

JAHRBUCH 2026

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



FLEXIBILITY!
NO SECRET – JUST VEMAG!

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

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

VEMAG: Boundless Passion for YOUR Solution!

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





JAHRBUCH 2026

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
„Verbandsarbeit lohnt sich“
Seite 5

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 6

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 13

Vizepräsident Konrad Ammon
„Zwischen Innovation und Überwachung“
Seite 21

LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
Seite 22

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
„Wie erreichen wir unsere Mitglieder?“
Seite 35

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 36

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 38

PARTNER UND RAHMENABKOMMEN
Seite 47

DIGITALISIERUNG
Seite 48



Vizepräsident Eckhart Neun

„Verantwortung heißt, den Verband handlungsfähig zu halten“

Seite 51

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-HANDWERK
Seite 52

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG
Seite 66

Vizepräsidentin Christian Lohff

„Es tut sich was auf dem Ausbildungs- und Arbeitsmarkt“

Seite 71

BERUFSBILDUNG
Seite 72

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS
Seite 74

AUSBILDUNGSSTATISTIK
Seite 78

ANHANG
Seite 86

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSSTELLEN
Seite 105

IMPRESSUM
Seite 107

01.01.2026

DIE APP DES DFV

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





„Verbandsarbeit lohnt sich“

Präsident Herbert Dohrmann

Der eindeutige Schwerpunkt der Arbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes liegt in der politischen Interessenvertretung unserer Betriebe. Natürlich gibt es auch die vielen Dienstleitungsangebote, Hilfestellungen und Informationen, aber die Aktivitäten rund um die Rahmenbedingungen, unter denen unsere Mitglieder arbeiten, haben absolute Priorität.

Es ist deshalb auch kein Zufall oder Selbstzweck, wenn wir gerade diesen Bereich in den letzten Jahren immer weiter gestärkt haben. Wir haben unsere Repräsentanz in Berlin eröffnet, wir sind deutlich stärker beim PKM-Sommerfest oder auch bei der Grünen Woche aktiv und wir arbeiten intensiv mit Stellungnahmen und vielen Gesprächen an der Präsenz des Fleischerhandwerks im politischen Umfeld. Es ist nicht die eine Aktion, die alles bewirkt, sondern ein Konzert vieler Dinge und vor allem das Zusammenspiel vieler guter Leute.

Wir treiben hier großen zeitlichen, organisatorischen und finanziellen Aufwand und selbstverständlich müssen wir uns immer wieder die Frage stellen, ob Aufwand und Ertrag in einem vernünftigen Verhältnis zueinander stehen.

Man muss es einräumen, manches von dem, was man anschiebt, bringt nicht den gewünschten Erfolg. Da gibt es unbeantwortete Briefe oder, noch unbefriedigender, Antwortschreiben, die nichtssagend sind oder gar am Thema vorbei gehen. Es gibt sie, diese Momente, in denen man sich fragt, ob das Land in den richtigen Händen liegt. Das ist die eine Seite.

Die andere Seite ist aber durchaus positiv. Es gibt sie nämlich, die Politiker und die Ministerialbeamten, die ihre Aufgabe sehr ernst nehmen und bei denen man merkt, dass sie die Dinge wirklich voranbringen wollen. Und das sind gar nicht so wenige. Es gibt deutlich mehr Substanz als Schaumschlägerei, auch wenn man die Seriösen weniger oft wahrnimmt.

Genau hier generieren wir unsere Erfolge, indem wir durch sachliche und konstruktive Argumentation mit diesen Leuten an einem Strang ziehen. Manchmal erreichen wir Spektakuläres, wie die Systemrelevanz zu Corona-Zeiten, gelegentlich ist es Erfreuliches, wie die Änderungen beim Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz. Und ganz oft sind es kleine Stellschräubchen, bei denen man die Dinge wenigstens ein bisschen in die richtige Richtung drehen kann.

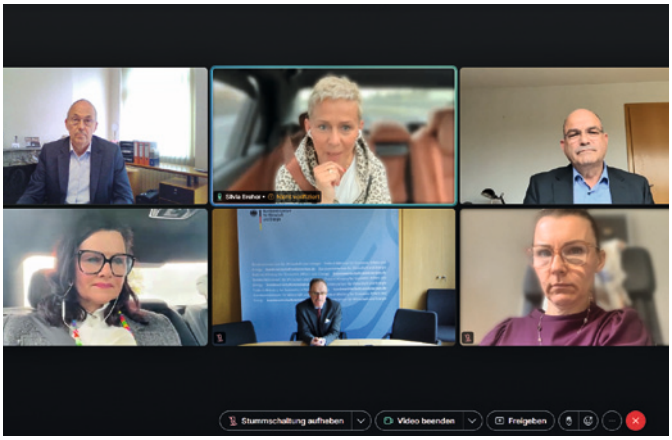
Deshalb bleibt unter dem Strich das Fazit: Ja, all der Aufwand ist berechtigt und lohnend. Wir können etwas bewegen und es kommt Zählbares dabei heraus. Dafür gibt es auch in diesem Jahrbuch wieder viele Beispiele. Und dafür werden die Verantwortlichen des Verbandes auch künftig weiter arbeiten.

POLITISCHE OFFENSIVE DES DFV ZUR GEPLANTEN ÄNDERUNG DES THKG

Im parlamentarischen Verfahren zur geplanten Überarbeitung und Ausweitung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes (THKG) hat der DFV im Frühjahr eine breit angelegte politische Offensive gestartet. Einer der Ansatzpunkte lag dabei in dem Umstand, dass der Referentenentwurf zur Änderung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes in der Ressortabstimmung mit den Bundesministerien festhing. Das Ministerium für Wirtschaft und Energie (BMWE) hat Diskussionsbedarf mit dem federführenden Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) angemeldet. Hierzu gab es ein hochkarätig besetztes Abstimmungsgespräch, an dem auch der DFV als einer von zwei Verbänden beteiligt war.

Die Parlamentarische Staatssekretärin im BMWE, Gitta Connemann, die gleichzeitig Mittelstandsbeauftragte der Bundesregierung ist, hat Bedenken hinsichtlich der drohenden Belastung für kleine und mittlere Betriebe aus Handwerk und Gastronomie angemeldet. Sie suchte deshalb den Austausch mit ihrer Kollegin vom BMLEH, Parlamentarische Staatssekretärin Silvia Breher.

Zu der Runde waren auch zwei sachverständige Verbandsvertreter aus den betroffenen Branchen eingeladen: Hauptgeschäftsführerin Julia Schimke vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs vom DFV.



Abstimmung zum Tierhaltungskennzeichnungsgesetzt. Von links, oben: HGF Martin Fuchs (DFV), Parl. Staatssekretärin Silvia Breher (BMLEH), Staatssekretär Dr. Markus Schick (BMLEH), unten: Parl. Staatssekretärin Gitta Connemann (BMWE), Staatssekretär Dr. Thomas Steffen (BMWE), HGF Julia Schimke (Dehoga)



DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Hauptstadtbüroleiterin Daniela Pewny mit Jens Behrens MdB/SPD



DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Hauptstadtbüroleiterin Daniela Pewny mit Christoph Frauenpreiß MdB/CDU

Im Wesentlichen ging es in der Gesprächsrunde um die nun vorgesehene Einbeziehung der Außer-Haus-Verpflegung, die eine erhebliche Ausweitung der betroffenen Betriebe und zusätzlich eine Verkomplizierung der Einführungsphase mit sich bringt. Darauf wiesen die Verbandsvertreter hin. HGF Fuchs mahnte zudem erneut eine möglichst bürokratie- und kostenarme Umsetzung der Vorschriften an.

Die ebenfalls am Gespräch beteiligten beamteten Staatssekretäre Dr. Markus Schick (BMLEH) und Dr. Thomas Steffen (BMWE) betonten das gemeinsame Bemühen um eine Minimierung des Aufwands für die betroffenen Betriebe.



Von rechts: DFV-Präsident Herbert Dohrmann, Bundesminister Alois Rainer und BMLEH-Abteilungsleiter Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

So seien weder umfassende Dokumentationen noch eine aufwändige Kennzeichnung in den Theken vorgesehen. Auch die Möglichkeit, Fleisch mehrerer Stufen zusammenzufassen und die Zulässigkeit von weiterführenden Haltungsinformationen käme den Belangen der Betriebe entgegen.

Im weiteren Verlauf hat DFV-Präsident Herbert Dohrmann zusammen mit der Leiterin des DFV-Hauptstadtbüros, Daniela Pewny, mehrere Gespräche mit politischen Entscheidungsträgern zu diesem Thema geführt. Neben einem Austausch mit den Bundestagsabgeordneten Jens Behrens (SPD-Fraktion) und Christoph Frauenpreiß (CDU/CSU-Fraktion) fand auch ein Gespräch mit dem Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer, statt. Flankiert wurden die Gespräche durch ergänzende Schreiben im Nachgang, in denen die Zusagen dokumentiert wurden.

Sowohl die Abgeordneten des Deutschen Bundestages als auch der Bundesminister bekräftigten abermals, dass die praktische Umsetzung des Gesetzes möglichst bürokratiearm ausgestaltet werden soll. In den Gesprächen hoben die politischen Entscheidungsträger erneut hervor, dass den Betrieben keine unnötigen zusätzlichen Belastungen auferlegt werden dürfen und im Vollzug praktikable Lösungen angestrebt werden.

Deswegen machte der DFV zum wiederholten Mal deutlich, dass der aktuelle Gesetzentwurf aus Sicht des Fleischerhandwerks nach wie vor erheblichen Anpassungsbedarf aufweist. Im Mittelpunkt stand dabei insbesondere die Kennzeichnung loser Ware. Der DFV fordert eine vereinfachte Kennzeichnung mittels allgemeiner Hinweise oder Aushänge für die gesamte lose Ware.

13.04.2026
02.05.2026

AG LEBENSMITTELHANDWERK BEI GESPRÄCHEN MIT BUNDESMINISTER ALOIS RAINER

Zu einem Austausch über die Belange der Handwerksbetriebe traf sich die Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk mit dem Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer. In der Arbeitsgemeinschaft sind die Bundesverbände der Fleischer, Bäcker, Konditoren, Brauer, Müller und Eishersteller zusammengeschlossen. DFV-Präsident Herbert Dohrmann sitzt dieser AG als Sprecher vor.

Im Gespräch mit dem Minister wurde neben allgemeinen Themen, die alle Gewerke gleichermaßen betreffen, auch Branchenspezifisches angesprochen. So führte Präsident Dohrmann unter anderem aus, dass von der EU-Verordnung über entwaldungsfreie Lieferketten eben nicht nur die Forstwirtschaft betroffen ist, sondern auch die Unternehmen des Lebensmittelhandwerks. Die Verschiebung des Inkrafttretens der Verordnung müsse deshalb unbedingt dazu genutzt werden, wesentliche Erleichterungen einzuarbeiten.

Minister Rainer sagte hier vollständige Unterstützung zu. Er werde sich nicht nur für die Verschiebung des Starts einsetzen, sondern auch sehr auf die angesprochenen Erleichterungen pochen. Weder der jetzt geltende Beginn noch die vorgeschriebenen Auflagen seien umsetzbar.

Als branchenspezifisches Thema wurde unter anderem das vom EU-Parlament befürwortete Verbot von Originalbezeichnungen für Fleischersatzprodukte besprochen. DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs führte aus, dass es hier keinesfalls nur um eine emotionale Symbolfrage geht, sondern dass es triftige Gründe für ein solches Verbot gibt. Insbesondere wird dadurch verhindert, dass beim Verbraucher der Eindruck von ernährungsphysiologischer Gleichwertigkeit solcher Produkte erweckt wird. Minister Rainer betonte, dass er sich bereits in



Die Vertreter der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitelhandwerk beim Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer, 5. von rechts

diesem Sinne positioniert hat, verwies aber auch darauf, dass es hier innerhalb der Regierungskoalition unterschiedliche Auffassungen gibt.

Um die Zusammenarbeit zwischen dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat weiter zu intensivieren, wurde die Einführung eines „Aktionsplans Lebensmittelhandwerk“ vereinbart. In einem regelmäßigen Austausch auf Arbeitsebene sollen konkrete Handlungsnotwendigkeiten für das Lebensmittelhandwerk aufgeführt werden. Hierbei spielen verschiedene Themenbereiche, wie zum Beispiel Heimat und ländliche Räume, Resilienz im Krisenfall, Nachhaltigkeit sowie regionale Wirtschaftskreisläufe eine Rolle.

11.10.2025

AG LEBENSMITTELHANDWERK SPRICHT MIT AUSSCHUSS FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

Auf der Grünen Woche in Berlin kamen Vertreter des Deutschen Lebensmittelhandwerks mit Mitgliedern des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat des Deutschen Bundestages zusammen. Ziel des Austauschs: Die besondere Rolle des Lebensmittelhandwerks als verbrauchernahe, hochwertige und nachhaltige Versorgungssäule sichtbar machen – und klar benennen, wo politische Rahmenbedingungen dringend nachgebessert werden müssen.

Das Treffen fand am Messestand des Bäckerhandwerks im Rahmen der Grünen Woche statt. In einem gemeinsamen Positionspapier überreichte Herbert Dohrmann, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft und Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, zusammen mit dem Gastgeber Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, die Forderungen des Lebensmittelhandwerks an die Politik.

Zu einem ausführlichen Folgetreffen und einem ausführlichen Austausch kam es einige Zeit später auf Einladung des Vorsitzenden des Bundestagsausschusses, Hermann Färber MdB/CDU. Diese Runde bot die Gelegenheit, auch wichtige Anliegen des Fleischerhandwerks vertieft zu erläutern und anhand konkreter Praxisbeispiele mit den Abgeordneten zu diskutieren.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft, verdeutlichte, dass die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe weiter angespannt ist. Schwache Umsatzentwicklungen, Investitionszurückhaltung, steigende Energie-, Rohstoff- und Personalkosten sowie eine zunehmend erreichte Preisgrenze bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern belasten die Betriebe erheblich.

Ein weiterer Schwerpunkt waren insbesondere praktische Fragen rund um das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, Belastungen im Mess- und Eichwesen, die Benachteiligung durch das Arbeitszeitgesetz sowie weitere regulatorische Vorgaben, die in handwerklichen Betrieben häufig mit unverhältnismäßigem Aufwand verbunden sind.

Auch das Thema Bürokratieabbau nahm breiten Raum ein. Der DFV-Präsident machte deutlich, dass politische Zusagen zu Entlastungen in den Gesetzgebungsverfahren häufig nicht in ausreichendem Maße ankommen. Als Sprecher der AGLMHW warb Dohrmann dafür, neue Regelungen vor ihrer Verabschiedung konsequenter einem echten Praxischeck zu unterziehen.

Schließlich wurde auch die Rolle des Lebensmittelhandwerks in Krisensituationen angesprochen. Die Betriebe sind ein zentraler Bestandteil der regionalen Versorgung. Damit sie diese Funktion auch in Krisenzeiten erfüllen können, müssen sie in politischen Vorsorge- und Krisenkonzepten stärker mitgedacht werden.

27.01.2026
26.05.2026

DFV PRÄSENTIERT DAS FLEISCHERHANDWERK BEIM PKM-SOMMERFEST

Beim traditionellen Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand (PKM) der CDU/CSU-Bundestagsfraktion war der Deutsche Fleischer-Verband auch in diesem Jahr durch DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Vizepräsident Konrad Ammon vertreten und präsentierte das Fleischer-



Vertreter der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk mit Mitgliedern des Bundestagsausschusses. 5. von links: Ausschussvorsitzender Hermann Färber, 7. von links: DFV-Präsident Herbert Dohrmann.



DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Vizepräsident Konrad Ammon begrüßen Bundeskanzler Friedrich Merz am Stand des DFV

handwerk im politischen Berlin. Gemeinsam mit der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks sorgte der DFV an einem eigenen Stand für einen kulinarischen Beitrag für die rund 1.500 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Verbänden. Gleichzeitig nutzte die Verbandsspitze das Treffen für zahlreiche politische Gespräche.

Seit vielen Jahren zählt das PKM-Sommerfest zu den wichtigen Netzwerkveranstaltungen im politischen Berlin. Höhepunkt des Abends war die Festrede von Bundeskanzler Friedrich Merz, der die Bedeutung des Mittelstands für die wirtschaftliche Zukunft Deutschlands hervorhob.

Eine besondere Anerkennung für den DFV und die Nationalmannschaft war der erneute Besuch des Bundeskanzlers am Stand des DFV. Wie bereits im vergangenen Jahr kam Friedrich Merz der Einladung des DFV-Präsidiums nach und nahm sich die Zeit, mit den Verbandsvertretern und Mitgliedern der Nationalmannschaft zu sprechen.

Auch abseits des Standes repräsentierte der DFV sowie die Mitglieder der Nationalmannschaft das Fleischerhandwerk mit großer Professionalität. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, mit den jungen Fleischerinnen und Fleischern ins Gespräch zu kommen und mehr über das Handwerk, die Ausbildung und moderne Fleischspezialitäten zu erfahren. Vertreten durch DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Vizepräsident Konrad Ammon sowie Daniela Pewny, Leiterin des Hauptstadtbüros, konnte der Verband bestehende Kontakte pflegen und neue knüpfen.

02.07.2026

DFV-PRÄSIDENT DOHRMANN ERNEUT INS ZDH-PRÄSIDIUM GEWÄHLT

Im Rahmen des Deutschen Handwerkstags in Frankfurt am Main wurde der Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herbert Dohrmann, erneut in das Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks gewählt. Er vertritt dort auch die gesamte Gruppe der Verbände des Lebensmittelhandwerks. Der DFV-Präsident wurde Ende 2022 erstmals in das Führungsgremium des deutschen Handwerks gewählt.

Dohrmann wurde zusätzlich in ein weiteres wichtiges Amt in der Handwerksorganisation gewählt. Er übernahm den Vorsitz des Finanzausschusses des Unternehmerverband Deutsches Handwerk (UDH). Der UDH ist die Verbändesäule des ZDH, neben dem Deutschen Handwerkskammertag (DHKT), der durch die Handwerkskammern gebildet wird.

Wiedergewählt wurde auch Jörg Dittrich als Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks. Die ZDH-Vollversammlung hat den Dachdeckermeister und Präsidenten der Handwerkskammer Dresden einstimmig im Amt bestätigt. Mit seiner Wiederwahl tritt Dittrich seine zweite Amtszeit als ZDH-Präsident an. Er wird den Posten an der Spitze der Handwerksorganisation bis Ende 2028 einnehmen.

05.12.2025

STAATSSEKRETÄRIN CONNEMANN ZU BESUCH IM FLEISCHERHANDWERK

Die Parlamentarische Staatssekretärin bei der Bundesministerin für Wirtschaft und Energie, Gitta Connemann, die auch Mittelstandsbeauftragte der Bundesregierung ist, besuchte die



Ortstermin in der Fleischerei, von rechts: Nora Seitz MdB, Fleischermeister Jens-Uwe Bünger, Staatssekretärin Gitta Connemann MdB, HWK-Präsidentin Carola Zarth und DFV-Haustadtbüroleiterin, Daniela Pewny

Fleischerei Jens-Uwe Bünger in Berlin. Sie traf dort zusammen mit Nora Seitz, Fleischermeisterin und Mitglied des Deutschen Bundestages, und der Leiterin des DFV-Hauptstadtbüros, Daniela Pewny. Begleitet wurde der Termin außerdem von der Berliner Handwerkskammerpräsidentin Carola Zarth.

Zentraler Punkt des Besuchs war die Novellierung des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes. Hier wurde neu geregelt, dass handwerkliche Fleischereien aus dem Geltungsbereich des Gesetzes herausgenommen werden, was zu einer spürbaren Entlastung bei bürokratischen Auflagen führt. Die Staatssekretärin machte sich vor Ort ein Bild von den Gegebenheiten in der Fleischerei und den Möglichkeiten.

Darüber hinaus wurde auch die Notwendigkeit weiterer Entlastungsschritte besprochen. Vor allem bei Aufzeichnungs- und Kennzeichnungsvorschriften besteht erheblicher Handlungsbedarf. Durch Vereinheitlichungen und durch eine Stärkung des Verkaufsgesprächs zur Kundeninformation lassen sich schnell Entlastungen realisieren, ohne die berechtigten Informationsbedürfnisse der Kunden zu missachten.

01.12.2025

HANDWERK UND KONTROLLEURE GEMEINSAM GEGEN BÜROKRATIE

In der Geschäftsstelle des Deutschen Fleischer-Verbandes kam es zu einem ausführlichen Austausch zwischen der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk und dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK). Ziel war es, gemeinsame Vorschläge für einen deutlichen Bürokratieabbau bei Kontroll-, Dokumentations- und Kennzeichnungsvorschriften zu erarbeiten.

Der BVLK war vertreten durch den Bundesvorsitzenden Maik Maschke und seinen Stellvertreter Manuel Klein. Sie betonten die dringende Notwendigkeit, bestimmte Aufzeichnungspflichten zu straffen, da diese nicht nur zu nutzlosen Belastungen in den Unternehmen führen, sondern obendrein die Kontrollpraxis unnötig erschweren. Auch beklagten sie, dass inzwischen rund um die Überwachung vielerorts behördliche Doppelstrukturen geschaffen wurden, die nicht nur ineffizient sind, sondern häufig zu unterschiedlichen Auffassungen führen.

In diesen Punkten gab es große Übereinstimmung mit den Vertretern des Lebensmittelhandwerks. Neben den Hauptgeschäftsführern des Bäckerverbandes und des DFV, Dr. Friedemann Berg und Martin Fuchs, waren auch die ZDH-Referatsleiterin Ute Pesch sowie Thomas Trettwer und Dr. Farina Mieloch vom Deutschen Fleischer-Verband an der Gesprächsrunde beteiligt. Aus der Sicht der Unternehmen



Vertreter der AG Lebensmittelhandwerk des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) und dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK): von links: Thomas Trettwer (DFV), Dr. Farina Mieloch (DFV), Ute Pesch (ZDH), Martin Fuchs (DFV), Manuel Klein (BVLK), Maik Maschke (BVLK) und Dr. Friedemann Berg (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks)

Sichere Strukturen erhalten



"Hope for the best, prepare for the worst." Sich auf das Schlimmste vorzubereiten, um weiter auf das Beste hoffen zu können. Dieser Leitsatz einer vorausschauenden Verteidigungsfähigkeit hat bedauerlicherweise zuletzt wieder deutlich mehr an Aktualität gewonnen. Nicht wenige sehen unser Land schon jetzt in feindseligen Auseinandersetzungen, wenngleich (noch) ohne Waffen, sondern mit Cyberattacken, Spionage und Sabotage. Und tatsächlich: Selbst ein heißer Krieg wird nicht mehr ausgeschlossen, manch einer hält ihn gar für wahrscheinlich.

Es wehrt sich alles in einem, sich überhaupt mit dieser Vorstellung zu beschäftigen, und doch scheint es geboten: Was wäre, wenn ...?

Über Jahrzehnte hat man solche Überlegungen nicht nur versäumt, man hat sie schlicht für völlig unnötig gehalten. Das hat sich zuletzt dramatisch geändert. Mehr und mehr wird bewusst, wie komplex die Aufgaben sind, die mit einer Vorbereitung aufs Schlimmste verbunden sind. Dabei geht es natürlich vordringlich um Schutz und Verteidigung des Landes und der Menschen. Allein das sicherzustellen ist schon eine Herkulesaufgabe, wie immer deutlicher wird. Und doch ist es damit allein nicht getan.

Es geht dann auch um Versorgungssicherheit. Energie, Wasser, Kommunikation, aber natürlich auch Lebensmittel in ausreichender Menge und Qualität, all das muss dann noch so funktionieren, dass das Militär und die Zivilbevölkerung ausreichend versorgt sind. Eine gigantische Aufgabe, vor allem auch deshalb, weil heute vieles miteinander vernetzt und dadurch angreifbar ist. Ein einziger gezielter Hackerangriff auf Stromnetze kann da schon verheerende Folgen haben.

Bei der Lebensmittelversorgung können dezentrale Strukturen von großem Vorteil sein. Wenige große Industriebetriebe oder Verteilzentren sind leichter auszuschalten als viele kleinere Versorger, die über das Land verteilt sind. Aus dieser Erkenntnis folgt zweierlei: Einerseits rückt dadurch das regionale Lebensmittelhandwerk in eine wichtige Rolle. Und andererseits stellt das die Politik vor die Aufgabe, die Rahmenbedingungen heute so zu setzen, dass diese dezentralen Strukturen noch funktionsfähig sind, wenn sie im schlimmsten Fall gebraucht werden.

Die Rolle des Fleischerhandwerks für die Sicherstellung einer widerstandsfähigen Versorgung wird deshalb eines der wichtigen Themen des Verbandstags sein. Dazu gehört die Frage, was die Unternehmen heute tun können, um gut vorbereitet zu sein, aber auch, welche Rahmenbedingungen wir brauchen, um dezentrale Strukturen zu stärken. Seien wir vorbereitet, dann lässt sich damit das Schlimmste hoffentlich verhindern.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

sind insbesondere Doppelaufzeichnungen und die Pflicht zur Dokumentation von einwandfreien Überprüfungsergebnissen ein Ärgernis.

In der Runde wurde vereinbart, Schritte gegen überbordende Bürokratie abzustimmen und nach Möglichkeit zu koordinieren. Gemeinsamkeiten werden beispielsweise bei einer möglichen Vereinfachung von Dokumentationen von Kühltemperaturen oder auch zu Strukturfragen der Lebensmittelüberwachung und Straffung von Zuständigkeitsfragen gesehen. Auch die Systematik der Risikobewertung zur Festlegung der Kontrollhäufigkeit muss in diesem Zusammenhang überarbeitet werden.

04.12.2025

EINTRAG INS GOLDENE BUCH DER STADT GOTHA

Vor 150 Jahren wurde der Deutsche Fleischer-Verband in Gotha gegründet. Aus Anlass dieses Jubiläums lud der Oberbürgermeister der Stadt Gotha, Knut Kreuch, das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes ein, sich in das Goldene Buch der Stadt einzutragen. Die feierliche Zeremonie fand im Alten Rathaus von Gotha im Rahmen einer Präsidiumssitzung statt.



Gezeichnet wurde der Eintrag ins Goldene Buch vom DFV-Präsidium. 3. von rechts: Gothas Oberbürgermeister Knut Kreuch, daneben DFV-Präsident Herbert Dohrmann.

ERGEBNISSE DER MINIJOB-BEFRAGUNG IN DIE POLITISCHE DISKUSSION EINGESPEIST

Die Ergebnisse der Mitgliederbefragung, die der DFV im Juli zu den politischen Plänen rund um eine Reform der geringfügigen Beschäftigung durchgeführt hat, wurden in die politische Debatte zu diesem Vorhaben eingebracht. Sowohl die Bundesministerin für Arbeit und Soziales, Bärbel Bas, als auch die Mitglieder des Bundestagsausschusses für Arbeit und Soziales wurden vom DFV angeschrieben und mit einer Auswertung der Befragung versorgt. Dabei wurde auf die großen Bedenken der Unternehmen hingewiesen, falls bei einer Reform wichtige Punkte außer Acht gelassen werden. Vor allem die Sorge, dass die Bereitschaft zur Arbeit nachlässt, wenn diese für viele sehr attraktive Möglichkeit des Hinzuverdienstes wegfällt, wurde dabei hervorgehoben.

Bewusst wurde in diesem ersten Schritt darauf verzichtet, weitreichende Forderungen zu der angestrebten Reform aufzustellen. Einerseits befindet sich die politische Debatte noch in einem Anfangsstadium, andererseits kommt es darauf an, die möglichen Änderungen im Kontext der deutlich breiter angelegten Neuordnung der sozialen Sicherungssysteme zu bewerten. Deshalb wurde zunächst ein sachlicher Beitrag zur Debatte geleistet, der auf einer repräsentativen Befragung der Branche beruht. Verbunden wurde diese Eingabe mit der Aufforderung, die Sorgen der Beschäftigten und der Unternehmen bei einer Neuregelung ernst zu nehmen und zu berücksichtigen.

13.08.2026

135. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG IN NÜRNBERG

Der Deutsche Fleischer-Verbandstag fand am 19. und 20. Oktober 2025 auf Einladung der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte in Nürnberg statt. Neben den Delegierten aus ganz Deutschland nahmen zahlreiche Vertreter aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik teil.

Präsident Herbert Dohrmann erläuterte zu Beginn die Erwartungen der Branche an die neue Bundesregierung und blickte auf die drei prägenden Veranstaltungen des DFV im Jahr 2025 zurück: die IFFA in Frankfurt, die Eröffnung des Hauptstadtbüros sowie die Feier zum 150-jährigen Bestehen des Verbandes in Berlin. Im Mittelpunkt stand anschließend eine Podiumsdiskussion unter dem Motto „Starkes Handwerk – starke Lösungen“. Gemeinsam mit Vizepräsident Konrad Ammon diskutierte Präsident Dohrmann mit Benjamin Koithahn, Alina Henrici, Christoph Grabowski und Mathias Senn über die Zukunft des Fleischerhandwerks aus Sicht der jungen Generation.

Im Fokus standen die Themen Rohstoffbeschaffung und Einkaufspreise, Kundenverhalten, Personalsituation, Bürokratie sowie die Frage, wie sich das Fleischerhandwerk in den kommenden zehn bis zwanzig Jahren entwickeln wird. Die jungen Handwerksvertreter bewerteten die Zukunft der Branche insgesamt positiv, machten jedoch zugleich deutlich, dass die Herausforderungen für wirtschaftlichen Erfolg in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen haben.

Am zweiten Tag trat die Delegiertenversammlung als höchstes Gremium des DFV zusammen. Zu Beginn wurde der Generalsekretär des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH), Holger Schwannecke, online zugeschaltet. Er schilderte



Eröffnungsveranstaltung des Deutschen Fleischer-Verbandstages im Oktober 2025 in Nürnberg

seine Einschätzung der aktuellen politischen Lage in Berlin und verwies auf die zentralen Herausforderungen für die Bundesregierung: die strukturelle Wachstumsschwäche, den Investitionsbedarf bei der Infrastruktur, bürokratische Belastungen sowie die notwendige Zukunftssicherung der sozialen Sicherungssysteme. Zudem ging er auf die schwierigen internationalen Rahmenbedingungen ein. Anschließend berichtete Präsident Dohrmann über die Aktivitäten des DFV zur Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für das Fleischerhandwerk. Besonders hervorzuheben sind mehrere Gespräche mit dem Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, Alois Rainer, der als selbstständiger Fleischermeister die Anliegen der Branche aus eigener Erfahrung kennt. Zudem kündigte Dohrmann den Aufbau einer Plattform an, über die die Mitglieder des DFV künftig unkompliziert über Fördermöglichkeiten informiert werden sollen.

Im weiteren Verlauf legten die vier Vizepräsidenten Rechenschaft über die Arbeit in ihren Ressorts ab und gaben einen Ausblick auf die Schwerpunkte des kommenden Jahres. Nach der Behandlung der Regularien, insbesondere der Finanz-



Mitgliederversammlung des DFV im Oktober 2025 in Nürnberg

Mitgliederversammlung des DFV am 20. Oktober 2025: Kurzbericht aus den Ressorts



Im Mittelpunkt standen das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, dessen Einführung erneut verschoben wurde, die Leitsatzarbeit des DFV in der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission – insbesondere im Bereich Schinken –, die Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte sowie die Überarbeitung und Notifizierung der DFV-Leitlinie zur guten Hygienepraxis. Diese wurde nicht nur aufgrund geänderter gesetzlicher Vorgaben erforderlich, sondern auch, um neue technologische Entwicklungen zu berücksichtigen. Weitere Themen waren die Entwaldungsverordnung, das Seuchengeschehen, insbesondere ASP und MKS, sowie die neue Verpackungsverordnung.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Vorgestellt wurde die aktuelle Marketingstrategie des DFV, die auf den Ausbau der digitalen Kommunikation, die sozialen Medien sowie die Einbindung der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks setzt. Um deren Veranstaltungen zur Werbung für das Fleischerhandwerk besser zu bündeln und sichtbar zu machen, wurde die „Deutschlandreise" entwickelt. Zudem wurden die Internetauftritte des DFV barrierefrei gestaltet und inhaltlich überarbeitet. Ein weiteres Thema war die f-Marke, das Erkennungszeichen des deutschen Fleischerhandwerks, die zunehmend auch von Innungsmitgliedern ohne Fleischer-Fachgeschäft, etwa Filialisten des Lebensmitteleinzelhandels, angefordert wird. Dieser Entwicklung gilt es entgegenzuwirken.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Behandelt wurden die Themen Mindestlohn, die allgemeine wirtschaftliche Lage des Fleischerhandwerks sowie die Tarifverhandlungen in den Ländern. Weitere Schwerpunkte waren die Zusammenarbeit des DFV mit dem Internationalen Metzgermeisterverband auf europäischer Ebene sowie die Kooperation im Bereich der Qualitätssicherung mit den USA, Australien, Japan und weiteren asiatischen Staaten. Diese Zusammenarbeit findet insbesondere im Rahmen der Wettbewerbe zur IFFA statt und hat gemeinsam mit weiteren Aktivitäten dazu beigetragen, die Kooperationsverträge mit der Messe Frankfurt fortzuführen. Zudem wurde die konstruktive Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft hervorgehoben.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Zu Beginn ihrer Rede verabschiedete sich Nora Seitz aus dem Präsidium, da sie in den Deutschen Bundestag gewählt wurde und ihr die Zeit für das Ehrenamt im DFV künftig nicht mehr zur Verfügung steht. Anschließend berichtete sie über die Neuordnung des Verkaufsberufs, die weiterhin auf sich warten lässt. Ein weiterer Schwerpunkt war der Ausbau der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und deren Einsätze. Hinzu kamen die Entwicklung neuer Wettbewerbe, insbesondere der Skills, sowie die Digitalisierung des Berichtswesens einschließlich der Überarbeitung sämtlicher Kontrollfragen.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung



„Starkes Handwerk – starke Lösungen". Diskussion mit Benjamin Koithahn, Vizepräsident Konrad Ammon, Mathias Senn, Alina Henrici, Christoph Grabowski und Präsident Herbert Dohrmann.

planung für das nächste Jahr, stand eine Ergänzungswahl zum DFV-Präsidium auf der Tagesordnung. Vizepräsidentin Nora Seitz hatte ihr Amt niedergelegt, um sich stärker ihrer Tätigkeit als Bundestagsabgeordnete zu widmen. Zu ihrem Nachfolger wählte die Delegiertenversammlung mit großer Mehrheit Christian Lohff.

Als Begleitprogramm veranstaltete die gastgebende Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte einen Empfang der Kolleginnen und Kollegen aus ganz Deutschland auf der Kaiserburg Nürnberg. Als Ort für den Verbandstag 2026 wurde Mainz gewählt.

06.11.2025

KLAUSURTAGUNG DES DFV-PRÄSIDIUMS IN GOTHA

Im Nachgang zum Verbandstag in Nürnberg hat sich das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) in einer zweitägigen Klausurtagung mit den Zielen und Aufgaben der nächsten zwölf Monate beschäftigt. Anlässlich des 150-jährigen Bestehens des DFV fand die Tagung auf Einladung des Oberbürgermeisters in der Gründungsstadt Gotha statt. Vor der Tagung im Ratssaal der Stadt trug sich das Präsidium ins Goldene Buch der Stadt ein.

Inhaltlich ging es bei der Klausurtagung, an der neben den Präsidiumsmitgliedern auch hauptamtliche Mitarbeiter des DFV teilnahmen, vor allem um möglichst konkrete Zielvereinbarungen für 2026. Dabei wurden auch Themen aufgegriffen, die zuvor schon beim Verbandstag im Oktober in Nürnberg mit den Delegierten besprochen wurden.

Als Schwerpunkt der politischen Arbeit wurde notwendige Stärkung der regionalen und dezentralen Strukturen in der Lebensmittelversorgung festgelegt. Dieser Punkt soll hinsichtlich möglicher Krisenfälle in den Vordergrund geschoben werden, insbesondere mit dem Argument, dass diese Strukturen heute gefördert werden müssen, um in möglichen Spannungsfällen eine sichere Versorgung der Bevölkerung gewährleisten zu können. Diese Entlastung muss vor allem durch eine konsequente Entbürokratisierung und gerechte Rahmenbedingungen gewährleistet werden, beispielsweise durch einheitliche Untersuchungs- und Entsorgungsgebühren.

Um diese Ziele zu erreichen, sollen zusätzlich zu den laufenden Gesprächen mit der Bundeswehr gezielt auch Politiker und Spitzenbeamte angesprochen werden, in deren Aufgabenfeld der Zivilschutz fällt. Das DFV-Hauptstadtbüro in Berlin wird hierzu gezielt auf diesen Kreis von Verantwortlichen zugehen.

Weiterer wichtiger Beratungskomplex war die Fachkräftegewinnung und die Ausbildung im Fleischerhandwerk. Der Berufsbildungsausschuss, in dem möglichst alle Mitgliedsverbände vertreten sein sollen, wird sich nicht nur mit der zeitgerechten Neuordnung der beiden Ausbildungsberufe des Fleischerhandwerks beschäftigen, sondern auch mit der Frage,



Klausurtagung des DFV-Präsidiums im Ratssaal der Stadt Gotha, wo der Verband vor 150 Jahren gegründet wurde.

welche Ausbildungs- und Fortbildungsangebote in Zukunft nötig sein werden, um den Arbeits- und Fachkräftebedarf der Zukunft zu sichern.

23.11.2025

TAGUNGEN DES GESAMTVORSTANDES DES DFV

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

Der Gesamtvorstand tagte im Berichtsjahr insgesamt dreimal. Die erste Sitzung fand im Februar in Kassel statt. Auf der Tagesordnung standen die neue Fördermittelplattform des DFV, Überlegungen zur Neugestaltung der Mitgliederstruktur, die Fachkräftegewinnung und Ausbildung, die Wahlen für die DFV-Gremien sowie aktuelle Gesetzgebungsverfahren. Dazu gehörten unter anderem das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, die Umsatzsteuer auf Speisen in der Gastronomie, das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, die Mess- und Eichgebührenverordnung, die Europäische Entwaldungsverordnung, die Europäische Nachhaltigkeitsberichterstattung sowie die

Tagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes



Regionaltagung in Siegburg



Regionaltagung in Hannover

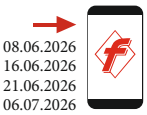


Regionaltagung in Würzburg



Gesamtvorstandssitzung in Kassel

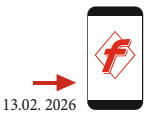
europäischen Omnibuspakete. Darüber hinaus befasste sich der Gesamtvorstand mit der Vorbereitung der Regionaltagungen. Die zweite Sitzung fand im Juli als Onlineveranstaltung statt und umfasste einen einzigen Tagesordnungspunkt. Gegenstand war die geplante Beteiligung des Fleischerhandwerks mit einem eigenen Stand an der Internationalen Grünen Woche 2026. Der Gesamtvorstand beschloss die Teilnahme einstimmig, da dort mit erheblicher politischer Präsenz zu rechnen ist. Die dritte Sitzung wurde im September durchgeführt. Im Mittelpunkt standen der Haushalt für das Jahr 2027 sowie die Vorbereitung der Mitgliederversammlung in Mainz.



REGIONALTAGUNGEN DES DFV

Nach 19 Jahren Obermeistertagungen des DFV stehen diese Veranstaltungen seit fünf Jahren allen interessierten Mitgliedern des DFV offen und wurden zu Regionaltagungen weiterentwickelt. Im Frühjahr 2026 fanden die inhaltlich identischen Regionaltagungen wie in den Jahren zuvor an drei Standorten statt: in Siegburg, Hannover und Würzburg. Sie dienen dem intensiven fachlichen Austausch mit den Mitgliedern des organisierten Fleischerhandwerks.

Im Rahmen der Regionaltagungen wurden die aktuelle wirtschaftliche Situation des Fleischerhandwerks sowie die allgemeinen Rahmenbedingungen analysiert und Prognosen für die zukünftige Entwicklung, schwerpunktmäßig im Hinblick auf die Preisentwicklung, diskutiert. Weitere Schwerpunkte bildeten die politische Arbeit des Verbandes, insbesondere vor dem Hintergrund des neuen Hauptstadtbüros des DFV, sowie die neue Fördermitteldatenbank. Darüber hinaus standen die Gewinnung von Auszubildenden und Fachkräften, Möglichkeiten zur Erweiterung des Mitgliederkreises, der Aufbau strategischer Partnerschaften sowie aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht auf der Agenda. Ebenfalls diskutiert wurden geeignete Kommunikationswege, um die Mitglieder wirksam zu erreichen. Dabei wurde insbesondere die Bedeutung der Fachpresse hervorgehoben.



ONLINE: INFO-VERANSTALTUNG FÜR ALLE DFV-MITGLIEDER

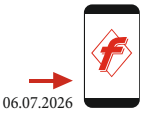
Zur Jahresmitte hat der Deutsche Fleischer-Verband seine Mitglieder in einer Online-Veranstaltung über aktuelle politische und rechtliche Themen sowie über Unterstützungsangebote des Verbandes informiert. Präsident Herbert Dohrmann gab gemeinsam mit dem DFV-Hauptamt einen Überblick über die derzeitige politische Arbeit des Verbandes, laufende Gesetzesvorhaben und neue rechtliche Regelungen.

Ein Schwerpunkt der Veranstaltung lag auf aktuellen Gesetzesvorhaben. Angesprochen wurden unter anderem das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, die Umsetzung der NIS2-Richtlinie im Bereich Cybersicherheit, neue Vorgaben im Verpackungsrecht, Fragen des Bürokratierückbaus sowie die Themen Arbeitszeit und Arbeitszeiterfassung.

Darüber hinaus informierte der DFV über die geplante Videoüberwachung bei der Schlachtung. Dabei wurde insbesondere auf die vorgesehene Ausnahme für kleine Betriebe hingewiesen. Der DFV bewertet diese Ausnahme grundsätzlich positiv, setzt sich aber dafür ein, dass mögliche Anordnungen nur bei konkreten Verstößen erfolgen und handwerkliche Betriebe nicht mit unverhältnismäßigen Kosten oder zusätzlicher Bürokratie belastet werden.

Auch die geänderten Grenzwerte im Zusammenhang mit Listeria monocytogenes wurden erläutert. Für die Betriebe wurden dabei nicht nur die rechtlichen Änderungen eingeordnet, sondern auch die vorhandenen Hilfsangebote des DFV vorgestellt.

Der DFV machte deutlich, dass er die Interessen seiner Mitglieder auch weiterhin eng gegenüber Politik, Verwaltung und Behörden begleitet und auf praxistaugliche Lösungen für handwerkliche Betriebe hinwirkt. Hierfür bleibt der direkte Austausch zwischen Verband und Mitgliedsbetrieben von wesentlicher Bedeutung.



Lautstärke schafft Aufmerksamkeit – Vertrauen schafft Einfluss



Lobbyismus hat keinen guten Ruf. Man denkt schnell an Hinterzimmer und unseriöse Einflussnahme. Dabei wäre Politik ohne Lobbyismus nicht unabhängiger, sondern häufig schlechter informiert. Die tägliche Arbeit des DFV zeigt vor allem etwas anderes: Lobbyismus ist der organisierte Austausch zwischen Politik und Praxis. Und den braucht eine funktionierende Demokratie.

Niemand kann alle praktischen Folgen eines Gesetzes aus eigener Anschauung kennen. Dafür braucht Politik den Austausch mit denen, die wissen, was eine Vorschrift im Alltag auslöst. Genau darin liegt die Aufgabe des DFV. Wir treffen keine politischen Entscheidungen, das tun Parlament und Regierung. Aber wir liefern Fachwissen, zeigen Folgen auf und schlagen Lösungen vor. Beim Fleischerhandwerk geht es dabei oft um Details, die auf dem Papier klein aussehen, im Betrieb aber erheblichen Aufwand verursachen. Eine zusätzliche Dokumentationspflicht, eine unklare Kennzeichnung oder eine schlecht abgestimmte Frist kann über Mehrarbeit, Kosten und auch über die Umsetzbarkeit entscheiden. Eine wesentliche Aufgabe des DFV ist deshalb „Übersetzungsarbeit". Aus der Erfahrung im Betrieb muss ein Argument werden, mit dem Abgeordnete, Ministerien und Fachreferate arbeiten können. Dazu gehören konkrete Beispiele, belastbare Zahlen und eine klare Antwort auf drei Fragen: Wo liegt das Problem? Was bewirkt der politische Vorschlag in der Praxis? Und wie könnte eine bessere Lösung aussehen? Je früher wir diese Informationen in ein Verfahren einbringen, desto größer ist die Chance, dass diese berücksichtigt werden.

Ein langer Forderungskatalog hilft dabei selten. Nützlich sind Informationen, die rechtzeitig kommen und verständlich wie lösungsorientiert aufbereitet sind. Hier übernimmt der DFV eine wichtige Aufgabe. Wir übersetzen die Erfahrungen des Fleischerhandwerks in eine Sprache, mit der Politik arbeiten kann. Dafür brauchen wir Beispiele aus den Betrieben genauso wie belastbare Argumente, klare Positionen und gute Kontakte zu Abgeordneten, Ministerien und Verbänden – und das stets mit einem seriösen Auftritt. Natürlich lässt sich mit Zuspitzung und Gepolter Aufmerksamkeit erzeugen. Das kann für eine Schlagzeile oder einen viel geteilten Beitrag reichen. Politische Kommunikation endet aber nicht bei Aufmerksamkeit. Wer dauerhaft Gehör finden will, braucht Glaubwürdigkeit. Darin liegt die Stärke des DFV: wir führen Gespräche seriös, kompetent und unaufgeregt. Wir sind klar in der Sache, ohne den Gesprächspartner zum Gegner zu erklären. Und wir bleiben auch dann verlässlich, wenn uns die Antwort zunächst nicht gefällt.

Diese Art der Lobbyarbeit ist selten spektakulär. Sie besteht aus Vorbereitung, Gesprächen, Nachfragen und oft aus langen Wegen zu kleinen Änderungen. Auch deshalb ist der DFV in Berlin präsent. Wir bringen die Wirklichkeit der Fleischereien dorthin, wo Gesetze vorbereitet und beraten werden.

Mit Lautstärke kommt man vielleicht in die Schlagzeile. Mit Sachkenntnis, Ausdauer und Vertrauen kommt man an den Tisch. Und nur dort lässt sich auf Dauer etwas bewegen.

Daniela Pewny, Leiterin Hauptstadtbüro



„Zwischen Innovation und Überwachung“

Vizepräsident Konrad Ammon

Die Diskussion um die geplante Videoüberwachung in Schlachtbetrieben wird erneut mit großer Intensität geführt. Dabei entsteht schnell der Eindruck, Kameras seien der entscheidende Schlüssel für mehr Tierschutz. Aus Sicht des Fleischerhandwerks greift diese Sichtweise aber deutlich zu kurz.

Denn im Handwerk entsteht Tierschutz nicht erst durch Kontrolle, sondern schon durch fachliche Qualifikation, Verantwortung und sorgfältige Arbeitsabläufe. Videotechnik kann dabei ein sinnvolles Instrument sein, etwa zur Unterstützung der betrieblichen Eigenkontrolle oder zum Schutz der Beschäftigten. Sie darf jedoch nicht zum Selbstzweck werden.

Deshalb ist es aus meiner Sicht einerseits richtig, dass der aktuelle Gesetzentwurf kleinere handwerkliche Schlachtbetriebe grundsätzlich von einer verpflichtenden Videoüberwachung ausnimmt. Die Strukturen im Fleischerhandwerk unterscheiden sich grundlegend von denen industrieller Schlachtbetriebe: Es wird in kleineren Einheiten gearbeitet, mit regionalen Lieferketten, kurzen Transportwegen und einer hohen persönlichen Verantwortung. Diese Unterschiede müssen sich auch in den Gesetzen widerspiegeln. Um das sicherzustellen, dürfen Ausnahmeregelungen nicht nur durch unbestimmte Einzelfallentscheidungen ausgehöhlt werden und die Anforderungen an Technik und Datensicherheit für Handwerksbetriebe müssen praktikabel bleiben.

Andererseits stehen wir gerade bei der handwerklichen Schlachtung vor großen Herausforderungen. Vor allem der Mangel an amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten könnte künftig eine breitere Nutzung moderner Technik notwendig machen. Die auf europäischer Ebene geplanten Erleichterungen beim Einsatz von KI und digitalen Verfahren in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung könnten hierfür Chancen bieten, die wir konstruktiv begleiten sollten.

Unser gemeinsames Ziel bleibt eine starke, regionale Schlachtung mit hohen Standards beim Tierwohl. Dafür braucht es keine Symbolpolitik, sondern Lösungen, die fachlich überzeugen und sich im handwerklichen Alltag bewähren.

WEBINAR: IST MEINE KÄLTEANLAGE ZUKUNFTSSICHER?

In einem gemeinsam vom Verband Deutscher Kälte-Klima-Fachbetriebe und dem Deutschen Fleischer-Verband durchgeführten Webinar wurden Fragen rund um den zukunftssicheren Betrieb von Kälteanlagen besprochen. Im Mittelpunkt standen dabei die konkreten Folgen für die betriebliche Praxis, insbesondere die schrittweise Verknappung fluorierter Kältemittel sowie neue Verwendungs- und Servicebeschränkungen. Diese können sich künftig auf Verfügbarkeiten, Kosten und Wartungsmöglichkeiten auswirken.

Es wurde dargelegt, dass bestehende Anlagen nicht vorschnell ersetzt werden müssen. Reparaturen und die Bereitstellung benötigter Ersatzteile bleiben grundsätzlich möglich. Dabei dürfen allerdings weder die enthaltene Menge an F-Gasen noch der GWP-Wert des eingesetzten Kältemittels oder die Leistung der Anlage erhöht werden.

Deutlich wurde zugleich, dass bei anstehenden Investitionen nicht allein der Anschaffungspreis entscheidend sein sollte. Betriebe sollten gemeinsam mit einem qualifizierten Kältefachbetrieb prüfen, welches Kältemittel eingesetzt wird, welche gesetzlichen Fristen gelten und ob die Anlage auch langfristig gewartet und betrieben werden kann. Zusätzlich sind die vorgeschriebenen Dichtheitskontrollen und Dokumentationspflichten zu beachten.

07.03.2026

INFOVERANSTALTUNGEN ZUR DFV-LEITLINIE FÜR EINE GUTE HYGIENEPARAXIS

Gemeinsam mit dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und dem Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg hat der Deutsche Fleischer-Verband die aktualisierte Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien vorgestellt. Die hybrid durchgeführte Informationsveranstaltung richtete sich an Verantwortliche aus den Betrieben sowie an Vertreterinnen und Vertreter der Lebensmittelüberwachung. Im Mittelpunkt standen die Neuerungen der Leitlinie, ihre Bedeutung für den betrieblichen Alltag und die Überwachungspraxis sowie die angepassten Vorgaben zu den mikrobiologischen Eigenkontrollen.

Eine ähnliche Veranstaltung fand auch in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz in Schleswig-Holstein unter Federführung des Fleischerverbandes Nord statt.

Die Veranstaltung beleuchtete für die anwesenden Fleischerinnen und Fleischer neben den Neuerungen der aktuellen Leitlinie auch die geänderten Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf Listerien.

EINHEITLICHE ANERKENNUNG DER LEITLINIE SICHERGESTELLT

Die notifizierte DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien bietet insbesondere in ihrer aktualisierten Version eine rechtssichere Grundlage bei der Umsetzung der bestehenden rechtlichen Vorgaben der Hygiene. Ein Erlass des Bundeslandes Niedersachsens sah eine Abkehr von den Inhalten der notifizierten Leitlinie bei den mikrobiologischen Eigenkontrollen vor.

Der DFV hat sich gemeinsam mit der wirtschaftsseitigen Koordinierungsstelle der Leitlinien beim Lebensmittelverband Deutschland an die Verantwortlichen in Niedersachsen gewandt, um eine Klärung zu erreichen.

Der betreffende Erlass wurde im Ergebnis angepasst und für die Zukunft konstruktive Gespräche vereinbart, die dabei helfen sollen, eine einheitliche Umsetzung der rechtlichen Vorgaben zu gewährleisten.

EINFÜHRUNG EINER VERPFLICHTENDEN VIDEOÜBERWACHUNG IN SCHLACHTSTÄTTEN

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat plant mit einer Änderung des Tierschutzgesetzes die Einführung einer verpflichtenden Videoüberwachung in Schlachtstätten. Kleinere handwerkliche Schlachtbetriebe (unter 1.000 GVE/Jahr) sollen grundsätzlich von der Pflicht ausgenommen bleiben, eine Videoüberwachung kann jedoch bei konkreten Hinweisen auf erhebliche Tierschutzverstöße angeordnet werden.

Der Deutsche Fleischer-Verband begrüßt die Ausnahme kleinerer Schlachtbetriebe gegenüber dem zuständigen Ministerium ausdrücklich. Darüber hinaus wird jedoch gefordert, dass eine Videoüberwachung nur bei konkreten

Seydelmann Schneidtrommel

Effektive Trennung für maximale Produktqualität

Seydelmann Gegr. 1843

Knorpel, Sehnen, Knochensplitter, Fremdkörper und Folienreste werden gesammelt und ausgeschleust, ohne weiter zerkleinert zu werden. Das System ermöglicht eine effiziente Aufwertung von Rohstoffen für die Herstellung hochwertiger Fleischwaren.



Hochleistungskutter K 120 und Automatenmischwolf AE 130 M mit Schneidtrommel

Effektivere Materialnutzung
ohne weitere Zerkleinerung unerwünschter Bestandteile

Erhöhter Durchsatz um 15–20%
im Vergleich zu konventionellen Schneidsätzen

Weniger Produktbeanspruchung + Energieeintrag: geringste Erwärmung von 1°C bis maximal 3°C

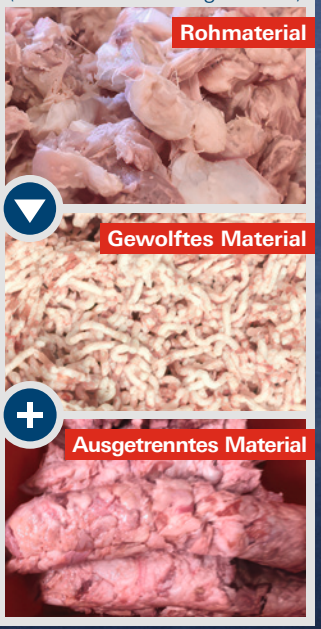
Niedrige laufende Kosten
durch geringsten Verschleiß und lange Standzeit

Anwendungsbeispiele:

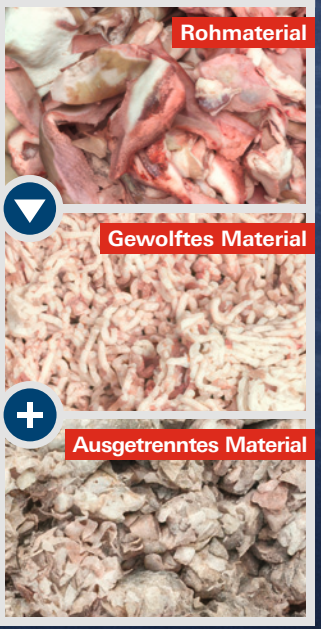
Schweineschultern
(1x getrennt)



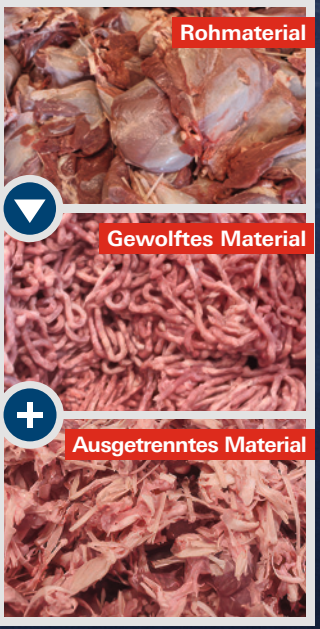
Separat aus Schritt 1
(ein weiteres Mal getrennt)



Schweineschwarte



Truthahn/Huhn



Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

Kutter **Feinstzerkleinerer**
Mischer **Produktionslinien**
Wölfe **Gebrauchtmaschinen**

Made in Germany

Viel beschlossen, wenig geklärt



Der allgemeinen Kritik, dass bei der Bundesregierung „da oben" nichts passiert, kann ich mich aus juristischer Sicht nicht anschließen. Fast täglich gehen neue Gesetzesentwürfe ein. Auch wenn diese das Fleischerhandwerk nicht alle unmittelbar betreffen, muss man feststellen, dass es an Aktivität nicht mangelt.

Das Problem liegt vielmehr darin, dass viele Vorhaben nicht vollständig durchdacht erscheinen. Im Hinblick auf die Umsetzung in der Praxis bleiben viele Fragen offen. Die Beteiligung der Betroffenen hat sich zwar zuletzt wieder verbessert. Doch umfangreiche Entwürfe werden nach wie vor mit zu kurzen Fristen zur Stellungnahme versandt. Das Bundesverfassungsgericht hat just klargestellt, dass es für Gesetzgebungsverfahren kein Tempolimit gibt. Dabei braucht eine gute Gesetzgebung Zeit, um Betroffene anzuhören, um Regelungsinhalte zu prüfen und um sie gegebenenfalls anzupassen. Sonst entsteht schnell der Eindruck, dass der politische Wille bereits feststeht, bevor die juristische Arbeit abgeschlossen ist.

Die Folgen zeigen sich dann nach der Verabschiedung neuer Regeln. Dann rätseln Unternehmen, Verbände und Behörden gemeinsam darüber, was der Gesetzgeber eigentlich gemeint haben könnte. Dabei hilft es auch nicht, wenn zuständige Ministerien sich auf den Standpunkt zurückziehen, dass Rechtsberatung nicht in ihren Zuständigkeitsbereich fallen würde. Umso unbefriedigender ist es, wenn die Klärung wesentlicher Fragen auf dem Rücken der Unternehmen durch Gerichte erfolgen muss.

Im Ergebnis kann nicht entscheidend sein, wie viele Gesetzesvorhaben innerhalb kurzer Zeit vorgelegt werden. Entscheidend muss bleiben, ob die Vorschriften verständlich, widerspruchsfrei und praktisch umsetzbar sind. Gesetzgebung ist kein politischer Leistungsnachweis, sondern juristisches Handwerk. Wer Gesetze im Sprint schreibt, zwingt die Praxis zum Hindernislauf.

Thomas Trettwer, Justiziar

und belastbaren Hinweisen auf erhebliche Verstöße anzuordnen sein soll. Auch sind die technischen und finanziellen Anforderungen an die Strukturen kleiner Betriebe anzupassen.

02.04.2026

TIERSEUCHENLAGE WEITER ANGESPANNT

Die Tierseuchenlage in Deutschland und Europa bleibt angespannt. Besonders die Afrikanische Schweinepest, die Aviäre Influenza, die Newcastle-Krankheit, die Blauzungenkrankheit sowie die Maul- und Klauenseuche erfordern weiterhin besondere Aufmerksamkeit. Der Deutsche Fleischer-Verband verfolgt die Entwicklungen fortlaufend. Zur Unterstützung der Mitgliedsbetriebe wurde ein Merkblatt erstellt, das die wichtigsten Tierseuchen, Handlungsempfehlungen für Betriebe sowie Hinweise für den Umgang mit Verbraucherfragen zusammenfasst. Da Maßnahmen stets von der jeweiligen Tierseuche und der regionalen Situation abhängen, empfiehlt der DFV eine frühzeitige Abstimmung mit den zuständigen Behörden.

SECHS JAHRE AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST IN DEUTSCHLAND

Sechs Jahre nach dem ersten Nachweis der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Deutschland ist die Seuche weiterhin aktuell. Insgesamt wurden bislang nahezu 9.300 ASP-Fälle bei Wildschweinen festgestellt.

Während sich die Lage in Brandenburg, Sachsen und Mecklenburg-Vorpommern eher entspannt und Sperrzonen teilweise aufgehoben werden, breitet sich die ASP seit 2024 vor allem in Südhessen und Rheinland-Pfalz sowie seit 2025 auch in Nordrhein-Westfalen weiter aus. Zudem wurden bundesweit 18 Ausbrüche in Hausschweinebeständen registriert, die meisten davon in Hessen.

Der Deutsche Fleischer-Verband weist darauf hin, dass trotz regionaler Erfolge weiterhin erhöhte Wachsamkeit erforderlich ist, da jederzeit neue Ausbrüche auftreten können.

UNBEKANNTES VIRUS BEI WIEDERKÄUERN NACHGEWIESEN

Das Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) hat Anfang August in Proben erkrankter Rinder aus Süddeutschland (insbesondere in Baden-Württemberg) ein bisher unbekanntes Virus nachgewiesen. Auch in der Schweiz und in Frankreich traten Infektionen auf. Die Tiere zeigten Fieber, Durchfall und einen Rückgang der Milchleistung. Ein Zusammenhang zu reproduktionsmedizinischen Symptomen, wie Aborten, Totgeburten und Fehlbildungen wird noch untersucht. Bei dem Erreger handelt es sich, wie das Schmallenbergvirus, um ein Orthobunyavirus. Die Übertragung dieser vorrangig in Afrika, Asien und Australien vorkommenden Viren erfolgt durch blutsaugende Gnitzen. Da diese besonders in den Sommermonaten bis in den Herbst hinein aktiv sind, wird mit einer weiteren mitunter auch zügigen Ausbreitung gerechnet. Auch die Möglichkeit und die Notwendigkeit einer Impfung wird geprüft. Nach bisherigem Kenntnisstand stellt der Erreger keine Gefahr für den Menschen dar. Der DFV hat über den Nachweis des neuen Virus frühzeitig informiert.

VERPFLICHTENDE ANWENDUNG DER TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG ERNEUT VERSCHOBEN

Die verpflichtende Einführung der staatlichen Tierhaltungskennzeichnung wurde erneut verschoben und soll nun erst zum 1. Januar 2027 beginnen. Die zusätzliche Zeit soll genutzt werden, um das Gesetz grundlegend zu überarbeiten und offene Fragen zur praktischen Umsetzung zu klären. Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) begrüßt die Verschiebung, da sie die Chance bietet, das Kennzeichnungssystem praxistauglicher und bürokratieärmer zu gestalten.

02.02.2026

ÜBERARBEITUNG DES TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNGSGESETZES

In einem vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) vorgelegten Referentenentwurf zur Änderung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes wurden nicht nur wie angekündigt Anpassungen zum sogenannten Downgrading und zur Einbeziehung

HAHLBROCK
Fahrzeugausbau

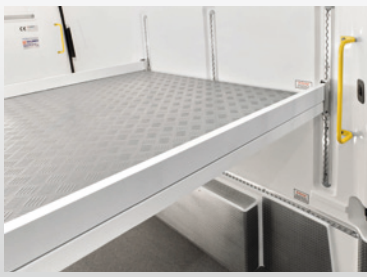
Die FrischdienstAusbauten von Hahlbrock

Temperaturgeführte Transportlösungen



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

ausländischer Ware vorgelegt. Der Entwurf sieht darüber hinaus insbesondere eine deutliche Ausweitung des Anwendungsbereichs auf verarbeitete sowie küchen- und verzehrfertige Lebensmittel und die Außer-Haus-Verpflegung vor.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) bewertet die vorgesehene Ausweitung kritisch, da sie aus seiner Sicht zu erheblichem bürokratischem und organisatorischem Mehraufwand führen würde, ohne einen entsprechenden Mehrwert für Verbraucher oder Tierwohl zu schaffen.

Der Verband fordert daher eine praxisgerechtere Ausgestaltung der Kennzeichnung, insbesondere für lose Ware im Thekenverkauf, sowie eine deutliche Entlastung kleiner und mittlerer Betriebe. Der DFV wird das weitere Gesetzgebungsverfahren eng begleiten und weiterhin praktikable Lösungen fordern.

Der DFV setzt sich insbesondere für einen einfachen Nachweis der Haltungsstufe über Lieferdokumente, eine vereinfachte Kennzeichnung im Bedienverkauf, die Möglichkeit des Downgradings (Kennzeichnung nach der niedrigsten Haltungsstufe bei gemischten Chargen) sowie eine Kontrolle durch die reguläre Lebensmittelüberwachung ein.

DFV LEHNT ABWICKLUNG DER TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG ÜBER PRIVATE SYSTEME AB

Im Rahmen der Überarbeitung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes hat eine Verbändeallianz gefordert, die Kennzeichnung nicht über ein staatliches Siegel, sondern über die bereits bestehenden Systeme aus der Wirtschaft abzuwickeln.

Der Deutsche Fleischer-Verband bewertete diesen Vorschlag gegenüber dem zuständigen Bundesministerium aus Sicht des Fleischerhandwerks als insgesamt kritisch, da eine solche Vorgehensweise mit zusätzlicher Bürokratie und Kosten verbunden wären und insbesondere kleine Betriebe benachteiligen könnten. Langfristig spricht sich der DFV für eine europaweit einheitliche Regelung aus, um Wettbewerbsnachteile und zusätzlichen Verwaltungsaufwand zu vermeiden.

24.09.2025

NOTIFIZIERUNG DES TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNGSGESETZES

Das nationale Tierhaltungskennzeichnungsgesetz wurde nach kurzer Stellungnahmefrist für die Verbände und die Bundesländer ohne sich aus der Anhörung ergebende Änderungen zur Notifizierung in Europa eingereicht.

Aufgrund der eingegangenen Stellungnahmen aus verschiedenen Mitgliedstaaten wurde die Stilhaltefrist bis Mitte November 2026 verlängert. Auch der Deutsche Fleischer-Verband hat in Kooperation mit dem Internationalen Metzgermeisterverband noch einmal auf die Bedenken hinsichtlich der Vereinbarkeit mit den Grundsätzen des Binnenmarktes hingewiesen. Angesichts der verlängerten Stillhaltefrist bestehen auf Seiten der Wirtschaft erhebliche Zweifel, dass der knappe Zeitplan zur aus Sicht der Praxis zwingend erforderlichen Anpassung des Gesetzes bis Ende des Jahres noch einzuhalten ist.

SCHUTZ DER ORIGINALBEZEICHNUNGEN TIERISCHER ERZEUGNISSE AUF EUROPÄISCHER EBENE

Durch eine Änderung der europäischen gemeinsamen Marktordnung werden Bezeichnungen für Fleischprodukte besser geschützt. Ziel ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher vor irreführenden Bezeichnungen zu bewahren. Vegetarische und vegane Produkte wären weiterhin zulässig, dürften diese Originalbezeichnungen jedoch nicht mehr verwenden.

Der Deutsche Fleischer-Verband unterstützte diese Initiative sowohl auf europäischer Ebene über den Internationalen Metzgermeisterverband als auch national, in dem er das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufforderte, sich ebenfalls für den Schutz der Originalbezeichnung einzusetzen. Gleichzeitig wurde die einseitige Berichterstattung in den Medien kritisiert.

Aufgrund des Schutzes der Originalbezeichnungen auf europäischer Ebene wird schließlich auch eine Anpassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Ersatzprodukte notwendig werden. Der Deutsche Fleischer-Verband ist nach wie vor direkt in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission eingebunden.

09.10.2025



MULTIVAC Deutschland – Partner des Handwerks

Alles aus einer Hand, individuelle Lösungen und ein Rundum-Service, der überzeugt. So schaffen wir gemeinsam die besten Voraussetzungen für Ihren Erfolg – heute und morgen.





Kontaktieren Sie uns gerne.

E-Mail: vertriebdeutschland@multivac.de
Website: www.multivac.de

MULTIVAC

Listerien: Lösungen statt Panik



Seit Juli gelten die Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. In den Monaten vor der Änderung konnte man den Eindruck gewinnen, die Branche befände sich nun im mikrobiologischen Weltuntergang. Tatsächlich muss das ganze jedoch im Detail betrachtet werden.

Die Nulltoleranz für bestimmte, das Wachstum von Listerien begünstigende Produkte, bestand auch schon vor der Änderung. Genauso wie die Ausnahme zur Einhaltung des Grenzwertes von 100 KBE/g zur Zufriedenheit der Behörde. Was sich geändert hat, ist lediglich der Bezugszeitraum der Nulltoleranz. Die Erfahrung der vergangenen Jahre zeigt: damit wurde nun das niedergeschrieben, was ohnehin schon in den überwiegenden Fällen gelebte Praxis war.

Ja, die Änderungen können Auswirkungen auf Betriebe des Fleischerhandwerks haben. Ja, es wird künftig noch wichtiger sein, Produkte sauber zu kategorisieren. Aber nein: das Fleischerhandwerk steht damit nicht automatisch vor unlösbaren Herausforderungen.

Im Zentrum der Diskussionen steht derzeit die Frage, wie Betriebe gegenüber Behörden nachweisen können, dass ein Produkt den Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer einhält und damit die Zufriedenheit der Behörde erreicht werden kann. Oft werden hier Challengetests als vermeintlicher Goldstandard ins Feld geführt. Das mag wissenschaftlich nachvollziehbar sein. Wirtschaftlich wäre das jedoch für viele Handwerksbetriebe schlicht nicht darstellbar.

Der DFV arbeitet hier an handwerkstauglichen Lösungen. Wir begleiten die Entwicklungen eng, stehen im Austausch mit Fachbehörden, Laboren und Wissenschaft und initiieren Projekte zur Unterstützung. Klar ist aber auch: Unternehmen können und sollten bereits jetzt aktiv werden. Die vom DFV bereitgestellten Unterstützungsangebote, insbesondere die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die zugehörigen Vordrucke des Hygienekonzeptes, helfen dabei, betroffene Produkte zu kategorisieren und die rechtlichen Anforderungen praxisnah einzuordnen.

Lebensmittelsicherheit hat im Fleischerhandwerk oberste Priorität. Dieses Ziel erreichen wir jedoch nicht durch Alarmismus oder immer neue Drohkulissen. Entscheidend ist am Ende nicht die Lautstärke der Warnungen, sondern die Praxistauglichkeit der Lösungen.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

KENNZEICHNUNG VON BRÜHE ALS ZUSAMMENGESETZTE ZUTAT

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) hat klargestellt, dass Brühen aus ausgekochten Knochen oder Fleisch, die als Zutat verwendet werden, als zusammengesetzte Zutaten zu behandeln sind. Daher müssen ihre Bestandteile im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Eine QUID-Angabe ist jedoch nicht erforderlich.

Zudem empfiehlt der Arbeitskreis, eindeutige Bezeichnungen wie „Brühe aus Rinderknochen“ oder „Kesselbrühe aus Schweinefleisch“ zu verwenden, um Verwechslungen mit standardisierten Brühen zu vermeiden. Der Deutsche Fleischer-Verband hat seine Mitglieder wie bisher über den praxisrelevanten Beschluss des ALTS informiert.

Zwar sind ALTS-Beschlüsse rechtlich nicht bindend, sie werden jedoch von den Lebensmittelüberwachungsbehörden in der Regel berücksichtigt.

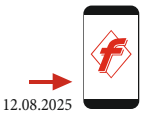
19.09.2025

EINSCHRÄNKUNG BESTIMMTER WERBLICHER AUSSAGEN DURCH DIE EMPCO-RICHTLINIE

Mit der Umsetzung der EmpCo-Richtlinie in deutsches Recht werden ab dem 27. September 2026 strengere Anforderungen an umwelt- und nachhaltigkeitsbezogene Werbeaussagen eingeführt. Unbelegte Aussagen wie „umweltfreundlich", „grün" oder „klimaneutral" sowie nicht überprüfte Nachhaltigkeitssiegel werden künftig eingeschränkt oder verboten. Der Deutsche Fleischer-Verband empfiehlt den Betrieben, ihre Werbung und Nachhaltigkeitsaussagen rechtzeitig zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, um wettbewerbsrechtliche Abmahnungen zu vermeiden.

ÄNDERUNG DER HÖCHSTWERTE FÜR NITRAT UND NITRIT

Seit dem 9. Oktober 2025 gelten die neuen, niedrigeren Grenzwerte für Nitrat und Nitrit von 90 beziehungsweise 80 ppm. Alle ab diesem Zeitpunkt in Verkehr gebrachten Fleischerzeugnisse müssen diese Grenzwerte einhalten. Zur Unterstützung hat der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) einen Excel-basierten Nitrit-Rechner entwickelt. Dieser berechnet den theoretischen Nitritgehalt von Wurst- und Pökelwaren, weist auf mögliche Grenzwertüberschreitungen hin und schlägt Rezepturanpassungen, einschließlich der erforderlichen Kochsalzmengen als Ersatz für Nitritpökelsalz, vor. Die berechneten Werte dienen dabei als Orientierung. Für die tatsächlichen Gehalte ist insbesondere bei nitrathaltigen Gewürzen eine Laboranalyse erforderlich.



12.08.2025

LISTERIEN: KATEGORISIERUNG VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN IM LICHTE DER NEUEN GRENZWERTE

Ab dem 1. Juli 2026 gelten strengere Anforderungen für verzehrfertige Lebensmittel, die das Wachstum von Listeria monocytogenes begünstigen. Der Grenzwert „in 25 g nicht

Ohne Gentechnik
CLIMATE FAIR
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
DIREKT VOM BAUERN:
Regional, artgerecht & klimaresilient!
Alte Landrasse
Schwäbisch-Hällisches Landschwein
Artgerechte Haltung
Stufe 3+, 4+ & 5+
Tierschutzgerechte Schlachtung
im eigenen Erzeugerschlachthof
Regionale Spezialität
mit Tradition & höchster Qualität
Klimaresiliente Fleischerzeugung
durch bis zu 56 % weniger CO_2
Gutachten Universität für Bodenkultur Wien (Boku)/
Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FIBL)
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall · Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · info@besh.de · www.besh.de
aktuell.besh.de

nachweisbar“ gilt künftig grundsätzlich während der gesamten Haltbarkeitsdauer. Eine Ausnahme ist nur möglich, wenn gegenüber der zuständigen Behörde nachgewiesen wird, dass der Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeit sicher eingehalten wird.

Zur Unterstützung der Betriebe hat die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) Teewurst unter bestimmten produktspezifischen Voraussetzungen (u. a. pH-Wert, Starterkulturen, Reifebedingungen und aw-Wert) der Kategorie 1.3 zugeordnet. Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) begrüßt diese wissenschaftlich fundierte und praxisnahe Vorgehensweise, da sie den Untersuchungsaufwand und die Bürokratie insbesondere für handwerkliche Betriebe verringern kann und setzt sich für weitere vergleichbare Bewertungen ein.



ERHALT DER BEFALLSUNABHÄNGIGEN DAUERBEKÖDERUNG

Auf EU-Ebene wird ein Verbot der Permanentbeköderung mit gerinnungshemmenden Rodentiziden (Antikoagulanzien) diskutiert. Der Deutsche Fleischer-Verband warnt, dass ein solches Verbot die wirksame Schädlingsbekämpfung in hygienesensiblen Lebensmittelbetrieben erheblich erschweren und damit die Lebensmittelsicherheit gefährden würde.

Gemeinsam mit weiteren Verbänden hat sich der Deutsche Fleischer-Verband an die zuständigen Bundesministerien gewandt und den Erhalt der bestehenden Ausnahmeregelung gefordert.



ANPASSUNG DES VERPACKUNGSRECHTS

Die europäische Verpackungsverordnung PPWR schafft neue Anforderungen an die Eigenschaften, die Kennzeichnung und die Recyclingfähigkeit von Verpackungen. Auch werden eine erweiterte Herstellerverantwortung und weitere Pflichten von Unternehmen geschaffen und konkretisiert. Aufgrund der unmittelbaren Anwendung ab dem 12. August 2026 wurde auch eine Anpassung des nationalen Verpackungsrechts erforderlich. Der Deutsche Fleischer-Verband fordert hierbei eine praxisgerechte Umsetzung ohne zusätzliche nationale Verschärfungen und die Berücksichtigung der Belange kleiner und mittlerer Handwerksbetriebe.

Trotz des nahenden Stichtages sind viele praktische Fragen noch offen. Da die Rechtstexte zudem unnötig kompliziert und für die Anwender nicht aus sich heraus verständlich sind, hat der DFV seine Mitglieder über ein ausführliches Merkblatt über die Neuerungen im Zusammenhang mit der Konformität der Verpackungen informiert.



FLEISCHERHANDWERK POSITIONIERT SICH GEGEN ZUCKERSTEUER

Die Diskussion um die Einführung einer Zuckersteuer wurde durch eine Initiative des Landes Schleswig-Holstein neu entfacht. Der DFV lehnt eine pauschale Zuckersteuer ab, da sie nach seiner Auffassung zu zusätzlicher Bürokratie, höheren Kosten und Wettbewerbsnachteilen für kleine und mittlere Betriebe führen würde, ohne die Ursachen ernährungsbedingter Erkrankungen wirksam zu bekämpfen.

Statt neuer Verbrauchsteuern fordert der DFV gemeinsam mit den anderen Verbänden des Lebensmittelhandwerks Maßnahmen wie den Abbau bürokratischer Belastungen, eine stärkere Ernährungsbildung, Bewegungsförderung sowie die Unterstützung kleiner Betriebe bei der Weiterentwicklung ihrer Rezepturen. Auch der Deutsche Fleischer-Verband spricht sich aus Solidarität mit den übrigen Lebensmittelhandwerken gegen eine Zuckersteuer aus und warnt vor einer möglichen Ausweitung solcher Steuern auf weitere Lebensmittelbereiche.



DOPPELTE BUCHFÜHRUNG TIERNEBV

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat bereitet eine Änderung der Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung vor. Dazu wurden die betroffenen Wirtschaftskreise gebeten, auf Änderungsbedarf aus der

Technologie und Nachhaltigkeit im Fleischerhandwerk



Die Technologie rund um Lebensmittel und insbesondere die Entwicklung innovativer Lebensmittel prägten meinen bisherigen beruflichen Werdegang. Vor allem die Frage, wie Lebensmittel entstehen, wie sie sicher und qualitativ hochwertig hergestellt werden können und welche Rolle neue Technologien dabei spielen, standen dabei im Mittelpunkt meiner Tätigkeiten.

Ich konnte als Lebensmitteltechnologin schon viele interessante Stationen durchlaufen: von der Entwicklung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen sowie pflanzenbasierten Alternativen in der Gewürzindustrie über die angewandte Forschung am Fraunhofer-Institut bis hin zur Entwicklung zellkultivierter Fischprodukte in einem Start-up.

Die dabei gewonnene Expertise werde ich nun beim Deutschen Fleischer-Verband für das Fleischerhandwerk einbringen. Die Schwerpunkte meiner Tätigkeit liegen in den Bereichen Lebensmitteltechnologie und Nachhaltigkeit. Letzteres wird die Lebensmittelbranche auch in den kommenden Jahren weiter prägen. Ziel ist es, wissenschaftliche und rechtliche Entwicklungen im Sinne des Fleischerhandwerks zu begleiten, die Ergebnisse verständlich und praxisnah für die Mitgliedsbetriebe aufzubereiten und sie nicht zuletzt bei den vielfältigen Herausforderungen des Betriebsalltags zu unterstützen.

Doch Lebensmitteltechnologie ist nicht nur Technik und Anwendung von Wissen. Lebensmittel müssen nicht nur sicher und qualitativ hochwertig sein. Sie müssen auch gut schmecken. Durch neue Technologien und das Thema Nachhaltigkeit ergibt sich die Chance für das Fleischerhandwerk, vorhandene Stärken weiter auszubauen und Tradition mit Innovation zu verbinden.

Julia Völker, Lebensmitteltechnologin

betrieblichen Praxis hinzuweisen. Der Deutsche Fleischer-Verband hat diese Gelegenheit genutzt, um auf die nach § 9 TierNebV bestehende doppelte Dokumentationspflicht hinzuweisen: Obwohl die erforderlichen Angaben bereits in den vorgeschriebenen Handelspapieren enthalten sind, müssen die Betriebe diese zusätzlich in einem gesonderten Betriebsregister erfassen. Aus Sicht des DFV entsteht dadurch unnötiger bürokratischer Aufwand, ohne dass sich die Rückverfolgbarkeit tierischer Nebenprodukte verbessert. Der Verband hat das Ministerium daher aufgefordert, künftig auf diese zusätzliche Aufzeichnungspflicht zu verzichten.

DFV GEGEN ERHÖHUNG DER GEBÜHREN IM MESS- UND EICHWESEN

Erneut wurde durch eine Änderung der Mess- und Eichgebührenverordnung eine deutliche Gebührenerhöhung für Eichleistungen vorgenommen. Wie bei den letzten Gebührenanpassungen beruht auch diese auf Anforderungen der Bundesländer. Es handelt sich um eine Verordnung des Bundes, die einem einheitlichen Gebührenrahmen in den Ländern dienen soll. Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) kritisiert die fehlende transparente Begründung, die erneute finanzielle Belastung nach den Gebührenerhöhungen der vergangenen Jahre sowie die geplante Einführung von Zeitgebühren und einer Mehrwertsteuerpflicht für einzelne Leistungen.

15.08.2025
06.01.2026

WEGFALL VON MELDEPFLICHTEN

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat hat einen Gesetzentwurf zum sektorspezifischem Bürokratierückbau im Lebensmittelrecht vorgelegt. Vorgesehen ist unter anderem der Wegfall nationaler Meldepflichten in § 44 LFGB, die über die europäischen Vorgaben hinausgehen. Der Deutsche Fleischer-Verband begrüßt den Wegfall in

einer Stellungnahme an das Ministerium ausdrücklich, da die betroffenen Meldepflichten in der Praxis mitunter zu Missverständnissen geführt haben, ohne die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Gleichzeitig fordert der Verband, den Bürokratieabbau konsequent fortzusetzen.

EUROPÄISCHE OMNIBUS-VEREINFACHUNGSPAKETE

Mit den EU-Omnibus-Vereinfachungspaketen sollen Bürokratie und Verwaltungsaufwand insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen reduziert werden. Geplant sind unter anderem Vereinfachungen bei der Nachhaltigkeitsberichterstattung und den Lieferkettensorgfaltspflichten sowie Entlastungen im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit.

Der Deutsche Fleischer-Verband begrüßt diese Entwicklung ausdrücklich. Auch wenn sich für das Fleischerhandwerk zunächst keine unmittelbare Entlastung ergibt, können die Maßnahmen zumindest indirekt zu einer geringeren Bürokratiebelastung beitragen.

GEMEINSAMES FORDERUNGSPAPIER DER HANDWERKSVERBÄNDE ZUR ENTWALDUNGSVERORDNUNG

Die EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) soll sicherstellen, dass bestimmte Rohstoffe und daraus hergestellte Produkte (darunter Rindfleisch) nicht zur Entwaldung beitragen. Dadurch entstehen auch für Fleischerhandwerksbetriebe neue Sorgfalts- und Dokumentationspflichten.

Der DFV hat sich gemeinsam mit weiteren Handwerksverbänden für praxistaugliche Regelungen eingesetzt und insbesondere eine Verschiebung des Inkrafttretens bis Ende 2027, eine Konzentration der Sorgfaltspflichten auf Importeure statt auf nachgelagerte Unternehmen sowie eine Null-Risiko-Einstufung für Länder wie Deutschland gefordert.

Die EU hat sich sodann auf wesentliche Erleichterungen bei der Entwaldungsverordnung (EUDR) geeinigt. Der Anwendungsbeginn wird auf den 30. Dezember 2026 verschoben, für kleine Betriebe gilt eine weitere Übergangsfrist bis Ende Juni 2027. Zudem müssen künftig nur noch Erstinverkehrbringer die umfangreichen Sorgfaltspflichten erfüllen; nachgelagerte Unternehmen wie Fleischereien werden deutlich entlastet.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) begrüßt diese Änderungen als großen Erfolg. Viele der vom DFV geforderten Vereinfachungen wurden übernommen und sorgen für eine deutlich praxisgerechtere und bürokratieärmere Umsetzung der Verordnung.



AUSNAHME DES FLEISCHERHANDWERKS AUS DEM SCHWARZARBEITSBEKÄMPFUNGSGESETZ

Das Fleischerhandwerk wurde aus dem Branchenkatalog des § 2a Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz herausgenommen. Damit wurde eine langjährige Forderung des Deutschen Fleischer-Verbandes umgesetzt.

Für die meisten handwerklichen Fleischereien (in die Handwerksrolle eingetragen, in der Regel bis 49 Beschäftigte) sind dadurch zahlreiche bürokratische Pflichten entfallen, darunter die Sofortmeldepflicht bei Neueinstellungen und die Mitführungspflicht von Ausweisdokumenten sowie spezielle Dokumentationspflichten. Schwerpunktkontrollen durch den Zoll, wie sie vor einigen Jahren im Fleischerhandwerk zur Einhaltung der Vorgaben des Mindestlohns erfolgten, entfallen hierdurch ebenfalls.

Die Ausnahmeregelung ist zunächst auf fünf Jahre befristet. Eine Evaluation der Ausnahme soll folgen. Der DFV ist schon jetzt der Auffassung, dass sich die relevanten Bereiche im Fleischerhandwerk in den nächsten Jahren nicht grundlegend ändern, so dass schon jetzt keine Gründe für eine Rücknahme der Änderung ersichtlich sind.



CYBERSICHERHEIT IM FLEISCHERHANDWERK

Mit dem NIS-2-Umsetzungsgesetz werden die Anforderungen an die Cybersicherheit für bestimmte Unternehmen verschärft. Betroffene Betriebe müssen unter anderem ihre IT-Sicherheit verbessern, Sicherheitsvorfälle melden und sich beim Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik registrieren. Der Deutsche Fleischer-Verband hat die Betroffenheit der fleischerhandwerklichen Unternehmen in intensiver

Zusammenarbeit mit dem ZDH zu klären versucht, was sich angesichts der vielen offenen Fragen und unklaren Rückmeldungen der zuständigen Stellen mitunter schwierig gestaltete. Im Ergebnis dürften die meisten Unternehmen des Fleischerhandwerks aufgrund ihrer Größe, aber auch aufgrund der Abgrenzung zu Industrie und Großhandel nicht in den Anwendungsbereich der neuen Anforderungen fallen.

WIDERRUFSBUTTON IM ONLINE-HANDEL

Ab dem 19. Juni 2026 müssen Unternehmen, die Lebensmittel über Onlineshops oder Apps an Verbraucher verkaufen, eine einfache elektronische Widerrufsmöglichkeit bereitstellen – sofern für die angebotenen Produkte ein Widerrufsrecht besteht. Frische, schnell verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Wurst sind in der Regel vom Widerrufsrecht ausgenommen, haltbare Produkte hingegen nicht. Der Deutsche Fleischer-Verband empfiehlt Betrieben mit Online-Verkauf angesichts drohender Bußgelder und wettbewerbsrechtliche Abmahnungen, ihre Shops und Apps an die neuen Vorgaben anzupassen sowie Widerrufs- und Datenschutzerklärungen zu überprüfen.







„Wie erreichen wir unsere Mitglieder?“

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Die Frage ist nicht neu, aber wichtig, denn die Information unserer Mitglieder gehört zu den wichtigsten Aufgaben des Deutschen Fleischer-Verbandes. Uns ist jedoch bewusst, dass es den einen Kommunikationsweg, der alle erreicht, heute nicht mehr gibt. Informationsverhalten ist so unterschiedlich wie unsere Mitgliedsbetriebe. Deshalb setzen wir bewusst auf eine Vielzahl von Kanälen, die sich gegenseitig ergänzen.

Mit unserer App können wir exklusive Informationen schnell und direkt auf das Smartphone bringen. Der Mitgliederbrief bündelt regelmäßig die wichtigsten Entwicklungen und erreicht unsere Betriebe automatisch per E-Mail. Über Social Media greifen wir aktuelle Themen zeitnah auf und machen auf neue Inhalte aufmerksam – auch wenn dort naturgemäß nur kurze Einblicke möglich sind und die Informationen öffentlich, also nicht nur für unsere Mitglieder, zugänglich sind. Auf unserer Internetseite stehen weiterführende Informationen dauerhaft bereit und können jederzeit nachgelesen werden. Der Jahresbericht fasst die Arbeit des Verbandes umfassend zusammen und wird allen Mitgliedern unaufgefordert zur Verfügung gestellt. Ergänzend informieren wir die Landesverbände mit Rundschreiben, damit sie Inhalte regional einordnen und weitergeben können.

Besonders wichtig bleibt uns aber der persönliche Austausch. Regionaltagungen sowie Verbandstag und Mitgliederversammlung bieten die Möglichkeit, Informationen aus erster Hand zu erhalten, Fragen zu stellen, Anregungen einzubringen und das Verbandsleben aktiv mitzugestalten. Gerade diese direkte Begegnung schafft Verständnis, Vertrauen und neue Impulse.

Wir investieren viel Zeit und Engagement, um unsere Mitglieder auf unterschiedlichen Wegen zu erreichen. Dennoch zeigt sich, dass jedes Angebot nur einen Teil der Mitgliedschaft erreicht. Deshalb möchten wir alle Mitglieder ermutigen, die verschiedenen Informationsangebote bewusst zu nutzen – digital und persönlich. Denn eine starke Interessenvertretung lebt nicht nur von einer guten Kommunikation, sondern auch davon, dass Informationen gelesen, Gespräche geführt und Chancen zum Austausch wahrgenommen werden. Nur gemeinsam kann Verbandsarbeit ihre volle Wirkung entfalten.

WERBUNG MIT DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHER-HANDWERKS

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks wurde gegründet, um das Fleischerhandwerk in der Öffentlichkeit zu repräsentieren. Anders als klassische Ehrenamtsträger eines Verbandes, die von den Mitgliedern gewählt werden und damit die Legitimation besitzen, politische Positionen zu vertreten, werden die Mitglieder der Nationalmannschaft vom Deutschen Fleischer-Verband ausgewählt und berufen. Auch sie engagieren sich ehrenamtlich und setzen sich freiwillig sowie mit großem Erfolg für ihren Berufsstand ein.

Neben der Teilnahme an Wettbewerben zählt die aktive Werbung für das Fleischerhandwerk zu den wichtigsten Aufgaben der Nationalmannschaft. Je nach Zielsetzung und Zielgruppe kommen ihre Mitglieder bei unterschiedlichen Maßnahmen und Aktionen zum Einsatz, die über die sozialen Medien einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.
Beispiele hierfür sind:

- Nachwuchswerbung: Auf Ausbildungsmessen, unter anderem auf der Messe in Marburg, wurden gemeinsam mit jungen Menschen Würste hergestellt, gegrillt und verkostet.
- Aktionen mit Auszubildenden: Bei Wettbewerben wie dem Lehrlingswettbewerb in Leipzig und dem Schüler-Cup unterstützten Mitglieder der Nationalmannschaft junge Talente und förderten Kreativität, Teamgeist sowie die Begeisterung für das Fleischerhandwerk.
- Politische Aktionen: Im Rahmen der Veranstaltungen „Tag des Deutschen Brotes“ und des „PKM-Sommerfests“ vermittelte die Nationalmannschaft Bundespolitikerinnen und Bundespolitikern auf eindrucksvolle Weise die Attraktivität und Vielseitigkeit der Berufe im Fleischerhandwerk.
- Saisonale Aktion: Eine stimmungsvolle Adventsaktion sorgte in den sozialen Medien für weihnachtliche Atmosphäre und stärkte die emotionale Bindung zur Zielgruppe.
- Kontakte zu Partnerunternehmen: Festigen die Zusammenarbeit mit der Zulieferindustrie.

10.11.2025
05.02.2026
10.07.2026



Nationalmannschaft beim Sponsor VAN HEES GmbH



Nationalmannschaft beim Berufsschulwettbewerb in Erfurt



Nationalmannschaft beim Sponsor Johannes Giesser Messerfabrik GmbH



Nationalmannschaft auf der Messe „Handwerk Live“ in Leipzig



Nationalmannschaft mit Ministerpräsident Boris Rhein in Berlin



Nationalmannschaft auf dem Hessentag in Fulda



Nationalmannschaft mit Bundeskanzler Friedrich Merz in Berlin



Nationalmannschaft mit Bundesminister Carsten Linnemann



Nationalmannschaft bei Dreharbeiten in der Fleischerei Thomas Kluke



Nationalmannschaft beim Sponsor Maschinenfabrik Seydelmann KG



Nationalmannschaft beim „Tag des Deutschen Brotes" in Berlin



Nationalmannschaft beim Verbandstag des DFV in Nürnberg

DIGITALER ELTERNABEND

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) beteiligte sich am Digitalen Elternabend unter dem vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) vorgegebenen Motto „Zukunft mit dem Lebensmittelhandwerk gestalten“. Ziel der Veranstaltung war es, junge Menschen, Lehrkräfte sowie Berufsberaterinnen und Berufsberater online anzusprechen und ihnen die Berufe des Lebensmittelhandwerks näherzubringen. Als Gesprächspartner standen Lukas Sandmair von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks sowie Manfred Schmitt zur Verfügung. Die Veranstaltung wurde aufgezeichnet und anschließend digital der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

FLEISCHERHANDWERK IM INTERNET

Die zentrale Internetpräsenz des Deutschen Fleischer-Verbandes ist www.fleischerhandwerk.de. Für die Ansprache potenzieller Auszubildender besitzt insbesondere www.fleischerberufe.de eine herausragende Bedeutung. Darüber hinaus stellt der Verband seinen Mitgliedsbetrieben weitere digitale Angebote zur Verfügung, darunter den f-Marken-Webshop, eine Bilderdatenbank sowie die Internetseite www.darum-innung.de. Diese informiert interessierte Fleischerinnen und Fleischer über die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft und vermittelt zugleich bestehenden Mitgliedern einen umfassenden Überblick über das Leistungsangebot des Verbandes.

NEUER F-MARKEN-SHOP

Mit der Neugestaltung des f-Marken-Shops hat der Deutsche Fleischer-Verband den Zugriff für die Mitglieder verbessert. Ziel war es, den Shop moderner, übersichtlicher und nutzerfreundlicher zu gestalten, damit Innungsbetriebe noch einfacher auf Materialien rund um die f-Marke zugreifen können.

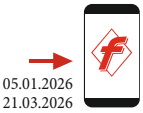
FLEISCHERBERUFE ONLINE

Das Portal www.fleischerberufe.de ist die zentrale Informationsplattform für Auszubildende und alle, die eine Ausbildung im Fleischerhandwerk anstreben. Es informiert umfassend über die Berufsbilder des Fleischerhandwerks – vom Fleischer beziehungsweise der Fleischerin bis zur Fleischerei-Fachverkäuferin beziehungsweise zum Fleischerei-Fachverkäufer – und stellt sowohl die Zugangsvoraussetzungen als auch die beruflichen Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten dar.

Darüber hinaus richtet sich das Angebot an Lehrkräfte und Ausbildungsbetriebe. Pädagoginnen und Pädagogen erhalten zielgruppengerechte Unterrichtsmaterialien, während Betriebe ihre Ausbildungsangebote in einer Datenbank veröffentlichen können. Diese erleichtert jungen Menschen die gezielte Suche nach Ausbildungsplätzen im Fleischerhandwerk

NEUE FÖRDERMITTELPLATTFORM AUF DER DFV-WEBSEITE

Seit diesem Jahr bietet der Deutsche Fleischer-Verband auf seiner Website im Bereich „Dienstleistungen“ einen neuen Service zum Thema Fördermittel an. Das Angebot richtet sich exklusiv an Innungsmitglieder und unterstützt Betriebe dabei, geeignete Förderprogramme und Zuschüsse für ihr Unternehmen zu finden (siehe Seite 66).



05.01.2026
21.03.2026

VERBRAUCHERBLOG DES FLEISCHERHANDWERKS

Mit www.gutergenuss.de betreibt das Fleischerhandwerk einen Verbraucherblog, der Fleisch- und Wurstliebhaber regelmäßig mit inspirierenden Inhalten versorgt. Neben Informationen zur Warenkunde und Rezeptideen vermittelt der Blog Einblicke in die tägliche Arbeit sowie die Leidenschaft der Fleischerinnen und Fleischer. Darüber hinaus zeigen Porträts von mehr als 70 Fleischereien deren Leistungsfähigkeit, regionale Verbundenheit und die große Vielfalt des Fleischerhandwerks.

DFV-APP – ZENTRALES KOMMUNIKATIONSINSTRUMENT

Die App des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) hat sich zu einem zentralen Instrument der Verbandskommunikation entwickelt. Sie ermöglicht die direkte und schnelle Übermittlung wichtiger Informationen an die mobilen Endgeräte der Innungsmitglieder und ist damit deutlich effizienter als die zuvor ausschließlich genutzten Kommunikationswege über Rundschreiben, Pressemitteilungen oder den internen Internetbereich. Dadurch werden Informationswege verkürzt und die Aufmerksamkeit der Mitglieder gezielt erhöht.

Der Zugang zur App ist ausschließlich Innungsmitgliedern vorbehalten. Seit Juli 2022 bietet sie einen barrierefreien Zugang zu sämtlichen Online- und Extranet-Angeboten des DFV. Ergänzend erleichtert eine integrierte Suchfunktion das Auffinden bereits veröffentlichter Mitteilungen. Damit hat

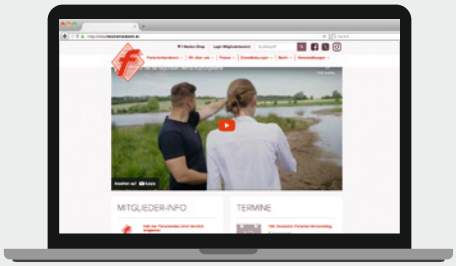
Gewürze, MARINADEN UND INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE der Extraklasse



VAN HEES
we know how

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

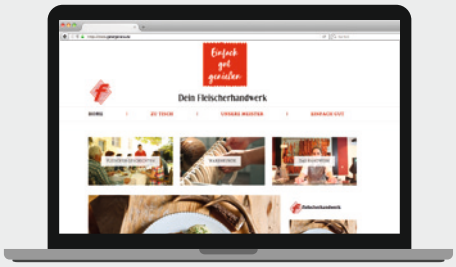
DER DFV IM INTERNET



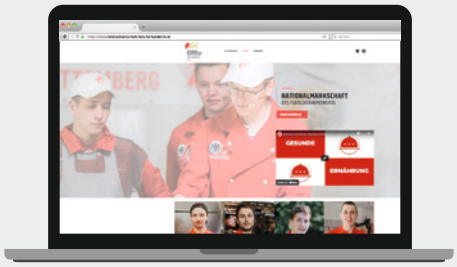
www.fleischerhandwerk.de
Zielgruppen: Presse, Öffentlichkeit, Behörden, Politik, LIV/Innungen/Betriebe



www.fleischerberufe.de
Zielgruppen: (potenzielle) Auszubildene, Presse, LIV/Innungen/Betriebe



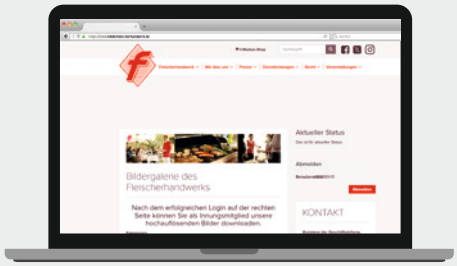
www.gutergenuss.de
Zielgruppe: Verbraucher



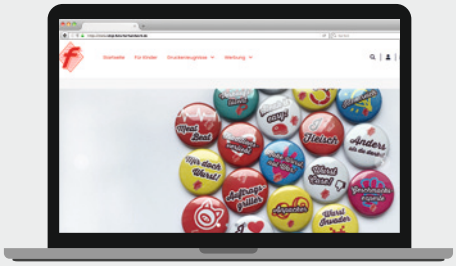
www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de
Zielgruppen: (potenzielle) Auszubildene, Presse, Öffentlichkeit, LIV/Innungen/Betriebe



www.darum-innung.de
Zielgruppe: (potenzielle) Innungsmitglieder



bilder.fleischerhandwerk.de
Zielgruppen: LIV/Innungen/Innngsmitglieder



shop.fleischerhandwerk.de
Zielgruppen: LIV/Innungen/Betriebe

sich die DFV-App als zentrale Informationsplattform für alle relevanten Verbandsinformationen etabliert.

DER DFV-MITGLIEDERBRIEF

Obwohl die DFV-App sämtliche Informationen und Angebote des Verbandes komfortabel bereitstellt, nutzt bislang knapp die Hälfte der Mitglieder dieses Angebot nicht. Um auch diese Zielgruppe zu erreichen, wurde der DFV-Mitgliederbrief zu Beginn des Jahres 2026 eingeführt. Er fasst in regelmäßigen Abständen die wichtigsten aktuellen Informationen aus der Verbandsarbeit kompakt zusammen und wird – ähnlich einem Newsletter – an die Mitglieder versendet, die ihre E-Mail-Adressen zur Verfügung gestellt haben. Der Mitgliederbrief erscheint in einem etwa monatlichen Turnus.

RUNDSCHREIBEN

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

PRESSEARBEIT

Die Pressearbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) leistet einen wichtigen Beitrag dazu, die öffentliche Wahrnehmung des Fleischerhandwerks, seiner Betriebe, Dienstleistungen, Produkte und Organisationen zu stärken. Ziel ist es, die Positionen des Verbandes sowohl in den allgemeinen Medien als auch in der Fachpresse sichtbar zu machen.

Hierzu reagiert der Verband regelmäßig auf Presseanfragen von Journalistinnen und Journalisten sowie von Radio-, Fernseh- und zunehmend auch Onlinemedien und unterstützt seine Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen sowie öffentlichen Auftritten.

Im Berichtsjahr standen insbesondere die Personalsituation in den Fleischereien, der Rückgang der Betriebszahlen, das Kaufverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die zunehmenden bürokratischen Belastungen im Mittelpunkt der Medienanfragen.

FACHPRESSE

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

Darüber hinaus arbeitet der DFV eng mit weiteren Fachmedien zusammen, darunter dem B&L Verlag und dem Holzmann Verlag. Diese Publikationen sind wichtige Partner bei der Vermittlung von Informationen und Neuigkeiten aus der Verbandsarbeit an Mitgliedsbetriebe sowie an Partner aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft. Gleichzeitig ermöglichen diese Kooperationen dem Verband, Entwicklungen in angrenzenden Branchen kontinuierlich zu verfolgen.

SOCIAL-MEDIA-FACHBEIRAT BERÄT KÜNFTIGE AUSRICHTUNG

Unter der Leitung von DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer befasste sich der Social-Media-Fachbeirat im Juni mit der zukünftigen Ausrichtung der Social-Media-Kommunikation des Deutschen Fleischer-Verbandes. Im Mittelpunkt standen die Nachwuchswerbung, die stärkere Sichtbarkeit der Verbandsleistungen sowie die Weiterentwicklung der Content-Strategie.

Gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks wurden Maßnahmen entwickelt, um junge Zielgruppen über Instagram und TikTok noch gezielter anzusprechen und die Vernetzung mit Landesinnungsverbänden und Innungen weiter zu stärken. Darüber



Fachbeirat Soziale Medien unter Leitung von Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer. Von links oben: Michelle Engels, Dr. Reinhard von Stoutz, Hannes Maisel, Laura Hilpert, Ben Axer, Peter Walz, Susanne Merke, Martin Fuchs und Dagmar Groß-Mauer. Online zugeschaltet war Johannes Bechtel.

hinaus soll die Plattform fleischerberufe.de künftig noch stärker als zentrale Anlaufstelle für die Berufsorientierung positioniert werden.



DEUTSCHLAND-REISE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Mit dem offiziellen Auftakt im Rahmen der 150-Jahr-Feier des Deutschen Fleischer-Verbandes in Berlin fiel im vergangenen Jahr der Startschuss für die Deutschland-Reise der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Ziel der auf zwei Jahre angelegten Initiative ist es, das Fleischerhandwerk bundesweit in seiner Vielfalt sichtbar zu machen, junge Menschen für den Beruf zu begeistern sowie politische und gesellschaftliche Aufmerksamkeit für ein modernes und zukunftsorientiertes Handwerk zu schaffen.

Die Deutschland-Reise ist Teil der strategischen Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes und wurde inhaltlich maßgeblich von der Nationalmannschaft selbst initiiert. Im Rahmen eines Teamtreffens brachten die Mitglieder eigene Ideen für mögliche Stationen ein. Daraus entwickelte sich eine bundesweite Aktion, die gemeinsam mit Landesverbänden, Innungen und Schulen umgesetzt wird.

Nach dem erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr wurde die Deutschland-Reise in diesem Jahr konsequent fortgesetzt. Die Nationalmannschaft war unter anderem am 23. Januar auf der KarriereStart in Dresden vertreten, am 3. und 4. Februar beim Schüler-Cup Handwerk Live sowie bei der Gläsernen Metzgerei Handwerk Live in Leipzig. Es folgten der Tag der Thüringer Wurstspezialitäten am 4. März in Erfurt, der Tag des Deutschen Brotes am 6. Mai in Berlin, das Sommerfest der hessischen Landesvertretung am 8. Juli in Berlin sowie geplant die SÜFFA vom 7. bis 9. November in Stuttgart. Darüber hinaus war die Nationalmannschaft bei zahlreichen weiteren Veranstaltungen im gesamten Bundesgebiet präsent.

Ihren voraussichtlichen Abschluss wird die Deutschland-Reise im Jahr 2027 bei den EuroSkills in Düsseldorf finden – dem internationalen Berufswettbewerb, bei dem auch das Fleischerhandwerk vertreten ist.

DIGITALER ADVENTSKALENDER 2025

Auch im vergangenen Jahr setzte der Deutsche Fleischer-Verband seine digitale Öffentlichkeitsarbeit mit einem Adventsspecial in den sozialen Medien fort. An allen vier Adventssonntagen wurden Beiträge veröffentlicht, die die Geschichte und Tradition des Fleischerhandwerks in den Mittelpunkt stellten.

Mit dieser Aktion verfolgte der Verband das Ziel, die kulturelle und handwerkliche Bedeutung des Fleischerhandwerks sichtbar zu machen und zugleich emotionale Einblicke in die Entwicklung des Berufsstandes zu vermitteln.

NEUE GIFS FÜR MEHR SICHTBARKEIT

Der Deutsche Fleischer-Verband hat seine digitalen Kommunikationsaktivitäten im Berichtsjahr weiter ausgebaut und neue Inhalte für die Social-Media-Arbeit entwickelt. Ein besonderer Schwerpunkt lag dabei auf der Erweiterung der eigenen GIPHY-Präsenz.

Hierfür wurden neue GIFs erstellt, die gezielt für den Einsatz in Storys, Kommentaren und Beiträgen in den sozialen Medien konzipiert sind. Die Motive greifen unterschiedliche Themen des Fleischerhandwerks auf, darunter die Deutschland-Reise der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, fleischerberufe.de, die Initiative „Guter Genuss“ sowie allgemeine Inhalte rund um das Fleischerhandwerk.

Mit dem Ausbau der GIPHY-Präsenz verfolgt der Deutsche Fleischer-Verband das Ziel, die Sichtbarkeit des Fleischerhandwerks in den sozialen Medien weiter zu erhöhen und die

Soziale Medien

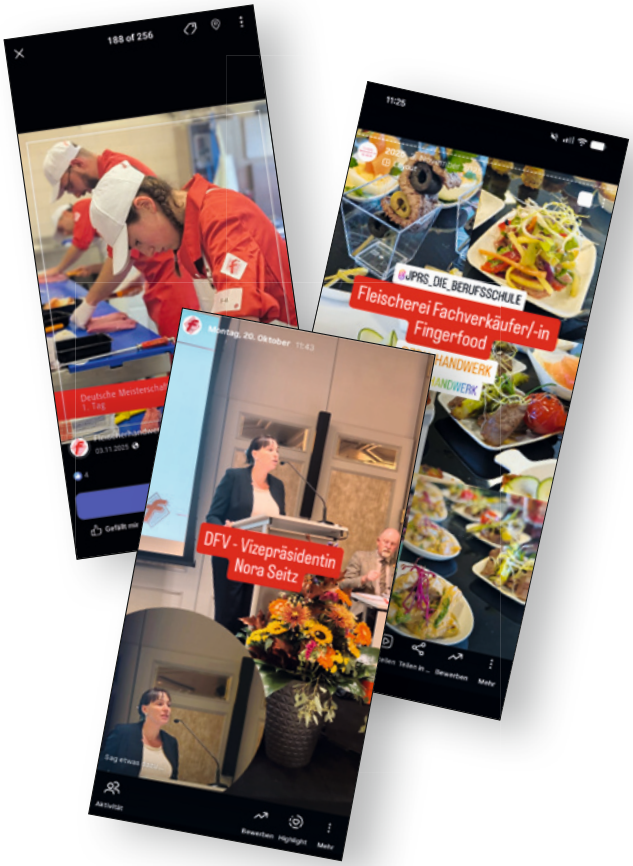
Folgt uns auf unseren Kanälen

/DasFleischerhandwerk

/Fleischerverband

/AusbildungimFleischerhandwerk

/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/Fleischerverband

/Fleischerhandwerk

/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/Fleischerhandwerk

/@fleischerhandwerk_nm

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.

digitale Kommunikation moderner, zeitgemäßer und nahbarer zu gestalten. Gleichzeitig erhalten Innungen, Betriebe und Partner zusätzliche Möglichkeiten, Inhalte flexibel in ihre tägliche Öffentlichkeitsarbeit einzubinden und so die Reichweite des Fleischerhandwerks weiter zu steigern.

Die GIFs stehen über den offiziellen GIPHY-Kanal des Fleischerhandwerks öffentlich zur Verfügung und können direkt in Social-Media-Beiträge eingebunden werden.

OPTIMIERUNG DER INTERNETPRÄSENZ DES FLEISCHERHANDWERKS

Zur weiteren Stärkung der digitalen Sichtbarkeit wurde mit der SEO- und GEO-Optimierung der Internetseiten des Fleischerhandwerks begonnen. Ziel der Maßnahmen ist es, die Auffindbarkeit der Webseiten in Suchmaschinen zu verbessern und die Inhalte noch gezielter auf die Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen auszurichten.

Im Rahmen der Suchmaschinenoptimierung (SEO) werden bestehende Inhalte, technische Strukturen und relevante Suchbegriffe überprüft und optimiert. Ergänzend erfolgt eine GEO-Optimierung, um regionale Inhalte und Angebote besser sichtbar zu machen und die Auffindbarkeit lokaler Informationen weiter zu verbessern.

Die Optimierungsmaßnahmen betreffen insbesondere die zentralen Internetpräsenzen des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie sollen dazu beitragen, potenzielle Nachwuchskräfte und Mitgliedsbetriebe schneller und gezielter zu erreichen.

LINKEDIN GESTARTET

Um künftig auch Personen aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft verstärkt über soziale Medien anzusprechen, hat der Deutsche Fleischer-Verband seine Social-Media-Aktivitäten auf LinkedIn ausgeweitet. Damit ergänzt der Verband seine bisherige Präsenz auf Facebook, Instagram, YouTube und – in geringerem Umfang – TikTok um einen weiteren Kommunikationskanal.

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

In Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) führte der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) auch im Jahr 2026 zwei eintägige Praxis-Workshops

zur Herstellung von Wurstwaren nach dem Prinzip „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“ durch. Ziel war es, mit einem auf das notwendige Maß reduzierten Einsatz von Zutaten qualitativ hochwertige, sichere und haltbare Produkte herzustellen und dabei traditionelles Handwerk mit moderner Technologie zu verbinden.

Der Workshop wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert. Nach dem letzten Workshop im Herbst 2025 in Bremen fand die nächste Veranstaltung im Frühjahr 2026 in Hamburg statt.



Praxis-Workshop „Zurück in die Vergangenheit, rein in die Zukunft“ mit Hermann Jakob (links) in Hamburg

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 Dienstleistungsunternehmen an, die nicht nur geschäftliche Beziehungen zum Fleischerhandwerk unterhalten, sondern sich diesem auch in besonderer Weise verbunden fühlen.





PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

perga
An Inteplast Group Company

BIZERBA

JBT Marel
Tipper Tie

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

GIESSER
MADE IN GERMANY

GILDE
DIE GENUSS-HANDWERKER

CWS WORKWEAR

PAPIER-METTLER

NON Stop Shop

messe frankfurt

SHB
Allgemeine Versicherung VVaG

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

handtmann
Ideen mit Zukunft.

AVO
Geschmack & Technologie

Kalle
KALLE GROUP

VW Versorgungswerk
inter Handwerker Service

LADENBAU HANKE
Die Manufaktur.

Winter Kühlfahrzeuge

EIKASO
Messerproduktion seit 1926
Knife production since 1926
MADE IN SOLINGEN-GERMANY

OSKUtex
WURSTHÜLLEN. INDIVIDUELL. INNOVATIV

HAHLBROCK
Fahrzeugausbau

HORNUNG
VERPACKUNGEN

K+G WETTER

PEUKERT 1871
THEKENTECHNIK MIT TRADITION

Mercedes-Benz

VEMAG

HOMANN

afz allgemeine fleischer zeitung

HELA

Seydelmann

Gewürzmüller
by NovaTaste

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

poly-clip SYSTEM

RAPS
PERFORMANCE INSIDE

HAGESÜD
Member of SOLINA Group

REA CARD

MULTIVAC

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

wattline
DIE EINKAUFSGEMEINSCHAFT
Dauerhaft. Bessere. Energiepreise.

VAN HEES
we know how

BROKER SERVICES
GLOBAL GRUPPE

bfm
Ladenbau

Der Partnerkreis umfasst derzeit 42 Unternehmen. Neu aufgenommen wurden die Multivac Deutschland GmbH & Co. KG aus Wolfertschwenden, die NonStop Shop GmbH aus Meppen und die bmf Ladenbau GmbH aus Lorch.

KFZ-RAHMENABKOMMEN UND SONDERRABATTE

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) bietet seinen Mitgliedsbetrieben sowie deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Familienangehörigen über drei Kooperationspartner exklusive Vorzugskonditionen für den Kauf oder das Leasing von Fahrzeugen an. Die Angebote umfassen nahezu alle Hersteller und Modelle und stehen ausschließlich online zur Verfügung.

CarFleet24 bietet Großabnehmerkonditionen für den Neuwagenkauf einschließlich eines Konfigurators sowie zeitlich befristeter Sonderaktionen für Pkw und Nutzfahrzeuge.

Über den MeinAuto.de Vorteilsclub erhalten Berechtigte zusätzliche Preisnachlässe auf reguläre Internetangebote – auch bei Finanzierung oder Leasing.

Die FW Automobil Einkaufsgemeinschaft bündelt die Nachfrage mehrerer Berufsverbände und ermöglicht dadurch Rabatte, die ansonsten ausschließlich großen Fuhrparkbetreibern vorbehalten sind.

IFFA 2028 WIRFT SCHATTEN VORAUS

Die letzte IFFA hat 2025 ihre Rolle als Internationale Leitmesse für Technologie, Innovation und Qualität in der Fleisch- und Proteinwirtschaft bestätigt. Neben Besuchern aus der ganzen Welt sind es insbesondere auch die Handwerker aus Deutschland, die sich hier über die neuesten Entwicklungen in der Branche informieren.

Die IFFA findet alle drei Jahre statt, also das nächste Mal vom 13. – 18. Mai 2028 in Frankfurt. Schon jetzt beginnen beim DFV die ersten Vorbereitungen, insbesondere die Planungen und Absprachen für die Internationalen Wettbewerbe, die in vielen Fällen im Ausland, im Vorfeld der IFFA, durchgeführt werden.

Um auch zwischen den Messeterminen über Neuerungen berichten zu können, hat die Messe Frankfurt das Portal Foodtech Now! gegründet.



Fachbeirat Digitalisierung

Der Fachbeirat „Digitalisierung" des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) informierte sich unter der Leitung des DFV-Gesamtvorstandsmitglieds Johannes Bechtel über verschiedene personalfreie Verkaufssysteme für Fleischereien. Im Rahmen einer Exkursion wurden drei unterschiedliche Konzepte der Unternehmen Peuckert 1871 und Non-Stop GmbH besichtigt.

Die vorgestellten Systeme nutzen digitale Lösungen für Zugang, Warenwirtschaft, Produkterfassung und Bezahlung und sollen Betriebe dabei unterstützen, Verkaufszeiten auszuweiten und dem Fachkräftemangel im Verkauf zu begegnen. Die Betreiber berichteten von einer guten Kundenakzeptanz, geringen Schwundquoten und wirtschaftlich positiven Ergebnissen.

Der Fachbeirat bewertete personalfreie Verkaufssysteme als zukunftsweisende Ergänzung bestehender Vertriebskonzepte. Insbesondere für kleinere Orte ohne Fleischereifiliale sowie für Betriebe, die ihre Verkaufsfähigkeit langfristig sichern möchten, bieten die Systeme interessante Entwicklungsmöglichkeiten.



Der Doppel-Container der Metzgerei Zinnecker & Schmidt verbindet digitale Verkaufsprozesse mit einem begehbaren Selbstbedienungskonzept und ermöglicht den Einkauf rund um die Uhr.



Die „Botte-Box" der Metzgerei Botte zeigt, wie personalfreie Verkaufskonzepte zur Sicherung der Nahversorgung und zur Entlastung des Verkaufspersonals beitragen können.



Das automatisierte Verkaufssystem der Non-Stop GmbH ermöglicht die Ausgabe gekühlter Lebensmittel über ein computergesteuertes Regalsystem – ganz ohne begehbaren Verkaufsraum.

IFFA

13. – 18. 5. 2028
Frankfurt am Main

Technology for Meat and Alternative Proteins

Mit dem Newsletter der IFFA immer auf dem Laufenden bleiben



messe frankfurt



„Verantwortung heißt, den Verband handlungsfähig zu halten“

Vizepräsident Eckhart Neun

Nach fünfzehn Jahren im DFV-Präsidium, davon zehn Jahre als Schatzmeister, gebe ich die Aufgaben, die damit verbunden sind, im Rahmen des Verbandstags 2026 an neue, jüngere Kräfte weiter. Zeit also, innezuhalten und Bilanz zu ziehen.

Die vergangenen Jahre waren durchaus anspruchsvoll: Pandemie, Energiekrise, Inflation und tiefgreifende Veränderungen in unserem Handwerk, aber auch im Umfeld haben uns immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt. Umso wichtiger war es, dass der DFV finanziell solide aufgestellt und jederzeit voll handlungsfähig war.

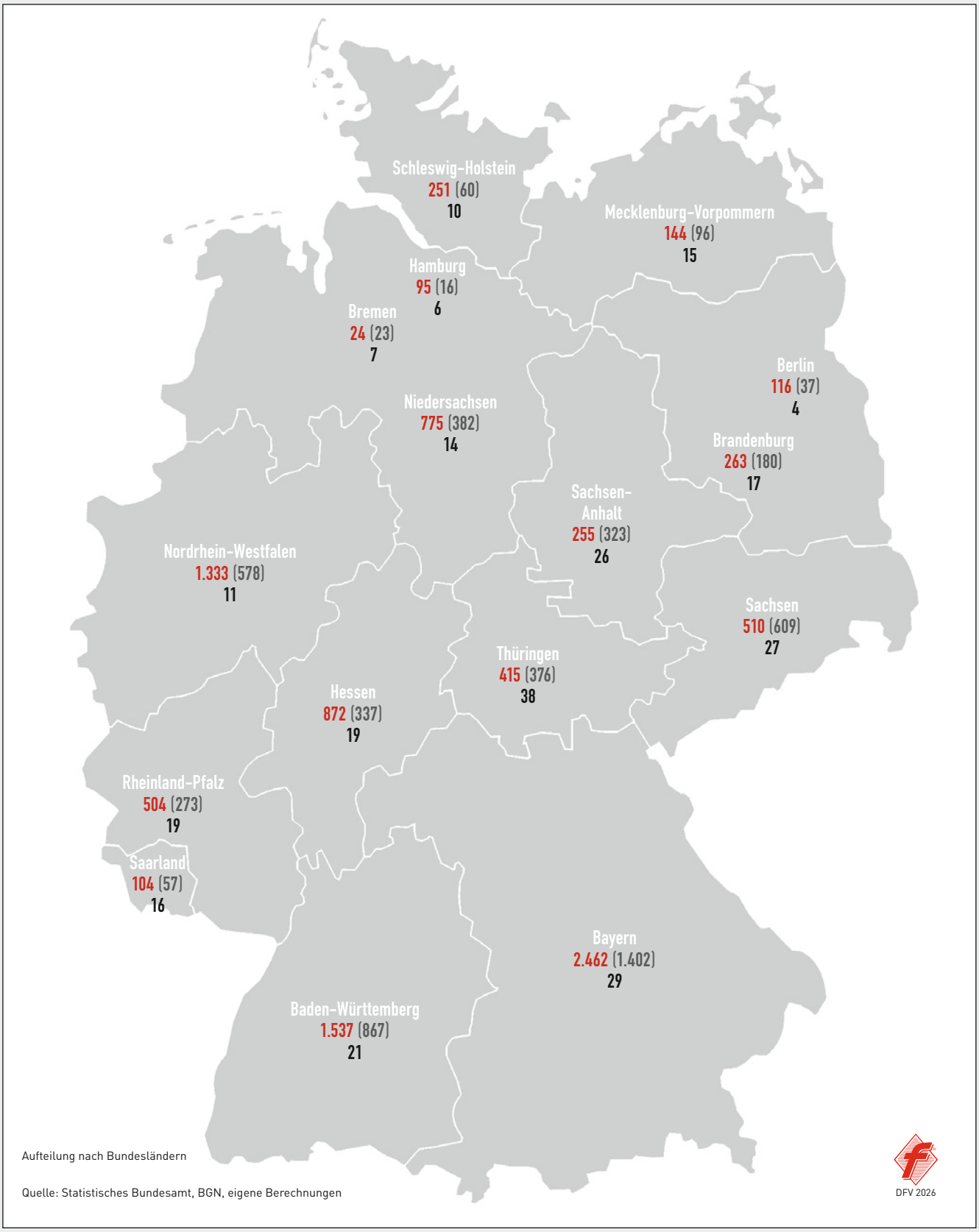
Ein Verband muss in der Lage sein, auf neue Entwicklungen zu reagieren und notwendige Investitionen zu tätigen. Die Balance zwischen wirtschaftlicher Vernunft und Sparsamkeit einerseits und Zukunftsfähigkeit andererseits war stets unser Anspruch. Ich glaube sagen zu können, dass das gemeinsam mit dem Präsidium und der Geschäftsführung über all die Jahre hinweg gut gelungen ist. Wir haben stabile Rücklagen, unser Verbandshaus ist im Schuss, die Geschäftsstelle technische auf neuestem Stand.

All das war nur möglich, weil wir auch die Mitgliedsbeiträge entsprechend der zurückgehenden Mitgliederzahl und der Preissteigerung anpassen konnten. Es hat mir die Arbeit leichter gemacht, dass die Mitgliederversammlung dabei stets meinen Vorschlägen gefolgt ist. Vielleicht darf man das so werten, dass mit dieser Zustimmung die erfolgreiche Arbeit des DFV und der sorgfältige Umgang mit den Beitragsgeldern anerkannt wurde. Ich war jedenfalls immer sehr dankbar für diesen Rückhalt.

Ich übergebe die Aufgaben in dem Wissen, dass der DFV wirtschaftlich auf einem festen Fundament steht. Die Herausforderungen werden künftig nicht geringer, aber ich weiß, dass fähige Leute bereitstehen, die Verantwortung zu übernehmen und die weiter für einen handlungs- und kampagnenfähigen Verband sorgen werden.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2025

9.660 Fleischer-Fachgeschäfte und (5.616) handwerklich betriebene Filialen sowie **Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner (Deutschland Ø 18)**



Aufteilung nach Bundesländern

Quelle: Statistisches Bundesamt, BGN, eigene Berechnungen

DFV 2026

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN 2025

	Betriebe	Filialen	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.537	867	56	2.404	21
Bayern	2.462	1.402	57	3.864	29
Berlin	116	37	32	153	4
Brandenburg	263	180	68	443	17
Bremen	24	23	96	47	7
Hamburg	95	16	17	111	6
Hessen	872	337	39	1.209	19
Mecklenburg-Vorpommern	144	96	67	240	15
Niedersachsen	775	382	49	1.157	14
Nordrhein-Westfalen	1.333	578	43	1.911	11
Rheinland-Pfalz	504	273	54	777	19
Saarland	104	57	55	161	16
Sachsen	510	609	119	1.119	27
Sachsen-Anhalt	255	323	127	578	26
Schleswig-Holstein	251	60	24	311	11
Thüringen	415	376	91	791	38
Deutschland	**9.660**	**5.616**	**58**	**15.276**	**18**

Quelle: BGN, eigene Berechnung

MARKTENTWICKLUNG 2025

Nach mehreren Jahren erheblicher Marktverwerfungen erlebte das Fleischerhandwerk in den Jahren 2024 und 2025 eine Phase relativer Stabilität. Die Inflationsrate bewegte sich auf einem verlässlichen Niveau, während die Preise für Schweinefleisch nach einer Hochphase zurückgingen. Diese entlastende Entwicklung wurde jedoch durch stark steigende Rindfleischpreise teilweise ausgeglichen.

Die angespannte Personalsituation blieb eine zentrale Herausforderung. Es fehlte sowohl an qualifizierten Fachkräften – insbesondere im Verkauf – als auch an Nachwuchs zur langfristigen Sicherung des Personalbedarfs. Zusätzlichen Druck verursachten umfangreiche gesetzliche Anforderungen, wachsende Dokumentationspflichten und betriebliche Kontrollen.

Trotz dieser Rahmenbedingungen blieben die Umsätze in den meisten Fleischereien stabil. Leicht steigende Erträge führten dazu, dass viele Betriebe auf ein insgesamt zufriedenstellendes Geschäftsjahr 2025 zurückblicken konnten.

BETRIEBSZAHLEN 2025 – MODERATER RÜCKGANG SETZT SICH FORT

Auch 2025 setzte sich der Rückgang der Betriebsstätten im Fleischerhandwerk fort, wenn auch abgeschwächt. Hauptursachen waren weiterhin altersbedingte Betriebsaufgaben ohne Nachfolge sowie Schwierigkeiten bei der Gewinnung von Fachkräften und Auszubildenden.

Die Gesamtzahl der Betriebsstätten sank auf 15.276. Davon entfielen 9.660 auf eigenständige Meisterbetriebe und 5.616 auf weitere Standorte wie Filialen, Produktionsstätten, Imbisse oder Schlachthäuser.

Die Zahl der rechtlich selbstständigen Unternehmen ging um 212 bzw. 2,1 Prozent zurück. Besonders deutlich war erneut der Rückgang bei Filialbetrieben (–5,4 Prozent), vor allem aufgrund fehlenden Personals.

Insgesamt wurden 812 Meisterbetriebe geschlossen, während 604 neu hinzukamen – davon 449 Neugründungen und 155 Übernahmen.

Der Rückgang zeigte sich in nahezu allen Bundesländern: Nordrhein-Westfalen (–42), Bayern (–36), Hessen (–32), Baden-Württemberg (–28), Rheinland-Pfalz (–20), Sachsen (–16), Thüringen (–9), Niedersachsen (–8), Sachsen-Anhalt (–6), Hamburg (–5), Schleswig-Holstein (–4), Bremen (–4), Saarland (–3), Berlin (–2) und Brandenburg (–2). Lediglich Mecklenburg-Vorpommern (+5) verzeichnete einen Zuwachs.

NACHFOLGEPROBLEMATIK BLEIBT ZENTRALE HERAUSFORDERUNG

Das Fehlen geeigneter Nachfolger war auch 2025 die Hauptursache für den strukturellen Rückgang. Viele Betriebe werden im Zuge des Ruhestands aufgegeben; ohne Investitionen sinkt ihre Übernahmefähigkeit erheblich. Selbst wirtschaftlich stabile Betriebe finden zunehmend schwer Nachfolger. Hohe Investitionskosten und ein als negativ wahrgenommenes wirtschaftliches Umfeld mindern die Übernahmebereitschaft.

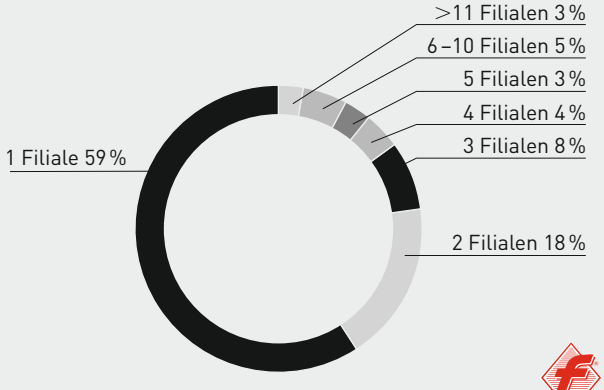
Zusätzliche Hürden sind Bürokratie, umfangreiche Dokumentationspflichten sowie steigende Gebühren und Abgaben. Diese Faktoren belasten bestehende Betriebe und dämpfen zugleich die Gründungsbereitschaft.

STRUKTURWANDEL: GRÖSSERE UND LEISTUNGSFÄHIGERE BETRIEBE

Der Trend zu größeren und wirtschaftlich stärkeren Betrieben setzte sich 2025 fort. Die verbleibenden Unternehmen erzielen höhere Umsätze und steigern ihre Leistungsfähigkeit durch bessere Auslastung, Sortimentserweiterung, attraktivere Standorte sowie Spezialisierung und Filialisierung – oftmals verbunden mit mehr Beschäftigten. Der Fachkräftemangel bleibt jedoch ein zentraler Engpass und begrenzt das Wachstum vieler Betriebe. In einigen Fällen führt der Personalmangel sogar dazu, dass Standorte geschlossen werden müssen.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

9.660 Unternehmen, Anteil 21,7 %
2.101 Unternehmen mit Filialen



Quelle: BGN, eigene Berechnung

DFV 2026

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2025

Unternehmen mit Filialen: 2.101		Anteil an 9.660 Unternehmen: 21,7%	
1	Filiale	1.246	12,9%
2	Filialen	376	3,9%
3	Filialen	166	1,7%
4	Filialen	96	1,0%
5	Filialen	53	0,5%
6–10	Filialen	99	1,0%
11–50	Filialen	60	0,6%
51–100	Filialen	3	0,03%
Über 100	Filialen	2	0,02%

Quelle: BGN, eigene Berechnung

Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb stieg in den letzten zehn Jahren von 10,6 auf 13,2 Personen, blieb nach einem Anstieg 2024 im Jahr 2025 konstant.

Der Gesamtumsatz erhöhte sich 2025 um 2,4 Prozent auf 19,9 Milliarden Euro. Der durchschnittliche Umsatz je Betrieb stieg um 4,6 Prozent auf 2,06 Millionen Euro. Unter Berücksichtigung der Preissteigerung von 2,3 Prozent relativiert sich dieser Zuwachs. Die Umsatzleistung je Beschäftigten stieg um 4,3 Prozent auf 155.714 Euro.

FILIALNETZ WEITMASCHIGER

Filialen sind ein wichtiger Beitrag zur Standortsicherung. Veränderungen führen jedoch zur Schließung unrentabler Standorte und zur Erschließung neuer, etwa in Einkaufszentren oder Markthallen.

Fachkräftemangel und hohe Auslastung haben in den letzten Jahren zu einer Optimierung des Personaleinsatzes und zur Schließung von Filiale n geführt. 2025 wurde das Filialnetz erneut weitmaschiger; der Rückgang um 5,4 Prozent lag deutlich über dem Niveau der Vorjahre.

afz
allgemeine
fleischer zeitung

Ganz nah am
Handwerk.



Katharina Schmitz ist Metzgerin und Betriebsinhaberin in 5. Generation und liest die afz.

„Unser Erfolgsrezept: Tradition mit visionärer Kraft zu verbinden.“

Jetzt kostenlos testen
und die afz entdecken:

6 Wochen afz Print & Digital
für 0 € statt ~~79~~ €

www.afz.de/kostenlos

Die einzige Datenquelle zu Filialen ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe BGN. Während Filialen früher den Rückgang der Betriebszahlen teilweise ausglichen, überwiegt inzwischen die Tendenz zur Straffung.

KNAPP JEDES VIERTE UNTERNEHMEN MIT FILIALE

Ende 2025 verfügten 2.101 Unternehmen über mindestens eine Filiale. Damit war weiterhin knapp jedes vierte Unternehmen des Fleischerhandwerks filialisiert. Bei Betrieben mit mehreren Filialen blieb die Anzahl weitgehend konstant, während insbesondere Unternehmen mit nur einer Filiale rückläufig waren. 60 Unternehmen betrieben 11 bis 50 Filialen, drei Unternehmen 50 bis unter 100 und zwei Unternehmen über 100 Filialen. Nicht eingerechnet sind in die Statistik die zunehmen auf dem Markt präsenten personalfreien Filialen.

18 FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE JE 100.000 EINWOHNER

2025 entfielen durchschnittlich 18 Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner bei einer Bevölkerung von rund 84 Millionen.

Die regionale Verteilung zeigt deutliche Unterschiede: Flächenländer weisen eine höhere Dichte auf als Stadtstaaten. Ein Süd-Nord-Gefälle bleibt bestehen.

Die höchste Dichte hatten Thüringen (38), Bayern (29), Sachsen (27) und Sachsen-Anhalt (26). In Hamburg lag der Wert bei 6, in Berlin bei 4.

Der langfristige Rückgang ist deutlich: 2014 lag der Wert noch bei 31 Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner, heute bei 18. Das Versorgungsnetz ist damit erheblich weitmaschiger geworden – ein Aspekt, der auch im Hinblick auf Resilienz zunehmend kritisch gesehen wird.

MOBILE VERKAUFSSTELLEN

Mobile Verkaufsstellen bleiben eine stabile Größe. Geschätzt 5.000 Fahrzeuge sind im Einsatz, davon etwa 4.000 auf Wochenmärkten und rund 1.000 im Fahrverkauf. Aktuelle Zahlen liegen nicht vor.

Die Zahl der Wochenmärkte ist seit Jahren nahezu konstant; in Deutschland gibt es über 2.000 regelmäßig stattfindende Wochenmärkte sowie rund 300 Sondermärkte.

Der Fahrverkauf bleibt insgesamt stabil, zeigt trotz veränderter Rahmenbedingungen bislang kein Wachstum. Dennoch wird ihm mittelfristig ein hohes Potenzial für die Versorgung ländlicher Regionen zugeschrieben. Zunehmend gewinnen auch personallose Verkaufsstellen an Bedeutung, belastbare Zahlen fehlen jedoch.

UMSATZ IM JAHRESVERLAUF GESTIEGEN

Der Gesamtumsatz stieg 2025 um rund 2,4 Prozent. Nach einem schwachen ersten Quartal stabilisierten sich die Umsätze auf niedrigerem Niveau als 2024, bevor das letzte Quartal deutlich zulegte.

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2015 BIS 2025

		Beschäftigte		Gesamtumsatz	Umsatz in EUR	
Jahr	Betriebe	Insgesamt	je Betrieb	in Mio. EUR	je Betrieb	je Beschäftigten
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
2025	**9.660**	**127.715**	**13,2**	**19.887**	**2.058.696**	**155.714**

* Berechnungsmethode seit 2023 angepasst



Eine Leidenschaft – ein Anspruch:

Qualität, die man schmeckt.

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 setzen wir auf Vertrauen, Know-how und echte Qualität.

AVO-Werke August Beisse GmbH · Telefon 05406 508-0 · Industriestr. 7 · 49191 Belm · www.avo.de

Insgesamt erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte 2025 einen Umsatz von rund 19,89 Milliarden Euro – rund 450 Millionen Euro mehr als im Vorjahr. Der Schwerpunkt liegt weiterhin im Thekenverkauf, gefolgt von Partyservice/Catering, Liefergeschäft und Imbiss.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE WEITERHIN ANGESPANNT

Die Zahl der Beschäftigten sank 2025 um 2,0 Prozent auf rund 128.000. Der Fachkräftemangel – insbesondere in Verkauf, Produktion und Ausbildung – bleibt das größte Problem.

Langfristig ist die Beschäftigtenzahl rückläufig und steht im Zusammenhang mit der sinkenden Zahl an Betrieben und Filialen. In den letzten zehn Jahren ging sie um mehr als 15.000 zurück. Durchschnittlich waren 13,2 Personen je Betrieb tätig.

Optimierungspotenziale beim Personaleinsatz sind weitgehend ausgeschöpft. Arbeitszeitregelungen, Dokumentationspflichten sowie steigende Löhne begrenzen die Einsatzmöglichkeiten zusätzlich. Die Beschäftigung ist meist langfristig angelegt und geprägt von inhabergeführten Strukturen. Feste Mitarbeiter sind insbesondere im Verkauf wichtig für die Kundenbindung, während erfahrene Kräfte in der Produktion die Qualität sichern.

Rund 60 Prozent der Beschäftigten arbeiten im Verkauf, häufig in Teilzeit. Etwa jedes fünfte Arbeitsverhältnis ist geringfügig.

03.06.2026
21.07.2026

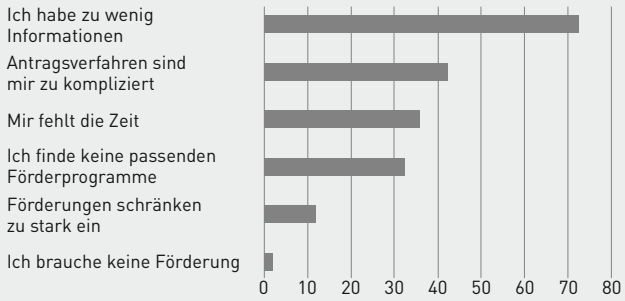
DIE DREI-MINUTEN-UMFRAGE



Die Drei Minuten Umfrage

Mit der DFV-App und dem Mitgliederbrief verfügt der Deutsche Fleischer-Verband über zwei Kanäle, um seine Mitglieder schnell und gezielt zu aktuellen Themen zu befragen. Die sogenannten Drei-Minuten-Umfragen unterstützen die politische Interessenvertretung des Verbandes und liefern zugleich wertvolle Erkenntnisse für die Verbandsarbeit. Sie helfen dabei, Strukturen und Entwicklungen im Fleischerhandwerk zu erfassen,

WAS HÄLT SIE VON DER NUTZUNG VON FÖRDERMITTELN AB?



Quelle: Eigene Erhebungen, Angaben in %

DFV 2026

Einstellungen und Bedürfnisse der Betriebe zu analysieren sowie aktuelle Trends und Einschätzungen innerhalb der Branche zu quantifizieren. Im Berichtszeitraum wurden insgesamt vier Befragungen durchgeführt.

FÖRDERUNG IM FLEISCHERHANDWERK

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Im Vorfeld der Entwicklung der Fördermitteldatenbank (Seite 67) untersuchte der DFV, welche Förderprogramme die Betriebe bereits nutzen, wie gut sie über bestehende Angebote informiert sind und in welchen Bereichen weiterer Unterstützungsbedarf besteht. Die Ergebnisse zeigten einen deutlichen Informationsmangel: Mehr als 70 Prozent der Befragten gaben an, keine Fördermittel zu nutzen, weil ihnen entsprechende Informationen fehlen. Die Befragung bestätigte den Bedarf an einer zentralen Informationsplattform und war ein wichtiger Impuls für die Einrichtung der Fördermitteldatenbank.

09.09.2025
31.10.2025

PERSONALGEWINNUNG IM FLEISCHERHANDWERK

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Die Umfrage verdeutlichte, dass der Fachkräftemangel das Fleischerhandwerk im Jahr 2026 stärker belastet als noch fünf Jahre zuvor. Besonders kritisch ist der hohe Anteil der Betriebe, die aufgrund

Die Drei-Minuten-Umfrage



Um für seine Mitglieder auf politischer Ebene möglichst viel erreichen zu können, muss ein Verband wissen, was sie bewegt: Wo liegen aktuell die größten Herausforderungen? Welche Themen beschäftigen die Betriebe? Und welche Interessen und Erwartungen haben die Mitglieder?

Mit der Drei-Minuten-Umfrage, die über die App des Verbandes gestellt wird, hat der DFV ein Instrument geschaffen, um bei Bedarf schnell und unkompliziert ein aktuelles Meinungsbild einzuholen. So können Positionen des Verbandes mit konkreten Zahlen und belastbaren Fakten untermauert werden. Dabei gilt: Je mehr Mitglieder teilnehmen, desto aussagekräftiger sind die Ergebnisse – und desto mehr Gewicht haben sie in der politischen Diskussion.

Gleichzeitig ermöglicht die Drei-Minuten-Umfrage, aktuelle Anliegen aus den Betrieben zeitnah aufzugreifen und gegenüber politischen Entscheidungsträgern zu vertreten. Sie ergänzt damit die bewährten demokratischen Strukturen des Verbandes. Die Delegierten aus Landesverbänden und Innungen geben in den Gremien weiterhin die politische Richtung des DFV vor. Die Befragungen schaffen zusätzlich die Möglichkeit, bei aktuellen Fragestellungen schnell ein breites Meinungsbild direkt aus der Mitgliedschaft einzuholen.

Wer teilnimmt, gestaltet also mit. Mit zumeist weniger als drei Minuten Zeitaufwand kann jedes Mitglied dazu beitragen, dass die Interessen der Betriebe möglichst präzise abgebildet werden und der DFV mit einer starken Faktenbasis argumentieren kann.

Und die Teilnahme bietet einen weiteren Vorteil: Die Ergebnisse werden an die Mitglieder zurückgespielt. So kann jeder sehen, wie die eigene Einschätzung im Vergleich zu anderen Betrieben ausfällt und welche Themen und Positionen die Kolleginnen und Kollegen bewegen.

Die Drei-Minuten-Umfrage ist ein gutes Instrument für eine zielgerichtete Verbandsarbeit. Je mehr Mitglieder mitmachen, desto klarer wird, was die Branche braucht – und desto besser kann der DFV für Lösungen sorgen.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

fehlender Fachkräfte wirtschaftliche Einbußen hinnehmen müssen. Gleichzeitig wurden jedoch auch positive Entwicklungen sichtbar: Mehr Unternehmen bilden aus, die Maßnahmen zur Nachwuchsgewinnung wurden deutlich intensiviert und der Anteil qualifizierter Fachkräfte in den Betrieben ist vergleichsweise hoch. Für die Personalgewinnung setzen die Unternehmen auf digitale Kanäle wie kostenfreie Stellenbörsen und soziale Medien. Weniger verbreitet sind Kooperationen mit Bildungseinrichtungen sowie die gezielte Rekrutierung im Ausland, obwohl der Anteil ausländischer Auszubildender inzwischen vergleichsweise hoch ist.

05.05.2026
03.06.2026

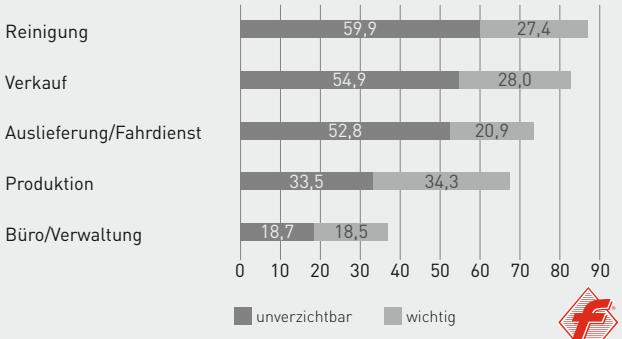
WIE IST DIE PERSONALSITUATION IN IHREM UNTERNEHMEN?



Quelle: Eigene Erhebungen, Angaben in %

DFV 2026

WIE WICHTIG SIND DIE MINIJOBBER FÜR FOLGENDE BEREICHE IN IHREM BETRIEB?



Quelle: Eigene Erhebungen, Angaben in %

DFV 2026

MINIJOBS IM FLEISCHERHANDWERK

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Im Juni 2026 befragte der Deutsche Fleischer-Verband seine Mitglieder zur Bedeutung von Minijobs für das Fleischerhandwerk. Anlass waren die von der Bundesregierung angekündigten Änderungen der Rahmenbedingungen für geringfügige Beschäftigung. Ziel der geplanten Reformen war es, Minijobs verstärkt in sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse zu überführen und damit sowohl die soziale Absicherung der Beschäftigten als auch die Finanzierung der Sozialversicherung zu stärken.

Die Ergebnisse machten deutlich, dass Minijobs für viele Betriebe sehr wichtig sind. Eine Verteuerung oder Abschaffung dieser Beschäftigungsform würde nach Einschätzung der Betriebe erhebliche wirtschaftliche Nachteile verursachen und in vielen Fällen zu Einschränkungen des Angebots oder zur Schließung einzelner Unternehmensbereiche führen. Der DFV nutzte die Ergebnisse der Befragung, um die Interessen seiner Mitglieder in die politische Diskussion einzubringen (Seite 13).

09.07.2026
21.07.2026

FLEISCHERZEUGUNG UND VERBRAUCH 2025 LEICHT GESTIEGEN

Im Jahr 2025 ist die Fleischerzeugung in Deutschland leicht angestiegen. Nach dem Höchstwert von 8,76 Millionen Tonnen im Jahr 2015 ging die im Inland erzeugte Fleischmenge langsam, aber stetig zurück und stabilisierte sich zuletzt. Im vergangenen Jahr betrug die Bruttoeigenerzeugung von Fleisch aller Arten, umgerechnet in Schlachtgewicht, 7,30 Millionen Tonnen. Das entspricht einem leichten Anstieg von 0,1 Prozent beziehungsweise rund 6.000 Tonnen gegenüber dem Vorjahr.

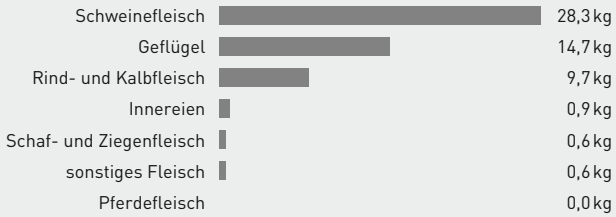
Im Jahr 2025 stiegen zudem die gesamten deutschen Einfuhren an Lebendvieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen um rund 380.000 Tonnen beziehungsweise 10,4 Prozent auf 4,03 Millionen Tonnen. Auch die Ausfuhren nahmen gegenüber dem Vorjahr zu und erhöhten sich um rund 69.000 Tonnen beziehungsweise 1,4 Prozent auf 4,96 Millionen Tonnen.

Der Inlandsverbrauch an Fleisch stieg 2025 gegenüber dem Vorjahr an. Zu diesem Ergebnis kommt die Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Insgesamt standen im vergangenen Jahr in Deutschland 6,37 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Dies entspricht einem Anstieg um rund 317.000 Tonnen beziehungsweise 5,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland mit Fleisch aller Arten lag 2025 bei 115 Prozent und damit unter dem Vorjahreswert von 120 Prozent. Beim Schweinefleisch stieg der Selbstversorgungsgrad von 135 auf 139 Prozent. Bei Rind- und Kalbfleisch sank er von 108 auf 97 Prozent. Auch beim Geflügelfleisch verringerte sich der Selbstversorgungsgrad von 100 auf 91 Prozent.

FLEISCHVERZEHR 2025

pro Kopf der Bevölkerung: 54,9 kg



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

Quelle: BLZ

DFV 2026

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2025

(einschließlich Abschnittfette, 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Brutto-eigen-erzeugung	Einfuhr[1]	Ausfuhr[1]	Verbrauch insgesamt	Verbrauch je Kopf kg	Verzehr[2] je Kopf kg	Selbst-versorgung in %
Rindfleisch und Kalbfleisch	984,0	624,3	589,1	1.019,3	12,2	9,7	96,5
Schweinefleisch	4.125,2	1.292,8	2.441,6	2.976,4	35,6	28,3	138,6
Schaf- und Ziegenfleisch	26,2	59,3	18,4	67,2	0,8	0,6	39,1
Pferdefleisch	1,6	3,1	1,2	3,5	0,0	0,0	44,5
Innereien	430,5	682,8	739,4	373,9	4,5	0,9	115,1
Geflügel	1.697,1	1.283,0	1.177,1	1.859,6	22,3	14,7	91,3
Sonstiges Fleisch	34,7	83,8	47,2	71,4	0,9	0,6	48,6
Fleisch insgesamt	**7.299,4**	**4.029,2**	**4.957,3**	**6.371,3**	**76,3**	**54,9**	**114,6**

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

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH STEIGT AUF 54,9 KILOGRAMM

Die in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischmenge, die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung steht, ist rein statistischer Natur und umfasst das Schlachtgewicht des Fleisches. Tatsächlich sind nur etwa zwei Drittel dieser Menge für den menschlichen Verzehr geeignet, da Bestandteile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten nicht konsumiert werden oder einer industriellen Verwertung zugeführt werden. Ein erheblicher Anteil des verfügbaren Fleisches und der Innereien wird zudem direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die Herstellung von Heimtierfutter.

Bei der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs von Lebensmitteln, einschließlich Fleisch, besteht die größte Unsicherheit hinsichtlich der Mengen, die zwar für den Verzehr bereitgestellt werden, jedoch aufgrund des Ablaufs des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert oder in privaten Haushalten sowie in der Außer-Haus-Verpflegung als Lebensmittelabfälle entsorgt werden. Die Berechnung der Verzehrmenge von Fleisch wurde 2023 auf Basis aktueller wissenschaftlicher Untersuchungen grundlegend überarbeitet.

Üblicherweise wird der Fleischverzehr in Kilogramm pro Einwohner angegeben. Entsprechend wurde die im Jahr 2025 für den menschlichen Verzehr bereitgestellte Fleischmenge auf die Bevölkerung Deutschlands umgerechnet. Daraus ergibt sich ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Verzehr von 54,9 Kilogramm. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem Anstieg um 1,7 Kilogramm beziehungsweise gut 3 Prozent. Der Fleischverzehr pro Kopf ist damit im zweiten Jahr in Folge gestiegen.

Trotz dieser Entwicklung werden die Rückgänge der vergangenen Jahre damit nur teilweise ausgeglichen. Für die meisten Menschen in Deutschland gehören Fleisch und Fleischerzeugnisse weiterhin zu einer ausgewogenen Ernährung. Entsprechend hat sich der Fleischkonsum nach mehreren Jahren des Rückgangs zuletzt wieder stabilisiert.

SCHWEINEFLEISCHVERZEHR PRO KOPF WEITER RÜCKLÄUFIG

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 2,36 Millionen Tonnen Schweinefleisch für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem leichten Rückgang um rund 14.000 Tonnen beziehungsweise 0,6 Prozent.

Damit setzte sich der langfristige Trend zu einem sinkenden Schweinefleischverzehr vorerst auf niedrigem Niveau fort. Während der Verzehr von Schweinefleisch leicht zurückging, nahm der Verzehr von Geflügelfleisch weiter zu. Auch beim Rind- und Kalbfleisch war gegenüber dem Vorjahr ein leichter Anstieg zu verzeichnen.

Pro Kopf der Bevölkerung wurden im Jahr 2025 durchschnittlich 28,1 Kilogramm Schweinefleisch verzehrt. Das entspricht einem Rückgang um 0,3 Kilogramm gegenüber dem Vorjahr. Seit Beginn des Jahrzehnts ist der Pro-Kopf-Verzehr damit um mehr als 12 Kilogramm gesunken.

Nach dem Höchststand von 40,1 Kilogramm im Jahr 2011 ist der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch nahezu kontinuierlich zurückgegangen. Trotz der zuletzt wieder steigenden Fleischnachfrage insgesamt bleibt Schweinefleisch von diesem langfristigen Strukturwandel unberührt und erreicht heute nur noch ein Niveau, das zuletzt in den 1980er Jahren im früheren Bundesgebiet zu beobachten war.

RIND- UND KALBFLEISCHVERZEHR LEICHT GESTIEGEN

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 1,02 Millionen Tonnen Rind- und Kalbfleisch für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem Anstieg um rund 50.000 Tonnen beziehungsweise 5,1 Prozent. Der Pro-Kopf-Verzehr erhöhte sich von 11,6 auf 12,2 Kilogramm. Damit setzte sich die Entwicklung des Vorjahres fort. Trotz des leichten Anstiegs bewegt sich der Rindfleischverzehr weiterhin auf einem im langfristigen Vergleich niedrigen Niveau.

GEFLÜGELFLEISCH BLEIBT WACHSTUMSTRÄGER

Der Verzehr von Geflügelfleisch setzte seinen langjährigen Aufwärtstrend auch 2025 fort. Insgesamt wurden 1,86 Millionen Tonnen Geflügelfleisch für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Das entspricht einem Zuwachs von rund 139.000 Tonnen beziehungsweise 8,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Pro-Kopf-Verzehr stieg von 20,6 auf 22,3 Kilogramm und erreichte damit einen neuen Höchstwert. Geflügelfleisch profitiert weiterhin von einer hohen Verbraucherakzeptanz und ist die einzige große Fleischart, deren Pro-Kopf-Verzehr über einen längeren Zeitraum einen kontinuierlichen Aufwärtstrend aufweist.

SCHAF- UND ZIEGENFLEISCH SPIELT WEITERHIN EINE NISCHENROLLE

Der Verbrauch von Schaf- und Ziegenfleisch blieb auch 2025 auf niedrigem Niveau. Insgesamt wurden 67.200 Tonnen für den menschlichen Verzehr bereitgestellt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einem Anstieg um rund 10.600 Tonnen beziehungsweise 18,7 Prozent. Der Pro-Kopf-Verzehr erhöhte sich leicht von 0,7 auf 0,8 Kilogramm. Schaf- und Ziegenfleisch bleibt damit eine Fleischart mit vergleichsweise geringer Bedeutung im deutschen Fleischmarkt und wird überwiegend saisonal nachgefragt.

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 2025 entsprach die pro Kopf verzehrte Menge an Fleisch in Deutschland etwa dem Niveau Mitte der 1970er Jahre. Der höchste Verzehr wurde 1988 mit 69,4 Kilogramm pro Kopf ermittelt und seitdem ist der Durchschnittsverzehr mit zwischenzeitlichen Schwankungen kontinuierlich gesunken.

Der demografische Wandel in der Bevölkerung ist ein Faktor mit erheblichen Auswirkungen auf den Fleischverzehr. Der Anteil älterer Menschen, die mit fortschreitendem Alter weniger Lebensmittel zu sich nehmen, nimmt zu, ebenso wie der Anteil der Bevölkerung, der aus religiösen Gründen auf Schweinefleisch verzichtet und den Verzicht auch nicht durch einen höheren Konsum anderer Fleischarten kompensiert.

Das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung hat allgemein zugenommen und eine Ernährung mit weniger oder ganz ohne Fleisch wird gesellschaftlich anerkannt. Aktuell sind Nachhaltigkeit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutzaspekte bei der Fleischerzeugung im Fokus. Diese Entwicklungen werden wahrscheinlich zu weiteren Veränderungen in der Fleischerzeugung und zu einem bewussteren, aber geringeren Fleischkonsum in der Zukunft führen.

DEUTSCHLAND BEIM FLEISCHVERBRAUCH IN DER EU WEIT HINTEN

Der Verbrauch an Fleisch liegt in Deutschland bei 76,3 Kilogramm pro Einwohner. Gerechnet werden die in Deutschland geschlachteten Tiere, ergänzt um die Tier- und Fleischimporte und verringert um die Tier- und Fleischexporte. Mit diesem Wert liegt Deutschland in der EU weit hinten. Nur drei Staaten haben einen geringeren Verbrauch. Den geringsten Verbrauch hat Slowenien mit 64,3 Kilogramm und den höchsten Spanien mit 116,4 Kilogramm pro Einwohner.


GEMEINSAM!
Für ein starkes Handwerk.
Für begeisterte Kunden.
Für die Freude am Genuss.
Von Metzgern gegründet für die Zukunft des Metzgerhandwerks!
gilde.eu/partner
GILDE
DIE GENUSS-HANDWERKER

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN STEIGT AUF 26,2 KILOGRAMM

Im Jahr 2025 ist der Konsum von Fleischwaren insgesamt, einschließlich Wurstwaren, Schinken und Pasteten, weiter angestiegen. Die Berechnung des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) zeigt, dass knapp die Hälfte der zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wurde. Im vergangenen Jahr wurden insgesamt Fleischerzeugnisse mit einem Pro-Kopf-Verzehr von 26,2 Kilogramm konsumiert.

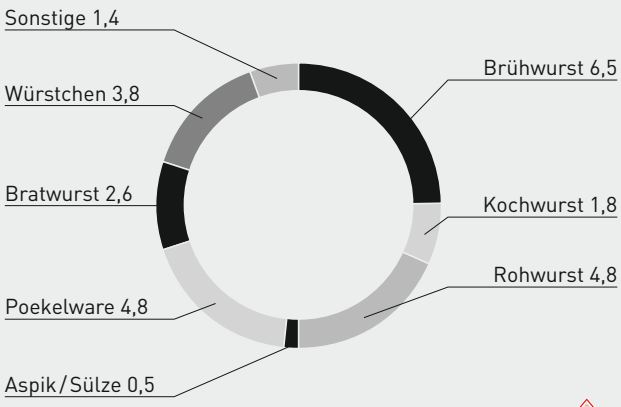
Die steigenden Preise, insbesondere bei Lebensmitteln, haben langfristig zu einem verstärkten Einkauf in Discountern und SB-Warenhäusern auf Kosten des Fachhandels und der Wochenmärkte geführt. Der Trend zum Einkauf im Discounter wurde durch Corona nur vorübergehend gestoppt. Tatsächlich wurden im Jahr 2025 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

PRO-KOPF-VERZEHR 2025 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 26,2 kg



Quelle: AMI, eigene Berechnung

DFV 2026

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 geografische 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

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1995	2000	2005	2010	2015	2020	2024	2025
lose	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,6	24,1	23,1
vorverpackt	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,7	72,3	73,3
Konserven	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,7	3,6	3,6

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

sind Brühwürste traditionell die beliebteste Wurstsorte. Im vergangenen Jahr entfielen 6,5 Kilogramm der 26,2 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 2025 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 4,8 Kilogramm. Danach folgen die Pökelwaren ebenfalls mit 4,8 Kilogramm. Die Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich auch 2025 kaum geändert. Im letzten Jahr entfielen 3,8 Kilogramm des Verzehrs auf Würstchen und 2,6 Kilogramm auf Bratwürste, die auch 2025 das beliebteste Grillprodukt waren.

BEDIENVERKAUF HAT WEITER ABGENOMMEN

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen setzte sich auch 2025 weiter fort. Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland mit 73,3 Prozent erneut nahezu drei Viertel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft. Der Anteil loser Bedienungsware ist gegenüber dem Vorjahr nochmals auf 23,1 Prozent zurückgegangen. Der Anteil der Fleisch- und Wurstkonserven blieb mit 3,6 Prozent unverändert.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1995 mehr als verdoppelt, während sich der Anteil loser Bedienungsware im gleichen Zeitraum deutlich mehr als halbiert hat. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse nach wie vor im Bereich gemischter Aufschnitt.



Kaufverhalten und wirtschaftliche Rahmenbedingungen



Wirtschaftliche und geopolitische Unsicherheiten, ein heißer Sommer sowie die im laufenden Jahr gestiegenen Treibstoffpreise prägen das Konsumverhalten der Verbraucher. Insbesondere im ersten Halbjahr 2026 war ein starke Preisorientierung der Kunden zu beobachten. Gleichzeitig führt eine Erhöhungen des Mindestlohns sowie der anhaltende Fachkräftemangel zu dauerhaft hohen Personalkosten im Fleischerhandwerk. Auch im Bereich der Logistik und Beschaffung bleiben die Kosten hoch. Steigende Ausgaben für Transport und Anlieferung – unter anderem aufgrund höherer Dieselpreise und der Lkw-Maut belasten die wirtschaftliche Situation zusätzlich.

Vor diesem Hintergrund stehen viele Fleischerfachgeschäfte vor der Herausforderung, notwendige Preisanpassungen wirtschaftlich verantwortungsvoll umzusetzen. Gleichzeitig gilt es, den Kunden weiterhin die gewohnt hohe Qualität, Regionalität, handwerkliche Herstellung und den persönlichen Service zu bieten.

Um die Betriebe des Fleischerhandwerks, trotz der angespannten wirtschaftlichen Lage, bei Investitionsentscheidungen zu unterstützen hat der Deutsche Fleischer-Verband für seine Mitglieder eine Förderplattform entwickelt. Die Fördermittelplattform des DFV ist auf das Fleischerhandwerk zugeschnitten, wird kontinuierlich weiterentwickelt und auf den neuesten Stand gebracht. Es sind regionale und bundesweite Förderprogramme enthalten und Hilfestellungen für die Beantragung, sowie Ansprechpartner, aufgeführt.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Das betriebswirtschaftliche Beratungsangebot des DFV beinhaltet sowohl telefonische Beratung als auch Beratung vor Ort in den Betrieben. Die Beratung ist individuell 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 Verkaufschecks (Mystery Shopping)
- Einschätzung der eigenen 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.

START DER NEUEN FÖRDERMITTELPLATTFORM

Die öffentliche Hand ist daran interessiert, mit Förderprogrammen die Unternehmen in Deutschland zu stärken sowie den Wirtschaftsstandort langfristig attraktiv zu halten. Aktuell zählt man in Deutschland rund 2.500 verschiedene Förderprogramme auf Bundes- und Landesebene sowie der EU. Der Deutsche Fleischer-Verband hat in Zusammenarbeit mit einer Fördermittelberatung eine Fördermittelplattform speziell für handwerkliche Fleischereien aufgebaut.

Die Fördermittelplattform enthält ca. 200 Förderprogramme. Die Plattform bietet eine übersichtliche Programmliste nach Themenbereichen, Kurzbeschreibungen mit den wichtigsten Kriterien und Direktlinks zur jeweiligen Förderstelle, ein Fördermittel-FAQ vom Antrag bis zur Auszahlung, sowie weiterführende – teils kostenlose – Beratungsangebote.

Zur Einführung veranstaltet der Angang 2026 zwei einstündige Webinare mit einer ausführlichen Plattformvorstellung, allgemeinen Fördermittel-Informationen und Beispielen geeigneter Programme. Der Fördermittelplattform vorausgegangen war eine Befragung nach der Bedeutung von Fördermitteln für die Betriebe des Fleischerhandwerks. Ziel war auch, zu klären, wie der Verband die Fleischereien künftig besser bei der Nutzung solcher Fördermöglichkeiten unterstützen kann. Im Rahmen der Umfrage zeigte sich, dass nur wenige Betriebe die für sie relevanten Förderprogramme kennen. Viele wünschen sich Unterstützung bei der Suche und Auswahl passender Förderungen. Die neue Plattform soll den Betrieben nun dabei helfen, von den vielen Förderprogrammen deutlich besser als bisher zu profitieren.

31.10.2025
01.12.2025
05.01.2026
31.03.2026
29.07.2026

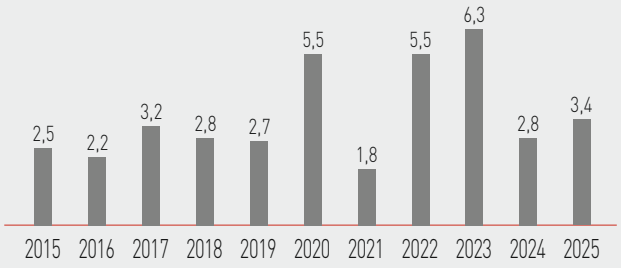
KOSTEN- UND UMSATZANALYSE IM FLEISCHERHANDWERK

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).

UMSATZENTWICKLUNG

gemessen am Vorjahr (in %)

DFV 2026

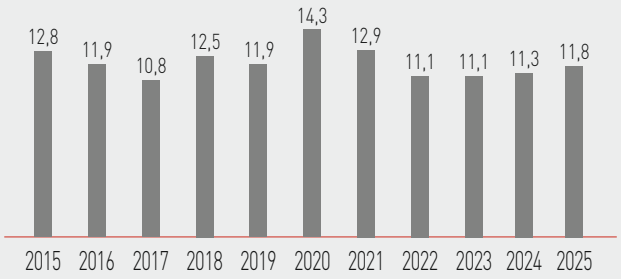


Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

BETRIEBSERGEBNIS

in Prozent vom Umsatz

DFV 2026

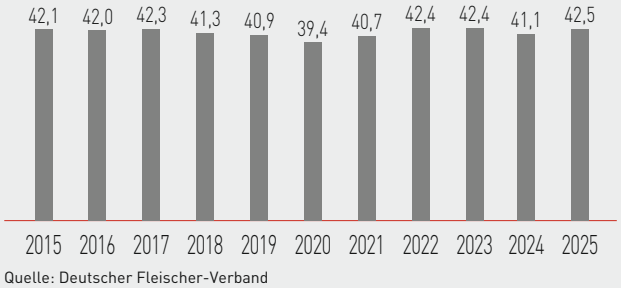


Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

MATERIALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

DFV 2026

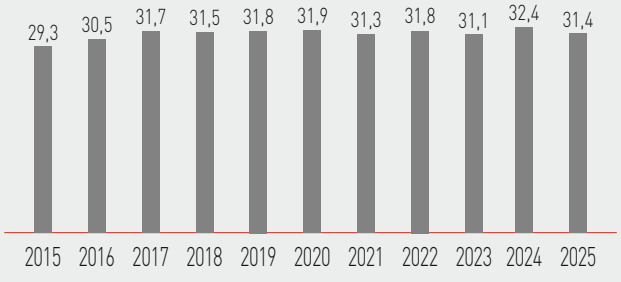


Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

PERSONALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

DFV 2026



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband

Mehr erfahren:

Lebensmittel können sich nicht selbst schützen.

Deshalb beginnt Hygiene lange bevor sie auf den Teller kommt.



Keeping food safe.

CWS WORKWEAR

Bild mit KI erstellt.

PEUKERT 1871
THEKENTECHNIK MIT TRADITION



LADENBAU DER BEGEISTERT

Metzgerei, Feinkost, Hybride Lösungen, 24-7 Konzepte

www.peukert1871.de

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 2025 im Vergleich zum Vorjahr leicht gesteigert werden konnten, war dies hauptsächlich auf Verkaufspreiserhöhungen zurückzuführen. Dies führte zu einem leicht verbesserten Betriebsergebnis, da insbesondere die Personalkosten im Verhältnis zum Vorjahr, anteilig am Umsatz, leicht rückläufig waren. Der Materialeinsatz befindet sich hingegen wieder auf dem Niveau der Jahre 2022 und 2023.

Die Einzelauswertung der Umsatz- und Kostenanalyse des DFV liefert nicht nur einen hohen individuellen Mehrwert für die teilnehmenden Mitgliedsbetriebe, sondern bildet auch eine präzise statistische Grundlage zur Bewertung der wirtschaftlichen Entwicklung im Fleischerhandwerk.


CHRISTIAN
LOHFF
VEMAG
GILDE
STIFTUNG
GIESSER
handtmann
VAN HEES
we know how

„Es tut sich was auf dem Ausbildungs- und Arbeitsmarkt“

Vizepräsident Christian Lohff

Wie wir die Arbeits- und Fachkräfte in unseren Fleischereien und Fachgeschäften langfristig sichern, ist die Schicksalsfrage unserer Branche. Exzellent ausgebildete Fachkräfte in Produktion, Veredelung und Verkauf sind das Herzstück unserer Betriebe.

Dass die Ausbildungszahlen zuletzt wieder leicht angezogen haben, zeigt, dass unser Handwerk Zukunft hat. Auch der Zuwachs an Auszubildenden aus dem Ausland ist ein wertvoller Baustein, der manche Lücke schließt. Doch unter dem Strich bleibt das Ungleichgewicht bestehen: Der Generationenwechsel trifft uns voll, und der Nachwuchs reicht zahlenmäßig noch lange nicht aus. Aber der Wind dreht sich. Durch den rasanten Einzug der Künstlichen Intelligenz steht die Arbeitswelt vor einem Umbruch, der das Fleischerhandwerk überraschend stark begünstigen kann.

Schulabgänger und Eltern hinterfragen zunehmend den Wert reiner Akademiker-Laufbahnen. Die Sorge vor der Ersetzbarkeit kognitiver Bürotätigkeiten steigt – während das Lebensmittelhandwerk eine unerschütterliche Substanz bietet. Kein Roboter und keine KI ersetzt das meisterliche Handwerk bei der Wurstherstellung, die ehrliche Herkunft unserer Rohstoffe oder das persönliche Gespräch beim Einkauf. Was wir tun, ist greifbar, wertschätzend und absolut zukunftssicher.

Niemand erwartet, dass morgen Tausende ihr BWL-Studium abbrechen, um Fleischer oder Fachverkäufer zu werden. Aber die Wechselbereitschaft steigt. Wenn wir jetzt als moderne, qualitätsbewusste Branche Flagge zeigen, können wir gezielt Nachwuchs und auch Quereinsteiger ansprechen, die nach Sinnhaftigkeit und krisensicherer Arbeit suchen.

Genau hier setzt der Verbandstag in Mainz an. Wir machen die Chancen des Arbeitsmarktwandels zu einem unserer Hauptthemen, um praxistaugliche Strategien für unsere Betriebe vor Ort zu erarbeiten. Wir lassen diese Gelegenheit nicht ungenutzt verstreichen.

DFV-FACHBEIRAT BERUFSBILDUNG STELLT WEICHEN

In Kassel tagte der Fachbeirat Berufsbildung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Unter dem Vorsitz von DFV-Vizepräsident Chrisian Lohff ging es vornehmlich um die Zukunft und Neuausrichtung der Ausbildung im Fleischerhandwerk. Neben dem schon lange laufenden Vorhaben, die Ausbildungsverordnung für den Verkaufsberuf neu zu ordnen, wurde jetzt auch über eine mögliche Überarbeitung der Ausbildungsordnung für Fleischerinnen und Fleischer diskutiert. Auch dieser Ausbildungsweg ist zuletzt vor über 20 Jahren aktualisiert worden. Der Fachbeirat lege eine Agenda und einen Zeitplan fest, nach denen die Beratungen innerhalb der Gremien des Fleischerhandwerks durchgeführt werden sollen. Danach werden dann die weiteren Beteiligten am Verfahren einbezogen.

Breiten Raum nahm in der Fachbeiratssitzung auch die Frage ein, welche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten neben der klassischen Ausbildung sinnvoll und geboten sind. Angesichts der zuletzt zwar gestiegenen, aber noch immer zu geringen Ausbildungszahlen wird es immer wichtiger, auch Quereinsteiger anzusprechen und zu gewinnen. Da hier meist eine dreijährige Ausbildung ausscheidet, will der Fachbeirat Anlernkonzepte erarbeiten, die den Betrieben zur Verfügung gestellt werden können.

10.02.2026

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT IM FLEISCHERHANDWERK

Im November 2025 traf sich in Friedberg (Hessen) die Elite des deutschen Fleischerhandwerks: Bei der Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk 2025 – German Craft Skills traten die besten Nachwuchskräfte aus den Ausbildungsberufen Fleischer/Fleischerin sowie Fleischerei-Fachverkäufer/Fachverkäuferin gegeneinander an.

Insgesamt stellten sich 15 junge Talente den anspruchsvollen Wettbewerbsaufgaben – elf Fleischerinnen und Fleischer sowie vier Fleischerei-Fachverkäuferinnen. Die Aufgaben deckten das gesamte Spektrum des modernen Fleischerhandwerks ab: Vom Zerlegen und Herrichten von Fleisch über die Zubereitung von Hauptgerichten, Fingerfood und Barbecue-Spezialitäten bis hin zur Herstellung verkaufsfertiger Produkte und ansprechender Warenpräsentationen. Die Aufgabenstellungen wurden erst am Wettbewerbstag bekannt gegeben – was Spontanität, Fachwissen und höchste Präzision erforderte.

2025 wurden ausgezeichnet:
Fleischer/in:

1. Platz –Phillip Auerswald (Sachsen)
2. Platz – Lynn Neumann (Rheinland-Pfalz)
3. Platz – Justin Christoph Laub (NRW)

Fleischerei-Fachverkäufer/in:

1. Platz – Michelle Böhm (Hessen)
2. Platz – Leana Boger (Niedersachsen)
3. Platz – Elisabeth Achner (Bayern)

07.11.2025



Fachbeirat Berufsbildung unter Leitung von Vizepräsident Christian Lohff. Hinten von links: Martin Fuchs, Dietmar Laux, Moritz Becker, Robert Lesser, Anton Schreistetter, Sara Weil. Vorn von links: Christian Korb, Anna Steffen, Markus Kretschmann und Volker Haupt. Nicht im Bild ist Jasmin Gleich.



Die Sieger der German Craft Skills 2025 – Fleischer/in, von links: Phillip Auerswald, Lynn Neumann, Justin Christoph Laub, Vizepräsident Christian Lohff



Die Sieger der German Craft Skills 2025 – Fleischerei-Fachverkäufer/in, von links: Michelle Böhm, Leana Boger, Elisabeth Achner, Vizepräsident Christian Lohff

GOLD BEI DEN EUROSKILLS IN DER SCHWEIZ

Mitte November 2025 wurde in Chur (Schweiz) im Rahmen der „Independent Skills Championships Europe“ der Europameister der Fleischer ermittelt. Als europäischer Wettbewerb für handwerkliche Ausbildungsberufe bot er Nachwuchskräften eine Plattform, ihre Fähigkeiten auf internationalem Niveau zu vergleichen. Für das deutsche Fleischerhandwerk trat David Hilpert aus Weißenburg in Mittelfranken an. Er setzte sich im europäischen Teilnehmerfeld durch und holte die Goldmedaille. Die Siegertreppe wurde komplettiert



Der Sieger der Independent Skills Championships Europe, David Hilpert, im Kreise der Trainerinnen und Trainer, des Team-Managers, der Familie, der Silbermedalliengewinnerin der World Skills 2024, der Vizepräsidentin des DFV, Mitgliedern der Nationalmannschaft und der Fans



Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks 2026 in Aspach

NATIONAL MANNSCHAFT DES FLEISCHER HANDWERKS

FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

VAN HEES
we know how

Peter Gelhard
Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels

VEMAG

LOHFF'S
Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung

GIESSER
MADE IN GERMANY

SIKA
Created to work

Kalle
KALLE GROUP

CWS WORKWEAR

handtmann
Ideen mit Zukunft.

GILDE
STIFTUNG

Seydelmann

Ernst GmbH & Co. KG

durch den zweitplatzierten Sven Lauber (Schweiz) und Simone Tieber (Österreich), die den dritten Platz belegte. An drei Wettbewerbstagen wurden fünf Disziplinen durchgeführt. Am ersten Tag standen das Ausbeinen und Zuschneiden einer Rinderkeule sowie einer Schweinekeule auf dem Programm. Anschließend folgte das Zerlegen und Vorbereiten eines ganzen Lamms. Bewertet wurden unter anderem fachgerechtes Ausbeinen, Parieren, Klassifizieren nach Qualitätskriterien und die thekenfertige Präsentation der Teilstücke.

Am zweiten Tag mussten die Teilnehmenden zunächst fünf unterschiedliche küchenfertige Produkte herstellen, darunter zwei Pflicht-Rollbraten. Am Nachmittag folgten acht verschiedene Grill- und Barbecue-Spezialitäten, einschließlich einer verpflichtenden Bratwurst. Am dritten Wettbewerbstag standen Ready-To-Eat-Erzeugnisse und Fingerfood auf Basis von Fisch, Rind, Schwein und Geflügel an. Zu allen Modulen gehörten englischsprachige Produktpräsentationen und Erklärungen.

Die Siegerehrung fand im Rahmen der Fiutscher-Messe statt, die mit ihrem Fokus auf Berufsorientierung und handwerkliche Praxis ein passendes Umfeld für den europäischen Leistungsvergleich bot.

18.11.2025

NATIONAL MANNSCHAFT DES FLEISCHER HANDWERKS

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 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 die Koordination aller Einsätze, die Organisation vor Ort, die Abstimmung mit Veranstaltern und die Entwicklung moderner Auftrittskonzepte.

Im Jahr 2025 umfasste die Nationalmannschaft 34 aktive Mitglieder, darunter sechs 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

Direkt zu Beginn des Jahres traf sich die Nationalmannschaft vom 24. bis 25. Januar 2026 zum Jahrestreffen im Hotel Sonnenhof in Aspach. Insgesamt nahmen 29 Mitglieder teil. Begleitet wurde das Treffen vom Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes durch Vizepräsident Christian Lohff sowie Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer.

Im Mittelpunkt stand der Austausch über die Erfahrungen des vergangenen Jahres sowie die Weiterentwicklung der Nationalmannschaft in organisatorischen, inhaltlichen und kommunikativen Fragen. Zudem wurden sechs neue Mitglieder in die Arbeit der Nationalmannschaft eingeführt und erhielten unter anderem eine Medienschulung. Mit den neu hinzugekommenen Mitgliedern umfasste die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zum Zeitpunkt des Treffens insgesamt 40 Mitglieder.

20.03.2026

Unsere Nationalmannschaft in Zahlen

34 Köpfe, **3** Erfahrungslevel, **212** Einsätze

Activ Professionals



5 Mitglieder	14,7 % Anteil
29,6 Ø Alter Jahre	2 ♀ Frauen · 3 ♂ Männer
20 Einsätze	9,4 % Anteil Einsätze

Activs



22 Mitglieder	64,7 % Anteil
24,8 Ø Alter Jahre	11 ♀ Frauen · 11 ♂ Männer
144 Einsätze	67,9% Anteil Einsätze

Rookies



7 Mitglieder	20,6 % Anteil
21,4 Ø Alter Jahre	3 ♀ Frauen · 4 ♂ Männer
48 Einsätze	22,6 % Anteil Einsätze

Gesamt

34 Mitglieder



5 Aktiv Professionals · 22 Aktivs · 7 Rookies

16 ♀ Frauen

18 ♂ Männer

24,4 Ø Alter Jahre

212 Einsätze

Deutschlandweit vertreten



212
Einsatztage **gesamt**

19
Internationale Einsatztage
USA

5
Internationale Einsatztage
Thailand

19 Jahre
Jüngstes Mitglied mit Einsatz 2025

32 Jahre
Ältestes Mitglied mit Einsatz 2025

2025 Alle o. g. Daten, Zahlen und Fakten beziehen sich auf das Jahr 2025

Unsere Einsätze – unsere Bilanz

Kennzahl	Gesamt	Pro Mitglied
Fahrleistung	rund **43.500** km	rund **1.240** km
Fahrzeit (geschätzt)	ca. **540** Stunden	ca. **15** Stunden
Ununterbrochene Fahrtzeit	mehr als **22** Tage	ca. **15** Stunden
Erdumrundung	**1,09** -mal	ca. **3,5 %** einer Erdumrundung
Ø Fahrleistung je Einsatztag	**205** km	—

Schon gewusst?

Fun Facts über unser Team

24
WhatsApp-Gruppen
zur Einsatzorganisation



ca. 1.132
ausgetauschte WhatsApp-Nachrichten



Rein rechnerisch eine Nachricht alle
7,7 Stunden



85,3 %
der Mitglieder bilden sich beruflich weiter
29 Mitglieder



55,9 %
Fleischermeister/-innen im Team
19 Mitglieder



Luftlinie zwischen Nord- und Südmitglied
ca. **620** km



Gemeinsam. Engagiert. Stark. ❤

2025 Alle o. g. Daten, Zahlen und Fakten beziehen sich auf das Jahr 2025

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2024	2025	Veränderung zum Vorjahr	2024	2025	Veränderung zum Vorjahr
Baden-Württemberg	397	486	89	286	312	26
Bayern	639	752	113	447	476	29
Berlin	41	53	12	12	15	3
Brandenburg	56	61	5	39	40	1
Bremen	8	8	0	6	6	0
Hamburg	16	29	13	13	18	5
Hessen	193	220	27	140	144	4
Mecklenburg-Vorpommern	44	31	-13	33	27	-6
Niedersachsen	162	192	30	135	141	6
Nordrhein-Westfalen	271	300	29	207	225	18
Rheinland-Pfalz	136	130	-6	87	88	1
Saarland	51	63	12	32	34	2
Sachsen	135	149	14	103	107	4
Sachsen-Anhalt	45	43	-2	34	33	-1
Schleswig-Holstein	148	143	-5	105	100	-5
Thüringen	92	92	0	71	68	-3
Deutschland	**2.434**	**2.752**	**318**	**1.750**	**1.834**	**84**

Quelle: ZDH

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2024	2025	Veränderung zum Vorjahr	2024	2025	Veränderung zum Vorjahr
Baden-Württemberg	386	553	167	201	257	56
Bayern	887	1.195	308	345	420	75
Berlin	38	37	-1	18	17	-1
Brandenburg	43	35	-8	29	25	-4
Bremen	5	6	1	5	5	0
Hamburg	4	4	0	4	3	-1
Hessen	143	168	25	108	112	4
Mecklenburg-Vorpommern	40	46	6	29	30	1
Niedersachsen	117	118	1	89	88	-1
Nordrhein-Westfalen	248	306	58	187	178	-9
Rheinland-Pfalz	116	141	25	97	100	3
Saarland	39	62	23	26	32	6
Sachsen	138	196	58	80	98	18
Sachsen-Anhalt	25	34	9	18	19	1
Schleswig-Holstein	63	80	17	59	66	7
Thüringen	60	74	14	36	39	3
Deutschland	**2.352**	**3.055**	**703**	**1.331**	**1.489**	**158**

Quelle: ZDH

LEHRLINGSZAHLEN STEIGEN 2025 ERNEUT

Die Zahl der Auszubildenden im Fleischerhandwerk stieg nach 2024 auch 2025 wieder an. Bereits im Jahr 2023 verlangsamte sich der Rückgang in beiden Berufen des Fleischerhandwerks.

17.04.2026

2.752 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen stieg der Bestand um 318 oder 13,1 Prozent an. Im Jahr zuvor betrug der Anstieg 5,4 Prozent. Am Jahresende befanden sich noch 2.752 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung. Von einem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren nur noch vier Bundesländer betroffen, besonders hoch war der Rückgang in Mecklenburg-Vorpommern. Erfreulicherweise konnten 11 Bundesländer Zugewinne verzeichnen.

Über-durchschnittlich hoch waren sie in den Ländern Bayern und Baden-Württemberg. 1.298 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2025 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren 146 mehr als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse ist damit aufgehalten worden. Von den neuen Fleischerlehrlingen waren 89 weiblich, das entspricht einer Quote von 6,9 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 1.834 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 84 mehr als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,5 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

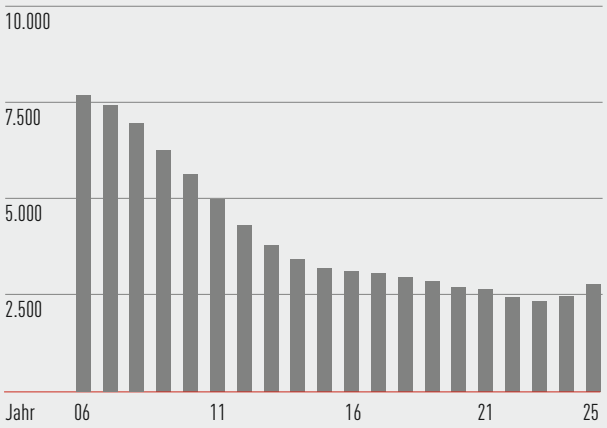
17.04.2026



ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2006–2025
FLEISCHER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2024: 2.434
Ausbildungsverhältnisse 2025: 2.752

DFV 2026

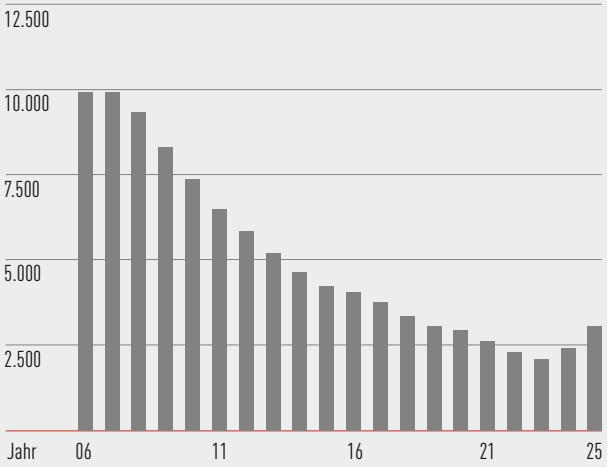


Quelle: ZDH

ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2006–2025
FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2024: 2.352
Ausbildungsverhältnisse 2025: 3.055

DFV 2026



Quelle: ZDH

3.055 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Bestand an Verkaufslehrlingen ist 2025 mit einer Zunahme von 29,9 Prozent überdurchschnittlich gestiegen. Damit konnte der langfristige Trend zur Abnahme der Zahl der Auszubildenden deutlich unterbrochen werden.

Der Anstieg der Zahl der Auszubildenden beruht vermutlich auf zwei Faktoren. Zum einen gelingt es zunehmen, junge Menschen aus dem Ausland für eine Ausbildung in Deutschland zu begeistern und zum anderen profitieren 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) 2025 insgesamt 1.811 Personen aus dem Ausland. Bei den Auszubildenden zum Beruf des Fleischers oder der Fleischerin lagen die entsprechenden Werte 2025 bei 871.

Ende letzten Jahres waren 3.055 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 703 mehr als im Vorjahr. Regional zeigen sich unterschiedliche Entwicklungen. Besonders hoch waren die Zuwächse in Bayern und Baden-Württemberg.

Im letzten Jahr sind insgesamt 1.556 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 321 gesteigert werden. Damit konnte auch hier der seit Jahren rückläufige Trend im zweiten Jahr aufgehalten werden. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen zugenommen.

626 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das waren 111 mehr als vor einem Jahr. Dies entspricht einer Quote von 40,2 Prozent.

17.04.2026

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2025 haben von den 1.298 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 464 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 35,7 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf. Insgesamt wird der Anteil der



Handtmann Vakuumfüllmaschinen und Vorsatzgeräte
für maximale Flexibilität in Deiner Produktion:

- Füllen, Portionieren, Dosieren, Formen und Abdrehen mit einem System
- Für kleine Chargen ebenso geeignet wie für industrielle Produktionen
- Präzise Gewichte und reproduzierbare Ergebnisse
- Schonende Verarbeitung unterschiedlichster Produkte
- Schnelle Produktwechsel und einfache Reinigung
- Intuitive Bedienung für mehr Effizienz im Arbeitsalltag

Jetzt Produkttrailer anschauen



Handtmann: Aus Gutem mehr machen!

Für weitere Informationen schreib uns unter
processing.deutschland@handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2025

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	100	90	10	86	76	10
Bayern	157	148	9	141	132	9
Berlin	4	2	2	4	2	2
Brandenburg	13	11	2	10	8	2
Bremen	2	2	0	2	2	0
Hamburg	6	6	0	5	5	0
Hessen	46	43	3	46	43	3
Mecklenburg-Vorpommern	24	18	6	24	18	6
Niedersachsen	52	51	1	49	48	1
Nordrhein-Westfalen	55	51	4	45	42	3
Rheinland-Pfalz	27	24	3	24	21	3
Saarland	11	10	1	11	10	1
Sachsen	30	27	3	27	25	2
Sachsen-Anhalt	18	13	5	16	11	5
Schleswig-Holstein	51	38	13	45	32	13
Thüringen	29	26	3	26	23	3
Deutschland	**625**	**560**	**65**	**561**	**498**	**63**

Quelle: ZDH

Das digitale Berichtsheft

Die **Azubi-App** für das Fleischerhandwerk



app.fleischerberufe.de

Infos und Anmeldung

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

Deutscher Fleischer-Verband e.V. • Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt am Main • Telefon: +49 (0) 69 633 02 - 0
E-Mail: ausbildung@fleischerhandwerk.de

TASTE THE POWER OF FOOD
MOGUNTIA FOOD GROUP
SINCE 1903

WIR SIND MOGUNTIA

Seit 1903 stehen wir für Genuss, Qualität und Innovation in der Lebensmittelwelt. Mit unseren Gewürzen, Marinaden, Saucen sowie Convenience- & Feinkostprodukten schaffen wir Genussmomente für Kunden aus Handel, Industrie, Handwerk und Foodservice weltweit.

Unter dem Leitgedanken „Taste the Power of Food“ entwickeln wir kreative Lösungen für einzigartige Geschmackserlebnisse & bringen gemeinsam mit unseren Kunden neue Ideen erfolgreich auf den Markt.



AROMETTE® Senf-Bier | T036187



DAS Mmm BEGINNT HIER!

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2025

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	77	41	36	72	37	35
Bayern	144	73	71	115	53	62
Berlin	2	2	0	2	2	0
Brandenburg	9	5	4	7	3	4
Bremen	2	0	2	1	0	1
Hamburg	3	3	0	3	3	0
Hessen	28	9	19	26	8	18
Mecklenburg-Vorpommern	8	3	5	7	3	4
Niedersachsen	35	7	28	26	5	21
Nordrhein-Westfalen	56	19	37	50	16	34
Rheinland-Pfalz	33	12	21	29	9	20
Saarland	11	3	8	7	2	5
Sachsen	35	15	20	27	11	16
Sachsen-Anhalt	7	1	6	4	0	4
Schleswig-Holstein	16	1	15	16	1	15
Thüringen	15	5	10	14	4	10
Deutschland	**481**	**199**	**282**	**406**	**157**	**249**

Quelle: ZDH

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
Jahr	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote 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

Hauptschüler zugunsten eines Schulabschlusses, der außerhalb der Bundesrepublik gemacht wurde, geringer. Bundesweit haben 332 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzukommen noch 140 Abiturienten. Gegenüber 2024 ist der Anteil der Realschulabgänger gesunken und der Anteil der Abiturienten leicht gestiegen. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 10,8 Prozent etwas gleich hoch, wie bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 10,7 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 28 Prozent. 209 oder rund 13 Prozent besaßen die Mittlere Reife und 166 das Abitur. Bei den Verkaufslehrlingen war im letzten Jahr eine weiter steigende Tendenz zu einem höheren Bildungsabschluss zu erkennen. Der Anteil der Verkäufer und Verkäuferinnen, die einen Abschluss im Ausland erworben hat und der dem deutschen Ausbildungssystem nicht zuzurechnen ist, ist mit 39,4 Prozent am höchsten. Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 129 oder 8,2 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 83 oder 6,4 Prozent.

ETWAS WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2025

Die zunehmende Anzahl der Auszubildenden macht sich bei den Abschlussprüfungen 2025 noch nicht bemerkbar. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell ab.

2025 sind im Fleischerberuf 625 Gesellenprüfungen abgelegt worden, das waren 111 weniger als im Vorjahr. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 65 weibliche Kandidaten, das waren 11 mehr als 2024. Genau ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, gefolgt von Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Hessen.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 89,7 Prozent bestanden und es erhielten 498 Fleischer und 63 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 481 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 128 weniger. Insgesamt haben 282 weibliche und 199 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 406 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 85,5 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks fast genauso hoch wie bei den Gesellenprüfungen im Fleischerberuf.

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 375 Fleischergesellen oder -gesellinnen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen.

Mit 43 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 11,5 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau.
Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.925 Frauen den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben.

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 219 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 54 ein Viertel auf Hessen. Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 38 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 36 in Nordrhein-Westfalen, 13 in Brandenburg und 15 in Sachsen.

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

ORGANE DES DFV

Präsidium und Gesamtvorstand



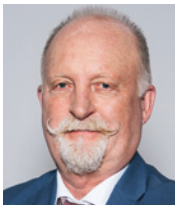
Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

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



Vizepräsident Christian Lohff
Am Dreilingsberg 2
23570 Lübeck-Travemünde

Telefon 0 45 02 / 26 34
info@lohff.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
Zenettistraße 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
Neuhoferstraße 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-Rheinhessen
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 Fachzeitungen
- Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- Kontaktpflege und Repräsentation gegenüber wirtschaftlichen Partnern
- Agrarmarketing
- Vermarktungspolitik (Marketing, Werbegemeinschaften)
- Markenkonzept
- Verbraucherberatung und warenkundliches Informationswesen
- Werblicher Einsatz der Nationalmannschaft

Vizepräsident Christian Lohff, Schwerpunkt Berufsbildung



Berufliche Aus-, Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk
Ausbildungsverordnungen
Grundsatzfragen der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk
Grundsatzfragen der Prüfung Verkaufsleiter/in 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 Qualitäts-managements 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 Johannes Bechtel
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-Rheinhessen
LIM Dagmar Groß-Mauer
GF Alexander Zeitler
Hoevelstraße 19
56073 Koblenz
Telefon 02 61/4 06 30 71
Telefax 02 61/4 06 30 30
www.fleischer-rlp.de
info@fleischer-rlp.de

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

Landesinnungsverbände

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband	
LIM Nora Seitz	Telefon 0 36 43/54 17 27
GF Lars Bubnick	Telefax 08 21/5 68 61-40
Steinweg 1	www.sfivsachsen.de
04451 Borsdorf	sfiv@sfiv.de
Fleischerverband Sachsen-Anhalt	
LIM Heinz Sallier	Telefon 0 39 43/9 20 90
GF Andreas Heine	Telefax 0 39 43/2 08 03
Teichdamm 6	www.fleischerverband-sachsen-anhalt.de
38855 Wernigerode	info@handwerk-wernigerode.de
Fleischerverband Schleswig-Holstein	
LIM Roland Lausen	Telefon 0 40/35 07 04 00
GF Dr. Joachim Drescher, Anna-Lena Klaus	Telefax 0 40/43 74 14
Marktstraße 57	www.fleischer-nord.de
20357 Hamburg	info@fleischer-nord.de
Fleischerhandwerk Thüringen e. V.	
Präsident Thomas Hönnger	Telefon 0 36 43/54 17 27
GF Lars Bubnick	Telefax 08 21/5 68 61-40
Am Troistedter Weg 4	www.fleischer-thueringen.de
99428 Nohra	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
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



Julia Völker
Lebensmitteltechnologin
Tel.: 0 69 / 6 33 02-161
j.voelker@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
56234 Ransbach-Baumbach



Keira Ashley Brunner
Isermann GmbH
21394 Kirchgellersen



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 Goschenhofer
86720 Nördlingen



Frederik Masselter
Metzgerei Bungert GmbH & Co. KG
54516 Wittlich



Steffen Kurz
Blessing & Kurz Metzgerei-Catering
73257 Köngen



Linda Dölz
Metzgerei Dölz e.K.
08491 Lauschgrün



Hannes Maisel
Metzgerei Leipold
95460 Bad Berneck



Chris Neumann
Fleischerei Neumann GbR
59939 Olsberg



Lukas Sandmeir
Hofmetzgerei Stanishof
82210 Germering



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



Franziska Meyr
Feinkost Metzgerei Karl Weber
83661 Lenggries



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



Max Winterhalter
Obere Metzgerei Franz Winterhalter
79215 Elzach

Actives und Rookies der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Laura Hilpert
Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main
Berufsbildungs- und
Technologiezentrum Weiterstadt
64331 Weiterstadt



Michelle Böhm
Fleischerei Schorge
35075 Gladenbach



Leopold Walser



Phillip Auerswald
Melti GmbH & Co KG – Gut Sossau
83355 Grabenstätt



Ben Axer
Metzgerei Wolfgang Axer
50374 Erftstadt-Gymnich



Lynn Neumann
Metzgerei Zinnecker & Schmidt GmbH
55494 Rheinböllen

Professionals der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Markus Kretschmann
Fleischer-Fachgeschäft
Martin Kretschmann
01662 Meißen



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

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

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
Natalie Selig
Tim Stumpf
Tobias Wenderlein
Stefan Weishaupt

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

Vizepräsident Christian Lohff
Am Dreilingsberg 2
23570 Lübeck-Travemünde

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

DIE VERBANDSTAGSORTE UND DIE DFV-EHRENZEICHENTRÄGER VON 1974 BIS 2025

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

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

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

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

1977 **Hannover**

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

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

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

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

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

1983 **Bad Kissingen**

1984 **Gelsenkirchen**
Amalie Marga Matthaes
Verlegerin

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

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

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

1988 **Mainz**

1989 **Braunschweig**

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

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

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

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

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

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

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

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

1998 **Lübeck**

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

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

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

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

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

2004 **Rust**
Werner Thiele
Landesinnungsmeister von Sachsen

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

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

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

2011 **Radebeul**
Horst Schömig
stellvertretender Landesinnungs-meister des Fleischerverbandes Bayern

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

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

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

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

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

2017 **Potsdam**

2018 **Hamburg**

2019 **München**

2020 **Fulda**
Thomas Keller
Landesinnungsmeister des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes

2021 **Sinsheim**

2022 **Bonn**
Hans-Christian Ockens
Landesinnungsmeister von Mecklenburg-Vorpommern

2023 **Chemnitz**
Renate Kühlcke
Chefredakteurin Fleischwirtschaft

2024 **Lübeck-Travemünde**

2025 **Nürnberg**

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 33 b
16356 Werneuchen



Ehrenmitglied
Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSSTELLE (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 Förderrichtlinien. 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" auf der Internetseite des Verbandes.

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 und 2026 vertieft.

Das Angebot richtet sich an Betriebe, Innungen, Berater, Ämter und Ministerien. Anfragen werden individuell beantwortet, ergänzt durch Vorträge, Fachveranstaltungen und Veröffentlichungen. Besonders hervorzuheben ist der jährlich erscheinende Jahresbericht, den 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

FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSSTELLE FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft geförderte betriebswirtschaftliche Informationsstelle ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie soll die fleischerhandwerklichen Betriebe in die Lage 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 gewonnen 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.

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, des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks und der afz – allgemeine fleischer zeitung.

Produktion: MEDIAtur GmbH, 35510 Butzbach

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



wattline
DIE EINKAUFSGEMEINSCHAFT
Dauerhaft. Bessere. Energiepreise.

„Uns war gar nicht bewusst, wie viel Geld wir verschenken.“

Carsten Meyer von der Günter Meyer GmbH & Co. KG Fleisch- und Wurstwaren aus Hille: „Mit der professionellen Antragstellung von wattline, konnte ich mir eine **beachtliche Strom- und Energiesteuerrückerstattung** sichern.“

Rückwirkend für 2025 ab einem Stromverbrauch von 12.500 kWh/Jahr

Exklusiv erhalten Sie als Mitglied des Deutschen Fleischer-Verbandes
Sonderkonditionen auf unsere weiteren energienahen Services.

PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS
Seit über 10 Jahren stolzer Partner.

wattline GmbH | Passauer Str. 36 | 94161 Ruderting | T. +49 8509 84933-5710 | F. +49 8509 84933-7171 | energiekosten@wattline.de

wattline
DIE EINKAUFSGEMEINSCHAFT
Dauerhaft. Bessere. Energiepreise.

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

PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS

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 2025 bei:

Strom in kWh

Erdgas in kWh

Heizöl in Litern

Flüssiggas in kg

Oder jetzt online Ihre Rückerstattung checken lassen:

www.wattline.de/steuer

NUR DAS BESTE FÜR IHRE PRODUKTE

NATURDARM

peter-gelhard.de



BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

DE EV 11-001 C EG

Peter Gelhard

Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels

