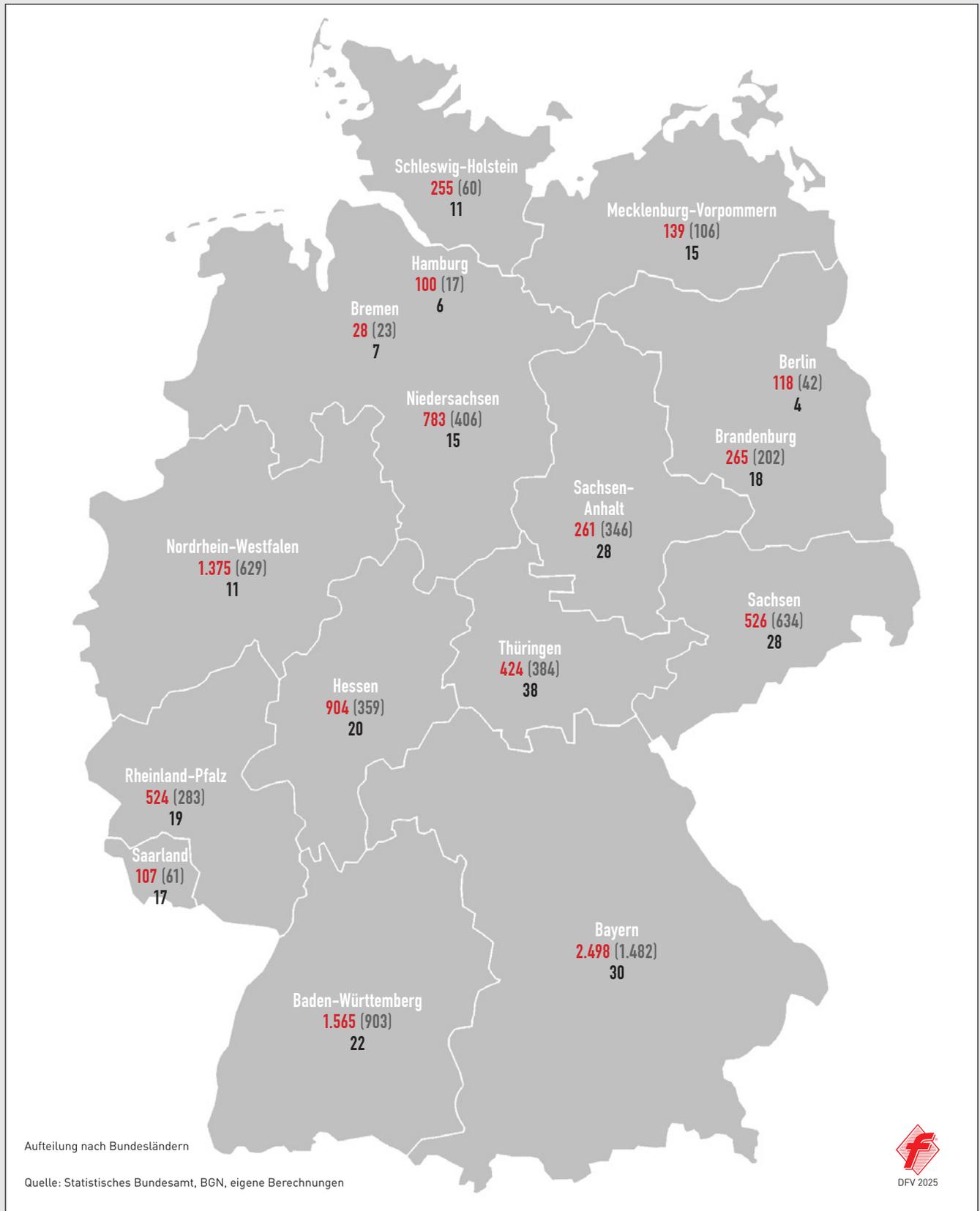
Entscheidend für diesen Erfolg war zweifellos: dass das Fleischerhandwerk seine Stimme in die Gremien der BGN von Beginn an engagiert eingebracht hat. Vertreterinnen und Vertreter unseres Handwerks haben in den Ausschüssen, im Vorstand und in der Vertreterversammlung aktiv mitgearbeitet. So konnten wir sicherstellen, dass die besonderen Bedingungen in unseren Betrieben verstanden und berücksichtigt werden. Ob es um branchenspezifische Gefährdungen, um passgenaue Präventionsangebote oder um die Gestaltung fairer Beitragsstrukturen geht – die Präsenz des Fleischerhandwerks in den Entscheidungsgremien machte und macht den Unterschied.

Das führt dazu, dass es immer wieder auch Angebote und Regelungen gibt, die entweder von der FBG übernommen wurden, wie etwa das Prämienverfahren, oder neu für die Betriebe des Fleischerhandwerks aufgelegt werden, wie zuletzt die Möglichkeit, einfach und unkompliziert am Computer eine Gefährdungsanalyse zu erstellen. Unsere starke und konstruktive Präsenz zahlt sich auf vielen Wegen aus.

Rückblickend zeigt sich: Die anfänglichen Befürchtungen waren Ausdruck berechtigter Sorge um die Zukunft unserer Betriebe. Doch die Jahre haben bewiesen, dass die Fusion nicht geschadet hat – für die Sicherheit unserer Beschäftigten, für die Qualität der Betreuung und für die finanzielle Stabilität.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2024

9.872 Fleischer-Fachgeschäfte und [5.937] handwerklich betriebene Filialen sowie Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner
(Deutschland Ø 19)



MARKTENTWICKLUNG 2024

Nach mehreren Jahren erheblicher Marktverwerfungen erlebte das Fleischerhandwerk im Jahr 2024 eine Phase relativer Stabilität. Die Inflationsrate bewegte sich auf einem verlässlichen Niveau, während die Preise für Schweinefleisch zurückgingen. Diese entlastende Entwicklung wurde jedoch durch stark steigende Rindfleischpreise teilweise kompensiert.

Die angespannte Personalsituation stellte das Handwerk weiterhin vor große Herausforderungen. Es mangelte nicht nur an qualifizierten Fachkräften – insbesondere im Verkaufsbereich –, sondern auch an Nachwuchs, um langfristig den Personalbedarf decken zu können.

Zusätzlichen Druck verursachten weiterhin umfangreiche gesetzliche Anforderungen, wachsende Dokumentationspflichten und betriebliche Kontrollen. Trotz dieser Rahmenbedingungen blieben die Umsätze in den meisten Fleischerreien konstant. Leicht steigende Erträge führten dazu, dass eine Vielzahl von Betrieben auf ein insgesamt zufriedenstellendes Geschäftsjahr 2024 zurückblicken konnte.

BETRIEBSZAHLEN 2024 – MODERATER RÜCKGANG SETZT SICH FORT

Auch im Jahr 2024 setzte sich der rückläufige Trend bei der Anzahl der Betriebsstätten im deutschen Fleischerhandwerk fort, wenn auch weniger stark ausgeprägt als in den Vorjahren. Hauptursachen waren weiterhin das altersbedingte Ausscheiden vieler Betriebsinhaberinnen und -inhaber ohne vorhandene Nachfolgelösung sowie die anhaltenden Schwierigkeiten bei der Gewinnung qualifizierter Fachkräfte und Auszubildender.

Die Gesamtzahl der Betriebsstätten – also aller Haupt- und Filialbetriebe – sank gegenüber dem Vorjahr auf 15.809. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 9.872 eigenständigen Meisterbetrieben, die jeweils ein eigenes Unternehmen darstellen, und 5.937 weiteren Betriebsstätten, überwiegend Filialen oder zusätzliche Standorte innerhalb bestehender Unternehmen (z. B. Ladengeschäfte, Produktionsstätten, Imbisse, Gaststätten oder Schlachthäuser).

Die Zahl der rechtlich selbstständigen Unternehmen im Fleischerhandwerk sank 2024 um 299, was einem Rückgang

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN 2024

	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.565	903	58	2.468	22
Bayern	2.498	1.482	59	3.980	30
Berlin	118	42	36	160	4
Brandenburg	265	202	76	467	18
Bremen	28	23	82	51	7
Hamburg	100	17	17	117	6
Hessen	904	359	40	1.263	20
Mecklenburg-Vorpommern	139	106	76	245	15
Niedersachsen	783	406	52	1.189	15
Nordrhein-Westfalen	1.375	629	46	2.004	11
Rheinland-Pfalz	524	283	54	807	19
Saarland	107	61	57	168	17
Sachsen	526	634	121	1.160	28
Sachsen-Anhalt	261	346	133	607	28
Schleswig-Holstein	255	60	24	315	11
Thüringen	424	384	91	808	38
Deutschland	9.872	5.937	60	15.809	19

Quelle: BGN, eigene Berechnung

von 2,9 Prozent entspricht. Deutlich war erneut der Rückgang bei den Filialbetrieben, die um rund 4,5 Prozent abnahmen, hauptsächlich aufgrund fehlenden Personals.

Insgesamt wurden 894 eigenständige Meisterbetriebe stillgelegt, während 595 neue hinzukamen. Von diesen Neuzugängen entfielen 418 auf tatsächliche Neugründungen und 176 auf Betriebsübernahmen.

Die rückläufige Entwicklung war in nahezu allen Bundesländern zu beobachten. Besonders stark betroffen war Nordrhein-Westfalen, Bayern und Hessen. Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt konnten einen leichten Zuwachs an eigenständigen Unternehmen verzeichnen.

NACHFOLGEPROBLEMATIK BLEIBT ZENTRALE HERAUSFORDERUNG

Das anhaltende Fehlen geeigneter Betriebsnachfolger stellte auch 2024 die Hauptursache für den strukturellen Rückgang

im Fleischerhandwerk dar. In vielen Fällen erfolgt die Betriebsaufgabe planvoll mit dem Übergang des Inhabers in den Ruhestand. Da in solchen Fällen meist keine Investitionen mehr getätigt werden, sinkt die Übernahmefähigkeit dieser Betriebe erheblich.

Selbst für gut geführte und wirtschaftlich stabile Unternehmen stellt sich die Nachfolgesuche zunehmend schwierig dar. Die hohen Investitionskosten in die komplexe Betriebsausstattung des Fleischerhandwerks, gepaart mit einem als zunehmend negativ empfundenen wirtschaftlichen Umfeld, mindern die Bereitschaft zur Übernahme eines bestehenden Betriebes deutlich.

Hinzu kommen strukturelle Hemmnisse: Umfangreiche Bürokratie durch neue gesetzliche Auflagen, zunehmende Dokumentationspflichten sowie kontinuierlich steigende Gebühren und Abgaben wirken abschreckend. Diese Rahmen-



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Selbst schlachten oder Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

- Direkt vom Bauern • Alte Landrasse
- Artgerechte Haltung Stufe 3, 4 + 5 • Tierschutzgerechte Schlachtung • Klimaresiliente Fleischerzeugung



STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2024

Unternehmen mit Filialen: 2.213		Anteil an 9.872 Unternehmen: 22,4%	
1	Filiale	1.314	13,3%
2	Filialen	393	4,0%
3	Filialen	173	1,8%
4	Filialen	95	1,0%
5	Filialen	57	0,6%
6-10	Filialen	107	1,1%
11-50	Filialen	69	0,7%
51-100	Filialen	3	0,03%
Über 100	Filialen	2	0,02%

Quelle: BGN, eigene Berechnung

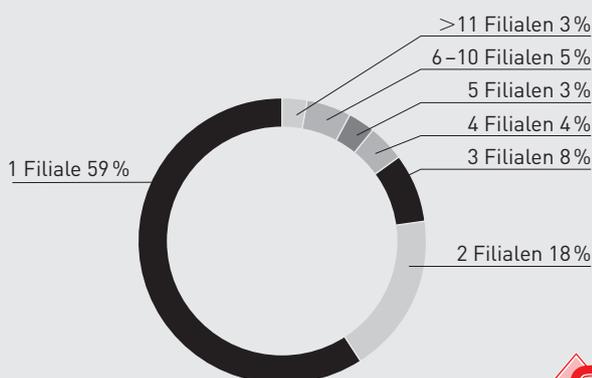
bedingungen belasten nicht nur bestehende Betriebe, sondern dämpfen auch spürbar die allgemeine Gründungsbereitschaft im Handwerk.

STRUKTURWANDEL: TENDENZ ZU GRÖßEREN UND LEISTUNGSFÄHIGEREN BETRIEBEN

Im Jahr 2024 setzte sich der langfristige Trend zu größeren, wirtschaftlich stärkeren Betriebseinheiten im Fleischerhandwerk weiter fort. Die verbleibenden Unternehmen am Markt zeichnen sich zunehmend durch höhere Umsätze und eine verbesserte betriebliche Leistungsfähigkeit aus. Dieses

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

9.872 Unternehmen, Anteil 22,4 %
2.213 Unternehmen mit Filialen



Quelle: BGN, eigene Berechnung



Wachstum wird in der Regel durch die intensivere Nutzung vorhandener Kapazitäten, die Erweiterung des Sortiments, die Steigerung der Attraktivität der Verkaufsstandorte sowie durch Spezialisierung und Filialisierung realisiert. In nahezu allen Fällen ist diese Entwicklung mit einer Vergrößerung des Mitarbeiterstamms verbunden.

Allerdings bleibt der strukturelle Fachkräftemangel ein entscheidender Engpass. Die eingeschränkte Verfügbarkeit von qualifiziertem Personal und Nachwuchskräften limitiert nach wie vor die Wachstumsdynamik vieler Unternehmen.

Das Wachstum der Unternehmen spiegelt sich auch in den betriebswirtschaftlichen Kennzahlen wider: Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl pro Unternehmen ist über die vergangenen zehn Jahre von 10,6 auf 13,2 Personen angestiegen. Nach einem leichten Rückgang im Jahr 2023 stieg dieser Wert 2024 wieder an.

Trotz eines nur moderaten Rückgangs der Betriebsanzahl ging der Gesamtumsatz der Branche im Jahr 2024 um 1,0 Prozent auf 19,42 Milliarden Euro zurück. Der durchschnittliche Umsatz je eigenständigen Betrieb legte hingegen um 2,0 Prozent auf 1,97 Millionen Euro zu. Unter Berücksichtigung der Preissteigerung für Fleisch- und Fleischerzeugnisse, die das Statistische Bundesamt mit 1,7 Prozent angibt, relativiert sich dieser Zuwachs jedoch.

Die Umsatzleistung je Beschäftigten stieg aufgrund des insgesamt leicht rückläufigen Personalbestandes um 1,4 Prozent auf durchschnittlich 149.328 Euro an.

WENIGER FILIALEN

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

In den letzten Jahren haben der anhaltende Fachkräftemangel und die hohe Auslastung der Fleischer-Fachgeschäfte zu einer

Optimierung des Personaleinsatzes und auch zur Schließung von Filialen veranlasst. Das Filialnetz ist auch im Jahr 2024 weitmaschiger geworden. Der Rückgang der Filialen um 4,5 Prozent liegt deutlich über dem Niveau der letzten Jahre.

Die einzige Informationsquelle zu den Filialen im Fleischerhandwerk ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, BGN.

Im letzten Jahrzehnt hatte der Anstieg der Zahl an Filialen dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend im Fleischerhandwerk zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz deutlich zu straffen.

KNAPP JEDES VIERTE UNTERNEHMEN HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2024 hatten 2.213 fleischerhandwerkliche Unternehmen mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde oder eine andere Niederlassung. Auf dieser Grundlage ist davon auszugehen, dass auch im letzten Jahr weiterhin knapp jedes vierte Unternehmen filialisiert war. Vor allem bei den Unternehmen, die bereits über mehrere Filialen verfügten, ist weitgehende Konstanz bei der Zahl der Filialen festzustellen.

Insbesondere in der Gruppe der Unternehmen, die über eine weitere Filiale verfügen, ist ein deutlicher Rückgang zu bemerken.

Ende 2024 hatten 69 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen 11 und 50 Filialen. Über 50 bis unter 100 Filialen wurden noch bei drei Unternehmen des Fleischerhandwerks ermittelt und über 100 Filialen hatten zwei Unternehmen in ihrem Bestand.

19 FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE JE 100.000 EINWOHNER

Im Jahr 2024 entfielen deutschlandweit durchschnittlich 19 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks, inklusive Filialen, auf jeweils 100.000 Einwohner. Grundlage für diese Berechnung ist die Gesamtbevölkerung von rund 84 Millionen Menschen.

Die regionale Verteilung zeigt dabei deutliche Unterschiede: In den Flächenländern ist die Dichte fleischerhandwerklicher Verkaufsstellen spürbar höher als in Stadtstaaten oder urbanen Ballungsräumen. Zudem lässt sich ein traditionelles Süd-Nord-Gefälle feststellen.

Die höchste Versorgungsdichte mit Fleischer-Fachgeschäften wurde weiterhin in Thüringen, Bayern sowie Sachsen-Anhalt und Sachsen verzeichnet. Demgegenüber fielen die Werte in den Stadtstaaten deutlich niedriger aus: In Hamburg kamen nur 6, in Berlin sogar lediglich 4 Verkaufsstellen auf 100.000 Einwohner

Der langfristige Rückgang an Unternehmen und Filialen hat die Versorgungsstruktur in den letzten Jahren spürbar

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2014 BIS 2024

Jahr	Betriebe	Beschäftigte		Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR	
		Insgesamt	je Betrieb		je Betrieb	je Beschäftigten
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
2024	9.872	130.056	13,2	19.421	1.967.281	149.328

* Berechnungsmethode seit 2023 angepasst



150 Jahre DFV – wir gratulieren!

Seit eineinhalb Jahrhunderten setzt sich der Deutsche Fleischer-Verband für das Fleischerhandwerk ein – mit Leidenschaft, Tradition und einem klaren Blick in die Zukunft. Dieses Engagement verbindet uns seit jeher. Denn auch wir bei AVO leben und lieben das Handwerk: mit hochwertigen Gewürzen, Marinaden und Würzsaucen, die eure Produkte mit Geschmack in die Theke oder auf den Grill bringen.

Gemeinsam mit der Branche setzen wir auf Vertrauen, Know-how und echte Qualität – und das seit über 100 Jahren. Wir gratulieren herzlich zu diesem beeindruckenden Jubiläum und freuen uns auf viele weitere Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit!

verändert. Während im Jahr 2014 bundesweit noch durchschnittlich 31 stationäre Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner gezählt wurden, liegt dieser Wert mittlerweile bei nur noch 19. Das Netz der fleischerhandwerklichen Nahversorgung ist damit insgesamt deutlich weitmaschiger geworden.

MOBILE VERKAUFSSTELLEN UND AUTOMATEN

Mobile Verkaufsstellen sind im Fleischerhandwerk eine seit Jahren weitgehend konstante Größe. Neben stationären Stammgeschäften und Filialen ergänzen sie das Angebot vieler Betriebe. In den letzten Jahren waren rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge im Einsatz, davon etwa 4.000 auf Wochenmärkten und rund 1.000 im Fahrverkauf. Aktuelle Zahlen liegen hierzu derzeit nicht vor.

Die Fahrzeuge kommen an mehreren Wochentagen auf verschiedenen Märkten oder auf wechselnden Routen zum Einsatz. Die Anzahl der Verkaufswagen auf Wochenmärkten ist seit Jahren nahezu unverändert – ebenso wie die Zahl der Märkte selbst. Im Jahresverlauf werden nur wenige neue Wochenmärkte eingerichtet. In Deutschland existieren über 2.000 regelmäßig stattfindende Wochenmärkte. Hinzu kommen rund 300 Märkte zu Sonderanlässen, etwa Bio-, Bauern- oder Hofmärkte sowie wiederkehrende Regionalveranstaltungen.

Der Fahrverkauf über festgelegte Routen und Zeiten hat in vielen Regionen Tradition, bleibt aber in seinem Gesamtvolumen weitgehend stabil. Trotz rückläufiger Nahversorgungsstrukturen in ländlichen Gebieten, einer alternden Bevölkerung und wachsender Immobilität zeigt sich hier bislang kein deutliches Wachstum.

Zunehmend erfolgt die Versorgung strukturschwacher Regionen durch die Aufstellung von Verkaufsautomaten oder Selbstbedienungsshops. Zahlen hierzu liegen aktuell nicht vor.

UMSATZ IM JAHRESVERLAUF LEICHT GESUNKEN

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr um rund ein Prozent gesunken. Zu Jahresbeginn 2024 startete das Fleischerhandwerk mit einem schwachen ersten Quartal, danach setzte eine weitgehende Stabilisierung der Umsätze ein, allerdings auf einem niedrigeren Niveau als 2023. Das letzte Quartal entwickelte sich im Vorjahres-

vergleich sehr erfreulich. Zusammen erzielten die Fleischerfachgeschäfte in Deutschland 2024 einen Gesamtumsatz von rund 19,42 Milliarden Euro. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 200 Millionen Euro unterschritten.

Der Umsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk liegt traditionell beim Thekenverkauf in den Stammgeschäften und Filialen, mit deutlichem Abstand gefolgt vom Partyservice und Catering, dem Liefergeschäft mit Großverbrauchern und dem Lebensmitteleinzelhandel sowie dem Imbiss.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE WEITERHIN STARK ANGESpanNT

Im Jahr 2024 ist die Zahl der Beschäftigten im Fleischerhandwerk um – 2,4 Prozent auf rund 130.000 gesunken. Das größte Problem der Branche blieb der akute Mangel an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern generell, insbesondere an qualifizierten Fachkräften in Verkauf und Produktion und an Auszubildenden, obwohl deren Anzahl leicht gestiegen ist.

Trotz kurzfristiger Zunahme im Jahr 2022 nimmt die Beschäftigung im Fleischerhandwerk langfristig ab. Die Abnahme steht in direktem Zusammenhang mit der stetig gesunkenen Zahl der fleischerhandwerklichen Betriebe und Filialen. Die Anzahl der Beschäftigten ist im letzten Jahrzehnt um mehr als 10.000 zurückgegangen. Die Zahl der Beschäftigten je Betrieb ist erstmalig im letzten Jahr zurückgegangen. Im Durchschnitt waren 13,2 Personen je Betrieb tätig.

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

Grundsätzlich sind die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Arbeitswelt in Familienbetrieben. Im Verkaufsbereich der

Fleischer-Fachgeschäfte sind feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig für die Kundenbindung. In der Produktion sorgen langjährige Mitarbeiter für reibungslose Betriebsabläufe und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau.

Im Verkauf sind rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Zuletzt beruhte im Fleischerhandwerk, wie auch im gesamten Lebensmittelhandwerk, jedes fünfte Arbeitsverhältnis auf geringfügiger Beschäftigungsbasis.

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 Informationen. 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.

INVESTITIONSBEFragung IM FLEISCHERHANDWERK 2025



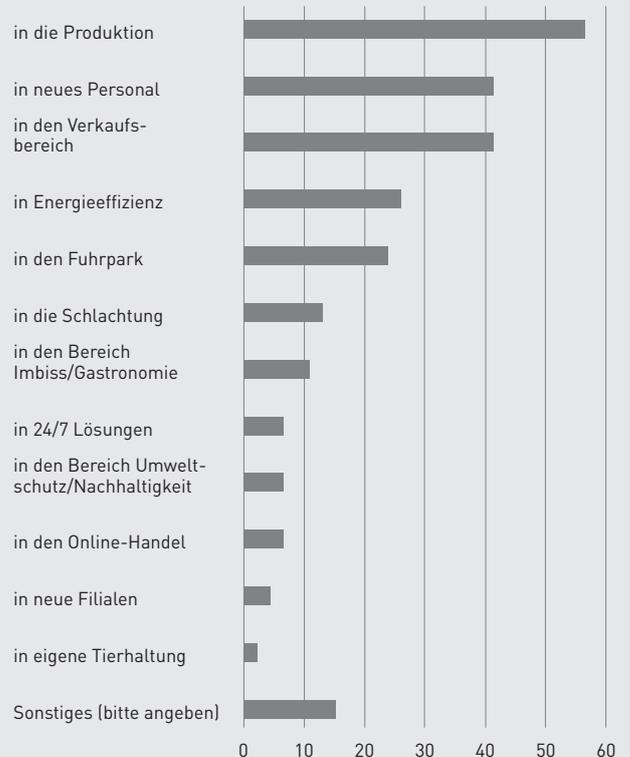
Die
Drei
Minuten
Umfrage

Im Januar 2025 führte der DFV eine Investitionsbefragung unter handwerklichen Fleischereibetrieben durch. Anlass war die bevorstehende Weltleitmesse IFFA sowie der Bedarf an

fundierten Erkenntnissen zur wirtschaftlichen Lage und Investitionsbereitschaft der Branche als Grundlage für die politische Interessenvertretung des Verbandes.

Ein zentrales Ergebnis der Befragung war die Einschätzung der wirtschaftlichen Situation der befragten Unternehmen. Die Zufriedenheit mit der Geschäftslage erreichte ein bemerkenswert hohes Niveau: Rund 70 Prozent der Fleischereibetriebe gaben an, mit der aktuellen Geschäftslage „zufrieden“ oder „sehr zufrieden“ zu sein. Damit lagen die Zustimmungswerte deutlich über denen früherer Erhebungen. Zum

IN WELCHE BEREICHE WERDEN SIE IM JAHR 2025 BESONDERS INVESTIEREN?



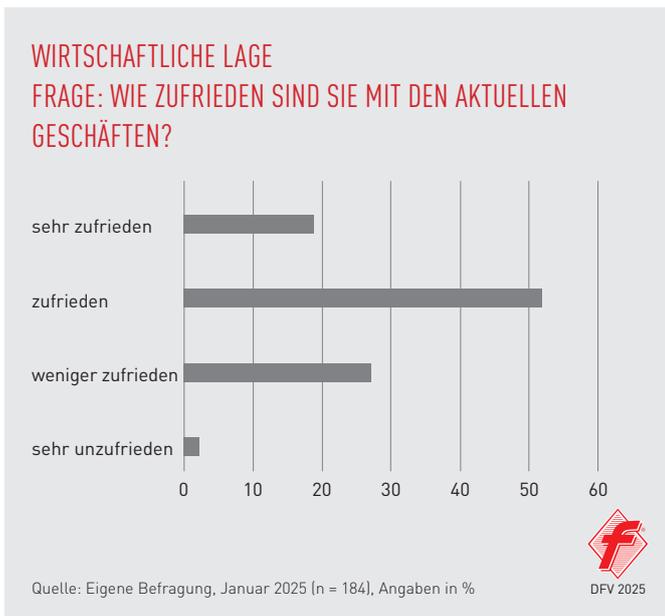
Quelle: Eigene Erhebungen (n = 184), Angaben in %



Vergleich: Im Juni 2024 lag dieser Wert noch bei etwas über 50 Prozent. Diese Entwicklung zeigt eine Stimmungsaufhellung im Fleischerhandwerk.

Im Zentrum der Befragung stand die geplante Investitionstätigkeit für das Jahr 2025. Die Mehrheit der investitionswilligen Betriebe plant Investitionen vor allem in den Bereich Produktion. Dies bestätigt den anhaltenden Bedarf an moderner Technik, Effizienzsteigerung und Wettbewerbsfähigkeit in den Kernprozessen der Fleischverarbeitung.

An zweiter Stelle wurden Investitionen in Personal und den Verkaufsbereich genannt. Besonders auffällig ist, dass Investitionen in das Personal häufiger genannt wurden als in den Vorjahren – ein Indiz für die wachsende Bedeutung von Fachkräftesicherung und -entwicklung im Fleischerhandwerk. Demgegenüber rückten Investitionen in Energieeffizienz und



Nachhaltigkeit in den Hintergrund. Auch der Ausbau von Filialnetzen oder der Einstieg in den Online-Handel spielt in den Planungen der Betriebe aktuell eine untergeordnete Rolle.



FLEISCHERZEUGUNG UND VERBRAUCH 2024 LEICHT GESTIEGEN

Im Jahr 2024 ist die Fleischerzeugung in Deutschland angestiegen. Nach dem Höchstwert von 8,76 Millionen Tonnen im Jahr 2015 ging die im Inland erzeugte Fleischmenge langsam, aber stetig zurück, um 2024 wieder anzusteigen.

Im vergangenen Jahr betrug die Bruttoeigenerzeugung von Fleisch aller Arten, umgerechnet in Schlachtgewicht, 7,29 Millionen Tonnen, was einem fühlbaren Anstieg von 2,3 Prozent oder 161.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Im Jahr 2024 gingen die gesamten deutschen Einfuhren an Lebewild, Fleisch und Fleischerzeugnissen um 92.000 Tonnen oder 2,5 Prozent auf 3,65 Millionen Tonnen zurück. Auch die Ausfuhren sind in der gleichen Zeit um 52.000 Tonnen oder 1,1 Prozent auf 4,89 Millionen Tonnen zurückgegangen.

Der Inlandsverbrauch an Fleisch stieg 2024 gegenüber dem Vorjahr an. 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 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 6,05 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten entsprach dies 4,44 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare Verzehrsvolumen des Vorjahres wurde um 81.000 Tonnen oder 1,1 Prozent übertroffen.

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland mit Fleisch aller Arten lag 2024 bei 120 Prozent. Der Selbstversorgungsgrad beim Schweinefleisch lag wie im Vorjahr bei 134 Prozent. Bei Rind- und Kalbfleisch verharrete der Selbstversorgungsgrad bei 108 Prozent. Der Selbstversorgungsgrad bei Geflügelfleisch sank auf 100 Prozent.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH STEIGT AUF 53,2 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 Tierfütterungsproduktion.

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 Mindest-

VERSORGBILANZ FÜR FLEISCH 2024

(einschließlich Abschnittfette, 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Brutto-eigen-erzeugung	Einfuhr ¹⁾	Ausfuhr ¹⁾	Verbrauch insgesamt	je Kopf kg	Verzehr ²⁾ je Kopf kg	Selbst-versorgung in %
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.048,7	510,6	589,7	969,6	11,6	9,3	108,2
Schweinefleisch	4.019,1	1.292,0	2.325,0	2.986,1	35,8	28,4	134,6
Schaf- und Ziegenfleisch	26,0	48,5	17,9	56,6	0,7	0,5	46,0
Pferdefleisch	1,7	2,3	1,7	2,3	0,0	0,0	75,7
Innereien	436,2	554,0	743,1	247,1	3,0	0,8	176,5
Geflügel	1.726,6	1.171,0	1.177,1	1.720,5	20,6	13,6	100,4
Sonstiges Fleisch	35,3	71,3	34,3	72,3	0,9	0,7	48,7
Fleisch insgesamt	7.293,6	3.649,7	4.888,8	6.054,6	72,5	53,2	120,5

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.

Quelle: Statistisches Bundesamt, Thünen-Institut, Deutscher Jagdverband, BLE

haltbarkeitsdatums 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 4,44 Millionen Tonnen auf alle Einwohner umgerechnet werden. Dies führte 2024 zu einem durchschnittlichen Verzehr von 53,2 Kilogramm pro Kopf der

Gesamtbevölkerung. Der Wert liegt rund 1600 Gramm über dem entsprechenden Wert von 2023. Der Fleischverzehr pro Kopf ist also angestiegen.

Dieser Anstieg kompensiert in geringem Maße die Rückgänge der letzten Jahre. Für die meisten Bewohner der Bundesrepublik gehört Fleisch zur Ernährung. Entsprechend stagniert die Zahl der Vegetarier seit mehreren Jahren.

Der durchschnittliche Fleischverzehr pro Kopf liegt innerhalb der EU bei 65,8 Kilogramm. Deutschland lag 2024 im Vergleich mit den restlichen EU-Staaten auf dem viertletzten Platz. Nur in der Slowakei, Slowenien und in Bulgarien lag der Fleischverzehr pro Kopf niedriger als in Deutschland.

FLEISCHVERZEHR 2024

pro Kopf der Bevölkerung: 53,2 kg



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

Quelle: BLZ



0,1 KILOGRAMM WENIGER SCHWEINEFLEISCH PRO KOPF VERZEHRT

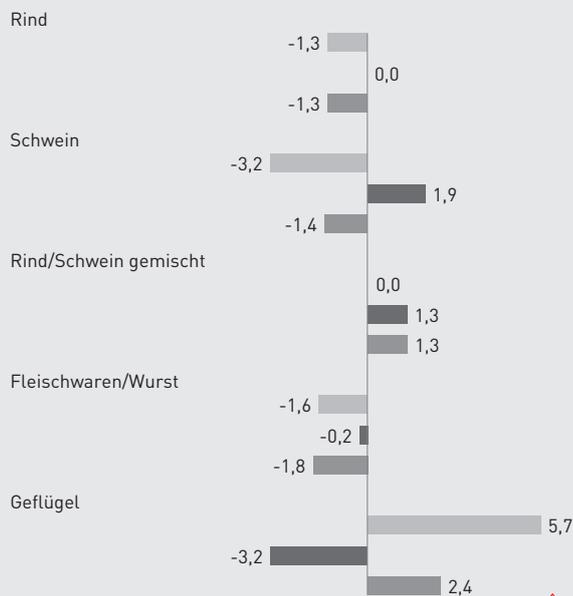
Im Jahr 2024 wurden insgesamt 2.372.000 Tonnen Schweinefleisch für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Das entspricht einem Rückgang um 0,1 Prozent im Verhältnis zum Vorjahr.

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

DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2024

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)

■ Menge ■ Preis ■ Wert



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV



Pro Kopf der Bevölkerung wurden im Jahr 2024 durchschnittlich 28,4 Kilogramm Schweinefleisch verzehrt, was einem Rückgang um 0,1 Kilogramm im Vergleich zu 2023 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 2024 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 positive Auswirkungen auf den Schweinefleischkonsum. Trotzdem bleibt Schweinefleisch weiterhin der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von Fleischwaren

und Wurst und hat somit eine stabilisierende Wirkung auf den Durchschnittsverzehr.

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 Kaufzurückhaltung infolge der stark gestiegenen Preise für Rindfleisch zurückführen.

Trotz der Diskussion um den Klimaschutz im Zusammenhang mit der Methanbelastung bei der Rindfleischerzeugung bleibt Rindfleisch 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 weiterhin deutlich 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 2024 stieg der Konsum im Vergleich zum Vorjahr um 500 Gramm auf 13,6 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Der Verzehr von Lamm- und Ziegenfleisch war mit 500 Gramm etwas niedriger als im Vorjahr. 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 2024 unterhalb der Rundungsgrenze.

FLEISCHVERZEHR GEHT LANGFRISTIG ZURÜCK

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

Im Jahr 2024 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

UNSCHLAGBAR

Die Gruppe – 38 Partner für Kundennähe

Die Vielfalt – alles aus einer Hand

Die Kompetenz – über 75 Jahre
Handwerkserfahrung



Jetzt Film ansehen!

Eine starke Gemeinschaft.

gilde.eu



GILDE

DIE GENUSS-HANDWERKER

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.

VERZEH VON WURST UND FLEISCHWAREN STEIGT AUF 25,4 KILOGRAMM

Im Jahr 2024 ist der Konsum von Fleischwaren insgesamt, einschließlich Wurstwaren, Schinken und Pasteten, leicht angestiegen. Die Berechnung des Deutschen Fleischerverbandes zeigt, dass knapp die Hälfte der zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wurde.

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 2,134 Millionen Tonnen Fleischerzeugnisse konsumiert, was bei einer Bevölkerungszahl von etwa 84 Millionen Menschen einem Durchschnitt von 25,4 Kilogramm pro Kopf entspricht.

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

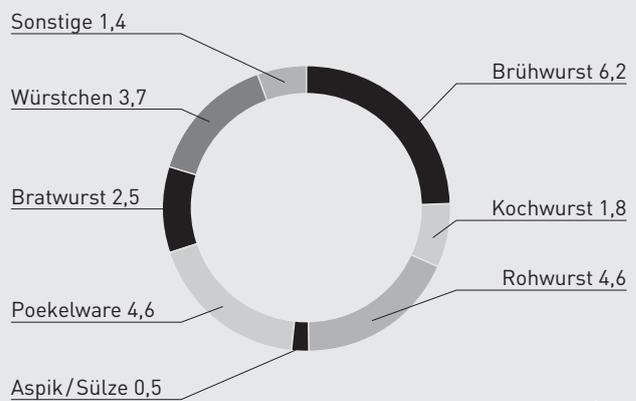
(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1995	2000	2005	2010	2015	2020	2023	2024
lose	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,6	25,1	24,1
vorverpackt	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,7	71,0	72,3
Konserven	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,7	3,9	3,6

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

PRO-KOPF-VERZEH 2024 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse pro Kopf der Bevölkerung: 25,4 kg



Quelle: AMI, eigene Berechnung



EINKAUF WIRD VON PREIS BEEINFLUSST

Die steigenden Preise, insbesondere bei Lebensmitteln, haben langfristig zu einem verstärkten Einkauf in Discountern und SB-Warenhäusern auf Kosten des Fachhandels und der Wochenmärkte geführt. Der Trend zum Einkauf im Discounter wurde durch Corona nur vorübergehend gestoppt. Tatsächlich wurden im Jahr 2024 weit über die Hälfte aller Wurstwaren und Fleischerzeugnisse in Discountern 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 für diese weltweit einzigartige Vielfalt und für eine flächendeckende, dezentrale Versorgung. 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 Katenschinken, sind als geographische Herkunftsangabe geschützt.

BRÜHWÜRSTE FÜHREN BELIEBTHEITSSKALA AN

Unterstellt man, dass die Vorlieben für bestimmte Würste oder Fleischerzeugnisse und der gesamte Wurstverzehr der Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte für den häuslichen Verzehr in Deutschland entsprechen, dann sind Brühwürste traditionell die beliebteste Wurstsorte.

Im vergangenen Jahr entfielen 6,2 Kilogramm der insgesamt 25,4 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 2024 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 4,6 Kilogramm. Danach folgen die Pökelwaren ebenfalls mit 4,6 Kilogramm. Die Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich 2024 kaum geändert. Im letzten Jahr entfielen 3,7 Kilogramm des Verzehrs auf Würstchen und 2,5 Kilogramm auf Bratwürste, die auch 2024 das beliebteste Grillprodukt waren.

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

NACHFRAGESTRUKTUR RELATIV STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleischerzeugnissen 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 9,8 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 ABGENOMMEN

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen setzte sich 2024 weiter fort.

Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland mit 72,3 Prozent erneut mehr als zwei Drittel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft. Der Anteil loser Bedienungsware ist mit 24,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr spürbar zurückgegangen. Abgenommen hat der Anteil der Fleisch- und Wurstkonserven mit 3,6 Prozent.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedie-

nungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse 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) zur 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 Verkaufsschecks (Mystery Shopping)
- » Einschätzung der Ertragslage im Vergleich zu Kollegen

Im vergangenen Jahr lagen die Schwerpunkte der Beratungen insbesondere in den folgenden Bereichen:

- » Kalkulation von Verkaufspreisen
- » Kalkulation und Plausibilitätsprüfung des Materialeinsatzes, insbesondere für heiße Theken, Partyservice und Konservenproduktion
- » Verbesserung der Kassenführung zur Verringerung von unentdecktem Schwund
- » Optimierung der Arbeitsorganisation zur Entlastung des Unternehmers
- » 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.

BMF: MITTEILUNGSVERPFLICHTUNG FÜR ELEKTRONISCHE KASSENSYSTEME WIEDER IN KRAFT

Das Bundesministerium der Finanzen (BMF) hat das elektronische Mitteilungsverfahren zum Einsatz von elektronischen Aufzeichnungssystemen (§ 146a Abs. 4 AO) freigeschaltet. Damit endet die seit November 2019 bestehende Aussetzung der Mitteilungspflicht, die aufgrund fehlender technischer Übermittlungsmöglichkeiten erforderlich gewesen war.

Ab sofort gelten folgende Fristen:

- » Bestandskassen (Anschaffung vor dem 1. Juli 2025): Meldung bis spätestens 31. Juli 2025
- » Neukassen (Anschaffung ab dem 1. Juli 2025): Meldung innerhalb eines Monats
- » Außerbetriebnahme oder Abmeldung: ebenfalls innerhalb eines Monats

Diese Übergangsregelung greift eine zentrale Forderung des DFV und des ZDH nach einer ausreichenden Fristsetzung auf.

Die Meldung erfolgt ausschließlich elektronisch über die Plattform „Mein ELSTER“. Registriert werden nur Geräte mit angebundener Technischer Sicherheitseinrichtung (TSE). Für jede Betriebsstätte ist ein Formular einzureichen, das sämtliche TSE-Kassen in dieser Betriebsstätte erfasst.



KOSTEN- UND UMSATZANALYSE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Deutsche Fleischer-Verband bietet seinen Mitgliedern eine Kosten- und Umsatzanalyse an. Ziel dieses Angebots ist es, den teilnehmenden Fleischereien einen präzisen Einblick in ihre betriebswirtschaftliche Situation zu ermöglichen, Stärken und Schwächen aufzudecken sowie konkrete Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Die Teilnahme erfolgt durch das Ausfüllen eines strukturierten Fragebogens sowie die Übermittlung der Betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA).

GENUSSFAKTOR GARANTIIERT

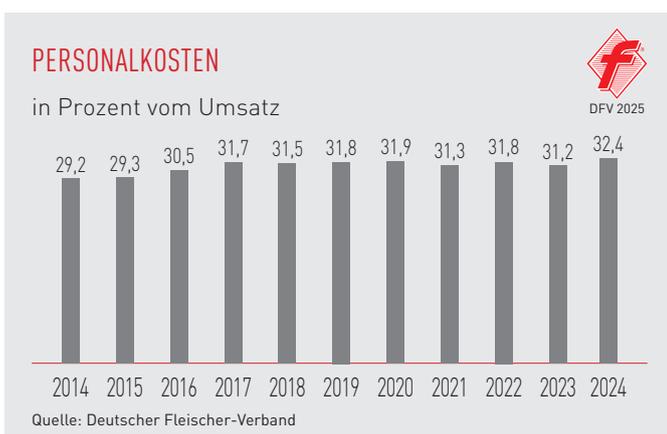
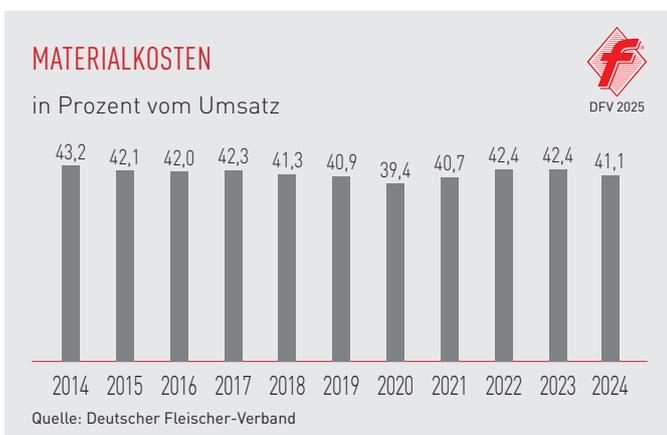
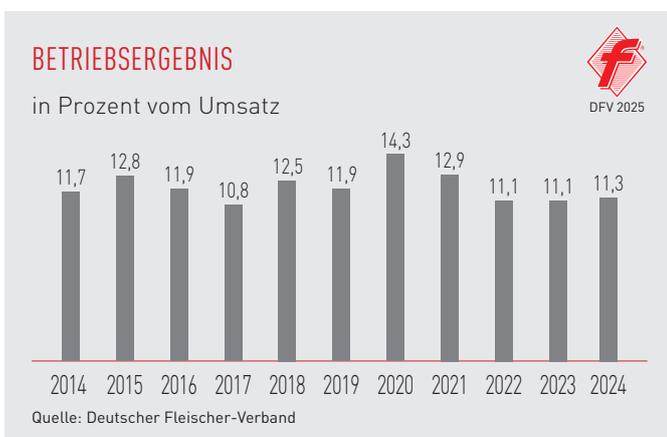
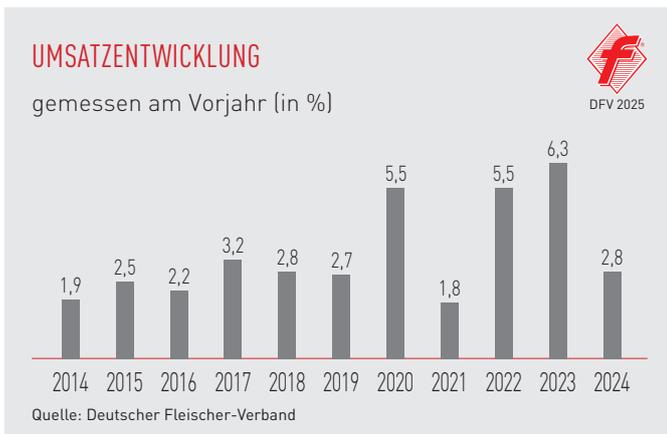
Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.



kgwetter.de/hygieneplus

Kutter, Wölfe, Mischwölfe für
Handwerk und Industrie.





Im Zentrum der Analyse steht der Soll-Ist-Vergleich der wichtigsten Kostenarten. Basierend auf der individuellen Struktur des jeweiligen Betriebs wird ein realistischer Soll-Wert ermittelt, dem die tatsächlichen Ist-Kosten gegenübergestellt werden. Abweichungen werden transparent über ein Ampelsystem dargestellt: Grün steht für wirtschaftliche Stabilität, Gelb weist auf Optimierungspotenzial hin und Rot signalisiert akuten Handlungsbedarf. Ergänzend werden praxisnahe Empfehlungen zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit gegeben.

Die teilnehmenden Betriebe erhalten zudem eine umfassende Betriebskostenstatistik, die alle Einsendungen einbezieht und die Kostenstruktur im Verhältnis zum Betriebsergebnis abbildet. Der DFV wertet die Ergebnisse aus über 3.000 durchgeführten Analysen aus und erstellt daraus eine aussagekräftige Zehnjahresstatistik. Diese basiert ausschließlich auf echten Betriebsdaten aus dem Fleischerhandwerk und bietet damit eine erheblich höhere Aussagekraft als öffentlich zugängliche Branchendaten.

Die Auswertung zeigt: Während die Umsätze im Jahr 2024 im Vergleich zum Vorjahr leicht gesteigert werden konnten, war dies hauptsächlich auf Verkaufspreiserhöhungen zurückzuführen. Dies führte allerdings nicht automatisch zu besseren Betriebsergebnissen, da insbesondere die Personal- und Energiekosten weiter anstiegen. Personalkosten haben sich seit 2014 um etwa 3 Prozent erhöht und bleiben angesichts von Fachkräftemangel, Mindestlohndynamik und hoher Krankenstände auch für 2025 ein dominanter Kostenfaktor.

Bei den Materialkosten zeigt sich ein differenziertes Bild: Während Schweinefleisch, Gewürze und Verpackungen günstiger wurden, sind die Preise für Rindfleisch weiter gestiegen. Eine Kaufzurückhaltung der Verbraucher – insbesondere bei höherpreisigen Fleischprodukten – macht sich bemerkbar.

Die Kosten- und Umsatzanalyse des DFV liefert damit nicht nur einen hohen individuellen Mehrwert für die teilnehmenden Mitgliedsbetriebe, sondern bildet auch eine präzise statistische Grundlage zur Bewertung der wirtschaftlichen Entwicklung im Fleischerhandwerk. Weitere Informationen erhalten Mitglieder im passwortgeschützten Bereich der DFV-Website oder bei Martina Schreiner, Tel. 0 69 / 6 33 02 - 270, m.schreiner@fleischerhandwerk.de.

Betriebswirtschaftliche Herausforderungen im Fleischerhandwerk



Der in den letzten Jahren durch Medien und Politik beschworene „Niedergang“ des Fleischkonsums ist überwunden, ein sachliches Ergreifen der tatsächlichen Ursachen für die Entwicklungen im Fleischerhandwerk und daraus resultierende politische Maßnahmen wieder möglich. Betrachtet man den nach wie vor stattfindenden Rückgang handwerklicher Fleischereien in Deutschland offenbaren sich vor allem zwei charakteristische Merkmale. Einerseits wachsen die am Markt bestehenden Fleischereien, in Bezug auf Umsatz und Mitarbeiter, gleichzeitig fehlt es den übergabereifen Unternehmen jedoch an potenziellen Nachfolgern. Es kann attestiert werden, dass Kunden preissensibler an der Theke einkaufen, z. B. Rindfleisch, die Anzahl der Kunden, die im Fleischerhandwerk einkaufen sinkt jedoch nicht. Im Gegenteil, Kunden nehmen das Fleischerhandwerk als einzige Alternative zu industriell hergestellten Fleisch- und Wurstwaren wahr.

Die konstante Nachfrage trifft auf weniger Betriebe, die, wenn solide aufgestellt, wirtschaftlich profitieren. Und doch finden selbst als vorbildlich anzusehende Unternehmen schwer einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin. Die Demographie spielt, wie auch in anderen Gewerke, eine wichtige Rolle. So verwundert es auch nicht, dass der überwiegende Teil der Betriebsnachfolger aus dem Familienumfeld stammt. Ein weiterer gesellschaftlicher Effekt ist die gesunkene Bereitschaft sich Selbstständig zu machen. Zur Wahrheit gehört jedoch auch, dass der Gesetzgeber viel tut oder unterlässt, um jungen Menschen die Selbstständigkeit zu erleichtern. Die hohen Investitionskosten, auf Grund behördlicher Auflagen und der administrative Aufwand, der in den letzten Jahren exorbitant gestiegen ist, tragen dazu bei, dass sich junge Menschen gegen die Selbstständigkeit, in einem ansonsten sehr zufriedenstellenden Beruf, entscheiden.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

EUROPÄISCHES FLEISCHERHANDWERK TAGTE IN BRÜSSEL

Die nationalen Verbände des europäischen Fleischerhandwerks trafen sich zu ihrer Herbsttagung in Brüssel. Schwerpunkte der Zusammenkunft des Internationalen Metzgermeisterverbands (IMV) waren aktuelle Vorhaben der Europäischen Kommission, aber auch nationale Umsetzungen von Regelungen, die die Branche betreffen.

Besonderer Schwerpunkt war die Entwaldungsverordnung der Europäischen Kommission, die zum Ziel hat, dass künftig in der EU ausschließlich Produkte angeboten werden, die nachweislich keinen Anteil an der weltweiten Entwaldung haben. Zu den hier relevanten Produkten zählen auch lebende Rinder und Rindfleisch.

In der Versammlung standen Emanuele Pitto und Lea Gurtler aus der Generaldirektion Umwelt der EU-Kommission zur Diskussion zur Verfügung. Die Delegierten der europäischen Fleischerverbände machten deutlich, dass vor allem

zusätzliche bürokratischen Lasten für die kleinen und mittleren Betriebe verhindert werden müssen. Ansätze hierfür kann sein, dass zumindest Produkte aus der EU als „entwaldungsfrei“ gelten und dass Nachweispflichten auf den Erstvertreiber von Produkten beschränkt bleiben. Mit diesem Nachweis erübrigt sich für alle nachfolgenden Stufen weitere Bürokratie.

Daneben beschäftigte sich die Herbstversammlung mit weiteren Schwerpunktthemen, so zum Beispiel die Nachhaltigkeitsberichterstattung, den „Green Deal“ der EU und Kennzeichnungsvorschriften.

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 einen Sitz.





„Ist die Berufsausbildung noch zu retten?“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Zuletzt gab es doch tatsächlich einmal gute Nachrichten vom Ausbildungsmarkt. Nach langen Jahren des Rückgangs ist die Zahl der Auszubildenden im Fleischerhandwerk erstmals wieder gestiegen. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Inzwischen kommen fast schon die Hälfte der neuen Auszubildenden aus dem Ausland. Die entsprechenden Bemühungen tragen also Früchte.

So erfreulich diese Entwicklung auch sein mag, es bleiben viele Herausforderungen. Die wichtigste ist vielleicht, diese Aufwärtsentwicklung zu verstetigen, denn auch das jetzt erreichte Mehr an Auszubildenden wird bei weitem nicht ausreichen den Bedarf an Fachkräften zu decken. Die schon jetzt allorts spürbare Personalknappheit wird sich mit Gewissheit noch verschärfen, wenn immer mehr Menschen aus den geburtenstarken Jahrgängen in den Ruhestand wechseln.

All das ist kein Thema für das Fleischerhandwerk allein, sondern ist längst ein gesamtwirtschaftliches Problem. Das hochgelobte System der dualen Ausbildung ist gewaltig unter Druck geraten. Das hat viele Ursachen, manche davon sind hausgemacht.

Klar, es gibt immer weniger Schulabgänger, die dem Ausbildungsmarkt zur Verfügung stehen. Es ist aber auch eine Frage der Wertschätzung von Berufsausbildung gegenüber einem Studium. Und die immer wieder angeheizte Debatte um den Mindestlohn ist auch nicht förderlich. Warum soll ein junger Mensch mit Hauptschulabschluss drei Jahre bei Ausbildungsvergütung lernen, wenn er als Anlernkraft sofort gutes Geld verdienen kann? Dankenswerterweise hat die Mindestlohnkommission mit ihrem unabhängigen Urteil wenigstens das Schlimmste verhindert.

Was bedeutet das alles für das Fleischerhandwerk? Wir müssen sehr bald Lösungen erarbeiten, die unsere Position im Wettbewerb um Nachwuchskräfte verbessern. Es gibt in Deutschland 2,9 Millionen Menschen unter 35 Jahren, die keinen Berufsabschluss haben. Für diese Leute brauchen wir neue und attraktive Angebote. Oder Quereinsteiger: Im reiferen Alter werden diese Leute keine Berufsausbildung mehr absolvieren wollen. Hier braucht es maßgeschneiderte Konzepte.

Ohne Berufsausbildung kann es im Handwerk nicht gehen. Wenn wir aber wissen, dass die bestehenden und durchaus bewährten Angebote zu viele nicht erreichen, dann müssen wir bereit sein, neue Konzepte zu entwerfen. Das wird die Aufgabe der nächsten Zeit sein.

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT IM FLEISCHERHANDWERK

Im November 2024 fand in Dresden die zweite Auflage der Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk statt. Insgesamt traten sechs Fleischerei-Fachverkäuferinnen und acht Fleischer zu diesem zweitägigen Wettbewerb an. Neu war, dass die Teilnehmenden im Vorfeld keinerlei Informationen zu den Aufgaben erhielten. So waren Kreativität, Wissen und handwerkliches Können mehr denn je gefragt. Dieses neue Format orientiert sich an den EuroSkills und WorldSkills und wird vom Zentralverband des Deutschen Handwerks unter dem Namen „German Craft Skills“ durchgeführt.

Die besten Absolventen des Jahrgangs 2024 wurden ausgezeichnet:

- » Fleischer/-innen:
 1. Platz Lukas Sandmeir (Bayern),
 2. Platz Lars Bendmann (NRW),
 3. Platz Frederik Masselter (Rheinland-Pfalz)
- » Fleischerei-Fachverkäufer/-innen:
 1. Platz Franziska Meyr (Bayern),
 2. Platz Johanne Cent (Niedersachsen),
 3. Platz Angelina Reeh (Hessen)



ERFOLG BEI DEN WORLDSKILLS IN LYON

Ein besonderes Highlight war die erstmalige Teilnahme des Fleischerhandwerks an den WorldSkills, der Weltmeisterschaft der Berufe, die 2024 in Lyon stattfand. Dort errang Laura Reckmann aus der Fleischerei Detert GmbH in Stemwede-Dielingen die Silbermedaille.

Die WorldSkills versammelten 1.400 Fachkräfte aus 70 Ländern in 64 Disziplinen. Das deutsche Team startete in 39 Disziplinen und gewann insgesamt 1 Gold-, 5 Silber- und 3 Bronzemedailles.

Für Laura Reckmann war der Erfolg das Ergebnis intensiver Vorbereitung, betreut durch Trainerin Britta Sickenberger-Schwing vom Berufsbildungs- und Technologiezentrum der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Sie vertrat nicht nur Deutschland, sondern auch die Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks.

SPITZENGESPRÄCH BERUFSBILDUNG IM FLEISCHERHANDWERK

Unter Leitung von Vizepräsidentin Nora Seitz und auf Initiative von Michael Boddenberg, Leiter der Frankfurter Fleischer-Fachschule und früherer hessischer Finanzminister, fand im DFV ein Spitzengespräch zur Berufsbildung im Fleischerhandwerk statt.



Sieger und Teilnehmer an den German Craft Skills und die Teilnehmer am Auswahlwettbewerb für die Nationalmannschaft mit dem Ministerpräsidenten von Sachsen, Michael Kretschmer.



Laura Reckmann, Silbermedaillengewinnerin bei den World Skills in Lyon

Weitere Teilnehmende waren Prof. Dr. Friedrich Hubert Esser, Präsident des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB), Dr. Frank Martin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Regionaldirektion Hessen der Bundesagentur für Arbeit und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs.

Zentrales Thema war der zunehmende Fach- und Arbeitskräftemangel. Die Runde war sich einig, dass die klassische Ausbildung allein nicht ausreicht, um den Bedarf in Zukunft zu decken. Diskutiert wurden unter anderem niedrigschwellige Angebote für Ungelernte und Quereinsteiger, eine Modularisierung der Ausbildung sowie die schnellere Modernisierung von Berufsbildern – insbesondere im Verkauf, wo Reformen seit Jahren stocken.

Als weitere Bausteine wurden die gezielte Anwerbung im Ausland und die bessere Integration bereits im Land lebender Migranten genannt. Die erarbeiteten Ansätze sind Grundlage für weitere Arbeiten der Gremien und daraus folgende für politische Forderungen.



NATIONALMANNSCHAFT ALS BOTSCHAFTER FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks versteht sich als engagierter Botschafter für die Branche und repräsentiert

diese in den zentralen Bereichen Nachwuchsgewinnung, Imagepflege, politischer Interessenvertretung, Mitgliederbindung sowie der Förderung ehrenamtlichen Engagements. Mit ihrem Auftritt bei hochrangigen Wettbewerben – darunter die German Skills, Euro Skills und World Skills – positioniert sie das Fleischerhandwerk sichtbar, lebendig und positiv in der Öffentlichkeit.

Die Mannschaft setzt sich aus jungen Fachkräften aus beiden Kernberufen des Fleischerhandwerks zusammen: Fleischerinnen und Fleischer sowie Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei. Die Leitung liegt ehrenamtlich in den Händen von Christian Lohff, während Jasmin Gleich die hauptamtliche Verantwortung trägt. Seit Oktober 2024 ergänzt Benjamin Pfister als Team-Manager das Leitungsteam. Er ist verantwortlich für





Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks in Bad Arolsen



FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS



Gewürze, MARINADEN UND
INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE
der Extraklasse



**VAN HEES**
we know how

die Koordination aller Einsätze, die Organisation vor Ort, die Abstimmung mit Veranstaltern und die Entwicklung moderner Auftrittskonzepte. Aktuell umfasst die Nationalmannschaft 34 aktive Mitglieder, darunter sieben neue „Rookies“. Ziel ist es, dass jedes Mitglied mindestens dreimal im Jahr bei Veranstaltungen in ganz Deutschland präsent ist. Auf diese Weise wird eine kontinuierliche Präsenz in der Öffentlichkeit gewährleistet, die das Ansehen des Fleischerhandwerks stärkt und dessen Zukunftsfähigkeit unterstreicht.

JAHRESTREFFEN DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Im Januar 2025 fand in Bad Arolsen das Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks statt. Im Mittelpunkt stand die Einführung neuer Mitglieder in die Ziele, Aufgaben und die Außenwirkung der Mannschaft. Zudem wurde die Jahresplanung 2025 vorgestellt und gemeinsam Auftritts- sowie Präsentationskonzepte für anstehende Veranstaltungen

erarbeitet. Ein besonderer Schwerpunkt lag auf Strategien zur Steigerung der Bekanntheit sowohl der Nationalmannschaft als auch des Fleischerhandwerks insgesamt. In einem praxisorientierten Workshop entwickelten die Teilnehmer erste Ideen für eine Deutschland-Reise der Nationalmannschaft, mit der im gesamten Bundesgebiet Präsenz gezeigt werden soll – sowohl zur Nachwuchsgewinnung als auch zur Imageförderung (siehe Seiten 31 – 33).

Darüber hinaus fanden interne Abstimmungen zu den geplanten Wettkämpfen, Messeauftritten, insbesondere zu der bevorstehenden IFFA 2025 in Frankfurt und der politischen Präsenz im Jahr 2025 statt. Im Mittelpunkt sollten dabei das Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU Bundestagsfraktion und die 150-Jahr Feier des DFV stehen. Das Treffen bot somit nicht nur Gelegenheit zur inhaltlichen Arbeit, sondern stärkte auch den Zusammenhalt der Nationalmannschaft.



LEGENDÄR LECKER.

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

WWW.RAPS.COM

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2023	2024	Veränderung zum Vorjahr	2023	2024	Veränderung zum Vorjahr
Baden-Württemberg	355	397	42	263	286	23
Bayern	555	639	84	420	447	27
Berlin	33	41	8	13	12	-1
Brandenburg	63	56	-7	39	39	0
Bremen	7	8	1	6	6	0
Hamburg	12	16	4	11	13	2
Hessen	187	193	6	144	140	-4
Mecklenburg-Vorpommern	38	44	6	34	33	-1
Niedersachsen	176	162	-14	137	135	-2
Nordrhein-Westfalen	290	271	-19	236	207	-29
Rheinland-Pfalz	140	136	-4	98	87	-11
Saarland	43	51	8	28	32	4
Sachsen	132	135	3	103	103	0
Sachsen-Anhalt	51	45	-6	35	34	-1
Schleswig-Holstein	149	148	-1	109	105	-4
Thüringen	78	92	14	61	71	10
Deutschland	2.309	2.434	125	1.737	1.750	13

Quelle: ZDH

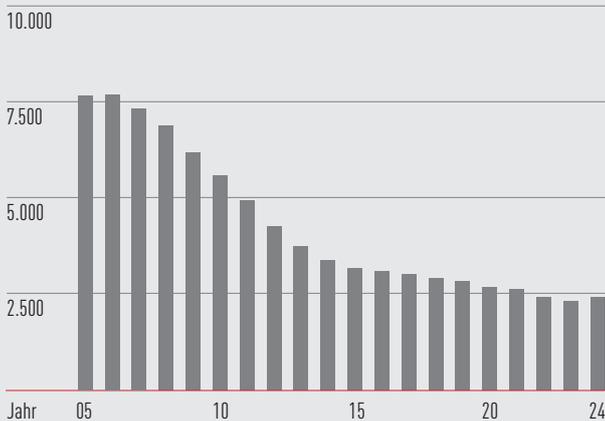
VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2023	2024	Veränderung zum Vorjahr	2023	2024	Veränderung zum Vorjahr
Baden-Württemberg	314	386	72	194	201	7
Bayern	679	887	208	307	345	38
Berlin	40	38	-2	22	18	-4
Brandenburg	38	43	5	30	29	-1
Bremen	6	5	-1	6	5	-1
Hamburg	8	4	-4	8	4	-4
Hessen	121	143	22	90	108	18
Mecklenburg-Vorpommern	41	40	-1	26	29	3
Niedersachsen	114	117	3	93	89	-4
Nordrhein-Westfalen	255	248	-7	196	187	-9
Rheinland-Pfalz	128	116	-12	99	97	-2
Saarland	26	39	13	23	26	3
Sachsen	129	138	9	76	80	4
Sachsen-Anhalt	29	25	-4	22	18	-4
Schleswig-Holstein	65	63	-2	55	59	4
Thüringen	40	60	20	32	36	4
Deutschland	2.033	2.352	319	1.279	1.331	52

Quelle: ZDH

ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSSE 2005–2024 FLEISCHER/INNEN

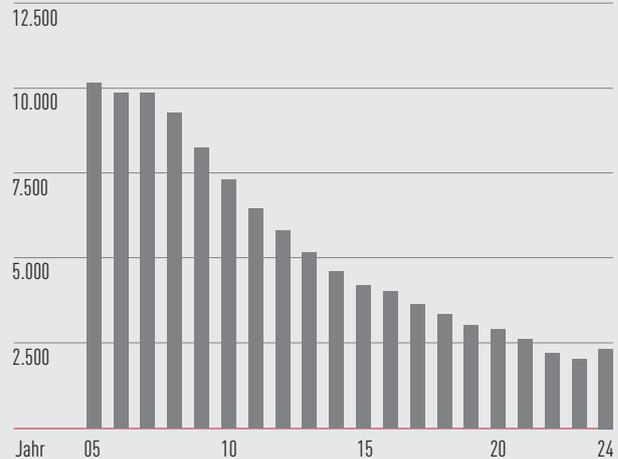
Ausbildungsverhältnisse 2023: 2.309
Ausbildungsverhältnisse 2024: 2.434



Quelle: ZDH

ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSSE 2005–2024 FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2023: 2.033
Ausbildungsverhältnisse 2024: 2.352



Quelle: ZDH

LEHRLINGSZAHLEN STEIGEN 2024

Erstmals seit 1999 stieg die Zahl der Auszubildenden im Fleischerhandwerk wieder an. Bereits im Jahr 2023 verlangsamte sich der Rückgang in beiden Berufen des Fleischerhandwerks. Zudem lassen die gestiegenen Neuabschlüsse die Vermutung zu, dass der Trend längerfristig ist.



2.434 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen stieg der Bestand um 125 oder 5,4 Prozent an. Im Jahr zuvor betrug die Abnahme noch minus 4,2 Prozent. Am Jahresende befanden sich noch 2.434 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

Von einem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren nur noch fünf Bundesländer betroffen, besonders hoch waren Sie in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Erfreulicherweise konnten 10 Bundesländer Zugewinne verzeichnen. Überdurchschnittlich hoch waren sie in den Ländern Bayern, Baden-Württemberg und Thüringen.

1.152 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2024 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am

Jahresende noch von Bestand. Das waren 155 mehr als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse ist damit aufgehoben worden.

Von den neuen Fleischerlehrlingen waren 97 weiblich, das entspricht einer Quote von 8,4 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr sind damit Anteil und Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge wieder etwas zurückgegangen, langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge aber relativ konstant.

An der Ausbildung von Fleischern oder Fleischerinnen waren im letzten Jahr 1.750 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 23 mehr als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,4 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

2.352 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Bestand an Verkaufslehrlingen ist 2024 mit einer Zunahme von 15,7 Prozent deutlich gestiegen. Damit konnte der langfristige Trend zur Abnahme der Zahl der Auszubildenden deutlich unterbrochen werden.

Der Anstieg der Zahl der Auszubildenden beruht vermutlich im Wesentlichen auf zwei Faktoren. Zum einen gelingt es zunehmend, junge Menschen aus dem Ausland für eine Ausbildung in Deutschland zu begeistern und zum anderen



Hygiene ist unser Service.

Entwickelt für höchste Hygieneanforderungen bieten wir moderne Workwear die den Arbeitsalltag im Fleischerhandwerk erleichtert. Entscheiden Sie sich jetzt für Miet-Berufskleidung. Unser Service ist flexibel, unsere Kosten sind transparent, die Auswahl ist riesig und Sie haben den Kopf frei für andere Dinge.



GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2024

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	112	104	8	103	95	8
Bayern	186	178	8	165	158	7
Berlin	9	9	0	5	5	0
Brandenburg	20	15	5	19	15	4
Bremen	2	2	0	1	1	0
Hamburg	9	8	1	9	8	1
Hessen	53	50	3	51	48	3
Mecklenburg-Vorpommern	16	14	2	11	9	2
Niedersachsen	50	40	10	46	36	10
Nordrhein-Westfalen	86	82	4	74	70	4
Rheinland-Pfalz	44	39	5	38	33	5
Saarland	12	12	0	10	10	0
Sachsen	52	50	2	48	46	2
Sachsen-Anhalt	13	13	0	11	11	0
Schleswig-Holstein	47	42	5	42	37	5
Thüringen	25	24	1	25	24	1
Deutschland	736	682	54	658	606	52

Quelle: ZDH

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2024

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	88	39	49	81	36	45
Bayern	201	78	123	182	64	118
Berlin	14	12	2	11	9	2
Brandenburg	11	7	4	7	3	4
Bremen	1	0	1	1	0	1
Hamburg	5	3	2	4	2	2
Hessen	28	8	20	28	8	20
Mecklenburg-Vorpommern	15	7	8	13	7	6
Niedersachsen	30	14	16	24	13	11
Nordrhein-Westfalen	64	30	34	57	25	32
Rheinland-Pfalz	48	15	33	41	13	28
Saarland	8	1	7	7	1	6
Sachsen	40	13	27	31	10	21
Sachsen-Anhalt	10	3	7	6	1	5
Schleswig-Holstein	28	7	21	25	7	18
Thüringen	18	2	16	18	2	16
Deutschland	609	239	370	536	201	335

Quelle: ZDH



TRADITION SEIT 1903

Die **MOGUNTIA FOOD GROUP** ist ein vielseitiges & innovatives Unternehmen, das eine breite, einzigartige Produktpalette für alle **kulinarischen Bedürfnisse** anbietet.

Unsere Produktpalette umfasst **eine Reihe von Premium-Optionen**, wie Würstwürzungen, Marinaden, Starterkulturen, Brotaufstriche, Fleischersatzprodukte, Brühen & -würfel, Suppen, Saucen, Dressings für Fertigprodukte und -gerichte.

+49 6131 58360

moguntia@moguntia.com

www.moguntia.com

profitieren aktuell dienstleistungsorientierte Berufe, wie Verkäufer (-in), von der momentanen Schwäche der Bau- und Ausbauhandwerke. Insbesondere der erste Faktor macht sich in der Statistik bemerkbar. So befanden sich im Lehrlingsbestand der Verkäufer (-innen) 2023 insgesamt 1.033 Personen aus dem Ausland. Bei den Auszubildenden zum Beruf des Fleischers oder der Fleischerin lagen die entsprechenden Werte 2024 bei 485.

Ende letzten Jahres waren 2.352 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 329 mehr als im Vorjahr.

Regional zeigen sich unterschiedliche Entwicklungen. Besonders hoch waren die Zuwächse in Bayern und Baden-Württemberg.

Insgesamt sind im letzten Jahr 1.235 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 331 gesteigert werden. Damit konnte auch hier der seit Jahren rückläufige Trend aufgehalten werden. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Bayern und Baden-Württemberg zugenommen.

515 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das waren 298 mehr als vor einem Jahr. Dies entspricht einer Quote von 42 Prozent.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2024 haben von den 1.152 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 528 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 45,8 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf.

Bundesweit haben 338 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzukommen noch 114 Abiturienten. Gegenüber 2023 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

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

Jahr	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %
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
2024	424	422	99,5	736	658	89,4

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Quelle: ZDH

Fleischerinnen mit 9,8 Prozent deutlicher als bei Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 8,0 Prozent.

Bei den neuen Verkaufslehrlingen im Fleischerhandwerk hat sich das Niveau der schulischen Vorbildung langfristig verbessert. Auch hier dominiert mit Abstand der Hauptschulabschluss mit einem Anteil von knapp 43 Prozent. 221 oder rund ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 99 das Abitur. Bei den Verkaufslehrlingen war im letzten Jahr eine weiter steigende Tendenz zu einem höheren Bildungsabschluss zu erkennen. Insgesamt 299 Personen hatten einen Abschluss im Ausland gemacht, der dem deutschen System nicht direkt zugeordnet werden kann.

Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 88 oder 6,6 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 70 oder 6,2 Prozent.

ETWAS WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2024

Die zunehmende Anzahl der Auszubildenden macht sich bei den Abschlussprüfungen 2024 noch nicht bemerkbar. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell ab.

2024 sind im Fleischerberuf 736 Gesellenprüfungen abgelegt worden, das waren 55 weniger als im Vorjahr. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 54 weibliche Kandidaten, das waren 13 weniger als 2023. Genau ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, gefolgt von Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Hessen.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 89,4 Prozent bestanden und es erhielten 606 Fleischer und 52 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 609 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 122 weniger. Insgesamt haben 370 weibliche und 239 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 536 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 88,0 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 424 Fleischer-gesellen oder -gesellinnen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen. Das waren 3 mehr als 2023.

Mit 51 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 12,0 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau.

Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.882 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 226 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 74 ein Viertel auf Hessen. Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 40 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 49 in Nordrhein-Westfalen, 18 in Brandenburg und 12 in Sachsen, 3 in Rheinland-Pfalz und 2 in Baden-Württemberg.

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

Das digitale Berichtsheft

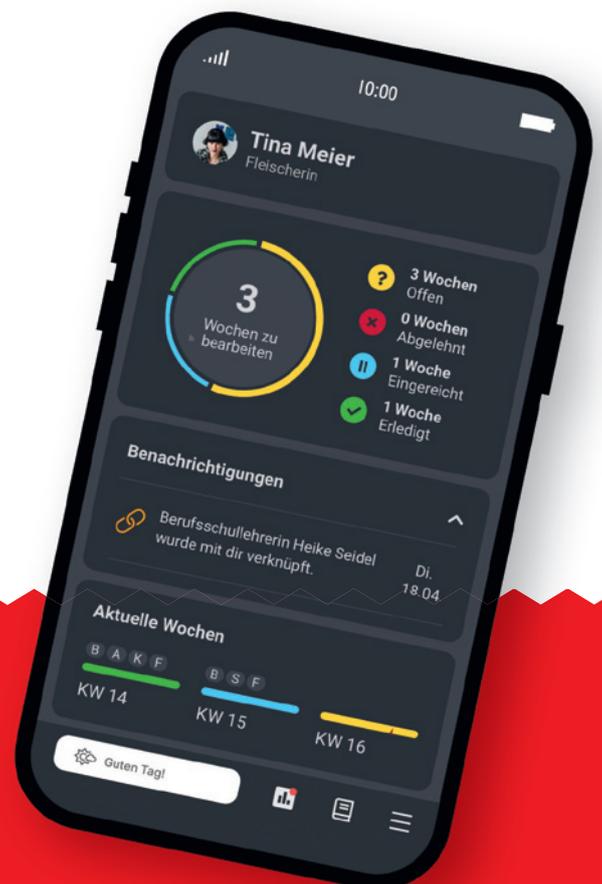
Die Azubi-App für das Fleischerhandwerk



app.fleischerberufe.de

Infos und Anmeldung

1. Online anmelden
2. Verknüpfungen herstellen
3. App herunterladen



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 Jens Wollin
Neuhofstraße 14
17424 Seebad Heringsdorf

Telefon 03 83 78/2 25 22
fleischerei-wollin@t-online.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



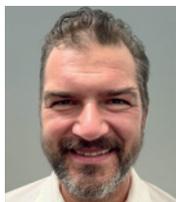
LIV Rheinland-Rheinessen
stv. LIM Peter Klassen
Kirchstraße 9
54441 Temmels

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
Präsident Thomas Hönnger
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

Ressortverteilung im Präsidium:

Präsident Herbert Dohrmann



- » Richtlinien der Verbandspolitik
- » Vertretung des DFV gegenüber Ministerien, Behörden, Organisationen, wirtschaftlichen Partnern und Verbänden
- » Verantwortlicher Sprecher des DFV bei Pressegesprächen, Pressekonferenzen
- » Allgemeine Handwerkspolitik
- » Allgemeine Rechtsgebiete
- » Grundsatzfragen der Wirtschaftsförderung im Fleischerhandwerk
- » Messe- und Ausstellungswesen

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



- » Verbandliches Haushalts- und Rechnungswesen
- » Vermögens- und Grundstücksverwaltung
- » Grundsatzfragen der kaufmännischen Betriebsberatung
- » Wirtschaftsbeobachtung und Statistik
- » Finanz- und Steuerpolitik
- » Tarif- und Lohnpolitik
- » Arbeits- und Sozialpolitik
- » Internationale Kontakte

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Schwerpunkt Öffentlichkeitsarbeit



- » Grundsatzfragen der Werbung im Fleischerhandwerk
- » Zusammenarbeit mit Fachzeitsungen
- » Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- » Kontaktpflege und Repräsentation gegenüber wirtschaftlichen Partnern
- » Agrarmarketing
- » Vermarktungspolitik (Marketing, Werbegemeinschaften)
- » Markenkonzept
- » Verbraucherberatung und warenkundliches Informationswesen
- » Werblicher Einsatz der Nationalmannschaft

Vizepräsidentin Nora Seitz, Schwerpunkt Berufsbildung



- » Berufliche Aus-, Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk
- » Ausbildungsverordnungen
- » Grundsatzfragen der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk
- » Grundsatzfragen der Prüfung Verkaufsleiter/in im Fleischerhandwerk
- » Fachliche Aspekte der Nachwuchswerbung im Fleischerhandwerk
- » Durchführung von Leistungswettbewerben
- » Fachliche Leitung der Nationalmannschaft

Vizepräsident Konrad Ammon, Schwerpunkt Lebensmittelrecht



- » Fachliche Aspekte des Lebensmittelrechts, der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements im Fleischerhandwerk
- » Lebensmittelüberwachung und Lebensmitteluntersuchung
- » Lebensmitteltechnologie
- » Regelungen zum Verbraucherschutz
- » Betriebliche Eigenkontrollen, Maßnahmen der Qualitätssicherung
- » Fragen der Zertifizierung und Normung
- » Fleischqualität/Qualität von Fleischerzeugnissen
- » Tierschutz und Tierwohl
- » Umweltschutz und Energiepolitik

Landesinnungsverbände

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

LIM Joachim Lederer
Viehhofstraße 5-7
70188 Stuttgart

Telefon 07 11/46 72 74
Telefax 07 11/48 74 35
www.fleischerbw.de
info@fleischerbw.de

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

LIM Konrad Ammon
GF Lars Bubnick
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Telefon 08 21/5 68 61-0
Telefax 08 21/5 68 61-40
www.metzgerhandwerk.de
info@metzgerhandwerk.de

Landesinnung Hamburg im DFV

LIM Dirk Hübenbecker
GF Dr. Joachim Drescher, Anna-Lena Klaus
Marktstraße 57
20357 Hamburg

Telefon 0 40/35 07 04 00
Telefax 0 40/43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Fleischerverband Landesinnungsverband Hessen

LIM Eckhart Neun
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main

Telefon 0 69/6 33 02-260
Telefax 0 69/6 33 02-120
www.fleischerverband-hessen.de
info@fleischerverband-hessen.de

Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks

Mecklenburg-Vorpommern

LIM 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
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**

Präsident Thomas Hönninger
GF Helgard Anding
Am Troistedter Weg 4
99428 Nohra

Telefon 0 36 43 / 54 17 27
Telefax 0 36 43 / 54 17 29
www.fleischer-thueringen.de
info@fleischer-thueringen.de

DIE HAUPTGESCHÄFTSSTELLE DES DFV



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



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



Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
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



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



Daniela Pewny
Leiterin Hauptstadtbüro
Tel.: 0 69 / 6 33 02-180
d.pewny@fleischerhandwerk.de



Benjamin Pfister
Team-Manager
Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks
Tel.: 0 69 / 6 33 02-240
b.pfister@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

* gefördert durch: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

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



Keira Ashley Brunner
Isermann GmbH
21394 Kirchzellersen



Lars Bendmann
Metzgerei Bendmann
47178 Duisburg - Waisum



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



Franz Gawalski
Fleischerei
Holm & Ralf Gawalski GmbH
01558 Großenhain



Josefa Müller
Metzgerei Rudolf Kramer
83673 Bichl



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



Frederik Masselter
Metzgerei Bungert GmbH & Co. KG
54516 Wittlich



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



Lukas Sandmeir
Metzgerei Oliver Lutz
82343 Pöcking



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



Annika Markus
Haller GmbH & Co. KG
78056 Villingen-Schwenningen



Max Winterhalter
Obere Metzgerei Franz Winterhalter
79215 Elzach

Actives und Rookies der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Franziska Meyr
Feinkost Metzgerei Karl Weber
83661 Lenggries

Professionals der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Markus Kretschmann
Fleischer-Fachgeschäft
Martin Kretschmann
01662 Meißen

Professionals der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Raphael Buschmann
Wurstfabrik Walter Buschmann
27239 Twistringen



Gina Benz
Benz Metzgerei und Feinkost GmbH
73257 Köngen



Hannah Gehring
Metzgerei Martin Gehring
74585 Rot am See



Franz Prostmeier
Metzgerei Stuhlberger GmbH
85456 Wartenberg

Nicht mehr aktive Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

Johannes Bächtle
Melissa Barget
Kim Berns
Sarah Bork
Paula Judith Brehm

Annamaria Büchele
Leonie Ehrmann
Philipp Eichler
Manuel Kirchhoff
Kathrin Meier

Steffen Michelsen
Max Münch
Victoria Probst
Clemens Reich
Anna-Lena Schlegel

Christian Schneider
Katharina Schneider
Tim Stumpf
Tobias Wenderlein
Stefan Weishaupt

Leitung der Nationalmannschaft



Christian Lohff
Ehrenamtlicher Teamchef
Fleischerei Lohff GmbH
23570 Travemünde



Jasmin Gleich
Hauptamtliche Teamleitung
Deutscher Fleischer-Verband e.V.
60596 Frankfurt

Betreuung und Training der Nationalmannschaft



Benjamin Pfister
Team-Manager
Deutscher Fleischer-Verband e.V.
60596 Frankfurt



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
Mitglied des Präsidiums:
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

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 2024

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-Rheinessen Bernd Wiedemann Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Sachsen Hans Stoffregen Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Niedersachsen-Bremen
1976 Saarbrücken Josef Wolber Geschäftsführer des Fleischer- verbandes Rheinland-Rheinessen Adolf Rauschmann Ehrenobermeister der Innung Mettmann	1985 Heilbronn Josef Bliem Kommerzialrat, Präsident des Österreichischen Metzgermeisterverbandes Wolfgang Brumme Oberbürgermeister a. D. Böblingen	1996 Mannheim Klaus Kottmeier Geschäftsführer, Deutscher Fach- verlag, Frankfurt am Main Karl Müller Ehrenobermeister der Innung Karlsruhe
1977 Hannover	1986 Lübeck-Travemünde Walter Werres Fleischermeister, Berlin Albert Stump Präsident des Schweizerischen Metzgermeisterverbandes Hermann Bertram Direktor des Fleischerdienstes Freiburg-Lörrach	1997 Dresden Dr. Peter Schneider Geschäftsführendes Vorstandsmit- glied der Zentralgenossenschaft des deutschen Fleischgewerbes eG (ZENTRAG) Rudolf Maulick Obermeister der Innung Pforzheim- Enzkreis
1978 Düsseldorf Willi Schäfer Fleischermeister, Düsseldorf Günther Weisenberger Redakteur der afz – allgemeine fleischer zeitung	1987 Garmisch-Partenkirchen Walter Mögelkjar Fleischermeister, Hamburg Alfons Seibold Fleischermeister, Aalen Max Otting Obermeister der Innung Bielefeld	1998 Lübeck
1979 Augsburg Otto Cantz Ehrenlandesinnungsmeister des LIV Baden-Württemberg	1988 Mainz	1999 Köln Hans Künneth stellvertretender Landes- innungsmeister des LIV Bayern
1980 Trier Eugen Weiß Ehrenlandesinnungsmeister der Fleischerinnung des Saarlands	1989 Braunschweig	2000 Berlin Anton Karl Österreichischer Bundesinnungs- meister und IMV-Präsident
1981 Berlin Hubert Sandner Ehrenobermeister der Innung Rosenheim	1990 Frankfurt am Main Fritz Sohr Präsident des Deutschen Fleischer- Sänger-Bundes	2001 Würzburg Klaus Moje Ehrenobermeister der Innung Stade Eggert Seemann stellvertretender Landesinnungs- meister des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein
1982 Stuttgart Gerhard Brückner Verlagsdirektor Karl Burgholz Ehrenobermeister der Innung Münster	1991 Karlsruhe Kurt Koch Ehrenobermeister der Innung Nordheim	
	1992 Bonn Manfred Hartmann Landesinnungsmeister des Saarlands Max Rahn Obermeister der Innung Marburg	
	1993 Hamburg Hans Goellnitz Lehrlingswart des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein und stellver- tretender Landesinnungsmeister	

-
- 2002 **Suhl**
Uwe Bünger
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-
Rheinessen
- 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
- 2024 **Lübeck-Travemünde**

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

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

Im Berichtsjahr 2024 stand die praxisnahe Unterstützung der fleischerhandwerklichen Betriebe im Mittelpunkt der Arbeit der Fachberatungs- und Informationsstelle für Ernährungsphysiologie, Lebensmittel- und Hygienerecht, Abwasserfragen und Umweltschutz. In enger Zusammenarbeit mit den Landesinnungsverbänden und Innungen wurden Maßnahmen entwickelt, an die spezifischen Anforderungen der Betriebe angepasst und zielgerichtet weitergegeben. Der Fachbeirat Lebensmittelrecht begleitete diesen Prozess mit intensiven Diskussionen und Abwägungen in Präsenz- und Online-Sitzungen.

Ein weiterer Schwerpunkt war die Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse sowie vegane und vegetarische Produkte. Änderungen wurden in DFV-Gremien, Regionaltagungen und Seminaren vorgestellt. Die Ausweitung klassischer Verkehrsbezeichnungen auf pflanzliche Produkte wurde kritisch bewertet und abgelehnt. Die direkte Beratung der Betriebe blieb ein fester Bestandteil der Arbeit. Zahlreiche telefonische und schriftliche Anfragen zu Überwachungskontrollen, lebensmittelrechtlichen Fragen und behördlichen Entscheidungen wurden beantwortet, in einigen Fällen verbunden mit Vor-Ort-Besichtigungen. Themen wie Abwasser, Kennzeichnung, Kältemittel, Nitrat- und Nitritreduktion, Klimaneutralität, Verpackungsgesetz, Dry Aged Meat, Afrikanische Schweinepest und EU-Zulassungsverfahren gehörten ebenfalls dazu. Ein wesentlicher Teil der Arbeit war 2024 der Vorbereitung der IFFA 2025 gewidmet, insbesondere der Internationalen Qualitätswettbewerbe für Fleischerzeugnisse. Dabei pflegte die Informationsstelle enge Kontakte zu internationalen Partnern, vor allem in den USA, Australien, Thailand und Japan.

Darüber hinaus war der DFV in zahlreichen nationalen Gremien aktiv, darunter die Deutsche Lebensmittelbuchkommission, die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), das Deutsche Institut für Normung (DIN), die Qualität und Sicherheit GmbH (QS) und die Deutsche Vereinigung für Wasserwirtschaft, Abwasser und Abfall e. V. (DWA). Diese Mitwirkung gewährleistete, dass gesetzliche und fachliche Entwicklungen frühzeitig erkannt und in die

betriebliche Praxis übertragen werden konnten. Ergänzend beteiligte sich die Informationsstelle an sensorischen Produktprüfungen verschiedener Landesinnungsverbände und leistete damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung im Fleischerhandwerk.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

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 zu 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 Gewerbespezifische 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:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

Die vom Bundeswirtschaftsministerium geförderte Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS) gehört zum Deutschen Fleischer-Verband und ist die zentrale Anlaufstelle für branchenspezifische Informationen. Sie wurde vor über 30 Jahren gegründet – damals noch unter dem Namen „Informationsstelle für Unternehmensführung“. Bis Ende 2023 war sie als Gewerbespezifische Informationstransferstelle

(GIT) bekannt. Seit dem 1. Januar 2024 heißt sie Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS), entsprechend neuer Förder Richtlinien. Die Leitung hat seit 2022 Dr. Reinhard von Stoutz.

Die FIS sammelt und bereitet Informationen auf – etwa zur wirtschaftlichen Entwicklung im Fleischerhandwerk, zu Vertriebswegen, Beschäftigtenzahlen, Auszubildenden sowie zu Löhnen und Gehältern in den 17 Tarifbereichen. Auch Informationen zu Märkten, Preisen und Konsumverhalten gehören dazu. Diese Daten erscheinen im Jahrbuch des DFV sowie online unter „Daten und Fakten“.

Wichtigste Aufgabe der FIS ist es, laufend aktuelle und verlässliche Daten bereitzustellen. Dafür greift sie sowohl auf gekaufte Daten zurück als auch auf eigene Erhebungen. Der regelmäßige Austausch mit Behörden, Ämtern und Forschungseinrichtungen sichert die Qualität und Aktualität der Inhalte. Gleichzeitig dient die Stelle auch als Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Wissenschaft: So wurde im Jahr 2024 ein gemeinsames KI-Projekt mit der Hochschule Hannover ins Leben gerufen.

Das Angebot richtet sich an Betriebe, Innungen, Berater, Ämter und Ministerien. Anfragen werden individuell beantwortet, ergänzt durch Vorträge, Fachveranstaltungen und Veröffentlichungen. Besonders hervorzuheben ist die jährlich erscheinende Broschüre, die rund 5.000 Fleischereien in ganz Deutschland erhalten.

Mit diesem umfangreichen Angebot unterstützt die FIS Entscheidungsprozesse, stärkt die Kommunikation in der Branche und deckt vielfältige Informationsbedürfnisse – intern wie extern.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

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:



Installation der App

iPhone: App-Store öffnen
Android: Google Play öffnen

- DFV bei „Suche“ eingeben
- **f-Marken-App** suchen
- auf „Laden“ bzw. „Installieren“ drücken
- Beim Aufruf der ersten Nachricht Code eingeben
- Push-Nachrichten freigeben



App-Store

Google Play

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.

handtmann
Ideen mit Zukunft.

VF 804 S

HANDWERK TRIFFT HIGHTECH

VF 804 S

Vakuumfüller



Unsere bewährte Handtmann Industrietechnik für Ihr Handwerk: modernste Technologie vereint mit exzellenter Verarbeitungsqualität. Mit seiner Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit ist der VF 804 S ideal für häufige Produktwechsel und die Herstellung eines breiten Produktportfolios. Ein unverzichtbarer Partner für Ihren zukunftsorientierten Handwerksbetrieb!

➔ [HANDTMANN.COM/PROCESSING](https://www.handtmann.com/processing)



Je höher, desto besser! **4-fache**
Steuerrückerstattung!

Rückwirkend für 2024 und 2025 ab einem
Stromverbrauch von 12.500 kWh/Jahr



Und holen Sie sich bis zu **80 %** Ihrer
Strom- & Energiesteuern zurück.

Exklusiv erhalten Sie als Mitglied des
Deutschen Fleischer-Verbandes

Sonderkonditionen auf unsere
weiteren energienahen Services.



PARTNER DES
FLEISCHERHANDWERKS

Seit über 10 Jahren stolzer Partner.

Ihr **exklusiver**
Rabatt als
Mitglied des
Deutschen
Fleischer-
Verbandes



20 %
auf das erfolgs-
abhängige Honorar.

Wir prüfen für Sie kostenlos und unverbindlich

- ob Sie alle Voraussetzungen erfüllen
- wie hoch Ihre Rückerstattung wäre



Ja, ich will wissen, wie viel Steuern ich zurückbekomme!

Bitte zurücksenden per Fax +49 8509 84933-7171 oder Mail energiekosten@wattline.de

.....
Unternehmen

.....
Ansprechpartner

.....
Straße, Hausnummer

.....
PLZ, Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail

Mein Verbrauch lag in 2024 bei:

.....
Strom in kWh

.....
Erdgas in kWh

.....
Heizöl in Litern

.....
Flüssiggas in kg

Oder jetzt online Ihre Rückerstattung checken lassen:

www.wattline.de/steuer

