JAHRBUCH 2020

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

wattline
ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

EXKLUSIV FÜR SIE ALS MITGLIED
DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDS:

KOSTENLOSE BERECHNUNG DER RÜCKERSTATTUNG VON STROM- & ENERGIE-STEUER!

SONDERAKTION!
Nur bis zum 31.12.2020

Sie erhalten als Mitglied
exklusive **SONDERKONDITIONEN** auf unser
WEITERES PRODUKTPORTFOLIO.

PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS

BIS ZU 80 % AN SIE ZURÜCK!
Jetzt kostenlos und unverbindlich berechnen:
www.wattline.de/steuer

T. +49 8509 9006–5710 I F. +49 8509 9006-7171 I energiekosten@wattline.de

JAHRBUCH 2020

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
„Unser politisches Gewicht ist in schwieriger Zeit gewachsen“
Seite 5

CHRONIK DER CORONA-KRISE
Seite 6

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 13

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 20

Vizepräsident Konrad Ammon jr.
„Regionalität vorleben“
Seite 31

LEBENSMITTELRECHT
Seite 32

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE
Seite 48

Vizepräsident Michael Durst
„Gut gerüstet für Krisenzeiten“
Seite 53

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 54

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 61

DIENSTLEISTUNGEN FÜR MITGLIEDER
Seite 69

Vizepräsident Eckhart Neun
„Leistungsfähigkeit und Finanzierbarkeit zusammenbringen“
Seite 73

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHERHANDWERK
Seite 74

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG
Seite 90

Vizepräsidentin Nora Seitz
„Jetzt die Ausbildung junger Leute nicht vergessen“
Seite 99

BERUFSBILDUNG
Seite 100

ANHANG
Seite 113

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLEN
Seite 129

IMPRESSUM
Seite 132

01.01.2020

DIE APP DES DFV

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

DOHRMANN'S

„Unser politisches Gewicht ist in schwieriger Zeit gewachsen“

Präsident Herbert Dohrmann

Was für ein Jahr. Noch bei unserer Obermeistertagung Anfang Februar haben wir nicht geahnt, was alles auf uns zukommen würde. Was dann folgte, hat unser aller Leben ziemlich durchgewirbelt, bei einigen sogar völlig auf den Kopf gedreht.

Wir haben Dinge erlebt, die für uns alle undenkbar waren: Geschlossene Geschäfte, Restaurants und Hotels, undurchdringliche Grenzen, eingestellter Flugverkehr, Zusammenbruch der Außer-Haus-Verpflegung und Absagen von Großereignissen, angefangen bei Fußballspielen über Olympische Spiele bis hin zum Oktoberfest. Und noch ist nicht klar, wann und wie die vertraute Normalität wieder eintreten wird.

Und das Fleischerhandwerk? Verglichen mit anderen Branchen haben wir uns gut geschlagen, auch wenn diejenigen Kollegen, die stark im Party-Service und Catering engagiert sind, gewaltige Einbußen hinnehmen mussten. Aufgefangen wurde das ganz oder zumindest teilweise durch gute bis sehr gute Umsätze an unseren Theken. Der Zuspruch, den wir hier von unseren Kunden erleben, macht Mut für die Zukunft.

Ich freue mich sehr, dass wir auch als Verband einen wichtigen Betrag dazu leisten konnten, dass alles bisher recht gut für uns verlaufen ist. Ich darf sagen, dass wir uns mächtig ins Zeug gelegt haben. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Chronik der Krise, in der neben einigen allgemeinen Daten auch unsere Aktivitäten aufgelistet sind. Dabei gab es viele Highlights: Als Beispiel sei genannt, dass wir erreicht haben, dass das Fleischerhandwerk als systemrelevant eingestuft und anschließend der „kritischen Infrastruktur“ zugerechnet wurde. Das waren die Schlüssel dafür, dass wir in den Läden weiterarbeiten konnten. Dass wir mit der DFV-App gleichzeitig ein Instrument hatten, die Mitgliedsbetriebe laufend und schnell zu informieren und viele Hilfestellungen zu transportieren, war ein zusätzlicher Glücksfall.

Vielleicht hat diese beispiellose Krise neben dem vielen Schlechten am Ende auch etwas Gutes. Insgesamt hat das Fleischerhandwerk an Ansehen und Gewicht gewonnen, nicht nur bei den Verbrauchern, sondern auch in der Politik. Wir werden gehört und unsere Position wird anerkannt. Dazu haben neben Corona natürlich auch die Vorgänge in der Fleischindustrie beigetragen. Wir haben die Chance genutzt, um auf breiter Front zu verdeutlichen, dass das Fleischerhandwerk eben anders ist und dass wir für andere Werte stehen. Traurig genug, dass das viele vergessen haben, aber jetzt wissen sie es wieder.

Das führt nicht dazu, dass alle unsere politischen Forderungen erfüllt werden, aber wir sind auf einem guten Weg. Das zeigen auch die Inhalte dieses Jahrbuchs. Daran wollen wir anknüpfen und noch mehr Positives bewirken. Vielleicht wird dann die Krise dazu beigetragen haben, dass das Fleischerhandwerk dauerhaft wieder ins richtige Licht gerückt ist.

CHRONIK DER CORONA-KRISE

31. DEZEMBER 2019
China meldet der Weltgesundheitsorganisation (WHO) erste Fälle einer neuartigen Lungenkrankheit.

9. JANUAR 2020
Chinesische Behörden berichten, dass die Lungenkrankheit durch ein neuartiges Coronavirus verursacht wird.

11. JANUAR 2020
In China gibt es den ersten Todesfall durch das neue Virus.

20. JANUAR 2020
Das Virus ist inzwischen auch in Südkorea, Japan und Thailand nachgewiesen. China meldet aktuell 200 Fälle.

25. JANUAR 2020
Frankreich meldet die ersten drei nachgewiesenen Infektionen in Europa.

27. JANUAR 2020
Die erste erfasste Erkrankung in Deutschland wird aus dem bayerischen Landkreis Starnberg gemeldet. Zwei Tage später sind es bereits vier Fälle.

30. JANUAR 2020
Die WHO erklärt die gesundheitliche Notlage von internationaler Tragweite.

3. FEBRUAR 2020
Zu Beginn dieser ersten Februarwoche zeigt sich Bundesgesundheitsminister Spahn optimistisch: Deutschland sei gut auf einen Corona-Ausbruch und auf andere Krankheiten vorbereitet.

11. FEBRUAR 2020
Die Krankheit bekommt einen Namen. Die WHO nennt die Lungenerkrankung Covid-19. Das Virus erhält den Namen Sars-CoV-2.

15. FEBRUAR 2020
Der erste Todesfall in Europa wird aus Frankreich gemeldet.

23. FEBRUAR 2020
In Europa ist Italien am stärksten betroffen. Es gibt dort mehr als 150 nachgewiesene Infektionen und den ersten Todesfall. Städte in Norditalien werden abgeriegelt.

25. FEBRUAR 2020
In Deutschland werden nach zwei Wochen wieder die ersten Fälle registriert. Je einen Infizierten gibt es in Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg. Damit liegt die Zahl der bestätigten Coronavirus-Fälle in Deutschland bei 18.

27. FEBRUAR 2020
Bundesinnen- und Bundesgesundheitsministerium bilden einen gemeinsamen Krisenstab, um sich um das Thema „Coronavirus“ zu kümmern. Gesundheitsminister Spahn spricht von einer neuen Qualität der Lage. Die Epidemie werde nicht an Deutschland vorbeigehen. Trotzdem könne man das öffentliche Leben in Deutschland und Europa nicht so einfach lahmlegen.

28. FEBRUAR 2020
Der DFV informiert die Mitgliedsbetriebe erstmals über die Auswirkungen des sich ausbreitenden Virus auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks. Dabei kommt auch die neue DFV-App zum Einsatz, mit der die Betriebe ganz unmittelbar erreicht werden. In der Information wurden unter anderem denkbare behördliche Maßnahmen und erste arbeitsrechtliche Konsequenzen dargelegt. Weitere Informationsquellen wurden verlinkt.

4. MÄRZ 2020
Weitere Informationen werden über Rundschreiben und DFV-App an die Mitglieder weitergegeben. Insbesondere geht es um die Risiken im Unternehmen, die durch eine Corona-Infektion entstehen können. Erste Hinweise zum Umgang mit Krankheitssymptomen bei Mitarbeitern werden den Betrieben zur Verfügung gestellt.

8. MÄRZ 2020

Es wird bekannt, dass erstmals ein Deutscher am Coronavirus gestorben ist. Der Mann war eine Woche zuvor nach Ägypten gereist.

8. MÄRZ 2020

Der Koalitionsausschuss stellt der Wirtschaft weitreichende Maßnahmen zur Unterstützung in Aussicht. Im Mittelpunkt stehen Erleichterungen beim Kurzarbeitergeld und Liquiditätshilfen.

10. MÄRZ 2020

Der DFV informiert per Rundschreiben und über die DFV-App ausführlich über aktuelle Schutzmaßnahmen zur Eindämmung der Infektionen und zu den in Aussicht gestellten Hilfen des Bundes.

11. MÄRZ 2020

Die WHO ruft eine Pandemie aus. Kanzlerin Angela Merkel warnt vor einer Überlastung des Gesundheitssystems.

11. MÄRZ 2020

Der DFV wendet sich an Bundeswirtschaftsminister Altmaier und beschreibt die besondere Situation und Bedeutung des Fleischerhandwerks. Auf der Grundlage der Beschlüsse der Bundesregierung wird Unterstützung auch für Handwerksbetriebe gefordert. Die Mitglieder werden darüber über die DFV-App informiert.

13. MÄRZ 2020

Über die DFV-App und über Rundschreiben erhalten die Mitglieder Antworten zu den wichtigsten Fragen rund um die Corona-Krise. Angesprochen werden Vorsichtsmaßnahmen beim Personal, Regelungen zur Lohnfortzahlung, Ansprüche auf Freistellung wegen Kinderbetreuung, Anordnungen zur Betriebsschließung, Leistungen der Betriebsschließungsversicherung und die Möglichkeiten der Stornierung von Aufträgen.

16. MÄRZ 2020

In den meisten Bundesländern sind Schulen und Kitas bereits geschlossen, andere folgen.

16. MÄRZ 2020

Der DFV fordert in einem Schreiben an den gemeinsamen Krisenstab des Bundesgesundheitsministeriums und des Bundesinnenministeriums die Anerkennung der Systemrelevanz des Fleischerhandwerks.

18. MÄRZ 2020

Die Arbeitsgemeinschaft der Zentralfachverbände des Lebensmittelhandwerks schließt sich der Forderung des DFV auf Anerkennung der Systemrelevanz an. In einem Schreiben an Ministerin Klöckner sowie die Minister Spahn und Altmaier, das DFV-Präsident Dohrmann als Sprecher der AG unterzeichnet hat, wird die Bedeutung des Handwerks für die Versorgung betont. Die Aktionen zeigen erste Wirkung: Bundesministerin Klöckner unterstützt die Forderung, auch einige Bundesländer haben positiv reagiert.

18. MÄRZ 2020

Der DFV informiert die Mitglieder über Rundschreiben und die DFV-App über finanzielle Hilfen, die nicht zurückgezahlt werden müssen. Das Merkblatt enthält Hinweise zum Kurzarbeitergeld und zur Entschädigung nach dem Infektionsschutzgesetz.

19. MÄRZ 2020

Die Mitgliedsbetriebe des DFV werden über die DFV-App über eine ganze Reihe von Punkten informiert. Neben einer umfassenden Information zu Maßnahmen im Verkauf wird auch ein Musteraushang zur Verfügung gestellt. Erstmals wird auch eine ausführliche Übersicht zu den sehr unterschiedlichen Regelungen der Bundesländer bereitgestellt.

20. MÄRZ 2020

Bund und Länder haben inzwischen weitere Liquiditätshilfen für diejenigen Betriebe bereitgestellt, die in wirtschaftliche Bedrängnis geraten sind. In der DFV-App werden eine Übersicht und Verlinkungen zu den verschiedenen Programmen aufgelistet.

21. MÄRZ 2020

Bund und Länder einigen sich auf strenge Ausgangs- und Kontaktbeschränkungen. Wege zur Arbeit sind aber weiter grundsätzlich erlaubt. Damit die Mitarbeiter problemlos zur Arbeit in den Betrieb kommen können, wird über die DFV-App eine Musterbescheinigung zur Verfügung gestellt, die die Unternehmer den Mitarbeitern mitgeben können.

23. MÄRZ 2020

Die Bundesregierung kündigt ein Hilfspaket für die Wirtschaft im Umfang von 156 Milliarden Euro an.

23. MÄRZ 2020

In Politik und Öffentlichkeit wird meist nur der Lebensmitteleinzelhandel gewürdigt, wenn es um die Versorgung der Menschen geht. Der DFV hat hierzu die Minister Spahn, Altmaier und Klöckner angeschrieben und mehr Wertschätzung für das Fleischerhandwerk eingefordert. Das Schreiben wurde zur Weitergabe an andere Politiker über die DFV-App zur Verfügung gestellt.

23. MÄRZ 2020

Wie können Infektionen im Betrieb verhindert werden und was ist zu tun, wenn es doch dazu kommt? In der DFV-App und über Rundschreiben wird ein Merkblatt bereitgestellt, das den Mitgliedsbetrieben die wichtigsten innerbetrieblichen Maßnahmen aufzeigt.

23. MÄRZ 2020

Der DFV informiert über die App über die neuen Möglichkeiten von Steuerstundungen. Sie sind Teil der staatlichen Liquiditätshilfen für Unternehmen.

23. MÄRZ 2020

Eine wichtige Forderung des DFV wird erfüllt. Das Fleischerhandwerk wird, wie die gesamte Land- und Ernährungswirtschaft, als systemrelevant anerkannt. Damit ist sichergestellt, dass die Betriebe weiterarbeiten können.

24. MÄRZ 2020

Die Regelungen der Bundesländer zur Corona-Krise werden in schneller Folge geändert. Über die DFV-App wird die Liste der Vorschriften aktualisiert zur Verfügung gestellt.

27. MÄRZ 2020

Die Zahl der Neuinfektionen pro Tag erreicht in Deutschland mit 6.933 seinen vorläufigen Höhepunkt.

27. MÄRZ 2020

Der DFV informiert über Zuschüsse ohne Rückzahlung, die von Bund und Ländern bereitgestellt werden. Hierzu wird eine Übersicht veröffentlicht, die am 30. März 2020 aktualisiert wurde.

30. MÄRZ 2020

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat eine Arbeitshilfe zur Definition des Begriffs „Kritische Infrastruktur Ernährung“ erarbeitet. Das Werben des DFV hat gefruchtet: Das Fleischerhandwerk ist hier ausdrücklich erwähnt. Damit können die Mitarbeiter zum Beispiel auch die eingeschränkten Kinderbetreuungsangebote nutzen.

31. MÄRZ 2020

Für Deutschland meldet die John-Hopkins-Universität über 67.000 Fälle und über 680 Tote.

31. MÄRZ 2020

Die Presse- und Informationsarbeit des DFV und der Betriebe zeigen Wirkung. Inzwischen wird das Fleischerhandwerk in angemessener Weise wahrgenommen. Zur Festigung dieses Erfolgs stellt der DFV einen Muster-Pressetext zum bevorstehenden Ostergeschäft zur Verfügung.

1. APRIL 2020

Die bundesweit geltenden Kontaktbeschränkungen werden bis zum 19. April verlängert.

1. APRIL 2020

Als Sprecher der AG Lebensmittelhandwerk tauscht sich DFV-Präsident Herbert Dohrmann mit Bundesministerin Julia Klöckner aus. Wichtiger Punkt hierbei: Wegen der besonderen Bedeutung des Fleischerhandwerks muss sichergestellt sein, dass im Fall von Corona-Infektionen im Betrieb maßvoll gehandelt wird. Ein Weiterarbeiten muss möglich bleiben.
Die Ministerin sagte in diesem Punkt ihre Unterstützung zu.

2. APRIL 2020

Der DFV stellt den Betrieben zwei Aktionen zur Ansprache der Kunden zur Verfügung: Faltenbeutel mit dem Aufdruck „Herzlichen Dank für Ihre Treue“ und verschiedene Plakatvorlagen mit der Aussage „Wir sind für Sie da!“

3. APRIL 2020

Die Bundesregierung beschließt, dass Arbeitgeber ihren Mitarbeitern in 2020 einen steuerfreien Bonus von 1.500 Euro gewähren können.

20. APRIL 2020

In Deutschland treten die ersten vorsichtigen Lockerungen der Corona-Schutzmaßnahmen in Kraft. Viele Bundesländer erlauben wieder das Einkaufen in Geschäften bis zu einer Größe von 800 Quadratmetern. In Berlin, Brandenburg und Sachsen wird der Schulbetrieb schrittweise wieder aufgenommen. In Bayern und Sachsen werden die strikten Ausgangsbeschränkungen gelockert. Gleichzeitig führt Sachsen als erstes Bundesland eine Mundschutzpflicht im Einzelhandel und im öffentlichen Nahverkehr ein. Bundeskanzlerin Angela Merkel warnt zugleich vor zu schnellen und zu weitreichenden Lockerungen.

20. APRIL 2020

In der DFV-App wird eine aktualisierte Liste der Regelungen der Bundesländer veröffentlicht, die die aktuellen Beschlüsse zu vorsichtigen Lockerungen beinhaltet.

20. APRIL 2020

Der DFV bietet den Mitgliedern Mund-Nasen-Masken an, nach dem diese fast überall Pflicht werden. Die Masken sind mit der f-Marke bestickt und werden zum Selbstkostenpreis von 4,50 Euro abgegeben. Am Ende wird der DFV rund 14.000 Masken abgegeben haben.

20. APRIL 2020

Über die DFV-App wird den Betrieben ein Plakatvordruck zur Verfügung gestellt, der auf die Verpflichtung zum Tragen einer Maske hinweist.

22. APRIL 2020

Da in einigen Bundesländern das Vorhalten eines speziellen Hygienekonzepts Vorschrift geworden ist, hat der DFV hierzu ein erstes Muster erarbeitet und über die DFV-App und über Rundschreiben an die Mitgliedsbetriebe weitergegeben.

23. APRIL 2020

Die Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerke wendet sich mit Forderungen zur finanziellen Entlastung von Handwerksbetrieben mit gastronomischem Angebot an Bundesfinanzminister Scholz und Bundeswirtschaftsminister Altmaier. Diese Betriebe sind besonders von den Einschränkungen betroffen.

27. APRIL 2020

In allen deutschen Bundesländern gilt inzwischen eine Mundschutzpflicht, meist für Einkäufe sowie in Bus und Bahn.

27. APRIL 2020

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) wendet sich mit einem umfangreichen Positionspapier zur Bewältigung der wirtschaftlichen Folgen der Corona-Krise an die Politik. Darin enthalten sind auch einige für das Fleischerhandwerk wichtige Punkte, die der DFV platziert hat, zum Beispiel die gezielte Förderung regionaler Strukturen.

30. APRIL 2020

Bund und Länder einigen sich auf weitere Lockerungen der Corona-Maßnahmen. Im Zentrum steht die Öffnung von Spielplätzen, Museen, Zoos und Gotteshäusern.

6. MAI 2020

Bundeskanzlerin Angela Merkel kündigt nach einem Gespräch mit den Ministerpräsidenten der Länder abermals Lockerungen der Corona-Beschränkungen an. Bundesweit dürfen sich nun wieder Menschen aus zwei Haushalten im öffentlichen Raum treffen.

7. MAI 2020

Die Bundesagentur für Arbeit stellt klar, dass Leistungen aus einer Betriebsschließungsversicherung nicht auf das Kurzarbeitergeld angerechnet werden. Damit wird eine wichtige Forderung von ZDH und DFV erfüllt.

8. MAI 2020

Der Westfleisch-Schlachtbetrieb in Coesfeld wird wegen massenhaft aufgetretener Corona-Infektionen geschlossen.

11. MAI 2020

Das DFV-Muster für ein betriebliches Hygienekonzept wird in einer überarbeiteten Form bereitgestellt. Es ist jetzt unter anderem um den Bereich Imbiss ergänzt.

14. MAI 2020

Der DFV startet über seine App die erste „Drei-Minuten-Umfrage". Die Betriebe werden dabei zu den unmittelbaren Folgen der Corona-Krise befragt.

15. MAI 2020

Der Bundesrat billigt zahlreiche Gesetzesvorhaben der Bundesregierung. Unter anderem werden Corona-Tests sowie Meldepflichten von Laboren und Gesundheitsämtern ausgeweitet. Zahlreiche Sozialleistungen werden ausgebaut, darunter das Kurzarbeiter-, Eltern- und Arbeitslosengeld.

18. MAI 2020

Bündnis 90/Die Grünen legen einen „7-Punkte-Plan zur Verbesserung der Lage in den Schlachthöfen" vor. Darin wird die Schaffung regionaler Strukturen in der Fleischwirtschaft gefordert. Der DFV schreibt daraufhin einen Brief an die Vorsitzenden Habeck und Baerbock und verweist darauf, dass diese Strukturen im Fleischerhandwerk existieren. Die Bitte um ein Gespräch zu diesem Thema bleibt unerfüllt.

19. MAI 2020

Die DFV-Liste über die Länderregelungen rund um die Corona-Krise wird bereits zum fünften Mal aktualisiert und den Betrieben über die DFV-App zur Verfügung gestellt.

19. MAI 2020

Die Zahl neuer Coronavirus-Infektionen in Deutschland liegt den zehnten Tag in Folge unter der Marke von 1.000.

20. MAI 2020

Die Bundesregierung beschließt ein Eckpunktepapier für ein Arbeitsschutzprogramm für die Fleischindustrie. Das Handwerk wird in diesem Papier von den Maßnahmen ausdrücklich ausgenommen. In einem Schreiben an Bundesarbeitsminister Heil drängt der DFV darauf, dass das im bevorstehenden Gesetzgebungsverfahren so bleibt und für alle geplanten neuen Belastungen gilt.

21. MAI 2020

Die Ergebnisse der ersten Drei-Minuten-Umfrage des DFV liegen vor. Insgesamt haben sich 303 Unternehmen beteiligt. Es zeigt sich, dass das Fleischerhandwerk bislang gut durch die Krise gekommen ist, trotzdem mussten rund 15 Prozent der Betriebe Hilfen in Anspruch nehmen.

29. MAI 2020

Vom 1. Juli 2020 bis zum 30. Juni 2021 wird der Umsatzsteuersatz für Speisen in der Gastronomie von 19 Prozent auf 7 Prozent gesenkt. Der DFV betont gegenüber dem Bundesfinanzministerium, dass das auch für Umsätze gelten muss, die mit Speisen im Party-Service oder Catering erzielt werden.

3. JUNI 2020

Die Bundesregierung beschließt nach langen Verhandlungen ein Konjunkturpaket mit einem Volumen von rund 130 Milliarden Euro, um die Wirtschaft nach dem Lockdown anzukurbeln. Unter anderem vorgesehen sind eine vorübergehende Absenkung der Mehrwertsteuer und ein sogenannter Kinderbonus.

6. JUNI 2020

In der DFV-App wird eine ausführliche Darstellung der Konsequenzen der nun zusätzlichen Umsatzsteuersenkung im zweiten Halbjahr 2020 bereitgestellt. Die wichtigsten Fragen, insbesondere zur Umstellung im Verkauf werden hier beantwortet.

7. JUNI 2020

Nach einem Coronavirus-Ausbruch in einem Hochhaus in Göttingen werden mehrere Schulen und Kitas wieder geschlossen und ein Massentest angeordnet.

12. JUNI 2020

Zu den Vorgängen in der Fleischindustrie und zu den möglichen politischen und rechtlichen Folgen hat der DFV ein umfassendes Positionspapier erarbeitet und mit den Landesinnungsverbänden abgestimmt. Kernforderung: Keine zusätzlichen Auflagen für das Handwerk.

13. JUNI 2020

Zweite Drei-Minuten-Umfrage des DFV bei den Mitgliedern. Diesmal geht es um die Bedeutung von Regionalität beim Rohstoff-Einkauf. Die Frage ist insbesondere in der politischen Debatte von großer Bedeutung.

16. JUNI 2020

Die Corona-Warn-App zur besseren Nachverfolgung von Infektionsketten startet in Deutschland.

23. JUNI 2020

Hunderte Corona-Infektionen im Schlachthof der Firma Tönnies in Rheda-Wiedenbrück. Nordrhein-Westfalen verhängt im Landkreis Gütersloh einen erneuten Lockdown. Später treten auch im Nachbarkreis Warendorf wieder umfassende Kontakt- und Ausgangsbeschränkungen in Kraft.

25. JUNI 2020

In der DFV-App werden in einem Merkblatt Möglichkeiten und Hinweise zur praktischen Umsetzung der bevorstehenden Mehrwertsteuersenkung bereitgestellt.

26. JUNI 2020

Die Ergebnisse der zweiten Drei-Minuten-Umfrage liegen vor. Diesmal haben sich 676 Mitgliedsunternehmen beteiligt. Die Auswertung belegt die überragende Bedeutung der Region beim Schweinefleischeinkauf, unabhängig davon, ob der Betrieb selbst schlachtet oder nicht.

30. JUNI 2020

Als Folge der Corona-Ereignisse in der Fleischindustrie findet auf Einladung von Bundeslandwirtschaftsministerin Klöckner und ihrer Kolleginnen aus NRW und Niedersachsen in Düsseldorf der sog. „Fleischgipfel“ statt. Dabei ging es um die Zukunft der Tierhaltung, der Fleischerzeugung und der Fleischvermarktung. DFV-Präsident Herbert Dohrmann betont dabei die Notwendigkeit, noch bestehende regionale Strukturen zu erhalten und zu stützen.

1. JULI 2020

Aufgrund der Ereignisse in der Fleischwirtschaft richtet der DFV ein Schreiben an die Bundesministerien und an die Vorsitzenden der Bundestagsfraktionen mit der Klarstellung, dass sich Handwerk und Industrie unterscheiden. Verbunden wurde das mit der Bitte, dies in einem persönlichen Gespräch zu erläutern. Daraufhin wurden für August und September drei Gesprächstermine vereinbart, u. a. mit der Staatssekretärin im Bundesministerium für Arbeit und Soziales, Anette Kramme (SPD), mit dem Vorsitzenden des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft, Alois Gerig (CDU), und mit dem Vorsitzenden der Bundestagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen, Dr. Anton Hofreiter.

2. JULI 2020

Der Bundestag beschließt einen zweiten Nachtragshaushalt. Die Regierung darf damit fast 218 Milliarden Euro neue Schulden aufnehmen.

4. JULI 2020

Als Folge der durch die Corona-Krise aufgedeckten Zustände in der Fleischindustrie wird von vielen nun die Stärkung handwerklicher und regionaler Strukturen gefordert. Um deutlich zu machen, dass bislang das Gegenteil passiert und das Fleischerhandwerk an vielen Stellen benachteiligt wird, hat der DFV ein Papier erarbeitet, in dem diese Benachteiligungen benannt und deren Beseitigung gefordert wird. Es wird an die zuständigen Bundesministerien und an das Bundeskanzleramt verschickt.

12. JULI 2020

In Deutschland wird mit 138 Neuinfektionen pro Tag der niedrigste Stand seit Beginn der Pandemie gemessen. Da es sich um einen Sonntag handelt, ist die Zahl verzerrt. Dennoch: Im Durchschnitt werden nur noch rund 300 Infektionen pro Tag gezählt.

15. JULI 2020

Die Corona-Ereignisse in der Fleischindustrie schlagen auch in der Presse hohe Wellen. An zahlreichen Stellen wird das vom DFV genutzt, um den Unterschied zwischen Handwerk und Industrie deutlich zu machen. So auch in der ZDF-Reportage „Tönnies und die Werkverträge“, in der DFV-Präsident Herbert Dohrmann nicht nur diese Unterschiede verdeutlicht, sondern auch die Benachteiligungen des Handwerks zur Sprache bringt.

21. JULI 2020

Nach vier Tagen Verhandlungen einigen sich die Staats- und Regierungschefs der EU auf ein Haushalts- und Hilfspaket im Volumen von insgesamt 1,8 Billionen Euro. Das Konjunktur- und Investitionsprogramm gegen die Folgen der Pandemie hat einen Umfang von 750 Milliarden Euro.

21. JULI 2020

Siebte Aktualisierung der DFV-Auflistung der Länderregelungen zur Corona-Krise in der DFV-App.

22. JULI 2020

Aus dem Forderungspapier des DFV, in dem die Beseitigung der Benachteiligungen des Fleischerhandwerks gegenüber der Industrie gefordert wird, entwickelt die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks eine Online-Petition. Bis 30. September werben die jungen Nachwuchskräfte um Zustimmung für die Forderungen des Fleischerhandwerks.

26. JULI 2020

Auf einem Bauernhof in Mamming in Bayern infizieren sich zahlreiche Erntehelfer. Zunächst werden 174 Fälle bestätigt.

29. JULI 2020

Als Folge der vermehrten Corona-Infektionen in der Fleischindustrie verabschiedet das Bundeskabinett das Arbeitsschutzkontrollgesetz. Es enthält Regeln insbesondere für die Fleischwirtschaft. Die Ausnahme für das Handwerk macht sich an der Mitarbeiterzahl fest, was der DFV kritisiert und ablehnt. Änderungen sollen im noch folgenden parlamentarischen Verfahren erreicht werden.

5. AUGUST 2020

Erstmals seit Mai werden in Deutschland wieder mehr als 1.000 Neuinfektionen pro Tag registriert.

12. AUGUST 2020

Der DFV kontaktiert insgesamt 137 Bundestagsabgeordnete und kritisiert die Abgrenzung von Industrie und Handwerk im geplanten Arbeitsschutzkontrollgesetz. Gleichzeitig werden Lösungsansätze aufgezeigt, die zu einer sachgerechten Lösung führen können.

13. AUGUST 2020

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales formuliert eine neue SARS-CoV-2 Arbeitsschutzregel. Damit wird die Maskenpflicht für das Verkaufspersonal faktisch wieder eingeführt. Das gilt auch für die Produktion, wenn auch dort die Mindestabstände nicht dauerhaft eingehalten werden können.

19. AUGUST 2020

Ausführliches Gespräch mit dem Bundestagsabgeordneten Wilfried Oellers (MdB/CDU). Oellers ist Berichterstatter seiner Fraktion zum Arbeitsschutzkontrollgesetz. Er sagt Unterstützung bei wichtigen Forderungen des DFV zu.

20. AUGUST 2020

Zusammentreffen mit dem Vorsitzenden des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestags, Alois Gerig (MdB/CDU). Ausführlicher Austausch zu den Forderungen des DFV zur Beseitigung von Benachteiligungen. Daraufhin Zusage, weitere Benachteiligungen durch das Arbeitsschutzkontrollgesetz verhindern zu wollen.

22. AUGUST 2020

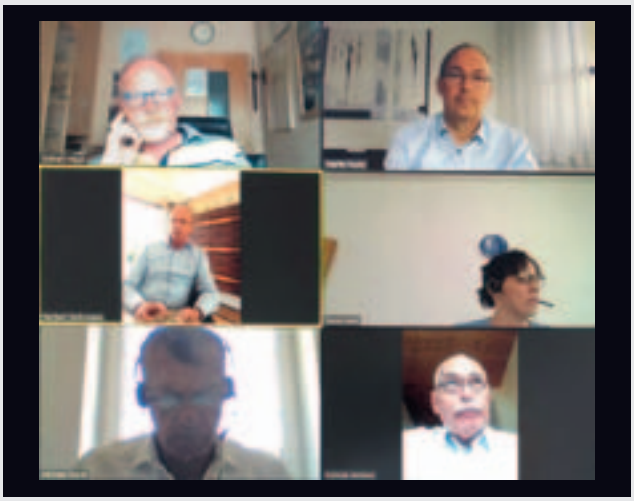
Die Zahl der täglichen Neuinfektionen in Deutschland überschreitet die Grenze von 2.000. Verantwortlich gemacht werden Reiserückkehrer und Familienfeiern. In einigen Städten und Landkreisen werden die Corona-Auflagen wieder verschärft. Insgesamt sind in Deutschland rund 235.000 Infektionen und rund 9.200 Todesfälle bestätigt.

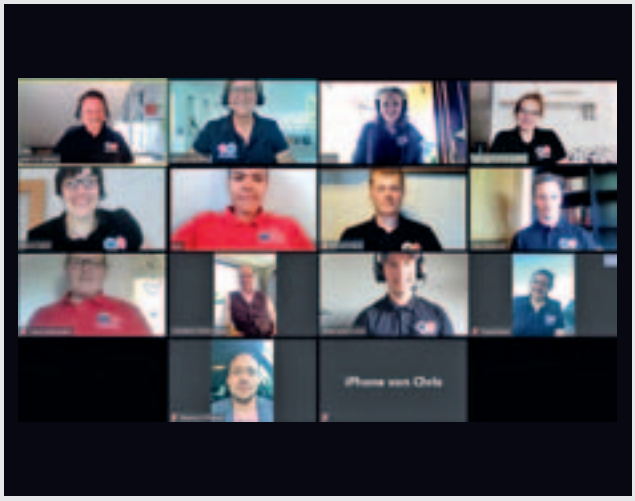
25. AUGUST 2020

Weltweit gibt es rund 23,6 Millionen bestätigte Infektionen und etwa 820.000 Todesfälle, die auf eine Corona-Infektion zurückgeführt werden.

26. AUGUST 2020

Wegen der Zugangsbeschränkungen sind Warteschlangen vor den Geschäften keine Seltenheit. Für den bevorstehenden Herbst und Winter mit den dann ungünstigen Witterungsbedingungen stellt der DFV für die Mitgliedsbetriebe eine Ideensammlung zusammen, wie das Warten für die Kunden auch dann akzeptabel gestaltet werden kann.





Enge Zusammenarbeit trotz Corona-Abstand. Die Zusammenarbeit in den Gremien des DFV konnte auch in der Corona-Krise sichergestellt werden. In Video-Konferenzen wurden die wichtigen Punkte besprochen und entschieden. Regelmäßigen Austausch gab es zum Beispiel im DFV-Präsidium (oben links), mit den Landesinnungsmeistern (oben rechts), mit den Geschäftsführern von DFV und LIV (unten links) und mit der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, mit der sich DFV-Präsident Dohrmann zum virtuellen Austausch getroffen hat (unten rechts).

DIE SCHLÜSSEL ZUM WEITERMACHEN: SYSTEMRELEVANZ UND TEIL DER KRITISCHEN INFRASTRUKTUR

Sehr frühzeitig in der Corona-Krise hat sich der DFV dafür eingesetzt, dass den Unternehmen des Fleischerhandwerks die Systemrelevanz zugesprochen wird. Das war Voraussetzung dafür, dass die Läden trotz weitreichender Lockdown-Maßnahmen geöffnet bleiben konnten. Mitte März hat sich der DFV hierzu an den gemeinsamen Krisenstab des Bundesgesundheitsministeriums und des Bundesinnenministeriums gewandt, um diese Anerkennung einzufordern. Die Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerke, der DFV-Präsident Herbert Dohrmann als Sprecher vorsitzt, hat sich dieser Forderung angeschlossen. Hierzu wurde ein Schreiben an Bundesministerin Klöckner sowie die Bundesminister Altmeier und Spahn gerichtet.

Die Aktivitäten fielen auf fruchtbaren Boden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie einige Bundesländer unterstützten die Forderung des Lebensmittelhandwerks. Der Krisenstab hat schließlich unter anderem das Fleischerhandwerk in die Liste der systemrelevanten Bereiche aufgenommen. Angeordnete Betriebsschließungen, wie es sie in weiten Teilen des Einzelhandels oder in der Gastronomie gegeben hat, waren damit vom Tisch.

Von ähnlicher Bedeutung war die Hinzunahme des Fleischerhandwerks zur „Kritischen Infrastruktur“. In insgesamt neun Bereichen, einer davon „Ernährung“, werden Branchen definiert, die zur Sicherstellung der Versorgung von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft höchste Relevanz besitzen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat für den Bereich „Ernährung“ eine Arbeitshilfe erarbeitet, in dem die hier unverzichtbaren Felder benannt werden. Das Fleischerhandwerk wurde hier ausdrücklich erwähnt. Damit war die Voraussetzung geschaffen, dass bestimmte Dienstleistungen, die während Krisenzeiten nur für Unternehmen und Mitarbeitern der kritischen Infrastruktur zur Verfügung stehen (z. B. Kinderbetreuung) in Anspruch genommen werden können.

Beide Maßnahmen zusammen waren damit der Schlüssel dafür, dass die Unternehmen des Fleischerhandwerks, anders als viele andere Branchen, die Verkaufsstellen über die bisherige Krisenzeit hinweg weiter betreiben konnten.

16.03.2020
18.03.2020
30.03.2020

ZUR CORONA-INFORMATION KOMMT DIE UNTERSTÜTZUNG – DFV-LEISTUNGEN FÜR MITGLIEDER

Schnell und zuverlässig über den aktuellen Stand der Dinge informieren. Das war und ist der Anspruch des DFV gerade in der Corona-Krise. Die sich in schnellem Rhythmus verän-

Handwerk ist anders

Was halten wir von den Vorgängen in der Fleischindustrie? Erschreckendes war da zu lesen: Unsägliche Bedingungen in Massenunterkünften, Schufterei an sechs 12-Stunden-Tagen in der Woche, miese Bezahlung, Ausbeutung durch überhöhte Mieten, erbärmliche Arbeitsbedingungen, massenhafte Infektionen. Kurz: Die Hölle auf Erden.

Man darf davon ausgehen, dass nicht alle Vorwürfe fair waren und dass die Presse in der inzwischen üblichen Skandalisierung an der einen oder anderen Stelle übertrieben hat. Andererseits waren die Vorwürfe auch nicht aus der Luft gegriffen, das haben die betroffenen Unternehmen ja zum größten Teil auch eingeräumt.

Es ist wirklich bemerkenswert, wie es dem industriellen Teil der Fleischwirtschaft immer wieder gelingt, das verheerende Bild, das die Öffentlichkeit und die Politik inzwischen gewonnen hat, nicht nur zu bestätigen, sondern immer noch weiter zu verstärken. Wer zählt die Skandale, wer listet die Verfehlungen auf? Schwarzarbeit, Pferdefleisch, Listerientote und immer wieder fragwürdige Methoden bei ausländischen Leiharbeitern. Immer waren es Industriebetriebe, bei denen solche Skandale aufgedeckt wurden.

Man soll das nicht falsch verstehen: Selbstverständlich gibt es Industriebetriebe, die bei Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung absolut einwandfrei arbeiten, aber das Bild in der Öffentlichkeit wird von anderen bestimmt. Und leider sind es auch diese Betriebe, die dann das Krisenmanagement übernehmen. Zuerst wird allen Kritikern Ahnungslosigkeit vorgeworfen, anschließend stellen sich die am stärksten betroffenen Unternehmer als die Vorkämpfer dar, die jetzt aber nun wirklich endlich alles ändern. Es ist manchmal schwer mit anzusehen.

Das Schlimmste daran ist, dass das Fleischerhandwerk hier von manchen in Kollektivhaft genommen wird, ohne dass das gerechtfertigt wäre. Handwerklichen Unternehmen werden mit Industriegiganten in einen Topf geworfen, allein weil beide mit Fleisch arbeiten. Wir werden nicht müde zu verdeutlichen, dass dies ein falsches Bild ist. Ein Madonnen-Schnitzer ist auch kein Holzfäller, nur weil beide mit Holz zu tun haben. Dieses stetige Arbeiten an diesem Problem zeigt inzwischen Früchte. Anders als früher wird von vielen erkannt, dass das Handwerk nicht mit Auflagen überzogen werden darf, nur weil einige Industriebetriebe fragwürdig handeln.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

dernde Rechtslage in den einzelnen Bundesländern machten eine engmaschige Aktualisierung notwendig.

Insgesamt sieben Mal wurde eine jeweils angepasste Aufstellung der wichtigsten Länderregelungen zu den Beschränkungen, die wegen der Corona-Pandemie erlassen wurden, an die Mitglieder weitergegeben. Die Vorschriften des eigenen Bundeslands lagen auf diese Weise immer auf dem neuesten Stand vor. Vor allem für Mitgliedsbetriebe, die nahe einer Landesgrenze arbeiten oder sogar Filialen im Nachbarbundesland betreiben, war die Aufstellung aller Länderregelungen von großem Wert.

Informiert wurde auch über die zahlreichen speziellen Gesetze und Verordnungen, die es im Verlauf der Krise gegeben hat, beispielsweise die verschiedenen Regelungen zur den Mehrwertsteuerabsenkungen. Alle Nachrichten wurden sowohl über Rundschreiben an die Landesinnungsverbände als auch über die DFV-App direkt an die einzelnen Mitgliedsbetriebe, die die App nutzen, weitergegeben.

Zu den Informationen kamen eine ganze Reihe von konkreten Unterstützungsmaßnahmen, die den Unternehmen zur Verfügung gestellt wurden. Auch hier war die DFV-App der direkte Weg. Musteraushänge und Werbeartikel waren ebenso darunter wie Gesichtsmasken (siehe Seite 58).

Von besonderer Bedeutung waren auch die verschiedenen Merkblätter und Muster, die in den letzten Monaten erarbeitet wurden.

Im März wurde ein Merkblatt bereitgestellt, das sich mit Finanzhilfen beschäftigt, die nicht zurückgezahlt werden müssen (z. B. Kurzarbeitergeld und Entschädigungen nach dem Infektionsschutzgesetz). Nachdem klar war, dass Ausgangsbeschränkungen drohen und nur Wege zum Arbeitsplatz möglich sein könnten, wurde eine Musterbescheinigung verfasst, die den Mitarbeitern den Weg zur Arbeit ermöglichen sollen.

Ebenfalls noch im März wird ein Merkblatt bereitgestellt, das den Mitgliedern die wichtigsten innerbetrieblichen Maßnahmen aufzeigte, wie Infektionen im Betrieb vermieden werden können. Es umfasste auch Hinweise, wie zu verfahren ist, wenn es dennoch dazu kommt. Dieses frühe Merkblatt war der Vorläufer zu einem Muster für ein spezielles Hygienekonzept, das im April bereitstand. Solche Konzepte wurden in einigen Bundesländern verbindlich gefordert. Im Juli schließlich stand ein Merkblatt zur praktischen Umsetzung der verschiedenen Mehrwertsteuer-Änderungen zur Verfügung.

Wegen der Zugangsbeschränkungen sind Warteschlangen vor den Geschäften keine Seltenheit. Für den bevorstehenden Herbst und Winter mit den dann ungünstigen Witterungsbedingungen stellte der DFV Ende August für die Mitgliedsbetriebe eine Ideensammlung zusammen, wie das Warten für die Kunden auch dann akzeptabel gestaltet werden kann.

Aber auch ganz praktische Dinge wurden als Serviceleistung angeboten. Als sich im April abzeichnete, dass es eine weitreichende Maskenpflicht geben würde und solche Masken nur schwer erhältlich waren, konnte der DFV seinen Mitgliedern Stoffmasken mit aufgestickter f-Marke anbieten. Insgesamt wurden in den darauf folgenden Wochen rund 14.000 Masken abgegeben (siehe auch Seite 54).

18.03.2020
23.03.2020
22.04.2020
11.05.2020
25.06.2020
26.08.2020

PRESSEARBEIT IN DER CORONA-KRISE

Über den gesamten Verlauf der Krise wurde vom DFV, aber auch von Landesinnungsverbänden, Innungen und vielen einzelnen Betrieben eine umfassende und wirkungsvolle Pressearbeit gemacht. Die Themenschwerpunkte veränderten sich dabei und wurden der jeweils laufenden öffentlichen Debatte angepasst.

Zu Beginn der Pandemie lag der Schwerpunkt eindeutig darauf, die gebotene Wertschätzung für den Beitrag des Fleischerhandwerks bei der Bewältigung der Folgen der Pandemie einzufordern. Hintergrund war, dass in der Presse sehr oft die Supermarktbeschäftigten als Helden gefeiert wurden, während das Lebensmittelhandwerk nicht ausreichend wahrgenommen wurde.

Der DFV verfasste hierzu ein Schreiben an wichtige Politiker, um dort die gebotene Anerkennung einzufordern. Dieses Schreiben und die positiven Reaktionen der Politik wurden wiederum zur Pressearbeit genutzt. Zahlreiche Publikationen

griffen das Thema auf und berichteten über die Leistungen des lokalen oder regionalen Handwerks. Zur Festigung dieses Erfolgs stellte der DFV einen Muster-Pressetext zum Ostergeschäft zur Verfügung.

Im weiteren Verlauf der Krise veränderte sich der Schwerpunkt der Öffentlichkeitsarbeit. Insbesondere durch die Vorgänge in der Fleischindustrie war es dringlich, auf breiter Front zu verdeutlichen, dass Handwerk anders arbeitet, als es in Teilen der Industrie zu sehen war. Hier wurden vor allem die unzähligen direkten Presseanfragen genutzt, die beim DFV aufgelaufen sind. In ausführlichen Hintergrundgesprächen wurden die Fakten vermittelt. Bundesweite Presse (z. B. Frankfurter Allgemeine, Zeit, Welt, Stern) haben das aufgegriffen und entsprechend positiv berichtet.

Auch im Fernsehen kam das Fleischerhandwerk zu Wort. Gemeinsam mit seiner Tochter hat DFV-Vizepräsident Michael Durst im NDR deutlich gemacht, wofür Handwerk steht: Regionalität, Herkunft aus der bäuerlichen Landwirtschaft, handwerkliches Können.

„Tönnies und die Werkverträge“ war der Titel einer Dokumentation, die Mitte Juli im ZDF ausgestrahlt wurde. In der halbstündigen Sendung wurden Hintergründe der Zustände in der Fleischindustrie dargestellt. Dabei kam auch DFV-Präsident Herbert Dohrmann zu Wort, der deutlich machen konnte, dass es große Unterschiede zwischen den Arbeitsweisen in Handwerk und Industrie gibt. Auch die vom DFV angeprangerte Benachteiligung der kleineren Handwerksbetriebe gegenüber den großen Industriebetrieben wurde dargestellt.

23.03.2020
31.03.2020
16.07.2020

DFV FORDERT DIE BESEITIGUNG DER BENACHTEILIGUNGEN

Von vielen Politikern wurden vor dem Hintergrund der Ereignisse in der Fleischindustrie die Schaffung regionaler Strukturen gefordert. In mehreren Schreiben an Parteien und Abgeordnete hat der DFV darauf hingewiesen, dass es solche Strukturen seit langem gibt und dass sie funktionieren. Das Fleischerhandwerk ist ein wichtiger Teil davon.

Anstatt diese Strukturen zu fördern, wie es immer wieder versprochen wird, passiert das Gegenteil. In vielen Bereichen wird das Fleischerhandwerk durch Gesetze und Verordnungen klar benachteiligt. Die Politik ist deshalb mitverantwortlich dafür, dass nachhaltige Kreisläufe immer mehr unter Druck geraten.

In einem ersten Schritt fordert der DFV deshalb, diese Benachteiligungen zu beseitigen. Dazu wurde ein Papier erarbeitet, in dem solche Regelungen benannt und klare Forderungen formuliert werden. Diese Auflistung wurde den betroffenen Bundesministerien, Bundestagsabgeordneten und dem Bundeskanzleramt vorgelegt.

DIE DFV-FORDERUNGEN IM ÜBERBLICK

FLEISCHUNTERSUCHUNGSGEBÜHREN

Eine einheitliche Gebühr pro untersuchtem Tier, unabhängig davon, wie viele Tiere untersucht werden, ist angemessen. Das gebotene Kostendeckungsprinzip könnte auch durch eine gleichmäßige Verteilung auf alle untersuchten Tiere gewahrt werden. Der hoheitliche Akt der Fleischbeschau ist immer derselbe, unabhängig von der Anzahl. Der „gemachte“ Wettbewerbsnachteil der kleinen Schlachtbetriebe wäre beseitigt.

ABFALLENTSORGUNGSGEBÜHREN

Einheitliche Entsorgungsgebühren ohne Mengenrabatt beseitigen die Wettbewerbsnachteile der kleinen, handwerklichen Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe.

TIERSCHUTZ BEI DER SCHLACHTUNG

Der Schlachtprozess läuft im Handwerk grundsätzlich anders ab als in der Industrie, was auch unterschiedliche Vorgaben zur Erreichung des Tierschutzes erfordert. Die Ausbildung und Sachkunde des Schlachtpersonals müssen anerkannt werden. Kostennachteile durch die Pflicht zur Anschaffung von Geräten, die den Schlachtprozess standardisieren, sind als weiterer Wettbewerbsnachteil der kleinen Unternehmen abzulehnen.

KASSENNACHRÜSTUNG

Sofortige Verschiebung des Erstanwendungszeitpunkts um mindestens ein Jahr. Härtefallregelungen mit finanziellen Zuschüssen für diejenigen Betriebe, die nachweislich über einer bestimmten, noch festzulegenden Investitionssumme liegen, um Wettbewerbsnachteile gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel zu verringern.

ENERGIEKOSTEN

Im Gegensatz zu Handwerksbetrieben können sich Industriebetriebe von der EEG-Umlage befreien lassen, obwohl sie als Konkurrenten wirtschaften. Eine Gleichbehandlung der kleinen Unternehmen mit großen ist dringend geboten, wenn sie am gleichen Markt als Wettbewerber operieren.

ARBEITSZEITKONTROLLE

Aufgrund von Vorfällen in der Fleischindustrie wurde im Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz für die gesamte Fleischwirtschaft eine umfassende Arbeitszeitdokumentation vorgeschrieben. Betroffen ist davon auch das Fleischerhandwerk, obwohl es hierfür keine sachliche Begründung gibt. Die neuerlichen Verstöße in einigen Industriebetrieben sollen nun mit der Verpflichtung zu einer digitalen Arbeitszeiterfassung bekämpft werden. Eine solche Ausweitung der Pflichten würde für Handwerksbetriebe zusätzliche Investitionen bedeuten, die in keinem Verhältnis zu den Aufwendungen in der Industrie lägen. Deshalb müssen alle Handwerksbetriebe ausgenommen bleiben.

LEBENSMITTELKONTROLLE

Zu fordern sind Vorgaben für Eigenkontrolle und Dokumentation, die der besonderen Struktur eines Handwerksbetriebs gerecht werden. Untersuchungen müssen auf ein Maß begrenzt bleiben, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet, aber gleichzeitig die Handwerksbetriebe nicht überfordert. Entscheidend ist, dass die Produkte sicher sind.

GEBÜHREN FÜR REGELKONTROLLEN

Die Kontrollen der staatlichen Überwachungsbehörden sollen schon als Regelkontrollen gebührenpflichtig werden. Begründet wird das durch das Verursacherprinzip. Es wird übersehen, dass solche gebührenpflichtige Kontrollen für einen kleinen Betrieb im Verhältnis zum Umsatz eine ungleich höhere finanzielle Belastung darstellen als für einen großen. Regelkontrollen müssen deshalb als Daseinsvorsorge des Staates gewertet werden und gebührenfrei bleiben.

VERÖFFENTLICHUNG VON KONTROLLERGEBNISSEN

Das Lebensmittelrecht bietet einen langen Katalog von Maßnahmen, mit denen Verstöße der Unternehmen sanktioniert werden können. Dieser Rahmen ist ausreichend und muss konsequent ausgeschöpft werden. Das ist Aufgabe und Pflicht der Lebensmittelüberwachung und kann nicht auf eine durch Bloßstellung erreichte Marktbereinigung abgeschoben werden. Veröffentlichungen müssen aus Gründen der Verhältnismäßigkeit allenfalls auf besonders schwerwiegende Fälle beschränkt bleiben.

04.07.2020

Beim Fleischgipfel in Düsseldorf kamen Vertreter aus Landwirtschaft, Industrie, Handwerk, Lebensmittelhandel, Verbraucherverbänden und Wissenschaft zusammen.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann im Gespräch mit Bundesministerin Julia Klöckner.

„FLEISCHGIPFEL": NUTZTIERSTRATEGIE UND CORONA-EREIGNISSE IN DER INDUSTRIE

Ende Juni hat in Düsseldorf auf Einladung von Bundesministerin Julia Klöckner (BMEL) und ihrer Landeskolleginnen Barbara Otte-Kinast (Niedersachsen) und Ursula Heinen-Esser (NRW) der sog. „Fleischgipfel" stattgefunden. Die Veranstaltung hat vor dem Hintergrund der Corona-Ereignisse in der Fleischindustrie erhebliche Resonanz in der Presse erfahren.

Teilnehmer der Sitzung waren die Vertreter der großen industriellen Schlachtbetriebe, des Lebensmitteleinzelhandels und der Landwirtschaft. Darüber hinaus waren Verbände der Branche geladen. Für das Fleischerhandwerk haben Präsident Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Fuchs teilgenommen. Inhaltlich ging es um die Situation, die durch die Schließung von Schlachtbetrieben entstanden ist, sowie um die zukünftigen Regelungen der Tierhaltung.

Angesichts der immer weiter fortschreitenden Industrialisierung der Land- und Fleischwirtschaft nahm die Diskussion um die künftige Nutztierhaltung in Deutschland breiten Raum ein. Insbesondere die übergroßen Mengen und die extrem niedrigen Preise standen dabei im Fokus. Es hat sich gezeigt, dass es seitens der Landwirtschaft und seitens der Fleischindustrie offensichtlich keine große Bereitschaft gibt, Grundsätzliches zu ändern. Der Lebensmitteleinzelhandel wies die Verantwortung für „Dumpingpreise" und „Lockvogelangebote" weit von sich. Sonderangebote seien notwendig, um Ware abverkaufen zu können, sie spielten aber aufs Ganze gesehen aber keine wesentliche Rolle. Der Verbraucher sei aber sehr preissensibel, weil günstigere Preise sofort zu größerer Nachfrage führen würde.

Für das Fleischerhandwerk betonte Präsident Dohrmann, dass die Billigangebote des Handels, die sich wöchentlich in den Prospekten finden lassen, sehr wohl Teil des Problems sind, weil dadurch ein entsprechender Kostendruck auf die Märkte ausgeübt wird. Die Alternative sind die nach wie vor bestehenden regionalen Strukturen, die unbedingt gesichert werden müssen, um die Akzeptanz für das Produkt Fleisch in der Bevölkerung nicht völlig zu verspielen. Präsident Dohrmann nannte Beispiele für die Benachteiligung der kleinen Unternehmen, insbesondere bei Gebühren, Abgaben und bürokratischen Auflagen.

Diese Forderung nach gerechter Behandlung der kleinen und regionalen Strukturen hat Präsident Dohrmann auch in einem persönlichen Gespräch mit Ministerin Klöckner am Rande der Veranstaltung bekräftigt. Es wurde vereinbart, die Forderungen des Fleischerhandwerks vorzulegen und gemeinsam zu bewerten.

30.06.2020

VORGÄNGE IN DER FLEISCHINDUSTRIE – DFV POCHT AUF SACHGERECHTE HANDWERKSABGRENZUNG

Aufgrund der massenhaften Corona-Infektionen in der Fleischindustrie und der daraufhin zutage getretenen Missstände verabschiedete die Bundesregierung Ende Mai ein Positionspapier, in dem gesetzliche Regelungen zu Arbeitsschutzmaßnahmen in der Branche angekündigt werden. Auf Intervention der Verbände hin wird schon in diesem Papier festgelegt, dass das Fleischerhandwerk von den Maßnahmen ausgenommen bleiben soll. Der DFV bekräftigte in einem Schreiben an Bundesarbeitsminister Heil die Notwendigkeit, dass sich diese Regelung auch im daraus folgenden Gesetz wiederfinden muss. Zur Flankierung dieser Forderung wurde vom DFV ein Arbeitspapier erarbeitet, das die wichtigsten Forderungen des Handwerks enthält. Es wurde mit den Landesinnungsverbänden abgestimmt und in der weiteren politischen Arbeit eingesetzt.

Erst einen Monat nach der Absichtserklärung der Bundesregierung traten weitere massenhafte Infektionen im größten deutschen Schlachtbetrieb auf, was in der Öffentlichkeit und in der Politik zu intensiven Debatten um notwendige Eingriffe des Staates ausgelöst hat. In diesem Umfeld wurde in den betroffenen Ministerien an einem Gesetzentwurf gearbeitet, der die Absichten der Regierung umsetzt. Zum wichtigsten Diskussionspunkt wurde aus Sicht des DFV schon hier die Abgrenzung von Industrie und Handwerk, die dafür entscheidend ist, welche Unternehmen an die neuen Regeln gebunden sein werden.

In intensiver Zusammenarbeit, insbesondere mit den Fachabteilungen des Bundesernährungsministeriums und des Bundeswirtschaftsministeriums wurde die Position des Fleischerhandwerks eingebracht. Durch diese Intervention wurde zumindest erreicht, dass die im ersten Entwurf vorgesehene Mitarbeitergrenze von 30 auf 49 heraufgesetzt wurde. Trotz dieses Teilerfolgs lehnt der DFV auch diese Grenze als nicht sachgerecht ab.

Das Bundeskabinett hat am 29. Juli 2020 den Gesetzentwurf verabschiedet und an Bundestag und Bundesrat zur weiteren Beratung und zur Verabschiedung zugeleitet. In dieses Verfahren hat sich der DFV mit weiteren Stellungnahmen eingebracht. Insgesamt wurden 137 Bundestagsabgeordnete kontaktiert und mit den wichtigen Forderungen des DFV zur Handwerksabgrenzung versorgt.

In persönlichen Gesprächen mit maßgeblichen Abgeordneten wurde der Standpunkt des DFV bekräftigt. Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs haben mit dem Vorsitzenden des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Bundestags, Alois Gerig (MdB/CDU), in

DFV-Präsident Herbert Dohrmann (rechts) und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (links) beim Vorsitzenden des Bundestagsausschusses für Ernährung und Lebensmittel, Alois Gerig (MdB/CDU)

dessen Berliner Büro gesprochen und dieses Thema eingehend beraten. Zudem gab es ein ausführliches Gespräch von Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs mit dem Bundestagsabgeordneten Wilfried Oellers (MdB/CDU). Oellers ist Berichterstatter seiner Fraktion zu diesem Gesetzesvorhaben.

Beide Politiker teilten die Auffassung des DFV, dass eine sachgerechte Abgrenzung von Handwerk und Industrie unbedingt geboten ist. Sie sagten zu, auf eine Veränderung der jetzt im Regierungsentwurf festgelegten Regel hinzuwirken.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Jahrbuchs sind die Beratungen im parlamentarischen Verfahren noch nicht abgeschlossen. Die Verabschiedung des Gesetzes wird für November 2020 erwartet. Angestrebt wird ein Inkrafttreten zum 1. Januar 2021.

20.05.2020
12.06.2020
30.07.2020
13.08.2020
21.08.2020

GRÜNE WOCHE: REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN SORGEN FÜR NACHHALTIGKEIT

Auf der Bühne der Grünen Woche in Berlin erörterten Vertreter der Bauernschaft und des Lebensmittelhandwerks Möglichkeiten zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten. Übereinstimmend bekräftigten die Gesprächspartner dabei die strategische Partnerschaft beider Wirtschaftsbereiche.

Für das Fleischerhandwerk hat DFV-Präsident Herbert Dohrmann an der Runde teilgenommen. Er forderte die Stärkung der regionalen Strukturen. Notwendig sind insbesondere bessere politische Rahmenbedingungen, vor allem auch eine Verbesserung der Infrastruktur des ländlichen Raums. Dazu gehört ein leistungsfähiges Internet ebenso wie ein gut organisierter öffentlicher Nahverkehr. Präsident Dohrmann machte in diesem Zusammenhang auf den drohenden Fachkräfte- und Betriebsnachfolgermangel aufmerksam.

Auf der Bühne des Erlebnisbauernhofs der Grünen Woche: DFV-Präsident Herbert Dohrmann diskutiert mit Vertretern des Lebensmittelhandwerks und der Landwirtschaft.

Die Diskussionsrunde forderte zudem die Unterstützung der Investitionsbereitschaft der Betriebe. Statt immer mehr Barrieren im Baurecht und vielfältiger Nachweis-, Dokumentations- und Kennzeichnungspflichten wurde eine sinnvolle, effiziente Gesetzgebung angemahnt. Auch das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln wurde diskutiert. Einerseits werden mehr Tierwohl, eine nachhaltige Futtermittelproduktion und qualitativ hochwertig hergestellte Lebensmitteleerzeugnisse gefordert, andererseits sei die Bereitschaft für heimische Waren mehr zu bezahlen nicht immer gegeben.

DFV-PRÄSIDIUM UND DFV-GESAMTVORSTAND

Das fünfköpfige Präsidium verantwortet die laufende Arbeit des Deutschen Fleischer-Verbandes. Die Sacharbeit ist in Ressorts aufgeteilt, die jeweils von einem der Präsidiumsmitglieder geleitet und verantwortet werden. Die Präsidiumssitzungen dienen deshalb vorwiegend der Abstimmung von Positionen, der Berichterstattung aus den einzelnen Ressorts und der gemeinsamen Festlegung von Zielen. Eine aktuelle Übersicht der Ressortverteilung findet sich im Anhang dieses Jahrbuches.

Die Mitglieder des DFV-Präsidiums vertreten das deutsche Fleischerhandwerk vor allem auch nach außen. In politischen und gesellschaftlichen Diskussionen stellen sie die Positionen des Verbandes dar und leisten damit einen wesentlichen Teil der Interessenvertretung. Dabei tragen sie auch Funktionen in zahlreichen Institutionen, mit denen das Fleischerhandwerk verbunden ist.

Die Präsidiumssitzungen haben vor diesem Hintergrund die wichtige Aufgabe, die in den Gremiensitzungen dieser Institutionen gesammelten Informationen innerhalb des Präsidiums auszutauschen und eine einheitliche Linie für den gesamten Deutschen Fleischer-Verband festzulegen.

Zwischen den Mitgliederversammlungen obliegen notwendige Entscheidungen dem Gesamtvorstand. Er setzt sich zusammen aus dem DFV-Präsidium und jeweils einem Vertreter der Landesinnungsverbände. Das Stimmengewicht dieser LIV-Vertreter bestimmt sich nach der Mitgliederstärke des jeweiligen Landesinnungsverbandes. Die Geschäftsführer der LIVs nehmen in beratender Funktion an den Gesamtvorstandssitzungen teil.

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

VAN HEES
we know how

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

Zusätzlich zu den Gesamtvorstandssitzungen gibt es Klausurtagungen, in denen die Diskussionen und Beschlüsse des Gesamtvorstandes vorbereitet werden. Die Tagung der ehrenamtlichen Vorstandsmitglieder dient vor allem der grundsätzlichen Debatte der Ausrichtung der Verbandspolitik. Aber auch Sachthemen werden hier mit dem Schwerpunkt der Sichtweise der Praxis diskutiert.

Bei der Tagung der Geschäftsführer werden insbesondere verbandsorganisatorische Fragen debattiert. Auch die strategische und politische Umsetzung von Vorgaben des Gesamtvorstandes werden in diesem Gremium beraten und zwischen Landesinnungsverbänden und DFV abgestimmt.

129. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Der 129. Deutsche Fleischer-Verbandstag fand am 13. und 14. Oktober 2019 in München statt. Während der öffentliche Teil der Veranstaltung auf den Vormittag des 13. Oktobers reduziert wurde, erstreckte sich die Mitgliederversammlung sowohl auf den zweiten Tag des Verbandstages als auch auf den Nachmittag des ersten.

Der öffentliche Teil des Verbandstages war geprägt durch den Vortrag „Glaskugel Ernährungsforschung: Fleisch – hochwertiges Lebensmittel oder hochgradiges Gesundheitsrisiko?“ des Dipl. oec. troph. Uwe Knop. Bevor der Vortrag begann, begrüßte der Obermeister der gastgebenden Innung München, Andy Gassner, die Gäste und Delegierten.

Im Anschluss berichtete der Gastreferent Uwe Knop über die Erkenntnisse, die er aus der Analyse von rund 5.000 wissenschaftlichen Untersuchungen erlangen konnte.

Zentrale Erkenntnis dabei war, dass es keine allgemeingültigen wissenschaftlichen Aussagen zu den Auswirkungen des Fleischverzehrs auf die Gesundheit des Menschen gibt. Es werden zwar, so Knop, sehr viele Aussagen zu den Gefahren, zu den Vorteilen und zu den Risiken der Ernährung im Allgemeinen

Nalo
OSKUtex KALLE GROUP
Kalle KALLE GROUP

Matinee des Fleischerhandwerks anlässlich des Verbandstages am 13. Oktober 2019 in München

Mitgliederversammlung des DFV am 14. Oktober 2019 in München

sowie der Ernährung mit tierischen Produkten im Besonderen getroffen, es gebe jedoch keine tragbare Studie, die für diese Aussagen Beweise erbringen könnten. Vielmehr basieren alle Untersuchungen auf Beobachtungen, die zwar Korrelationen liefern könnten, aber keine Kausalitäten. Entsprechend gäbe es für alle Aussagen zu denkbaren Folgen des Fleischverzehrs die passenden Untersuchungen.

Der Referent stellte entsprechende wissenschaftliche Arbeiten zu den populären Themen „Krebs, Koronare Herzerkrankungen und Herzinfarkte durch Fleisch“ vor. Er stellte sich der Behauptung vieler Presseveröffentlichungen, dass der Fleischverzehr das Leben verkürze und dass die vegetarische oder vegane Ernährung die gesündere sei. Beweisen, so machte er auch hier deutlich, lasse sich jedoch keine der Aussagen.

Knop leitete aus seinen Erkenntnissen nicht nur eine Vielzahl von Ernährungsmythen ab, sondern auch diverse unverständliche Ernährungsempfehlungen. Dabei wies er auf die Problematik hin, dass die Suche nach der gesündesten Ernährungsform für die Menschen zwar immer wichtiger, aber aufgrund der neuen Medien die Gefahr des Denkens in Blasen größer werde. Dies führe teilweise zu sehr heftigen Diskussionen, nicht nur in der Öffentlichkeit und der Presse, sondern auch in der Wissenschaft und der Politik. Knop betonte die unterschiedlichen Bedürfnisse der Menschen, auch bei der Ernährung und warnt vor einer Einteilung in gesunde und ungesunde Lebensmittel.

In seiner Eröffnungsrede bedankte sich Präsident Dohrmann bei Herrn Knop für den Vortrag. Die Fleischer würden jeden

Tag mit Aussagen zur Schädlichkeit des Fleischverzehrs konfrontiert und er freue sich zu hören, dass viele dieser Aussagen ohne Beweis getroffen werden. Insbesondere fände er die grundsätzliche Meinung der Fleischer bestätigt, man solle sich nicht einseitig, sondern vielmehr ausgewogen ernähren. Zudem sehe er seine Skepsis gegenüber allen Forderungen nach einer Einteilung der Ernährung in gesund und ungesund bestätigt.

Auch in vielen anderen Bereichen, wie dem Tierwohl oder der Fütterung zeige sich, so führte Präsident Dohrmann aus, eine Tendenz zur Suche nach einfachen und oftmals populistischen Antworten. Das Thema Fleisch sei emotionsgeladen und der Fleischverzehr werde daher aus ganz unterschiedlicher Seite und oftmals ohne wissenschaftliche Begründung in die Zange genommen.

Hier gegenzuhalten, insbesondere auch wenn es um politische Entscheidungen gehe, sei schwer. Grade die große Koalition führe zu einigen unverständlichen Entscheidungen auf politischer Ebene. Präsident Dohrmann führte als Beispiele die Reduktionsstrategie für Fett, Salz und Zucker und die Forderungen rund um die Kassennachrüstungen zur Vermeidung von Steuerbetrug auf. Missstände bei einigen wenigen würden dazu führen, dass die Gemeinschaft in Haft genommen und mit neuen gesetzlichen Forderungen konfrontiert werde. Dies betreffe zum Beispiel den Tierschutz, die Kassen, die Hygiene und die Arbeitszeiten. Es gelte, so forderte der Präsident, hier risikoorientiert zu prüfen und bestehende gesetzliche Rahmen auszuschöpfen, anstatt ständig neue Vorschriften zu entwickeln, die zu ständig neuen Belastungen der ordentlich wirtschaftenden Unternehmen führen würden.

Präsident Dohrmann nutzte die Eröffnungsrede, um sich bei den Gästen aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft sowie bei der Presse für die gute Zusammenarbeit persönlich zu bedanken. Er beendete seine Eröffnungsrede mit der Aufforderung an alle Anwesenden, im Rahmen der folgenden Mitgliederversammlung darüber zu debattieren, wie der Verband sich aufstellen müsse, um in 10 bis 15 Jahren genauso wirkungsvoll wie gegenwärtig agieren zu können.

Entsprechend ging es im ersten Teil der Mitgliederversammlung um die Frage, mit welchen Aufgaben und Finanzen der DFV für die Zukunft aufgestellt werden solle. Ziel war es, Klarheit über die aktuelle Situation zu bekommen und anschließend über mögliche Alternativen einer Zukunftsgestaltung zu diskutieren. Präsident Dohrmann betonte zu Beginn der Sitzung, dass es sich nicht um eine Krisensitzung handele, sondern vielmehr um die Festlegung einer Strategie, die dem Verband auch in der Zukunft Handlungsfähigkeit verschaffe.

Im Vorfeld zu den Diskussionen stellten Vizepräsident Neun und Hauptgeschäftsführer Fuchs die aktuellen Daten zur Entwicklung der Mitgliederzahlen und des Haushaltes des DFV vor.

Sie machten deutlich, dass der Deutsche Fleischer-Verband gesund dastehe, dass die Entwicklung der Zahlen jedoch mittelfristig zu Veränderungen in den Verbandsstrukturen führen müsse. Diese, so betonte im Anschluss Präsident Dohrmann, könnten jedoch nur zum Teil durch den DFV selbst, sondern vielmehr durch Veränderungen auch in den vorgelagerten Organisationen, also den Innungen und Landesverbänden erreicht werden.

Auf Seiten des DFV schlug der Präsident eine Reihe von Maßnahmen vor, die zu einer zukünftigen Entlastung des Haushaltes beitragen könnten. Hierzu gehörte, dass die Stelle des Veterinärs nach dem altersbedingten Ausscheiden von Dr. Lutz nicht wiederbesetzt werden solle. Sollte jedoch festgestellt werden, dass die Besetzung der Stelle unumgänglich sei, so solle an anderer Stelle eingespart werden.

Als weitere Maßnahme sollte die Vertretung des DFV in Brüssel auf neue Beine gestellt werden. Hierbei wurde der besonders große Beitrag des DFV an dem internationalen Büro angesprochen. Eine Neuaufstellung, zum Beispiel unter Regie des Internationalen Metzgermeister-Verbands IMV könne zu deutlichen Einsparungen bei nur geringen Leistungseinbußen führen.

Der Haushalt, so wurde vorgeschlagen, sollte auf drei Jahre festgelegt werden, um Planungssicherheit für Betriebe, Innungen, Landesverbände und den DFV zu schaffen. Zudem sollten die Stellen der Betriebsberater künftig gefördert werden.

IFFA

14. – 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

See you in 2022

messe frankfurt

Mitgliederversammlung des DFV am 14. Oktober 2019: Kurzbericht aus den Ressorts

Beschäftigt haben uns die Diskussionen um die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen im Hinblick auf die neue Kontrollverordnung. Stichworte sind Internetpranger und Topf Secret. Auch die neue Verpackungsverordnung hat viele Fragen offengelassen, die wir aktuell klären. Der Tierschutz beschäftigt uns in allen möglichen Facetten, angefangen von der Ferkelkastration über die Videoüberwachung bis zur Kennzeichnung der Haltungsbedingungen. Weitere Themenfelder waren die Afrikanische Schweinepest, die Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte und die erweiterte Nährwertkennzeichnung.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht

Wir erreichen mit unserer Öffentlichkeitsarbeit unterschiedliche Zielgruppen. Mit www.gutergenuss.de die Verbraucher, mit www.fleischerberufe.de potenzielle Auszubildende, mit www.fleischerhandwerk.de die Presse und unsere Mitglieder. Schwerpunkt unserer Arbeit war die Nachwuchswerbung sowohl im digitalen Bereich als auch durch zur Verfügungstellung von Werbemöglichkeiten im Kino, auf Großflächen, auf Postern oder Werbemitteln für Veranstaltungen. Gut angenommen wurde auch die Innungswerbung „BBQ-New Cuts".

Vizepräsident Michael Durst, Öffentlichkeitsarbeit

Die Tarifsituation im Fleischerhandwerk bleibt schwierig. Sie ist geprägt von steigenden Mindestlöhnen sowie den steigenden Löhnen in anderen Branchen. Beides führt im Umfeld des aktuellen Fachkräftemangels zu einem spürbaren Druck nach Erhöhung der Löhne im Fleischerhandwerk. Um mehr Planungssicherheit für Betriebe, Innungen und Landesverbände zu schaffen, sollte der Haushalt des DFV längerfristig aufgestellt werden.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister

Der Stand der Nationalmannschaft auf der IFFA war ein willkommener Anlaufpunkt, um mit den Mitgliedern ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen. Unsere #stolzaufmeinenberuf Aktion war ein voller Erfolg. Ein wichtiger Schwerpunkt unserer Arbeit war die Überarbeitung der Inhalte der überbetrieblichen Ausbildung. Im Kern ging es darum, welche Neuerungen und neue Trends es im Handwerk gibt, die auf jeden Fall einen Platz in der überbetrieblichen Ausbildung finden sollten.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Mitgliederversammlung des DFV am 14. Oktober 2019: Ausblick auf 2020

Beschäftigen werden uns die Auswirkungen des Fleischkonsums auf das Klima, Umweltbelastungen durch unnötige Verpackungen, allgemeine Tierschutzfragen bei der Nutztierhaltung und eine erweiterte Transparenz bei der Lebensmittelüberwachung. Die Verpackungsverordnung wird uns noch in vielen Details beschäftigen. Das gleiche gilt für die Umsetzung der Reduktionsstrategie des Landwirtschaftsministeriums. Weiter gehen werden auch die Diskussionen um den Nutri Score, das Tierwohllabel, die Ferkelkastration und ganz aktuell um die Listerien.

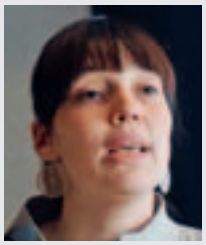
Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht

Wir planen den Aufbau einer direkten Leitung zu unseren Mitgliedern. Die Kommunikation muss direkt und viel schneller funktionieren. In der Werbung werden wir in Zukunft stärker auf die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks als Influencer zugreifen. Die größte Herausforderung sehen wir derzeit jedoch in dem Ausbau unserer Sozialen Medien. Wir haben viele Kanäle aufgebaut und müssen diese nun besser nutzen. Natürlich wird es wieder eine Innungsaktion geben.

Vizepräsident Michael Durst, Öffentlichkeitsarbeit

Wichtig für die Entwicklung des Verbandes und seiner Arbeit sind die Kontakte zu den Internationalen Kollegen im Rahmen der IMV-Veranstaltungen und der IFFA. Auszubauen sind insbesondere die internationalen Wettbewerbe, die der DFV im Ausland veranstaltet. Die öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen im Ausland stärken die internationale Bedeutung der Messe und führen zu finanziellen Einnahmen, die zur Entlastung des DFV-Haushalts beitragen.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Die Nationalmannschaft plant viele Auftritte. Zudem wird sie stärker in die Öffentlichkeitsarbeit des DFV eingebunden werden, insbesondere, wenn es um die Ausbildung oder Nachwuchswerbung geht. Erstmalig werden sich unsere jungen Leute mit den Skills, also der Berufe-Olympiade beschäftigen. Bisher sind die Fleischer dort nicht vertreten. Das wichtigste Thema im kommenden Jahr wird jedoch die Neuordnung unserer Fachverkäuferinnen-Ausbildung sein. Wir wollen das Niveau der Ausbildung anheben und neue Zusatzqualifikationen schaffen.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Die Mitgliederversammlung am Montag begann Präsident Herbert Dohrmann mit einer kurzen Eröffnung und Begrüßung sowie der Totenehrung.

Als Ehrengast erläuterte Holger Schwanneke, der Generalsekretär des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks ZDH, die Schwerpunkte handwerkspolitischer Arbeit auf der Ebene des Gesamthandwerks. Im Anschluss bedankte er sich für die gute Zusammenarbeit mit dem DFV und insbesondere dem Hauptgeschäftsführer, Martin Fuchs. Deutlich machte er dies durch die Verleihung der Goldenen Ehrennadel des ZDH an Fuchs.

In seiner Berichterstattung über die Ereignisse des Geschäftsjahres 2018/2019 verwies Präsident Dohrmann in seinen folgenden Ausführungen auf das Jahrbuch 2019, in dem in ausführlicher Weise Rechenschaft über alle Ressorts abgelegt werde. Detaillierter ging der Präsident auf folgende Punkte ein: Dem Wunsch einiger Politiker der Grünen nach der Streichung der Mehrwertsteuerreduzierung für Fleischprodukte, die Klimadebatte rund ums Fleisch, die Verpackungsreduzierung als politisches Ziel sowie die Entwicklung um die Kassensicherungsverordnung.

Anschließend erläuterte der Präsident die aktuelle Struktur der Mitgliederversammlung, in der die zuständigen Präsidiumsmitglieder in einer ersten Runde über die geleistete Arbeit in den Ressorts berichten und anschließend in einer zweiten, ausführlicheren Runde einen Ausblick über die Arbeit im kommenden Jahr geben sollten.

Im Anschluss an die Berichte aus den Ressorts begannen die Regularien.

Nach der Feststellung der Stimmberechtigung und der Genehmigung des Protokolls der Mitgliederversammlung vom 15. Oktober 2018 wurde die Jahresrechnung 2018 vorgelegt, von den Rechnungsprüfern kommentiert und den Mitgliedern genehmigt. Präsidium und Geschäftsführung wurden entlastet.

Neu in den Gesamtvorstand gewählt wurden Dagmar Groß-Mauer für den Landesverband Rheinland-Rheinhessen, Dirk Hübenbecker für den Landesverband Hamburg, Thomas Köhn für den Bayerischen Landesverband und Mattias Balk für die Innung Brandenburg-Mitte. Obermeister Balk vertritt zusätzlich die Innungen Potsdam, Brandenburg-Ost und Barnim im Gesamtvorstand. Die vier Innungen und die Innung Berlin des aufgelösten Landesverbandes Berlin-Brandenburg sind als Direktmitglieder dem DFV beigetreten.

Für das kommende Geschäftsjahr stellte Präsident Dohrmann in seinem Ausblick das Thema Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt. Dies beinhalte unter anderem klimaschonende Arbeitsweise, Vermeidung von unnötigem Müll, Minimierung von Emissionen, Verhinderung von Lebensmittelverschwendung und bewussten Einsatz von Energie. Das Fleischerhandwerk werde mit diesen Fragen konfrontiert und müsse schlüssige Antworten geben. Hinzu käme das wichtige Thema der Rohstoffsicherung mit all seinen Randerscheinungen wie der Regionalität oder der Tierhaltung. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft und der industriellen Fleischerzeugung schreite voran und hätte massive Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk. Hinzu kämen Veränderungen in den Verbraucheransprüchen und vorhersehbare Krisen, wie die Afrikanische Schweinepest.

Ebenfalls zur Nachhaltigkeit zählte Präsident Dohrmann die Sicherung von Auszubildenden und Arbeitskräften und auch die Sicherung einer zukunftsfähigen Organisation des Fleischerhandwerks. Am Ende seines Ausblicks formulierte Dohrmann drei zentrale Fragen, die es zu diskutieren und zu beantworten gelte: Wie stellt sich das Fleischerhandwerk zu einer Verteuerung von Fleisch im Sinne von geringerem aber hochwertigerem Konsum, wie positioniert sich das Fleischerhandwerk gegenüber künstlichem Fleisch, und wieviel Tradition in Bezug auf Produkte, Marktauftritt und Berufsbezeichnung wird in Zukunft gewünscht.

Nachdem alle Vizepräsidenten einen Überblick über die künftige Arbeit ihrer Ressorts gegeben haben, wurde die Beitragsordnung beschlossen. Im Rahmen der Beitragsordnung wurde über Aufgaben und Finanzierung des Brüsseler Büros diskutiert. Dabei wurde die große Bedeutung einer Vertretung des Fleischerhandwerks auf der EU-Ebene deutlich.

Der Haushaltsplan für 2020 wurde vorgestellt und beschlossen. Im Anschluss daran wurde die von Hauptgeschäftsführer Fuchs am Vortag vorgestellte mittelfristige Finanzplanung von 2020 bis 2023 beschlossen.

Im Anschluss an die Wahl von Sinsheim als Verbandstagsort für 2020 dankte der DFV-Präsident in seinem Schlusswort allen Delegierten für ihre Unterstützung sowie die aktive Beteiligung, bevor er den 129. Deutschen Fleischer-Verbandstag für beendet erklärte.

OBERMEISTERTAGUNG 2020

Rund dreihundert Vertreter deutscher Fleischerinnungen besuchten im Februar 2020 den Obermeistertag des Deutschen Fleischer-Verbandes. Er soll Obermeistern und anderen Ehrenamtsträgern eine Plattform bieten, auf der sie sich in sachlicher Arbeitsatmosphäre mit ihren Kollegen sowie den ehren- und hauptamtlichen Vertretern des Verbandes zu den wichtigen Themen rund um das Fleischerhandwerk austauschen können.

Um die Veranstaltung für eine möglichst große Zahl Teilnehmer aus ganz Deutschland schnell und gut erreichbar zu halten, wurden, wie auch in den vergangenen Jahren, in Würzburg und Hannover zwei identische Veranstaltungen abgehalten.

Wichtige Themen waren: Organisatorische und personelle Aufstellung der DFV-Geschäftsstelle, Weiterentwicklung der internen und externen Kommunikation des DFV, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit für das Fleischerhandwerk, Kassensicherungsverordnung, Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht (Listerien, Afrikanische Schweinepest, Tierschutz, weitere Rechtsthemen) und die Neuordnung des Ausbildungsberufs für Verkäufer/innen.

15. Obermeistertag des DFV am 11. Februar 2020 in Würzburg

15. Obermeistertag des DFV am 12. Februar 2020 in Hannover

„Regionalität vorleben“

Vizepräsident Konrad Ammon jr.

Nicht nur aus Tierschutzgründen, auch im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie wurde in diesem Jahr viel über die Erzeugung von Fleisch diskutiert. Insbesondere die weitestgehend zentralisierte industrielle Fleischerzeugung wurde dabei sehr kritisch betrachtet. Gleichzeitig wurden die Rufe nach den regionalen Strukturen wieder lauter.

Das Fleischerhandwerk wird nicht müde, passende Rahmenbedingungen für die Aufrechterhaltung und Stärkung der regionalen Strukturen zu fordern. Es reicht nicht aus, dass diese Strukturen durch die Politik als schützenswert gelobt werden, den Worten müssen auch Taten folgen. Bei der Diskussion um Nachhaltigkeit, Tierschutz und Tierwohl sowie Regionalität sind vor allem auch die Belange derjenigen zu berücksichtigen, die diese Werte seit jeher leben.

Dass ein Interesse an diesen Werten und Strukturen besteht, bestätigen die Verbraucher täglich an unseren Theken. Daher sind selbstschlachtende Betriebe und regionale Schlachthöfe nicht schlechter zu stellen als Industriebetriebe. Benachteiligungen durch ungerechte Gebühren und überbordende Bürokratie sind abzuschaffen. Es ist schon auch etwas verwunderlich, dass die Parteien, die sich all dies auf die Fahnen geschrieben haben, sich gerade nicht für das Fleischerhandwerk und die regionale Tierhaltung starkmachen.

Aber auch das Fleischerhandwerk hat es selbst in der Hand, diese Strukturen zu stärken. Das gilt nicht nur für die Zukunft, wenn neue Rahmenbedingungen genutzt werden müssen. Schon heute ist es möglich, mit Tierhaltern aus der Region, mit selbstschlachtenden Kollegen oder regionalen Metzgerschlachthöfen zusammenzuarbeiten. Dies sichert nicht nur die Versorgung mit qualitativ hochwertigem Fleisch bekannter Herkunft, sondern richtet den Fokus auf die Region, in der die Betriebe am Markt auftreten, und zeigt die Kompetenz in Sachen Nachhaltigkeit und Tierschutz. Die handwerklichen Betriebe müssen die Regionalität vorleben, die man ihnen zuschreibt.

Der DFV-Fachbeirat Lebensmittelrecht tagte in Frankfurt. Präsident Dohrmann beteiligte sich per Video an der Diskussion.

DER FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT

Der Fachbeirat Lebensmittelrecht berät unter Leitung des DFV-Vizepräsident Konrad Ammon regelmäßig zwei Mal im Jahr über die aktuellen Entwicklungen im Lebensmittelrecht und über deren Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk. Zuletzt tagte der Fachbeirat am 21. November 2019.

Der Fachbeirat setzte sich dabei vor allem mit den Auswirkungen der Listerienfunde bei größeren Fleischwarenherstellern auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks auseinander. Die Listerienfunde führten zu einer verstärkten Kontrolle mit teils unverhältnismäßigem Umfang und nicht angemessenen Maßnahmen. Aufgrund der drohenden Auswirkungen auf die kleinen und mittleren Unternehmen hat der Fachbeirat die direkte Information der Unternehmen durch Zusendung des DFV-Merkblatts sowie das Herantreten an Politik und Überwachung empfohlen.

Daneben wurden die Auswirkungen der Verwendung des Nutri-Score auf die Bemühungen des DFV bei der Umsetzung der nationalen Reduktionsstrategie von Zucker, Fetten und Salz, das Verpackungsgesetz, die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen, die Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration, die Afrikanische Schweinepest sowie die Verwendung von Bezeichnungen tierischer Lebensmittel für vegane und vegetarische Erzeugnisse diskutiert.

LISTERIEN IM FOKUS DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Listerien in den Produkten eines industriellen Fleisch- und Wurstwarenherstellers aus Nordhessen waren die Ursache für Todesfälle und mehrere Erkrankungen. Der Betrieb wurde durch die Behörden geschlossen und dessen Produkte weltweit zurückgerufen. Diese Listerienfunde haben ein großes Medienecho hervorgerufen. Die festgestellten Hygieneverstöße in dem Unternehmen legten gleichzeitige Versäumnisse auf Seiten der Lebensmittelüberwachung nahe.

Daneben konnten auch in den Produkten eines niederländischen Wurstherstellers Listerien nachgewiesen werden. Zudem waren die Produkte eines französischen Käseherstellers betroffen. In weiteren europäischen Ländern wurden im Sommer des letzten Jahres vermehrt Listerien in tiefgefrorenem Gemüse gefunden.

Im Falle des nordhessischen Produzenten war davon auszugehen, dass es erst nach der Herstellung zu einer Kontamination gekommen ist. Vor diesem Hintergrund hat sich die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) mit der Vermeidung von Kontaminationen mit Listerien bei Produkten mit längerer Haltbarkeit in Verpackungen auseinandergesetzt. Obwohl die Unternehmen des Fleischerhandwerks aufgrund der unterschiedlichen Technologien und Abgabe-

formen nicht direkt betroffen sind, steht der DFV mit dem Leiter der Arbeitsgruppe in Kontakt und hat seine Mitarbeit für den Bedarfsfall zugesichert.

21.04.2020

INFORMATIONEN ZUR VERHINDERUNG DER VERMEHRUNG VON LISTERIEN

Aufgrund der Listerienfunde in industriell hergestellten Fleischerzeugnissen wurden auch in den Unternehmen des Fleischerhandwerks gezielte Untersuchungen angeordnet und durchgeführt.

In einigen Fällen hat die zuständige Lebensmittelüberwachung den vernünftigen Rahmen verlassen und unverhältnismäßige Kontrollen und Maßnahmen verfügt. Für die Betroffenen hat das zum Teil weitreichende Konsequenzen nach sich gezogen. Als Folge ist es mitunter zu einer großen Verunsicherung unter den Mitgliedsunternehmen gekommen.

Um die Mitgliedsunternehmen über die notwendigen Schritte zur Vermeidung der Vermehrung von Listerien informieren zu können, hat der DFV ein umfassendes Infoblatt erstellt. Das Infoblatt enthält neben allgemeinen Angaben zu den Listerien vor allem Informationen zu Grenzwerten sowie Empfehlungen zu mikrobiologischen Untersuchungen und präventiven Maßnahmen zur Verhinderung der Vermehrung von Listerien.

Das DFV-Infoblatt zu den Listerien wurde an alle Mitgliedsunternehmen postalisch versandt und über die App des DFV verteilt, um sicherstellen zu können, dass die Unternehmen über die große Tragweite dieser Problematik und über mögliche betriebliche Maßnahmen informiert sind.

21.04.2020

MINISTERIEN ZU MASSVOLLEN MASSNAHMEN AUFGEFORDERT

Die zum Teil unverhältnismäßigen Untersuchungen auf Listerien in den Unternehmen des Fleischerhandwerks nahm der DFV zum Anlass, bei den zuständigen Ministerien von Bund und Ländern eine Rückkehr zu einem maßvollen Weg

INTER Allgemeine Versicherung AG

Versorgungswerk

inter Handwerker Service

www.handwerk.inter.de

Betriebshaftpflicht-versicherung

Sichert Ihre wirtschaftliche Existenz als Unternehmer!

- Keine generelle Selbstbeteiligung
- Mitversicherung von Verstößen gegen das AGG
- Tätigkeitsschäden in Höhe der Sachschadendeckung
- Leistungs-Upgrade-Garantie

Sichern Sie sich gegen existenzielle Risiken durch behördliche Anordnungen zusätzlich mit einer Betriebsschließungsversicherung ab.

INTER Versicherungsgruppe
Handwerker Service

inter VERSICHERUNGSGRUPPE

fl 1709

Konsequente Rechtsanwendung statt politischem Aktionismus

Werden Missstände aufgedeckt, die einer breiten Berichterstattung in den Medien würdig sind, kommt es regelmäßig zu einem bemerkenswerten Automatismus: Ein besonderer Teil der Bevölkerung begehrt in den Kommentarspalten und den sozialen Medien auf, es müsse doch endlich mal was dagegen unternommen werden, mindestens aber härtere Strafen verhängt werden. Die Politik reagiert auf diesen Impuls häufig zustimmend und macht sich reflexartig für schnelle Lösungen stark.

Dieser politische Aktionismus steht dabei den demokratischen Grundsätzen und Rechtssatzprinzipien diametral entgegen. Die weitreichenden Maßnahmen, die aufgrund von Verstößen einiger weniger gleichwohl an eine Vielzahl von grundsätzlich Rechtstreuen adressiert und schnellstmöglich umgesetzt werden, wiegen schwer.

Auch die Unternehmen des Fleischerhandwerks geraten regelmäßig in den Strudel der Kollektivhaft. Um ein paar Beispiele zu nennen: Aufgrund untauglicher Versuche einiger weniger, die Geld aus Bargeschäften mittels manipulierter Kassen am Finanzamt vorbeischleusen wollten, müssen künftig alle Kassen mit einer Technischen Sicherheitseinrichtung ausgestattet werden. Tierschutzverstöße einzelner sollen den generellen Einsatz von Videoüberwachungssystemen bei der Schlachtung und damit Eingriffe in Grundrechte von Unternehmern und Arbeitnehmern rechtfertigen. Listerienfunde bei einem großen Industrieunternehmen führen zu häufigeren Kontrollen, aufgrund politischen Drucks mitunter in unverhältnismäßigem Ausmaß.

Solche und weitere Regelungen und Maßnahmen missachten das Verursacherprinzip. Sie stellen eine gesamte Branche unter einen unbegründeten Generalverdacht. Es entsteht der Eindruck, als würde mit dem populistischem vor allem ein leichterer Weg eingeschlagen. Denn oft bestehen die Probleme gar nicht im Bereich der Judikative. Gerade im Bereich des Lebensmittelrechts sind die Rechtstexte schon heute so engmaschig gestrickt, dass bei konsequenter Anwendung durch die Exekutive keiner mehr durch das Raster fallen dürfte. Daher haben schnell installierte Maßnahmen aufgrund subjektiver Empfindungen Einzelner und noch härtere Strafen und noch mehr Vorgaben unter Außerachtlassen der demokratischen Verfahren keinen Mehrwert. Eine konsequente Anwendung der nach diesen Verfahren entstandenen Normen ist vollkommen ausreichend.

Thomas Trettwer, Justiziar

zu fordern. Trotz der notwendigen Ernsthaftigkeit, die bei der Problematik geboten ist, waren irreparable Schäden bei betroffenen Betrieben durch überzogene behördliche Maßnahmen nicht hinzunehmen.

Der Deutsche Fleischer-Verband führte hierzu aus, dass allein der Fund von Listerien in der Umgebung nicht den Rückschluss zulasse, dass die Produkte dieses Unternehmens den Hygienevorgaben nicht entsprechen oder gar unsicher sind. Entscheidend ist der tatsächliche Status der Produkte. Eine generelle Schließung des Betriebs in diesen Fällen, verbunden mit einer Sperrung aller hergestellten Erzeugnisse und einem umfassenden Rückruf, bringt meist keine zusätzliche Sicherheit, belastet aber die Unternehmen über Gebühr.

NEUE MELDEPFLICHTEN NACH DER ZOONOSE-VERORDNUNG

Aufgrund einer Änderung der Zoonosen-Verordnung müssen Lebensmittelunternehmer nicht nur wie bisher Rückstellproben bei Produktproben anfertigen, sondern zukünftig auch bei der Listerien-Untersuchung von Produktresten von Lebensmitteln und der Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs insbesondere von Arbeitsflächen, Rohrleitungssystemen oder Transportbehältnissen.

Anders als bisher sind nicht mehr bloß Listerienfunde in Lebensmitteln der zuständigen Behörde zu melden, vielmehr müssen nun auch positive Umgebungsproben gemeldet werden. Die Meldung muss dabei unverzüglich nach Kenntnisnahme des positiven Ergebnisses durch den Lebensmittelunternehmer erfolgen.

Vor dem Hintergrund der teils unverhältnismäßigen behördlichen Maßnahmen, die mancherorts auf Grundlage positiver Umgebungsproben angeordnet wurden, hat der DFV die Unternehmen des Fleischerhandwerks erneut auf die unbedingte Einhaltung und Dokumentation der in der DFV-Leitlinie und dem DFV-Merkblatt zu den Listerien beschriebenen Hygienemaßnahmen hingewiesen.

03.07.2020

ÜBERARBEITUNG DER DFV-LEITLINIE FÜR EINE GUTE HYGIENE-PRAXIS

Die Listerienfunde haben den politischen Diskurs zu einer Überarbeitung der Lebensmittelüberwachung und der Anforderungen an die mikrobiologischen Untersuchungen und Eigenkontrollen entfacht. Der DFV nimmt an den Diskussionen über den Lebensmittelverband Deutschland e. V. teil.

Die Ergebnisse der Diskussionen in unterschiedlichen Arbeitsgruppen werden auch Einfluss auf die Überarbeitung der DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien haben und sind daher abzuwarten. Bislang liegt nur das Arbeitsergebnis der AFFL-Projektgruppe „Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in kleinen Betrieben“ vor, in der die Kriterien zur Beurteilung der Angemessenheit mikrobiologischer Untersuchungen festgelegt wurden. Die Überarbeitung der Leitlinie hat bereits mit Anfertigung des DFV-Infoblatts zu den Listerien begonnen.

Die ganze Welt des Würzens

Unsere Kernkompetenzen:

- MARINIERSOFT® Marinaden
- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Convenience und technologische Wertstoffe
- Food Service
- Seminare und Anwendungs-Ideen

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks seit 1881

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260
www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de
Hagesüd · HagesuedInterspice · YouTube · amazonbusiness

Nutztierhaltung muss umsetzbar bleiben

Die Politik gerät in Sachen artgerechte Tierhaltung mehr und mehr in Zugzwang. Farm to Fork, das Ende der betäubungslosen Ferkelkastration, frei laufende Sauen ohne Kastenstände, Tierwohllabel, Nutztierstrategie, Weideschlachtung – all diese Themen klingen auf den ersten Blick sehr erstrebenswert und das steigende Interesse und die Bemühungen im Sinne des Tierwohls sind verständlich und sicherlich in vielen Fällen auch notwendig.

Allerdings müssen Landwirte die neuen Auflagen auch umsetzen können. Eine Novellierung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung allein nützt auch dem besten Tierhalter nur wenig, wenn dem Umbau der Tierhaltung baurechtliche und immissionsschutzrechtliche Hürden im Wege stehen. Einige politische Entscheidungen und Forderungen bürgen das Potential, den Strukturwandel in der deutschen Nutztierhaltung noch zu beschleunigen. Durch die große Unsicherheit über die Zukunft der Nutztierhaltung in Deutschland wird die Betriebsaufgabe gerade bei kleineren Tierhaltern immer mehr zu einer realistischen Option.

Eine bedenkliche Entwicklung, die es zwingend zu vermeiden gilt. Die Versorgung mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus regionaler Erzeugung bildet die Basis des Fleischerhandwerks. Mit einer Abwanderung der Tierhaltung ins Ausland könnte diesem Standard wohl nur noch schwerlich entsprochen werden.

Es gilt also neben dem Wohl der Tiere stets auch den Landwirt im Blick zu behalten. Ansonsten wird am Ende nicht mehr darüber diskutiert, ob das Fleisch aus der Region stammt, sondern viel mehr darüber ob es überhaupt aus Deutschland kommt. Denn alle Änderungen für das Wohl der Tiere sind nichts mehr wert, wenn es keine deutschen Landwirte mehr gibt, die diese auch umsetzen können.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

Das Merkblatt ist Ausgangspunkt für die Überarbeitung des Kapitels zur Mikrobiologie.

Unabhängig von den Anforderungen an die Mikrobiologie sind die in der DFV-Leitlinie beschriebenen Handlungsempfehlungen und Vorgaben nach wie vor gültig. Die europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelhygiene sind weitestgehend unverändert geblieben.

VERÖFFENTLICHUNG VON KONTROLLERGEBNISSEN

Nachdem die Vorschrift des sogenannten Internetprangers (§ 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) zuletzt im Jahr 2019 um die nach dem Bundesverfassungsgericht notwendige Löschungsfrist von sechs Monaten erweitert wurde, wird bereits die nächste Anpassung geplant.

Nach einem neuen Entwurf soll künftig bei Verstößen gegen hygienische Anforderungen ohne konkrete Auswirkungen auf ein Lebensmittel der betroffene Betrieb genannt werden können. Auch soll eine Veröffentlichung dann erfolgen können, wenn nicht bloß vom Vorliegen einer Ordnungswidrigkeit, sondern von einer Straftat auszugehen wäre.

Der DFV hat in einer Stellungahme an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft wiederholt die stärkere Berücksichtigung der Belange der Unternehmen des Fleischerhandwerks gefordert. Die Änderungen würden lediglich solche Veröffentlichungen legitimieren, die bislang nicht mit dem Wortlaut der Vorschrift im Einklang standen, und dienen damit allein der Rechtssicherheit der Behörden.

Vor dem Hintergrund der nach dem Bundesverfassungsgericht erforderlichen verfassungskonformen Auslegung der Norm hält der DFV seine Forderung nach einer umfassenden Überarbeitung der Norm und insbesondere der Anhebung der Bußgeldschwelle weiterhin aufrecht.

In einer mündlichen Anhörung im Bundesministerium konnte der DFV die in der Stellungnahme enthaltenen Argumente noch einmal vertiefend begründen. Dabei wurden die zu erwartenden Umsetzungsschwierigkeiten in der Praxis dargestellt und die möglichen Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk aufgezeigt.

Unabhängig von staatlichen Veröffentlichungen ist auch die Transparenz-Initiative „Topf Secret“ nach wie vor aktiv. Auch wenn der Umfang der medialen Berichterstattung deutlich abgenommen zu haben scheint, werden Anträge auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) gestellt.

Der DFV vertritt wie bisher die Auffassung, dass die Informationsgewährung bei über das Portal gestellten Anträgen nicht mit dem Zweck des VIG zu vereinbaren ist, zumindest aber keine öffentlichen Berichte herausgegeben und veröffentlicht werden können.

Die Gerichte entscheiden nicht einheitlich, eine höchstrichterliche Rechtsprechung liegt noch nicht vor. Die Entscheidung über das sogenannte „Pottkieker“-Gesetz (Gesetz über die Pflicht zur Offenlegung transparenter Kontrollergebnisse – POTKG) des Landes Schleswig-Holstein steht ebenfalls noch aus. Danach sollen Betriebsstätten, die Lebensmittel unmittelbar an den Verbraucher abgeben, den letzten Kontrollbericht der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage des anwesenden Verbrauchers offenlegen.

Ziel des Gesetzes soll die Schaffung von mehr Transparenz für Verbraucher im Zusammenhang mit der amtlichen Überwachung sein. Der DFV hält an seiner Kritik fest, dass dies nur Unternehmen mit direktem Kundenkontakt und damit fast ausschließlich kleine und mittlere Unternehmen zusätzlich belasten würde.

26.02.2020

ANFORDERUNGEN AN DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Als weitere Folge der Listerienfunde wird die Verschärfung bei den Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit diskutiert. So sieht ein Gesetzesentwurf eine weitere Anpassung des LFGB vor, nach der die Informationen zur Rückverfolgbarkeit in elektronischer Form und innerhalb von 24 Stunden vorgelegt werden sollen, sofern dies keine unbillige Härte für den Lebensmittelunternehmer bedeuten würde. Dies soll insbesondere dann der Fall sein, wenn die Anforderungen nur mit hohem Aufwand zu erfüllen wären, ohne dass dies unter Berücksichtigung der Risikoeinstufung des Betriebes erforderlich wäre.

Der DFV forderte in mehreren Stellungnahmen an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die stärkere Berücksichtigung der Belange der Unternehmen des Fleischerhandwerks. Dies konnte der DFV in einer mündlichen Anhörung im Bundesministerium noch einmal tiefergehend begründen.

Für eine nationale Regelung zur Vorlage der Informationen zur Rückverfolgbarkeit in einer bestimmten Form und Frist besteht nach Auffassung des DFV neben den flexibleren europäischen Regelungen kein Raum.

Dennoch fordert der DFV Ausnahmen für kleine und mittlere Unternehmen, die aufgrund ihrer Größe und ihrem Wareneinund -ausgang nicht mit Industriebetrieben zu vergleichen sind. Die Umsetzung der Vorgaben wäre nur mittels Softwarelösungen möglich. Dies würde finanziellen und personellen Aufwand bedeuten. Zwingende Gründe, weshalb die elektronische Erfassung der Lieferketten bei Handwerksbetrieben notwendig sein soll, sind im Hinblick auf die Unternehmensgrößen und die meist überschaubaren Marktbewegungen nicht ersichtlich.

Die Dokumentation in einfachen Listen, wie sie beispielsweise im DFV-Hygienekonzept und der notifizierten DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien näher beschrieben ist, muss auch zukünftig ausreichen.

Allenfalls käme die Übersendung dieser Listen in eingescannter oder abfotografierter Form in Betracht. Die nicht mögliche automatisierte Untersuchung der meist überschaubaren regionalen Lieferketten durch die Lebensmittelüberwachung rechtfertigt den unverhältnismäßigen Aufwand auf Seiten der Unternehmen nicht.

Zumindest sind aber die unbestimmten Rechtsbegriffe wie beispielsweise die „unbillige Härte“ zu konkretisieren.

Dies kann nach Auffassung des DFV nicht durch mit der Anwendung der Norm befassten länderübergreifenden Arbeitsgruppen geschehen.

26.02.2020

ÜBERARBEITUNG DER AVV RAHMEN-ÜBERWACHUNG

Das Kabinett hat einem Entwurf zur Neuregelung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) zugestimmt. Die wesentlichen Änderungen zielen dabei verstärkt auf den Grundsatz der risikobasierten Lebensmittelüberwachung.

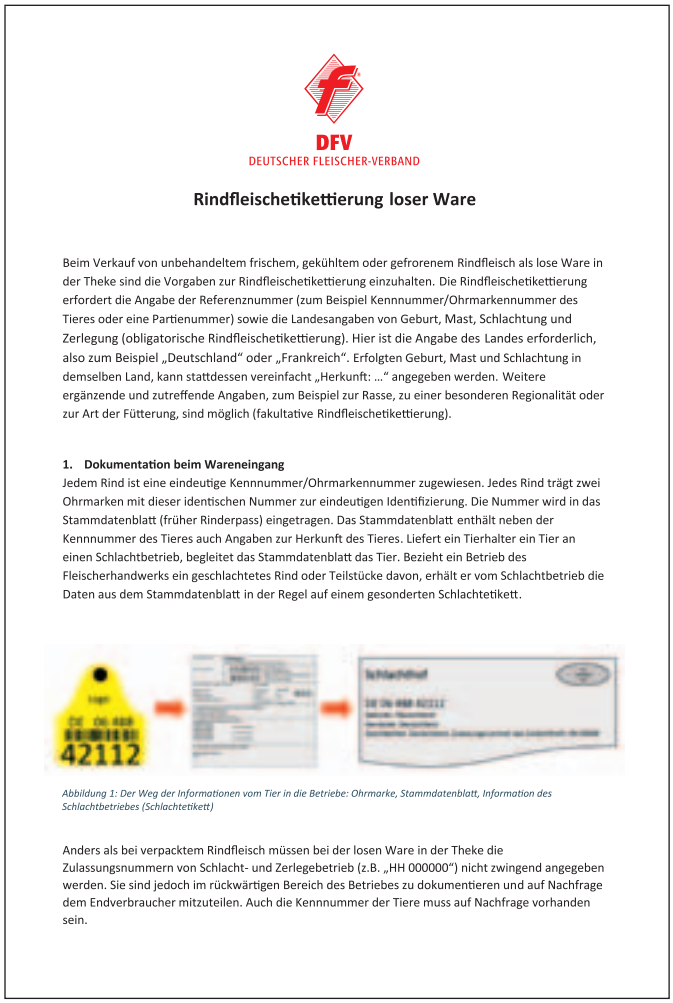
Durch eine Lockerung der Kontrollfrequenzen für Regelkontrollen, sollen die freiwerdenden Kapazitäten für anlassbezogene Kontrollen genutzt werden und so den Überwachungsdruck in Problembetrieben erhöhen.

Stellen die zuständigen Behörden fest, dass von einem bestimmten Betrieb ein erhöhtes Risiko ausgeht, kann und soll dieser Betrieb auch nach wie vor arbeitstäglich kontrolliert werden. Außerdem erfolgt mit der Novellierung eine Anpassung der Verweise auf die neue Kontrollverordnung. Die Zustimmung des Bundesrates steht noch aus. Es bleibt abzuwarten wie sich die Neuregelungen auf die Betriebe des Fleischerhandwerks auswirken werden.

DFV-LEITFADEN ZUR RINDFLEISCHETIKETTIERUNG LOSER WARE

Nach den europäischen und nationalen Vorschriften zur Rindfleischetikettierung sind auch bei der Abgabe losen Rindfleischs über die Theke unter anderem die Herkunft und die Orte der Schlachtung sowie Zerlegung anzugeben und die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Zuständig für die Überwachung der Vorgaben zur Rindfleischetikettierung ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn. Die BLE hat Ihre Kontrolltätigkeiten nach einer Überarbeitung der Vorschriften von Sanktionen bei Verstößen intensiviert. Auch in den Unternehmen des Fleischerhandwerks finden entsprechende Kontrollen statt. Um den Unternehmen die Umsetzung der komplexen Vorgaben der Rindfleischetikettierung zu erleichtern, hat der DFV in enger Abstimmung mit der BLE einen eigenen



DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Rindfleischetikettierung loser Ware

Beim Verkauf von unbehandeltem frischem, gekühltem oder gefrorenem Rindfleisch als lose Ware in der Theke sind die Vorgaben zur Rindfleischetikettierung einzuhalten. Die Rindfleischetikettierung erfordert die Angabe der Referenznummer (zum Beispiel Kennnummer/Ohrmarkennummer des Tieres oder eine Partienummer) sowie die Landesangaben von Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung (obligatorische Rindfleischetikettierung). Hier ist die Angabe des Landes erforderlich, also zum Beispiel „Deutschland“ oder „Frankreich“. Erfolgten Geburt, Mast und Schlachtung in demselben Land, kann stattdessen vereinfacht „Herkunft: …“ angegeben werden. Weitere ergänzende und zutreffende Angaben, zum Beispiel zur Rasse, zu einer besonderen Regionalität oder zur Art der Fütterung, sind möglich (fakultative Rindfleischetikettierung).

1. Dokumentation beim Wareneingang
Jedem Rind ist eine eindeutige Kennnummer/Ohrmarkennummer zugewiesen. Jedes Rind trägt zwei Ohrmarken mit dieser identischen Nummer zur eindeutigen Identifizierung. Die Nummer wird in das Stammdatenblatt (früher Rinderpass) eingetragen. Das Stammdatenblatt enthält neben der Kennnummer des Tieres auch Angaben zur Herkunft des Tieres. Liefert ein Tierhalter ein Tier an einen Schlachtbetrieb, begleitet das Stammdatenblatt das Tier. Bezieht ein Betrieb des Fleischerhandwerks ein geschlachtetes Rind oder Teilstücke davon, erhält er vom Schlachtbetrieb die Daten aus dem Stammdatenblatt in der Regel auf einem gesonderten Schlachtetikett.

Abbildung 1: Der Weg der Informationen vom Tier in die Betriebe: Ohrmarke, Stammdatenblatt, Information des Schlachtbetriebes (Schlachtetikett)

Anders als bei verpacktem Rindfleisch müssen bei der losen Ware in der Theke die Zulassungsnummern von Schlacht- und Zerlegebetrieb (z.B. „HH 000000“) nicht zwingend angegeben werden. Sie sind jedoch im rückwärtigen Bereich des Betriebes zu dokumentieren und auf Nachfrage dem Endverbraucher mitzuteilen. Auch die Kennnummer der Tiere muss auf Nachfrage vorhanden sein.

DFV-Leitfaden zur Rindfleischetikettierung loser Ware

Leitfaden zur Kennzeichnung loser Ware entwickelt. Das übersichtliche Dokument zeigt Möglichkeiten auf, wie den komplexen Vorgaben mit verhältnismäßig überschaubaren Mitteln Rechnung getragen werden kann.

21.02.2020

ÄNDERUNG DER LEITSÄTZE

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse auf Aktualität und Lesbarkeit überprüft und die Änderungsempfehlungen an die interessierten Kreise übermittelt. Diese sehen unter anderem eine Änderung des Leitsatzes zum Kochschinken vor, nach der dann der bislang notwendige Zusatz „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ nicht mehr notwendig wäre. Die Vorgaben für Produkte, deren Bezeichnung auf eine handwerkliche Herstellung hinweisen (zum Beispiel „Traditions-“ oder

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de

Starke Partner: Metzger & Bauern

Ein Handschlag auf die Tradition: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt direkt von den Hohenloher Bauern. Feinschmecker bekommen das ausgezeichnete Fleisch nur in ausgewählten Partnerfachmetzgereien.

Kontakt:
(0791) 93 2 90-42

„Klassik-Schinken“) sowie für solche Produkte, bei denen Hinweise wie „Metzger-“, „Fleischer-“ oder „Meister-“ verwendet werden, sollen unangetastet bleiben. Handgelegte Schinken sollen zur Abgrenzung der Qualitäten in Zukunft jedoch als solche bezeichnet werden dürfen.

In einer Stellungnahme hat der DFV die Änderung des Leitsatzes abgelehnt und sich für eine Beibehaltung der bisherigen Vorgaben ausgesprochen. Die Änderung hätte zur Folge, dass Schinken trotz unterschiedlicher Qualitätsstufen die gleiche Bezeichnung tragen könnten.

Die Schaffung einer neuen Kennzeichnungsmöglichkeit für handgelegte Schinken zur positiven Abgrenzung ändert hieran nichts. Eine solche Kennzeichnung wäre nach Auffassung des DFV bei entsprechendem Herstellungsprozess schon jetzt möglich. Vor allem aber kann die Verwendung der gleichen Bezeichnung für unterschiedliche Produkte und Qualitäten nicht durch eine davon vollkommen unabhängige Bezeichnung für ein anderes Produkt ausgeglichen werden.

17.04.2020

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG DER PRIMÄREN ZUTAT

Seit dem 1. April 2020 ist nach Art. 26 Abs. 3 der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung bei verpackter Ware die Herkunft der primären Zutat anzugeben, wenn eine Herkunftsangabe zum Produkt nicht mit der tatsächlichen Herkunft der primären Zutaten übereinstimmt. Einzelheiten zur Durchführung der Kennzeichnung ergeben sich aus der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775.

Als primäre Zutat gilt dabei diejenige Zutat, die über 50 Prozent eines Lebensmittels ausmacht oder üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung gebracht wird.

myRAzept

RAPS

So wird DEKLARATION einfacher denn je!

Die neue Rezeptplattform
Macht es Metzgern leichter
Mit professioneller Unterstützung beim Deklarieren

Überzeuge dich selbst: www.myrazept.de
Auch als App für Tablet & Smartphone

JETZT BEI Google Play
Laden im App Store

Bei Fleischerzeugnissen ist die primäre Zutat in der Regel das verwendete Fleisch. Allerdings kann es neben dem Fleisch weitere primäre Zutaten in einem Erzeugnis geben, beispielsweise Pilze oder Pistazien.

Als allgemeine Herkunftsangabe zum Produkt wird in diesem Zusammenhang nicht nur eine eindeutige Erklärung oder Ortsangabe verstanden, sondern beispielsweise auch Piktogramme, Flaggen oder Symbole. Eine Kennzeichnung der Herkunft der primären Zutat ist dann erforderlich, wenn die Herkunft der primären Zutat nicht mit der allgemeinen Herkunftsangabe zum gesamten Produkt übereinstimmt (zum Beispiel „Deutsche Trüffelleberwurst mit Trüffeln aus Frankreich“ oder „Deutsche Champignonleberwurst; Pilze aus Nicht-EU“).

Entsprechend der Forderungen des DFV stellt die Verwendung verkehrsüblicher Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen, die jedoch allgemein nicht als Ursprungsangabe oder Herkunftsort des Lebensmittels verstanden werden (zum Beispiel „Wiener Würstchen“, „Schnitzel Wiener Art“, „Bayerischer Leberkäse“, „Krakauer“, „Polnische“ oder „Süddeutsche Mortadella“), keine zu korrigierende Herkunftsangabe dar. Gleiches gilt für die Verwendung von Begriffen wie „Art“ oder „Typ“, eingetragenen Marken und rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen, die eine geografische Angabe enthalten. Damit ist eine Kennzeichnung der Herkunft der primären Zutat in den Unternehmen des Fleischerhandwerks nur in wenigen Fällen notwendig.

ERWEITERTE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG: NUTRI-SCORE

Nach Durchführung einer Verbraucherumfrage hat sich die Bundesregierung für die Einführung des Nutri-Scores als vorzugswürdiges System zur freiwilligen Kennzeichnung der Nährwerte auf der Vorderseite von Verpackungen entschieden. Die Nutri-Score-Kennzeichnung erfolgt durch die Verwendung eines mehrfarbigen Labels, bei dem Lebensmittel durch Zuweisung eines Buchstaben von A bis E und mit Farben von grün bis rot bewertet werden. Die Verwendung des Nutri-Scores ist freiwillig.

Der DFV lehnt in einer Stellungnahme an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Bewertung von Lebensmitteln anhand von Buchstaben und Farben und die damit verbundene Kategorisierung in gut und schlecht ab. Allein der Verzehr besonders positiv gekennzeichneter Produkte garantiert keine gesunde und ausgewogene Ernährung. Hierzu sind auch zahlreiche Vitamine und Nährstoffe notwendig, die auch in Lebensmitteln tierischen Ursprungs enthalten sind.

Vor dem Hintergrund der widersprüchlichen Studien und Empfehlungen der Ernährungswissenschaften ist es unverständlich, dass auf ein Kennzeichnungssystem eines Dritten verwiesen wird, auf dessen Berechnungsgrundlagen und Nutzungsrechte kaum Einfluss bestehen dürfte. Dies ist auch im Hinblick auf die Bemühungen des Fleischerhandwerks bei der Reformulierung von Lebensmitteln bei Salz, Fett und Zucker zu bemängeln, da diese bei den Bewertungen des Nutri-Scores weitestgehend unberücksichtigt bleiben.

Der DFV fordert, dass die Kennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung auch in Zukunft freiwillig bleibt. Dennoch muss diese auch kleineren und mittleren Unternehmen möglich sein. Eine technisch einfachere Darstellung oder gar die Verwendung eines anderen Kennzeichnungssystems ist daher geboten, um beispielsweise Vertragsbeziehungen zum Einzelhandel nicht zu gefährden und die Wettbewerbssituation zu Lasten der Handwerksbetriebe nicht weiter zu verschlechtern.

BEZEICHNUNG VEGETARISCHER UND VEGANER ERSATZPRODUKTE

Die auf gemeinsamen Antrag des Deutschen Bauernverbandes und des DFV bei der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ausgelöste Diskussion über die richtige Bezeichnung vegetarischer und veganer Fleischersatzprodukte wurde mit Zustandekommen der Leitsätze für solche Produkte nicht beendet.

Entsprechend der Leitsätze zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte ist eine Anlehnung an die Bezeichnungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nur möglich, wenn die wesentlichen Eigenschaften des Produkts mit dem Original übereinstimmen. Insbesondere die Hersteller von Ersatzprodukten halten diese Leitsätze für zu prägend. Ein Änderungsantrag wurde in Aussicht gestellt. Der DFV wird sich weiterhin für einen Schutz der klassischen Bezeichnungen einsetzen.

DICK
Traditionsmarke der Profis

FÜR DEN HARTEN ALLTAG
Mit F. DICK professionell arbeiten

F. DICK
Offizieller Partner von
WBC™
WORLD BUTCHERS' CHALLENGE

www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

STAATLICHES TIERWOHLKENNZEICHEN

Bereits im November 2019 wurde der Entwurf eines Tierwohlkennzeichengesetzes vorgelegt, welches die grundlegenden Voraussetzungen zur Führung des staatlichen Tierwohlkennzeichens regeln soll. Die Nutzung des Zeichens soll zwar freiwillig sein, setzt dabei aber die Einhaltung verbindlicher und überprüfbarer Tierwohlkriterien voraus. Auch spricht sich die Bundesregierung für ein EU-weites, verpflichtendes Kennzeichen aus. Der Gesetzesentwurf wurde dem Bundestag zugeleitet, jedoch noch nicht beraten.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) soll im Einvernehmen mit dem Bundeswirtschafts- und dem Bundesumweltministerium die Einzelheiten zu den erhöhten Anforderungen an die Haltung, den Transport und die Schlachtung von Tieren in gesonderten Verordnungen festlegen dürfen. Das BMEL hat einen ersten Referentenentwurf einer solchen Verordnung zur Verwendung des Tierwohlkennzeichens vorgelegt.

Der Deutsche Fleischer-Verband hat in einer Stellungnahme gefordert, dass die Verwendung des Tierwohlkennzeichens freiwillig bleiben muss. Die vorgesehenen hohen bürokratischen und auch finanziellen Anforderungen durch zusätzliche Dokumentation, Kontrollen und mögliche Umbauten im Schlachtbereich würden für die Betriebe des Fleischerhandwerks eine starke Belastung bedeuten, ohne das Tierwohl und die bereits jetzt schon praktizierte, sichere und tiergerechte Schlachtung deutlich zu verbessern. Die Ausnahmen und Erleichterungen für kleine Betriebe sind nach Auffassung des DFV auch auf weitere Bereiche der Verordnung auszuweiten. Das Lebensmittelhandwerk muss das Zeichen nutzen können, um Wettbewerbsnachteile auszuschließen.

AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich über Osteuropa weiter Richtung Westen aus. Nahe der deutsch-polnischen Grenze wurden nun auch die ersten ASP-Fälle bei Wildschweinen in Brandenburg festgestellt.

Der DFV hat ein Merkblatt erstellt, das die wesentlichen Informationen zur ASP übersichtlich zusammenfasst. Es dient der Information der Unternehmen und insbesondere der Mitarbeiter.

Das Merkblatt wurde regelmäßig aktualisiert. Es wurde um eine Checkliste zu betrieblichen Daten ergänzt. Das Vorhalten dieser Informationen soll es den Behörden im Falle eines Ausbruchs schneller ermöglichen, sich über die Betroffenheit und das Risiko der Unternehmen zu informieren, um Ausnahmen von den weitreichenden Maßnahmen zur Bekämpfung der ASP zugunsten der Unternehmen des Fleischerhandwerks zu begünstigen.

16.04.2020
11.09.2020

FERKELKASTRATION

Die Diskussion um die Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration wird trotz dem immer greifbareren Ende der Übergangsfrist zum Ablauf des Jahres 2020 noch immer ergebnisoffen fortgeführt.

Auch beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fanden zahlreiche Gesprächsrunden statt, an denen der DFV teilnahm. Unter der Leitung der Bundesministerin Julia Klöckner berieten zuletzt Anfang Juni 2020 beim vierten Runden Tisch Vertreter der Landwirtschaft, des Handels und Fleischwarenhersteller über die Möglichkeiten. Die Ministerin machte dabei deutlich, dass der sogenannte Vierte Weg, die Kastration unter Lokalanästhesie, aufgrund der mangelnden Schmerzausschaltung nach aktuellem wissenschaftlichem Kenntnisstand nicht möglich sei. Eine Verlängerung der Frist sei zudem aufgrund der schon jetzt zur Verfügung stehenden Methoden der Ebermast, der Immunokastration und der Kastration unter Vollnarkose ausgeschlossen.

Die vom DFV angeführten Bedenken hinsichtlich der mangelnden Verbraucherakzeptanz bei Fleisch von immunokastrierten Tieren und der Schwierigkeiten in der Verarbei-

Beste Böden – von Grund auf!

Silikal – für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe!

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit fugenlos verarbeitet und nach 1 Stunde voll belastbar.

In Nutzbereichen, Produktions-, Lager- und Kühlräumen, Anlieferbereichen, Sozial- und Verkaufsräumen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben … Silikal. Starke Böden für alle Fälle.

Silikal®
Boden gut, alles gut!
www.silikal.de

tung von Eberfleisch werden auch von Seiten der Fleischindustrie und teilweise auch dem Handel geteilt. Ob sich der von der Bundesregierung bevorzugte Weg der Kastration unter Isoflurannarkose durch den Landwirt in der Praxis durchsetzen wird, bleibt abzuwarten. Nach der Zulassung des Präparats, der Zertifizierung der Geräte und der Durchführung der Sachkundeschulungen sind hierfür alle Voraussetzungen geschaffen worden.

28.04.2020

WEIDESCHLACHTUNG

Der Bundesrat hat sich für eine Erweiterung der Ausnahmeregelungen zur Schlachtung im Haltungsbetrieb ausgesprochen. Während bisher nur ganzjährig im Freien gehaltene Rinder ohne zugelassene Schlachteinheit im Haltungsbetrieb geschlachtet werden dürfen, fordert der Bundesrat die Ausweitung der Regelung auch auf Schweine. Zudem soll die Schlachtung im Haltungsbetrieb auch bei saisonaler extensiver Freilandhaltung erlaubt werden.

Die Zulassung von mobilen und teilmobilen Schlachteinheiten sowie die Schaffung weiterer Ausnahmen vom Schlachthofgebot sollen nach Auffassung des Bundesrats ebenfalls folgen.

Nach Auffassung des DFV bestehen bei Einhaltung der maßgeblichen Tierschutz- und Hygienevorgaben gegen eine Ausweitung der Weide- und der mobilen Schlachtung keine Bedenken. Diese dürften in der Praxis nur eine untergeordnete Rolle spielen. Die Stärkung der kleinen und mittleren Strukturen auf Ebene der Landwirtschaft und des Fleischerhandwerks sollten vorrangig erfolgen, um einen weiteren Strukturwandel zu vermeiden.

Moin Moin!

Der Fleischerverband Nord wünscht allen Delegierten einen gesunden und erfolgreichen Verbandstag 2020!

FLEISCHERVERBAND NORD

Fleischerverband Niedersachsen-Bremen
Fleischer Verband Schleswig-Holstein
Fleischerinnung Hamburg
Erste Norddeutsche Fleischerfachschule
J. H. Schumacher Jubiläums-Stiftung
Servicegesellschaft zur Förderung der Ernährungswirtschaft mbH

www.fleischer-nord.de

VIDEOÜBERWACHUNG IN SCHLACHTHÖFEN

Der Bundesrat hat sich für die Einführung von kameragestützten Überwachungssystemen in Schlachthöfen zur Verbesserung des Tierschutzes für Schlachthöfe ausgesprochen. In einer aktuellen Stellungnahme hierzu hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Zweifel an der Verhältnismäßigkeit geäußert, da eine Verfolgung und Verhinderung von Tierschutzverstößen vor allem durch eine wirksame Vor-Ort-Kontrolle durch die Länder erfolgen könne. Es sei fraglich, ob eine vorgeschriebene Überwachung europarechtlich zulässig wäre. Außerdem würde die Überwachung zu Eingriffen in Persönlichkeitsrechte von Schlachthofbetreibern und Mitarbeitern führen und wäre auch aus Datenschutzgründen bedenklich.

Der DFV teilt die grundsätzlichen Bedenken. Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat jedoch einen Leitfaden zur datenschutzrechtskonformen Umsetzung der freiwilligen Vereinbarung über die Einführung von kameragestützten Überwachungssystemen in niedersächsischen Schlachthöfen zur Verbesserung des Tierschutzes für Schlachttiere vorgelegt, in dem eine auf die wesentlichen tierschutzrelevanten Bereiche beschränkte Überwachung ohne Einwilligung der Betroffenen empfohlen wird.

12.05.2020

VERPACKUNGSGESETZ, EINWEGVERPACKUNGEN, KUNSTSTOFFTRAGETASCHEN UND ALTERNATIVEN

Mit dem Verpackungsgesetz wurde die Registrierungs- und Lizensierungspflicht für Unternehmen eingeführt, die nicht ausschließlich Serviceverpackungen verwenden. Für die Unternehmen des Fleischerhandwerks ist daher die Auslegung des Begriffs der Serviceverpackung von besonderer Bedeutung. Der DFV setzt sich gemeinsam mit den anderen Lebensmittelhandwerken über den ZDH für eine praxisgerechte Auslegung ein.

Einwegverpackungen aus Kunststoff stehen derzeit in der Kritik. Auch die nationalen und europäischen Gesetzgeber forcieren die Reduktion unnötiger Einwegverpackungen. Durch neue gesetzliche Grundlagen werden Recyclingquoten

Sie brauchen einen effizienten Allround-Doppelclipper?
Unser DC700 ist zur Stelle.

erhöht, durch transparente Register bessere Kontrollmöglichkeiten bei der Entsorgung geschaffen. Auch zahlreiche Einwegartikel wie Trinkhalme oder Besteck aus Kunststoff sollen verboten werden. Dem Verbot liegt eine europäische Richtlinie zugrunde, die noch in nationales Recht umgesetzt werden muss. Um weitere Einschränkungen durch nationale Sonderwege zu verhindern, hat sich der DFV für eine inhaltsgleiche Umsetzung der europäischen Vorgaben ausgesprochen.

Neben den genannten Einwegartikeln sollen durch eine Änderung des Verpackungsgesetzes auch leichte Kunststofftragetaschen mit einer Wandstärke von 15 bis 50 Mikrometern verboten werden, leichte Hemdchenbeutel sollen vom Verbot ausgenommen sein. Die Diskussion um das Verbot der Plastiktüten wird dabei kontrovers geführt. Während einerseits dargelegt wird, dass die Tüten schon heute gut recyclebar seien und dass nicht für jede Anwendung ökologischere Alternativen zur Verfügung stünden, wird andererseits ein umfassendes Verbot sämtlicher Kunststofftüten gefordert. Von besonderer Bedeutung ist die Frage, innerhalb welcher Frist der Abverkauf von bereits vorhandenen Kunststofftragetaschen erfolgen soll. Der DFV setzt sich hier für eine lange Übergangsfrist eingesetzt. Die Entsorgung von Kunststofftragetaschen, ohne diese ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch zugeführt zu haben, ist für die Umwelt kein Gewinn.

Der DFV rät aufgrund der noch nicht geklärten Reichweite der Verbote und der noch offenen Übergangszeiträume dazu, entsprechende Produkte nicht für einen größeren Zeitraum auf Vorrat zu halten.

Nach Auffassung des DFV sind die Unternehmen des Fleischerhandwerks ohnehin durch den direkten Kundenkontakt und den bedarfsgerechten Verkauf an der Theke in der Lage,

Kontaktlos bezahlen, denn auf Hygiene kommt es an!

Terminals von REA Card verfügen über NFC-Technologie – die beste Voraussetzung für einen hygienischen Bezahlvorgang. So wird kontaktlose Kartenzahlung möglich, aber auch das Bezahlen mit Smartphone, bei dem Ihre Kunden vollkommen auf das Anfassen von Terminal oder Stift verzichten können!

Unser Angebot:
- über **30 Jahre Erfahrung** im bargeldlosen Zahlungsverkehr
- **persönliche Betreuung & Beratung**
- **kostenlose Hotline** 7 Tage die Woche
- **viele Zusatzleistungen** rund um Ihr Terminal

Bezahlterminals · **NFC** · **Kassenanbindung** · **REA eBon** · **Gutscheinkarten** · **Digitales Marketing**

REA CARD

Darf´s noch ein bisschen mehr sein?

- ✓ **kontaktloses Bezahlen per NFC** für schnellere Zahlungsabwicklung – auch per Smartphone
- ✓ **REA eBon** für papierlose elektronische Archivierung der Belege, jederzeit abrufbar
- ✓ **reibungsloses Integrieren** in bestehende REA Kassensysteme
- ✓ **Kassenanbindung** beschleunigt Zahlungsabwicklung und verhindert Falschbuchungen infolge von Tippfehlern

Kontaktieren Sie uns!

T: 06154/638-200
info@rea-card.de
www.rea-card.de

Dokumentation dient nicht nur Behörden

Behörden und Verwaltung fordern häufig Informationen von handwerklichen Betrieben ein. Für diese ist das mit einem gewissen Aufwand im Hinblick auf das Erstellen der jeweiligen Unterlagen und Dokumentationen verbunden.

Das letzte Geschäftsjahr der fleischerhandwerklichen Betriebe und damit auch das des Verbandes wurden von zwei Themenschwerpunkten bestimmt – Corona und Listerien. Nachdem bei einem industriellen Hersteller von Fleischerzeugnissen mit Listerien kontaminierte Lebensmittel gefunden wurden, ist es im Fleischerhandwerk zu teils unverhältnismäßigen Kontrollen, bis hin zu Betriebsschließungen, gekommen. Gesetze und Dokumentationsvorgaben sollen verschärft werden.

Vorgaben zur Dokumentation gibt es im Fleischerhandwerk schon jetzt zuhauf: Zum Beispiel Reinigungs- und Desinfektionsplan mit dokumentierter Erfolgskontrolle, ergänzt durch mikrobiologische Oberflächenuntersuchungen, Festlegung und Kontrolle von Reife- und Erhitzungsparametern, sensorische und mikrobiologischen Eigenkontrollen, Kontrolle und Dokumentation der Kühlung, Wareneingang, Rückverfolgbarkeit, Hygieneschulung der Mitarbeiter und vieles mehr. All dies muss bestenfalls noch durch Nachweise belegbar sein. Erfahrungen aus der Betriebsberatung zeigen dabei, dass hier in den Betrieben des Fleischerhandwerks teilweise noch Verbesserungspotential besteht.

Als gelernter Fleischer ist es für mich nachvollziehbar, dass man lieber in der Wurstküche steht als am Schreibtisch sitzt. Gerade dann, wenn auch noch die Personaldecke dünn ist und der Betrieb auf Hochtouren läuft. Allerdings sind Dokumentationen ein notwendiges Übel. Sie können einer schlüssigen Enthaftung dienen und ermöglichen damit die Aufrechterhaltung des Betriebes. Sie können viel Aufwand und sogar Umsatzeinbußen ersparen. Sie dienen der eigenen Kontrolle, um Betriebsblindheit zu vermeiden und Fehler aufzudecken. Damit dient Dokumentation nicht nur dazu, die Behörden im Falle einer Kontrolle zufriedenzustellen.

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

die Art und den Umfang der Verpackung selbst zu bestimmen. Die Kunden, die bewusst im Fleischerhandwerk einkaufen, können die Betriebe durch alternative Verpackungen, Mehrwegverpackungen und das Befüllen kundeneigener Verpackungen und die damit einhergehende Einsparung von Verpackungsmaterialien noch stärker an sich binden. Der DFV hat hierzu ein Merkblatt erstellt und die gängigsten Alternativen mit Vor- und Nachteilen gegenübergestellt.

FARM TO FORK – VOM HOF AUF DEN TISCH

Im Rahmen des europäischen Green Deal wurde im Frühjahr die Farm to Fork-Strategie von der europäischen Kommission vorgelegt. Diese zielt auf die Schaffung eines fairen, gesunden und umweltfreundlichen Lebensmittelsystems in Europa und bildet damit das Kernstück des Green Deal.

Die Eckpfeiler der Strategie bilden die sichere Versorgung der Europäer mit erschwinglichen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln, die Bekämpfung des Klimawandels, der Umweltschutz und der Erhalt der Biodiversität, gerechte Einkommen in der Lebensmittelkette sowie die Ausweitung des ökologischen Landbaus – Themen die im Fleischerhandwerk bereits seit jeher gelebt werden. Der Aktionsplan der Kommission enthält neben einer geplanten Überarbeitung der Tierschutzvorschriften, einschließlich Transport und Schlachtung, auch Bestrebungen zur Neuformulierung verarbeiteter Lebensmittel mit der Festlegung von Höchstgehalten für bestimmte Nährstoffe, einer harmonisierten verpflichtenden Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite, Nährwertprofilen und zur verpflichtenden Ursprungsangabe für bestimmte Erzeugnisse.

Im nächsten Schritt werden die Vorschläge der Kommission in den zuständigen Ausschüssen diskutiert und Stellungnahmen erarbeitet. Der DFV verfolgt die Entwicklungen kontinuierlich, um die Belange der Unternehmen des Fleischerhandwerks in den Entwicklungsprozess einzubringen.

BERATUNGSSTELLE FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE

Die Beratungsstelle des Deutschen Fleischer-Verbandes wurde im vergangenen Geschäftsjahr rege nachgefragt. Die Betriebe wurden sowohl telefonisch als auch direkt vor Ort unterstützt. Neben den Beratungsschwerpunkten Listerien und Corona stehen die Energiekosten im Interesse der Betriebe. Fleischerhandwerkliche Betriebe wenden hierfür bis zu acht Prozent des Jahresumsatzes bei der Herstellung ihrer Produkte auf. Kleinere und mittlere Betriebe sind hiervon oft drastischer betroffen als größere Betriebe. Zur Reduzierung der Energiekosten kann ein erster Schritt der Wechsel zu einem günstigeren Energieversorger, der gegebenenfalls auch Ökostrom anbietet, sein. Hierbei helfen Anbietervergleiche, ein mögliches Einsparpotential festzustellen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit eine branchenspezifische Energieberatung in Anspruch zu nehmen.

ENERGIE SPAREN NACH WIE VOR THEMA

Energie ist teuer und muss optimal eingesetzt werden. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass in Fleischereien ein erhebliches Einsparpotenzial ungenutzt bleibt. Mitgliedsbetriebe haben jedoch die Möglichkeit, sich mittels der DFV-Energieberatung einen Überblick über zu erzielende Einsparungen und deren Umsetzung zu verschaffen. Hierzu werden Energierechnungen, Arbeitsabläufe, technische Einrichtungen und energieintensive Anlagen auf Optionen hin überprüft, benötigte Energie effizienter zu nutzen und gleichzeitig das Klima zu entlasten. Einfache und schnell umsetzbare Maßnahmen, die zu deutlichen Kosteneinsparungen führen, stehen im Vordergrund der Beratung. Darüber hinaus können aber auch innovative Technologien wie Blockheizkraftwerke, Wärmerückgewinnungs-, Photovoltaik- und Solarthermieanlagen entlasten, welche zum Teil auch durch Mittel von Bund oder Ländern gefördert werden können. In einem Abschlussbericht mit Prioritätenliste sowie einer Fotodokumentation werden die Ergebnisse, Verbesserungsvorschläge und das berechnete Einsparpotenzial zusammengefasst und erläutert.

KLIMANEUTRALES FLEISCHERHANDWERK

Das Thema „Klimawandel“ ist in Zeiten der Corona-Pandemie ein wenig in den Hintergrund getreten, gleichwohl vor dem Hintergrund der auflebenden Diskussionen um Nachhaltigkeit und Umweltschutz nicht weniger wichtig geworden. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsberatungen der Leitbildkommission, wurde der Klimaschutz in das Leitbild des Deutschen Fleischer-Verbandes eingegliedert. Hintergrund ist, dass die Erzeugung von Schlachttieren Ressourcen benötigt und hierbei CO_2 entsteht. In der öffentlichen Wahrnehmung wird daher der Verzehr von Fleisch und Fleischerzeugnissen häufig als wenig klimaschonend empfunden und angeprangert. Es ist nicht auszuschließen, dass sich diese Diskussionen zukünftig noch verstärken werden. Vor diesem Hintergrund wurde vom Deutschen Fleischer-Verband ein entsprechendes Beratungsangebot entwickelt. Durch das Einsparen von fossilen Energieträgern wird weniger klimaschädliches CO_2 erzeugt. Auch können sich Fleischereien klimaneutral stellen lassen.

Der DFV unterstützt seine Mitglieder dabei, betriebliche CO_2-Emissionen zu reduzieren, den Betrieb klimaneutral zu stellen und dieses öffentlich zu kommunizieren. Der erste Schritt zur Klimaneutralität ist das Einsparen von Energie, um damit CO_2-Emissionen zu verringern. Hierzu kann eine branchenspezifische Energieberatung in Anspruch genommen werden. Die Ergebnisse zeigen, dass die Betriebe nicht nur CO_2 sondern auch Energiekosten einsparen können.

Auf der Grundlage der Resultate der DFV-Energieberatung wird im zweiten Schritt die noch verbleibende Menge CO_2 berechnet. Das Ziel der Beratung ist, den Betrieb zu sensibilisieren, die eigene CO_2-Bilanz möglichst gering zu halten. Hierbei wird der Fokus auf möglichst klimaneutrale Rohstoffvorstufen gelegt. Für die restlichen, nicht vermeidbaren CO_2-Emissionen besteht die Möglichkeit, durch den Erwerb von Klimazertifikaten die betriebliche Klimabilanz auszugleichen. Der Verkauf der Klimazertifikate dient der Finanzierung globaler Projekte, die zukünftig eine weitestgehend CO_2-freie Energieerzeugung gewährleisten. Für die öffentliche Kommunikation der erzielten Klimaneutralität erhält der Betrieb neben einem detaillierten Emissionsbericht und der Urkunde über den Kauf entsprechender Zertifikate weitere Marketingwerkzeuge.

Auch in Bio & Vegan

WENIG AUFWAND FÜR VIEL GESCHMACK

Mit unserer Metzgerfrikadelle komplett

- Geschmackvolle Frikadellen mit unserem Komplett-Compound
- Einfache, schnelle und sichere Zubereitung
- Herzhaft würziges Aroma, wie hausgemacht
- Unvergleichbarer Geschmack

Trend: Auch in Bio & Vegan erhältlich. Sprechen Sie uns an!

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH | Beimoorweg 11 | 22926 Ahrensburg, Germany
Tel: + 49(0)4102 496-0 | Fax: + 49(0)4102 496-304 | E-Mail: verkauf-gewuerze@hela.eu | www.hela.eu

HYGIENESCHULUNGEN DURCH DEN DFV

Die Beratungsstelle hat direkten Kontakt zu den Mitgliedsbetrieben. Hierbei werden lebensmittelrechtliche Fragen bearbeitet und Unterstützungsangebote entwickelt und zur Verfügung gestellt. Hygieneschulungen sind dabei ein wichtiges Thema. Da diese gesetzlich vorgeschrieben sind, wird ihre Durchführung regelmäßig von den zuständigen Behörden überprüft und eingefordert. Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, ihre Mitarbeiter jährlich zu schulen. Grundsätzlich können die Schulungen selbstständig durch den Betrieb durchgeführt werden, jedoch sind die Vorbereitungen oft aufwendig.

Der DFV führt auf Anfrage von Mitgliedsbetrieben Hygieneschulungen durch. Hierzu wird der Betrieb einen Tag vom DFV begleitet und auf den Prüfstand gestellt. Ziel ist es, Abweichungen und Verbesserungspotenziale aufzuspüren und mögliche Schwerpunkte für die folgende Mitarbeiterschulung zu setzen, welche anhand von Fotos dokumentiert und anschließend durch den DFV ausgewertet werden. Entsprechend der Reihenfolge der betrieblichen Abläufe werden die Ergebnisse in Form einer Bilderpräsentation vorbereitet. Gewünschte Schwerpunktthemen des Betriebsinhabers werden hierbei abgestimmt und einbezogen.

Die Verbesserungsvorschläge werden unter Einbindung der Mitarbeiter im Rahmen einer Betriebsversammlung erläutert und diskutiert. Die Erfahrung zeigt, dass hierbei oft ein reger konstruktiver Austausch der Belegschaft untereinander, aber auch mit der Betriebsleitung stattfindet, welcher durch den DFV moderiert wird. Abschließend erhält jeder teilnehmende Mitarbeiter ein Hygiene-Zertifikat.

BETRIEBSORGANISATION PER SMARTPHONE

Die Digitalisierung ist in aller Munde und findet auch im Fleischerhandwerk Anwendung. Aus diesem Grund wurde der DFV Strategiekreis „Digitaler Wandel“ gegründet, mit dem Ziel, neueste technische Entwicklungen für das Fleischerhandwerk zu erschließen und diese für die Betriebe nutzbar zu machen.

In diesem Zusammenhang wurde von der Beratungsstelle ein auf fleischerhandwerkliche Betriebe abgestimmtes Betriebsorganisationsprogramm entwickelt. Dieses kommt ohne teure Hardware-Installationen aus und arbeitet lediglich mit Hilfe von Smartphones oder Tablets und ist praxiserprobt.

Die tägliche Organisation eines fleischerhandwerklichen Betriebes erfordert viel Zeit und Papier. Da Papier bekanntlich geduldig ist, kommt es im oft hektischen Tagesgeschäft vor, dass geplante Dinge auf der Strecke bleiben. Nicht immer werden wichtige Informationen an die entsprechenden Stellen und Mitarbeiter weitergegeben, Arbeitsaufträge und notwendige Dokumentationen nicht erledigt.

Hier kann der DFV die Mitglieder unterstützen. Mit Hilfe einer eigens entwickelten Systemstruktur auf der Basis von WhatsApp ist es möglich, Betriebsbereiche und Abläufe zu strukturieren und zu organisieren, betriebliche Informationen weiterzuleiten und Dokumentationen durchzuführen. Als technische Mindestanforderung werden hierzu lediglich zwei Smartphones, ein WLAN-Netz und ein PC benötigt. Diese Dinge werden schon in den meisten Betrieben eingesetzt. Nach einem telefonischen Vorgespräch, indem die Grundzüge der Systemstruktur und die benötigten Arbeitsmittel erläutert werden, findet auf Wunsch die Installation vor Ort im Betrieb statt.

FRAGEN ZUR KENNZEICHNUNG – DFV UNTERSTÜTZT

Bei der Umsetzung der umfangreichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln entstehen bei den Betrieben unterschiedlichste Fragestellungen.

Um Kennzeichnungsfehler und Beanstandungen zu vermeiden, bietet der DFV seinen Mitgliedsbetrieben an, die Etiketten zu überprüfen und zu korrigieren. Die Ergebnisse der Überprüfung der Kennzeichnungselemente werden den Betrieben anhand eines Prüfbogens und einer Fotodokumentation mit Korrektur- und Verbesserungsvorschlägen zugesandt. Darüber hinaus hält der DFV weitere Informationsangebote, Handreichungen und entsprechende Werkzeuge für die Kennzeichnung von Lebensmitteln bereit.

Weiter wurden die Mitglieder bei Anfragen zu den Leitsätzen, Rezepturen, Produktspezifikationen, der Rindfleischetikettierung, QS – Qualität und Sicherheit, Rohstoffe bzw. Standardisierung, technischen Einrichtungen etc. unterstützt.

Hans Notzon,
Fleischermeister,
Fleischerei Zander-Klube,
Dortmund

Das beste Rezept für meinen Betrieb – **das SI-Meisterstück.**

Mit dem **SI-Meisterstück,** der neuen und umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: **Der einzigartige Baustellen-Schutz,** der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren **Sonderkonditionen für Innungsmitglieder.** Nähere Informationen finden Sie unter: **www.wir-sind-fleischer.de/meisterstueck.** Oder schreiben Sie uns direkt an: **lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de**

WIR SIND
FLEISCHER

SIGNAL IDUNA
gut zu wissen

„Gut gerüstet für Krisenzeiten“

Vizepräsident Michael Durst

Der Deutsche Fleischer-Verband hat in den letzten Jahren ein umfangreiches Informations- und Kommunikationssystem aufgebaut. Ein System, das nicht nur der Kommunikation wichtiger Neuigkeiten in sehr kurzer Zeit dient, sondern auch der Unterstützung von Kommunikationsmaßnahmen von Betrieben, Landesverbänden und Innungen. Die geschaffenen Grundlagen haben dazu geführt, dass der Verband gerade in der Corona-Krise schnell und effektiv agieren konnte.

Zu nennen ist vor allen Dingen die App des Deutschen Fleischer-Verbandes. Wer die App auf seinen mobilen Geräten wie dem Smartphone oder dem Tablet installiert hat, der wird unmittelbar und sehr präzise informiert. Dabei sind es nicht nur Informationen, die den Betrieben und Innungen zukommen, sondern auch Hilfestellungen, Mustertexte und Grafiken. Insbesondere werden dort auch gute Argumente zur Verfügung gestellt, die bei Besuchen von Politik oder Presse hervorgeholt und eingesetzt werden können. Das ist wichtig, denn wir müssen in der Öffentlichkeit wie aus einem Mund sprechen. Wir müssen das verbindende unserer Branche darstellen und auf keinen Fall das trennende.

Ebenfalls gut gerüstet haben wir uns im Bereich unserer Internetangebote, die umfangreiche Informationen und Grundlagen beinhalten. Im Mittelpunkt stehen dabei die Internetseiten des DFV, aus denen sich insbesondere die Presse bedient, das Portal für die Nachwuchswerbung mit Infos und Hilfsmitteln für ausbildungswillige Betriebe, adressiert an den potenziellen Nachwuchs und als neuestes Projekt der Blog für Genießer, der kontinuierlich mit Neuigkeiten aus unserem schönen Gewerk gefüttert wird. Die beiden letztgenannten Produkte stehen mit allen Inhalten und Widgets den Betrieben, Innungen und Landesverbänden zur Verfügung. Diese brauchen kein Geld mehr zu investieren, um zu zeigen, wie interessant die Berufe sind und wie lohnend ein Einkauf im Fleischerhandwerk ist.

Das gleiche gilt für die sogenannten Sozialen Medien. Auch hier haben wir ein solides Grundgerüst für alle denkbaren Zielgruppen aufgebaut. Es sind die Facebook-Angebote ebenso wie die Präsenzen auf Instagram, Twitter, YouTube und neuerdings auch auf TikTok.

Verstärkt durch die eigenen Influencer, die Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, konnten wir den Verbrauchern und Mitgliedern schnelle Infos und Übersichten und sogar den Aufruf zu einer Petition zukommen lassen.

Das Angebot ist groß. Wir sollten es gemeinsam nutzen. Das garantiert ein einheitliches Außenbild und macht Geld frei für ergänzende eigene Kommunikation und Werbung. Gerade in Krisen macht das Sinn.

„DANKE!"-AKTION

Zu Beginn der Corona-Krise wurden große Teile des stationären Einzelhandels und der Gastronomie komplett geschlossen. Ausgenommen waren systemrelevante Betriebe, zu denen die handwerklichen Fleischereien gezählt wurden.

Um den vielen Kunden, die ihren Fleischern in dieser Zeit die Treue gehalten haben, und um gleichzeitig Institutionen unterstützen zu können, die unter der Krise zu leiden hatten, wurde die Danke-Aktion ins Leben gerufen. Hierzu wurden 50.000 Tüten mit dem Aufdruck „Herzlichen Dank für Ihre Treue! Ihr Fleischerhandwerk" kostenlos an interessierte Mitglieder des DFV abgegeben. Auflage war, dass im Gegenzug Spenden an Institutionen gezahlt wurden, die aufgrund der Krise starken Belastungen ausgesetzt waren. Institution

Dank in Corona-Zeiten

und Höhe der Spende konnten frei gewählt werden. Die Verteilung der Tüten wurde auf ehrenamtlicher Basis von der Fleischerei Lemken aus Xanten übernommen. Insgesamt kamen 10.000 Euro an Spenden zusammen.

02.04.2020
03.04.2020

SCHUTZMASKEN FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Unmittelbar nachdem die ersten Rufe nach Schutzmasken im Verkaufsbereich aufkamen, beauftragte der DFV zwei Schneidereien mit der Herstellung von mehrfach verwendbaren und waschbaren Masken, die das „f" des Fleischerhandwerks aufgestickt hatten.

f-Marken-Masken schützen Kunden und Mitarbeiter.

Unmittelbar nachdem der Gesetzgeber das Tragen der Masken verpflichtend eingeführt hat, wurden weitere Masken angefertigt. Obgleich die Produktion mit den Bestellungen nicht immer Schritt halten konnte, ist es gelungen, insgesamt 14.000 Schutzmasken sehr kurzfristig an die Mitgliedsbetriebe des Fleischerverbandes abzugeben. Alle Masken sind mit dem „f" gebrandet.

20.04.2020
16.05.2020

CORONA-SCHILDER

Die Anforderungen an Kunden und Mitarbeiter waren zu Beginn der Corona-Krise vielfältig. Um die Betriebe bei der Umsetzung der Anforderungen und deren Kommunikation vor Ort zu unterstützen, hat der DFV neben Mustern für Hygienekonzepte auch eine Reihe von Informationsschildern zum Selbstausdrucken erstellt. Die Inhalte behandelten Abstände, Verhaltens- und Hygienemaßnahmen sowie die Maskenpflicht ebenso wie Hinweise auf Lieferservice, auf Krankheitsfälle im Betrieb und ähnliches.

02.04.2020
22.04.2020

GUTERGENUSS, BLOG MIT NEUEN GESCHICHTEN

Mit der Seite www.gutergenuss.de wendet sich das Fleischerhandwerk in Form eines Blogs an die Verbraucher. Entsprechend werden hier Geschichten erzählt, die für den Genießer

Corona-Schilder für die Kommunikation in der Fleischerei

von Fleisch und Wurst relevant sind. Neben warenkundlichen Tipps und Rezepten rund ums Fleisch, sind es insbesondere die Geschichten rund um die Fleischerinnen und Fleischer und ihre Betriebe, die das Interesse der Leser auf sich ziehen. Durch das Portraitieren von bisher 34 Betrieben wird die Leistungsfähigkeit, die Bedeutung für die Region, aber auch die Individualität gezeigt, die das Fleischerhandwerk auszeichnen. Ziel ist es, möglichst viele Ausprägungen fleischerhandwerklicher Betriebe in möglichst vielen unterschiedlichen Regionen zu zeigen.

F-MARKENSCHUTZ VERLÄNGERT

Im Mittelpunkt aller werblichen Aussagen des deutschen Fleischerhandwerks steht die f-Marke. Die Marke steht ausschließlich Betrieben und Organisationen zu, die direkt oder indirekt dem Deutschen Fleischer-Verband angehören. Sie kennzeichnet das deutsche Fleischerhandwerk. Die Vergabe der Marke an Fleischereien setzt bestimmte Qualifikationen voraus, die gegeben sind, wenn der Betrieb den Charakter eines handwerklich betriebenen Fleischer-Fachgeschäftes vorweisen kann. Bevor die Marke genutzt werden darf, muss ein Vertrag zwischen dem DFV und dem interessierten Betrieb geschlossen werden.

Die f-Marke ist beim Deutschen Patent- und Markenamt geschützt. Der Schutz wurde bis 2030 verlängert.

04.06.2020

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS ALS INFLUENCER

Die Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks sind die idealen Influencer für das Fleischerhandwerk. Im Bereich der Werbung konnten Sie zum Beispiel für diverse Auftritte im TikTok-Format oder auch im Fernsehen, bei Facebook und Instagram eingesetzt werden. Hierbei stand die Ansprache der Kunden ebenso im Mittelpunkt wie die Nachwuchswerbung.

STEAK AT HOME: ZUHAUSE GENIESSEN

Digitale Werbung zur Grillzeit. In der Corona-Krise haben sich immer mehr Menschen im Internet über Lebensmittel informiert. Diese Entwicklung zeigt, wie wichtig digitale Kommunikation ist, um mit bestehenden und potenziellen Kundinnen und Kunden in Kontakt zu treten.

Der DFV hat daher das Online-Gewinnspiel „Steak at home: zuhause genießen" auf der Seite www.gutergenuss.de organisiert. Die teilnehmenden Fleischer konnten mitmachen, indem sie einfach nur die Gewinnkarten in der eigenen Online-Kommunikation einsetzten. Zu gewinnen gab es insgesamt 50 Gutscheine im Wert von je 50 Euro für den Einkauf von Grillspezialitäten in einem Mitgliedsbetrieb.

27.05.2020

INNUNGSAKTION „WE LOVE RIBS"

Seit 2014 werden jedes Jahr Vorlagen für Werbeaktionen auf Innungsebene erstellt. Damit soll den Betrieben, die der jeweiligen Innung angehören, eine hochwertige, aber kostengünstige Gemeinschaftswerbung ermöglicht werden. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde die Innungsaktion gemeinsam mit dem B&L-Verlag erstellt. Unter dem Slogan „We love ribs" wurde eine Werbekampagne aufgebaut, die zur

Plakat zur Innungsaktion 2020

Grillzeit zur Anwendung kommen sollte. Sie beinhaltete Plakate, Grillhefte und ein Gewinnspiel. Zusätzlich wurde jeder teilnehmende Betrieb mit Ausgaben der Kundenzeitschrift „Carneo" versorgt.

Wie in den vergangenen Jahren auch, übernahm der DFV die Konzeption und Individualisierung der Werbeartikel sowie einen Druckkostenzuschuss von 200 Euro pro Innung. Druck und Verteilung der Werbematerialien auf Innungsebene sollten von der Innung getragen werden.

Aufgrund der Einschränkungen durch die Corona-Krise, die unmittelbar nach Verteilung der Musterdruckvorlagen an die Innungen das wirtschaftliche Leben bremste, nahmen nur acht Innungen an der Werbeaktion teil.

NACHWUCHSWERBUNG

Zentrales Element der Nachwuchswerbung des Deutschen Fleischer-Verbandes ist das Portal www.fleischerberufe.de. Das Portal zeigt jungen Menschen, wie die Berufsbilder Fleischer/in und Fleischerei-Fachverkäufer/in in der Realität aussehen, was für Voraussetzungen man mitbringen muss, um einen dieser Berufe erlernen zu können und welche Zukunftsperspektiven sich für junge Menschen eröffnen, die einen dieser Berufe erlernt haben.

Das Portal richtet sich auch an Lehrkräfte und ausbildende Betriebe. Lehrkräfte finden hier pädagogisches Material für Schulen und die nachwuchssuchenden Betriebe finden Hilfestellungen und eine Datenbank, in die sie ihre Betriebe einbinden können. Ein Erklärfilm zeigt, wie die eigenen Betriebe in die Datenbank eingepflegt werden können. Dabei werden nicht nur Betriebe gezeigt, die aktuell einen Auszubildenden suchen, sondern jeder Betrieb, der ausbildet.

Die Einbindung der Fachbetriebe in die Datenbank fördert die Verlinkung und damit auch das Ranking der Seiten von Betrieb und Verband.

Ebenfalls auf dem Portal werden die Nachwuchswerbung mit Großflächen und die Nachwuchswerbung mit Kinospots angeboten. Bei beiden Angebotsformen stellt der DFV die Motive und die nutzende Innung oder der Betrieb übernehmen die tatsächliche Schaltung.

PRESSEAKTION „WERTSCHÄTZUNG"

Unmittelbar nach Beginn des Lockdowns zum Schutz vor dem Coronavirus lobten Presse und Politik auf breiter Front die Supermärkte für ihr Durchhaltevermögen. Um darauf hinzuweisen, dass auch das Fleischerhandwerk allen Widrigkeiten zum Trotz für seine Kunden da war, und sogar vielfach den Service sogar noch ausgebaut hat, wurde eine Presseaktion zur Wertschätzung aufgebaut. Hierzu wurden alle Obermeister

Kundenkommunikation 2.0

Direkt, effektiv und ohne Streuverlust

✔ **Ihre eigene Smartphone-App**
Erreichen Sie Ihre Kunden, auch wenn sie nicht in Ihrem Geschäft sind. Lassen Sie sich Ihre eigene Smartphone-App programmieren.

✔ **Push-Nachrichten**
✔ **Angebote & Mittagstisch**
✔ **Immer aktuelle Rezepte & Inhalte**
✔ **Bestellfunktion**
✔ **Individualisiertes App-Design & Funktionen**
✔ **Kundenkarten-Funktion**
✔ **Einfache Bedienbarkeit ohne Aufwand**

Jetzt Muster-App butcher.online laden und ausprobieren!

Diese App ist ein Beispiel und enthält alle wesentlichen Funktionen. Wenn Sie sich für die Nutzung unseres App-Modells entscheiden, wird die App mit Ihrem Wunschnamen und Wunschdesign angepasst.

Weitere Informationen unter:
B&L NewMedia
Tel. 02103/204700
info@blnewmedia.de

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

mit fertigen Pressetexten und der Bitte, diese auf breiter Front zum Einsatz zu bringen, versorgt. Viele Innungen reagierten mit der Rücksendung von entsprechenden Presseveröffentlichungen.

23.03.2020
31.03.2020

DIE APP DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Im Zuge der Forderungen der Obermeister im Rahmen der Obermeistertagungen im Jahr 2019 nach einer direkten Information der Mitglieder durch den DFV wurde die App des DFV erstellt. Ziel ist es, die Informationen, die der DFV bisher ausschließlich über Rundschreiben, Pressemeldungen und den internen Bereich des Internets verbreitet hat, direkt auf die mobilen Endgeräte der Mitglieder zu senden. Damit werden die Informationsprozesse deutlich verkürzt und die Wahrnehmung erhöht.

Um die App einzuführen, hat der DFV im Frühjahr 2020 alle direkten und indirekten Mitglieder mit einer individualisierten Plastikkarte versorgt, auf der die Zugangsvoraussetzungen und die individuellen Zugangsdaten für die Mitglieder verzeichnet sind. Die App informiert die Mitglieder seit Februar 2020.

DIE DREI MINUTEN UMFRAGE

Die Drei Minuten Umfrage

Der direkte Kontakt, der durch die App des DFV aufgebaut wurde, ermöglicht schnelle und kurze Umfragen bei den Mitgliedern. Die Ergebnisse der Umfragen unterstützen die politische Arbeit des Verbandes. So können Informationen zu Strukturen, zu Einstellungen und Bedürfnissen im Fleischerhandwerk gewonnen werden. Zudem können allgemeine Aussagen überprüft und quantifiziert werden.

Die erste Befragung betraf die Auswirkungen der Corona-Krise auf das Fleischerhandwerk, die zweite Befragung den Rohstoffeinkauf im Fleischerhandwerk unter besonderer Berücksichtigung von Schweinefleisch.

14.05.2020
13.06.2020

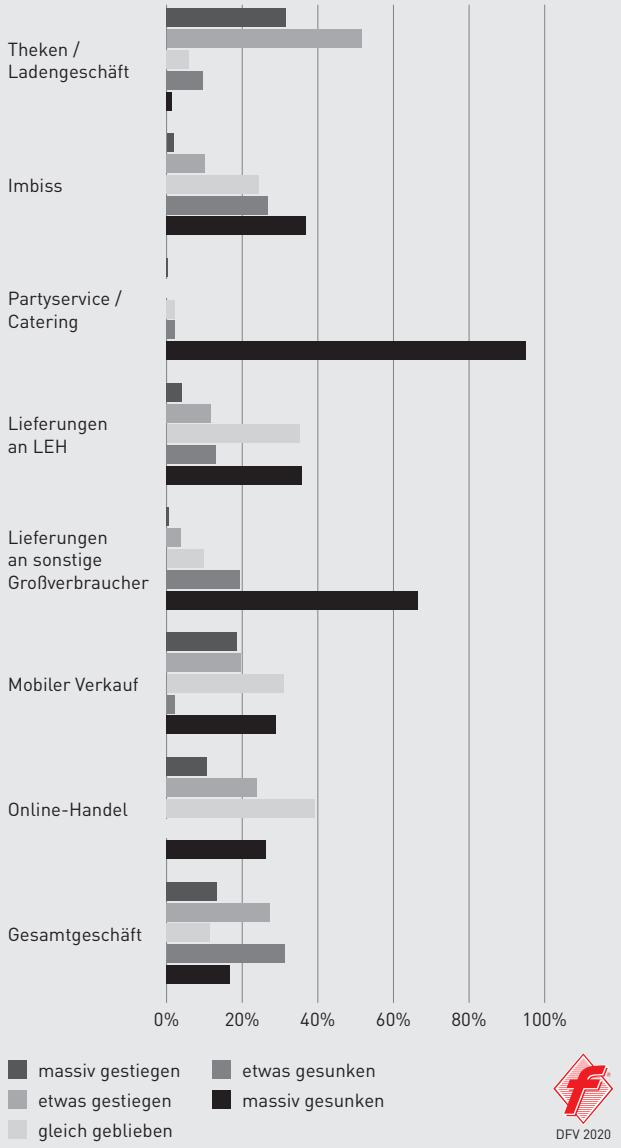
ERGEBNISSE DER DREI MINUTEN FRAGEN

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Die Befragung zu den Folgen von Corona startete am 14. Mai 2020. Es sollte festgestellt werden, wie stark das Fleischerhandwerk vom Lockdown betroffen war, ob das Virus zu Erkrankungen in der Branche geführt hat und welche Bestimmungen Schwierigkeiten bei der Umsetzung gemacht haben. An der Befragung beteiligten sich 303 Unternehmen.

WIE HAT SICH DER UMSATZ IN IHREN GESCHÄFTSFELDERN IN DER CORONA-KRISE ENTWICKELT?

n = 303



DFV

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

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

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

der Deutsche Fleischer-Verband informiert sofort und direkt.

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

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

So installieren Sie die App auf Ihr mobiles Telefon:

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

Es zeigte sich, dass die meisten Betriebe erfreulicherweise sehr gut durch die Krise gekommen sind. Beim Thekenservice war insgesamt eher ein Zuwachs zu bemerken, bedingt durch die Systemrelevanz. Umsatzrückgänge, zum Teil erheblich, mussten im Party-Service und Catering verkraftet werden. Zu finanziellen Engpässen kam es entsprechend bei rund 17 Prozent der Unternehmen.

Einige Unternehmen hatten Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Hygieneregeln im Betrieb und bei der Maskenpflicht. Insgesamt wurden dennoch die meisten Schwierigkeiten gemeistert. Eine direkte Betroffenheit durch eine COVID-19 Erkrankung war nur sehr selten festzustellen. Finanzielle Hilfen wurden von rund 30 Prozent der Befragten beantragt. Insgesamt ist die Branche damit zu diesem Zeitpunkt relativ gut durch die Krise gekommen.

Die zweite Befragung, an der 820 Betriebe teilnahmen, wurde am 13. Juni 2020 über die App an die Betriebe des Fleischerhandwerks geschickt. Sie betraf die Rohstoffversorgung unter besonderer Sicht auf das Schweinefleisch.

WOHER BEZIEHEN DIE BETRIEBE DES FLEISCHERHANDWERKS IHR SCHWEINEFLEISCH?

n = 820, Doppelnennungen möglich

DFV 2020

Im Ergebnis zeigt sich, dass derzeit rund 31 Prozent der handwerklichen Fleischereien selbst schlachten. Von dieser Gruppe beziehen über 90 Prozent das Fleisch direkt vom Landwirt. Als Gründe für die eigene Schlachtung wurden im Wesentlichen die höhere Qualität, Marketingaspekte und der Wunsch nach dem Erhalt regionaler Strukturen genannt. Insgesamt 85 Prozent der Selbstschlachter kaufen auch Schweinefleisch zu. Der Anteil des zugekauften Schweinefleisches liegt bei rund 20 Prozent.

62 Prozent der Betriebe, die nicht selbst schlachten, geben an, hiervon Abstand zu nehmen, weil es betriebstechnisch nicht möglich ist. Etwa jeder fünfte Betrieb, der nicht schlachtet, geht davon aus, keine Genehmigung für eine eigene Schlachtung erhalten zu können (zum Beispiel in Städten). Etwa jeder dritte beklagt zu hohe Auflagen beim Schlachten und zu viele Investitionen, die er tätigen müsste, um schlachten zu dürfen. Knapp jeder vierte schlachtet nicht mehr selbst, da die Kosten zu hoch sind. Bezogen auf alle befragten Betriebe stehen die Kosten bei rund 19 Prozent einer eigenen Schlachtung im Wege.

10 Prozent der Betriebe können nicht mehr selbst schlachten, da kein passendes Lebendvieh in der Region zu erhalten ist.

Auch bei den Betrieben, die keine eigene Schlachtung haben, ist der regionale Bezug der Tiere außerordentlich wichtig. 42 Prozent beziehen ihr Schweinefleisch von einem regionalen Schlachthof. Direkt vom Landwirt beziehen 27 Prozent ihre Schweine und lassen diese schlachten. Rund 25 Prozent der Betriebe, die direkt beim Landwirt beziehen, haben auch die Antwort „regionaler Schlachthof“ angegeben.

Auf die Frage, wie wichtig den Kunden die regionale Herkunft des Schweinefleisches sei, gaben rund 85 Prozent der befragten Betriebe an, den Kunden sei die Herkunft des Fleisches sehr wichtig oder wichtig. Nur knapp mehr als 1 Prozent der befragten Betriebe gehen davon aus, dass die Herkunft des Fleisches den Kunden egal ist.

Die Ergebnisse der Befragung zeigen, dass die Region für das Fleischerhandwerk eine sehr große Bedeutung hat. Knapp 80 Prozent aller Betriebe geben an, ihre Tiere direkt über den Landwirt oder indirekt über einen regionalen Schlachthof

aus der Region zu beziehen. Insgesamt 60 Prozent kaufen im Großhandel, in Genossenschaften, bei Markenfleischanbietern, Erzeugergemeinschaften oder überregionalen Schlachthöfen. Dies betrifft sowohl den Gesamteinkauf des Fleisches als auch saisonale oder produktspezifische Zusatzkäufe. Knapp 10 Prozent kaufen ihr Fleisch überwiegend in überregional arbeitenden Schlachthöfen.

21.05.2020
26.06.2020

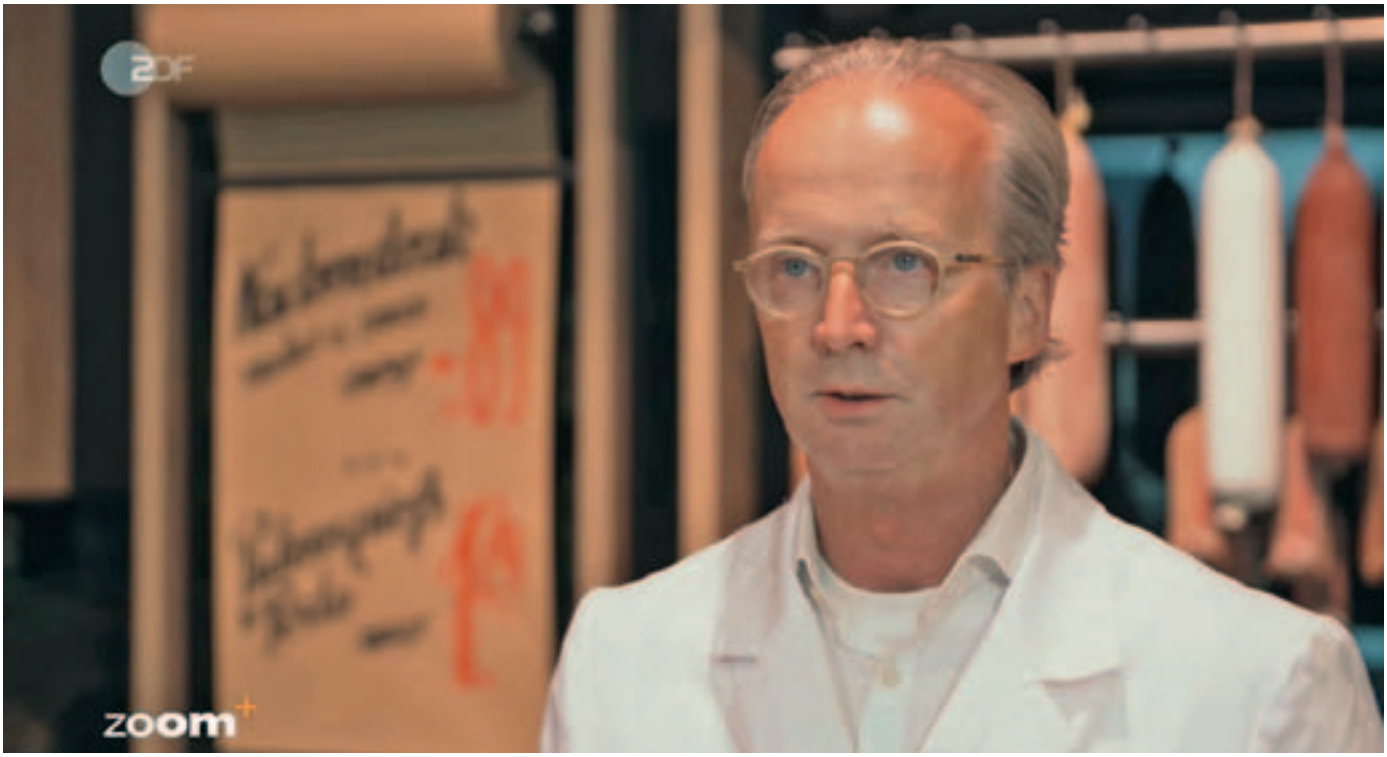
PRESSEARBEIT

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

Um dies zu erreichen, veröffentlicht der DFV regelmäßig Presseinformationen, Veranstaltungen für Journalisten und andere wichtige Meinungsbildner. In vielen Fällen unterstützt der Verband seine Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen und öffentlichen Auftritten.

Weiterhin werden Anfragen von Journalisten sowie Radio-, Fernseh- und zunehmend Internetsendern bedient. Dies betrifft neben regelmäßigen Anfragen zur wirtschaftlichen Lage der Branche Themen rund um Ernährung, das Berufsbild sowie Fleisch und Wurst. Oftmals werden Presseanfragen an kompetente Gesprächspartner aus Mitgliedsbetrieben vermittelt, die dann ohne ausdrückliche Erwähnung der Verbandsorganisation zu einer positiven Berichterstattung über das Fleischerhandwerk führen. Zunehmend wird für diese Aufgabe die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks eingesetzt. Die jungen, sehr kompetenten Mitglieder der Gruppe tragen dabei wesentlich zur positiven Berichterstattung über die Branche bei.

Im vergangenen Geschäftsjahr stand erwartungsgemäß das Thema Corona und die Auswirkungen auf die Branche, insbesondere auch auf die Industrie, im Mittelpunkt der Presseanfragen. Das hat dazu geführt, dass sich die Zahl der Presseanfragen mit rund 500 allein im ersten Halbjahr 2020 im Gegensatz zum Vorjahr fast verdreifacht hat. Erfreulich ist die daraus resultierende, in der Regel positive, oft überregionale Berichterstattung.



Präsident Herbert Dohrmann betont im ZDF die Unterschiede zwischen den Arbeitsweisen in Handwerk und Industrie.

Gemeisam mit seiner Tochter macht Vizepräsident Michael Durst in der NDR-Dokumentation „Die moderne Fleischerei" deutlich, wofür Handwerk steht: Regionalität, Herkunft aus der bäuerlichen Landwirtschaft und handwerkliches Können.

FACHPRESSE

Offizielles Organ des Deutschen Fleischer-Verbandes ist die afz – allgemeine fleischer zeitung, die im Deutschen Fachverlag in Frankfurt am Main erscheint. Die Zusammenarbeit mit dem Fachverlag erstreckt sich auch auf die Zeitschrift Fleischwirtschaft und das gemeinsam E-Learning-Projekt.

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

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

Die Bedeutung der sozialen Netzwerke für die interne und externe Kommunikation des Deutschen Fleischer-Verbandes wird immer größer. Zum einen sind immer mehr Betriebe und Organisationen des Fleischerhandwerks in sogenannten sozialen Netzwerken zu finden und erwarten dort Rede und Antwort vom Verband, und zum anderen erleichtern die Netzwerke die Kontaktaufnahme, insbesondere zu jungen Menschen erheblich.

Je nach Zielgruppe und Anlass nutzt der DFV selbst Facebook, Instagram, YouTube, Twitter und neuerdings TikTok für die Kommunikation. Direkt an seine Mitgliedsbetriebe wendet sich der Verband über die App des Deutschen Fleischer-Verbandes und per E-Mail.

Sowohl im Rahmen der Obermeistertagungen 2020 sowie des Gesamtvorstandes wurde die Forderung formuliert, die Kommunikation über die sozialen Medien zu verstärken. In einem ersten Schritt wurden die Kommunikationstätigkeiten um Marketing-Aktivitäten in den sozialen Medien wie #stolzaufmeinenberuf, #wirsindfüreuchda oder die Petition „Fairness" erweitert.

Eine wichtige Rolle spielt die Facebook-Seite „Ausbildung im Fleischerhandwerk" bei der Verbreitung und Kommunikation der DFV-Nachwuchswerbung mit dem Portal www.fleischer-berufe.de. Zunehmend wird die Nationalmannschaft mit ihren eigenen Facebook- und Instagram-Seiten besonders wichtig, wenn es um die Werbung und Bindung junger Menschen geht.

22.07.2020
23.07.2020

Lesen Sie sich erfolgreich.

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

Jetzt anmelden zum kostenlosen Newsletter: **www.fleischwirtschaft.de/newsletter**

afz allgemeine fleischer zeitung

fleischwirtschaft.de

dfv Mediengruppe

SOZIALE MEDIEN, DIE VOM DFV BETREUT WERDEN	ZIELGRUPPEN
www.facebook.com/AusbildungimFleischerhandwerk	(potenzielle) Auszubildende
www.facebook.com/fleischerverband	Presse, Innungsmitglieder
www.facebook.com/DasFleischerhandwerk	Presse, Verbraucher
www.facebook.com/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks	Presse, Verbraucher, Innungsmitglieder
www.youtube.com/channel/UCg26CWYxeal6hx1apz3KZBA	(potenzielle) Auszubildende
www.instagram.com/fleischerhandwerk	Presse, Verbraucher
www.instagram.com/nationalmannschaft_fleischer	(potenzielle) Auszubildende
www.twitter.com/dfv_ev	Presse, Organisationen
https://vm.tiktok.com/ZMJkuEq8a	Zielgruppe: (potenzielle) Auszubildende

KUNDENZEITSCHRIFTEN

Um die tatsächlichen und potenziellen Kunden der Fleischereien und damit die relevante Öffentlichkeit zu erreichen, ist die Kundenzeitschrift ein nach wie vor gut funktionierendes Instrument. Neben dem persönlichen Gespräch an der Ladentheke, dem wichtigsten Instrument in diesem Bereich, bieten die Kundenzeitschriften, die in zahlreichen Fleischer-Fachgeschäften kostenlos ausliegen, eine gute Gelegenheit, den Verbraucher mit Tipps und Tricks wirkungsvoll zu erreichen.

Im Rahmen der Partnerschaft des DFV mit der B&L-Mediengesellschaft, deren bekannteste Veröffentlichung aus dem Bereich der Kundenzeitschriften die traditionsreiche Wochenzeitschrift LUKULLUS ist, werden jedes Jahr Sonderhefte veröffentlicht. Zu nennen sind hier die Sonderhefte zum Grillen und zu Weihnachten sowie die begehrten Familienkalender. Neuestes Produkt der Zusammenarbeit ist das hochwertige Kundenmagazin carneo, in dem das Fleischerhandwerk ästhetisch in Szene gesetzt wird und das exklusiv den Innungsbetrieben zur Verfügung steht.

CARNEO – DIE KUNDENZEITUNG FÜR INNUNGSMITGLIEDER

Der B&L-Verlag hat ein neues Kundenmagazin herausgebracht. Das Fleischer-Kundenmagazin carneo ist in Zusammenarbeit mit dem DFV entstanden. Die Zeitschrift, die monatlich erscheint, setzt die Produkte der Fleischer wertig und ästhetisch in Szene und informiert über interessantes Wissen rund ums Fleisch. Die Zeitschrift nimmt auch Themen aus dem Verband auf, die für den Endkunden wichtig sein können, so zum Beispiel die Forderung des Präsidenten Dohrmann nach einer Beseitigung der Benachteiligungen der Betriebe des Fleischerhandwerks gegenüber der Industrie. Die attraktive Kundenzeitschrift kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des Fleischer-Verbandes zur Kundeninformation eingesetzt werden.

STRATEGIEKREIS „DIGITALER WANDEL"

Der Strategiekreis „Digitaler Wandel" wurde ins Leben gerufen, um einerseits digitale Angebote auf dem Markt auf ihre Sinnhaftigkeit für einen Einsatz im Fleischerhandwerk zu prüfen und andererseits Bereiche zu identifizieren, für die digitale Lösungen Sinn machen können.

Im Geschäftsjahr konnte sich der Kreis coronabedingt nur einmal persönlich treffen und ein zweites Mal eine Videokonferenz abhalten.

Im Rahmen des persönlichen Treffens wurde das Angebot der Signal-Iduna-Versicherung „ Wir sind Fleischer" vorgestellt. Dies ist eine Sammlung unterschiedlichster digitaler Angebote, die dem Fleischer die Arbeit erleichtern sollen. Zu nennen sind hier die Angebote Pylot, Campeon und QM-Spot.

In der zweiten Sitzung wurde das B2B-Konzept von Lieferando vorgestellt. Hierbei bekommen die Fleischer die Möglichkeit

ihre Produkte über die B2B-Plattform von Lieferando anzubieten. Zielgruppe ist die Gastronomie. Die Plattform sieht vor, dass Fleischer ihre frei gewählten Produkte und ihre eigenen Lieferkonditionen einstellen und bei Bestellung die Lieferung vornehmen. Die Bezahlung erfolgt über Lieferando. Das interessante und risikoarme Angebot wird derzeit von einem Mitglied aus dem Arbeitskreis „Digitaler Wandel“ geprüft.

INTERNET-ANGEBOTE FÜR MITGLIEDSBETRIEBE

Die offizielle Webpräsenz des Deutschen Fleischer-Verbandes ist www.fleischerhandwerk.de. Daneben bietet der Verband seinen Mitgliedsbetrieben weitere Webseiten an. Besonders zu nennen sind der f-Marken-Webshop und die Bilderdatenbank sowie die Webseite www.darum-innung.de. Letztere soll interessierten Fleischern die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft vermitteln und gleichzeitig dabei helfen, Innungsmitgliedern die Bandbreite der angebotenen Leistungen vorzustellen. Neben der neuen App ist es der passwortgeschützte Mitgliederbereich des DFV, der Mitgliedsbetrieben aktuelle und oftmals exklusive Informationen aus der Organisation bietet. Jeder Innungsbetrieb bekommt einen individuellen Zugang und findet hier ausgewählte Rundschreiben, Informationen zu den Themen Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaft und viele weitere Angebote des DFV.

Um den DFV-Kennzeichnungswegweiser „Unsere Wurst“ durch eigene Produktblätter ergänzen zu können, bietet der passwortgeschützte Mitgliederbereich des DFV die integrierte Software „Unsere Wurst-online“. Mit diesem praktischen Programm haben Nutzer die Möglichkeit, auf der Grundlage der vorgegebenen Standard-Produktbeschreibungen eigene Produktblätter zu gestalten.

Präsident Herbert Dohrmann nimmt in der Kundenzeitung Carneo Stellung zum Unterschied zwischen Handwerk und Industrie.

DER DFV IM INTERNET

www.fleischerhandwerk.de

www.fleischerberufe.de

www.gutergenuss.de

www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

INTERNETSEITEN, DIE VOM DFV BETREUT WERDEN	ZIELGRUPPEN
www.fleischerhandwerk.de	Presse, Öffentlichkeit, Behörden, Politik, LIV/Innungen/Betriebe
www.fleischerberufe.de	(potenzielle) Auszubildende, Presse, LIV/Innungen/Betriebe
www.darum-innung.de	(potenzielle) Innungsmitglieder
bilder.fleischerhandwerk.de	LIV/Innungen/Innungsmitglieder
shop.fleischerhandwerk.de	LIV/Innungen/Innungsmitglieder
www.gutergenuss.de	Verbraucher
www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de	(potenzielle) Auszubildende, Presse, Öffentlichkeit, LIV/Innungen/Betriebe
www.wurst.de	Presse, Verbraucher

E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

fleischer.training

www.fleischer.training – *Das E-Learning Portal des Fleischerhandwerks*

Das Fleischerhandwerk muss sein Personal permanent schulen und auf dem Laufenden halten, um wettbewerbsfähig zu sein. Als gemeinsames und modernes Weiterbildungsinstrument haben der DFV und die allgemeine fleischerzeitung – afz dafür das Portal „fleischer.training" unter www.fleischer.training entwickelt.

Das Portal dient der Weiterbildung von Verkaufskräften und Mitarbeitern im Fleischerhandwerk. Angeboten werden sowohl Lerneinheiten, die das Wissen erweitern, um die Wettbewerbsfähigkeit der Fleischereien zu erhöhen, als auch Kurse, die gesetzliche Forderungen abdecken, wie z. B. die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Das Portal kann auf dem PC ebenso aufgerufen werden wie auf dem Smartphone.

Aktuell werden elf Kurse angeboten. Die Kurse sind für die Fleischer kostenlos, da sie von Partnern aus der Zulieferindustrie gesponsert werden.

13.01.2020

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

BÄRO

BIZERBA

TIPPER TIE technopack

EST. 2014 DRY AGER SUPERIOR BEEF

GIESSER MADE IN GERMANY

ZENTRAG

CWS CWS.COM

PAPIER-METTLER

SIGNAL IDUNA

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

Nutzfahrzeuge

Winter Kühlfahrzeuge

WEB4BUSINESS

OSKUtex

Silikal Boden gut, alles gut!

hornung VERPACKUNGEN

K+G WETTER

SCHRUTKA-PEUKERT LADENBAU

Mercedes-Benz

BORCO HÖHNS

GSD Verpackungen Gerhard Schürholz GmbH

afz allgemeine fleischer zeitung

HELA

scheid Zusatzstoffe, Würzungen und Saucen

Gewürzmüller

Indasia

poly-clip SYSTEM

RAPS

HAGESÜD

REA CARD

walsroder

Moguntia

BASTRA MADE IN GERMANY

VAN HEES We know how!

Versicherungsmakler WELZ GmbH Erfahrung seit über 30 Jahren

ppa perga plastic

HAHLBROCK Kühlfahrzeuge

wattline ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

HOMANN Foodservice

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS – MITGLIEDER UNTERSTÜTZEN BRANCHE

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

Aktuell besteht der Partnerkreis aus 46 Unternehmen.

RAHMENABKOMMEN DES DFV – NUR FÜR INNUNGSMITGLIEDER

Über die Rahmenabkommen des DFV mit verschiedenen Automobilherstellern sind inzwischen über 2.000 PKW und Nutzfahrzeuge vermittelt worden. Mitglieder der Fleischerinnungen erhalten über diese bundesweit gültigen Abkommen, die der Deutsche Fleischer-Verband mit einer Auswahl von Automobilherstellern direkt geschlossen hat, exklusive Sonderkonditionen bei Neukauf oder Leasing.

Die Rabatte gelten für alle Leistungen ab Werk, also einschließlich aller Extras. Nicht dazu zählen Fremdleistungen, wie beispielsweise Kühlausbauten. Sonderkonditionen auf den Kühlausbau erhalten Mitgliedsbetriebe beim „f“-Marken-Partner Hahlbrock. Ebenfalls „f“-Marken-Partner ist der Kühlausbauer Winter. Die aktuellen Übersichten können eingesehen werden unter www.fleischerhandwerk.de im Mitgliederbereich.

Bei jeder Anfrage wird zuerst die Innungsmitgliedschaft geprüft, da der Preisvorteil exklusiv Innungsbetrieben vorbehalten ist. Betriebe erhalten entweder einen Großabnehmer-Abrufschein, einzulösen beim Kfz-Händler vor Ort, oder es erfolgt eine Freischaltung der berechtigten Betriebe durch die DFV-Hauptgeschäftsstelle im Internet.

Die FrischdienstAusbauten für den Fleischtransport

HAHLBROCK Fahrzeugausbau

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

Die Kfz-Rahmenabkommen des DFV für Innungsmitglieder werden seit mehr als zehn Jahren rege in Anspruch genommen. In einigen Fällen war der finanzielle Vorteil der Rahmenabkommen Anlass für den Eintritt in die Fleischerinnung.

KFZ-SONDERRABATTE IM INTERNET

Zusätzlich zu den direkten Rahmenabkommen mit den Automobilherstellern hat der DFV zwei Kooperationen mit Internet-Anbietern, die ebenfalls Vorzugskonditionen gewährleisten. Der Vorteil ist, dass diese Abkommen praktisch alle Hersteller und alle Modelle umfassen und der Bezug auch auf Mitarbeiter und Familienangehörige ausgedehnt werden kann. Der Nachteil ist, dass die Bestellung ausschließlich über das Internet möglich ist, nicht aber beim Händler vor Ort. CarFleet24 bietet Mitgliedern der Fleischerinnungen Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf. Neben einem Neuwagen-Konfigurator zum individuellen Zusammenstellen des Wunschautos, finden Mitglieder attraktive, zeitlich limitierte Sonderaktionen im PKW und Nutzfahrzeugbereich.

Darüber hinaus hat CarFleet24 mit einer Reihe von Herstellern exklusive Rahmenabkommen zum vergünstigten Bezug von Neuwagen abgeschlossen. Nähere Informationen finden Sie auf www.carfleet24.de (Passwort: dfv-autos)

MeinAuto.de Vorteilsclub ermöglicht Innungsbetrieben, deren Mitarbeitern und Familienangehörigen den Kauf gängiger Automarken und Modelle zu exklusiven Vorteilsclub-Sonderkonditionen. Rabatte bis 40 Prozent sind beim Neuwagenkauf möglich. Der Zugang erfolgt über die Website www.fleischerhandwerk.de und den passwortgeschützten Bereich.

Ehrenamtlich und kostenlos

Berufsorganisationen wie der Deutsche Fleischer-Verband leben davon, dass sich Mitglieder ehrenamtlich engagieren. Hierbei geht es hauptsächlich um die politische und die Gremienarbeit. Das Engagement betrifft jedoch auch Bereiche, die man im Kreis der Mitglieder oft gar nicht so richtig wahrnimmt. So brauchen wir für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit jedes Jahr eine große Anzahl von Fleischerinnen und Fleischern, die uns auf ehrenamtlicher Basis unterstützen. Allein rund um Corona und Werksverträge in der Industrie haben uns in diesem Jahr knapp 500 Presseanfragen erreicht. Oftmals konnten wir mit dem Expertenwissen des Hauptamtes antworten, häufig jedoch mussten wir Kolleginnen und Kollegen aus der Praxis bitten, sich die Zeit zu nehmen, Pressevertreter zu empfangen und fachlich zu begleiten. Hierzu gehörte oft, dass die Betriebe oder Produkte themengerecht vorbereitet werden mussten und dass auch Mitarbeiter für längere Zeit gebunden waren. Auftritte dieser Art können durchaus mehrere Tage dauern. All dies wird ehrenamtlich erledigt und ist für Presse und Verband kostenlos.

Auch rund um die IFFA und die damit verbundenen internationalen Wettbewerbe greifen wir auf Kolleginnen und Kollegen zu, die ehrenamtlich für den Verband und damit auch für alle Fleischereien in Deutschland arbeiten. Auch dieser Einsatz, insbesondere, wenn er im Ausland stattfindet, kostet Zeit und bindet die ehrenamtlich tätigen Fleischerinnen und Fleischer oft für mehre Tage. Rechnet man allein die ehrenamtlichen Tätigkeiten zusammen, die im letzten Geschäftsjahr ausschließlich für die Abteilung Werbung und Öffentlichkeitsarbeit erbracht worden sind und würde man die angefallene Zeit mit normalen Handwerkerstunden verrechnen, so kämen deutlich sechsstellige Summen zusammen. Nicht eingerechnet wäre hierbei die Arbeit der gewählten Vertreter des Verbandes.

Erfreulicherweise ist die Bereitschaft groß, die Öffentlichkeitsarbeit der Branche ehrenamtlich zu unterstützen. Insbesondere auch bei vielen Mitgliedern der Nationalmannschaft. Wenn dies nicht so wäre, hätten wir große Schwierigkeiten, wirksam in der Öffentlichkeit aufzutreten. Es wäre nicht finanzierbar. Gern möchten wir uns daher ausdrücklich für diese Unterstützung bedanken.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

IFFA-WETTBEWERBE IN JAPAN

Vizepräsident Eckhart Neun und sein Team bei der Produktprüfung in Chiba, Japan

Die IFFA 2019 war der zentrale Treffpunkt der internationalen Fleischwirtschaft im vergangenen Jahr. Der Auftritt des Deutschen Fleischer-Verbandes war geprägt durch eine Vielzahl von internationalen Wettbewerben. Detailliert wurden diese im Jahrbuch 2019 beschrieben.

Auch außerhalb der eigentlichen Messetage fanden jedoch Veranstaltungen statt, die der Positionierung der IFFA dienten. Insbesondere zu nennen ist der IFFA-Wettbewerb, der im Spätsommer 2019 in Japan unter Leitung von Vizepräsident Eckhart Neun stattfand. Insgesamt 84 Unternehmen mit 518 Produkten wurden in einer mehrtägigen Prüfung auf die Probe gestellt. Die Produkte der japanischen Kollegen zeichneten sich durch eine sehr hohe Qualität aus. Im Herbst 2019 reiste eine zweite Delegation, ebenfalls unter Leitung von Eckhart Neun, erneut nach Tokyo, um im feierlichen Rahmen gemeinsam mit dem Präsident der Ono Corporation, Susumu Ono, dem Geschäftsführer der All Japan Meat Industry Cooperative Associations, Motoharu Kimura, und dem Mitglied des Ministeriums für Landwirtschaft in Japan, Muneo Suzuki, feierlich die Preise zu überreichen.

Vorbereitend für die internationalen Wettbewerbe auf der IFFA 2022 fanden bereits 2020 Gespräche mit Delegationen aus Russland, der Mongolei und Korea statt.

Vizepräsident Eckhart Neun und Vertreter der japanischen Fleischwirtschaft und des Landwirtschaftsministeriums bei der Preisverleihung in Tokio, Japan

„Leistungsfähigkeit und Finanzierbarkeit zusammenbringen“

Vizepräsident Eckhart Neun

Der Deutsche Fleischer-Verbandstag im letzten Jahr hat gerade in Sachen Finanzen eine Reihe wichtiger Entscheidungen gebracht. Durch die Verabschiedung einer Mittelfristigen Finanzplanung für die nächsten Jahre haben wir die Basis für solides Wirtschaften und Planungssicherheit gelegt. Trotzdem: Es bleiben die Zwänge, die durch sinkende Mitgliederzahlen entstehen. Die Notwendigkeit, auch ganz grundsätzlich über unsere Strukturen nachzudenken, ist deshalb nicht kleiner geworden.

Aus gutem Grund waren deshalb die Beschlüsse von München mit Einschnitten für den Deutschen Fleischer-Verband verbunden. Trotz der vereinbarten Beitragserhöhungen in den nächsten Jahren wird die Finanzausstattung des DFV angespannt bleiben.

Inzwischen kann man vermelden, dass alle Maßnahmen, die zu treffen waren, umgesetzt sind. Die Personaldecke ist sowohl beim DFV als auch bei der WFF weiter geschrumpft, was zu erheblichen Einsparungen geführt hat. Nicht unerwähnt darf bleiben, dass es dabei gelungen ist, die Leistungsfähigkeit des Verbandes zu erhalten und in Teilbereichen sogar auszubauen. Jeder, der dieses Jahrbuch aufmerksam liest, wird das bestätigt finden. Der Einsatz bei Ehren- und Hauptamtlichen, der dafür nötig war, gerade in Corona-Zeiten, kann nicht genug anerkannt werden.

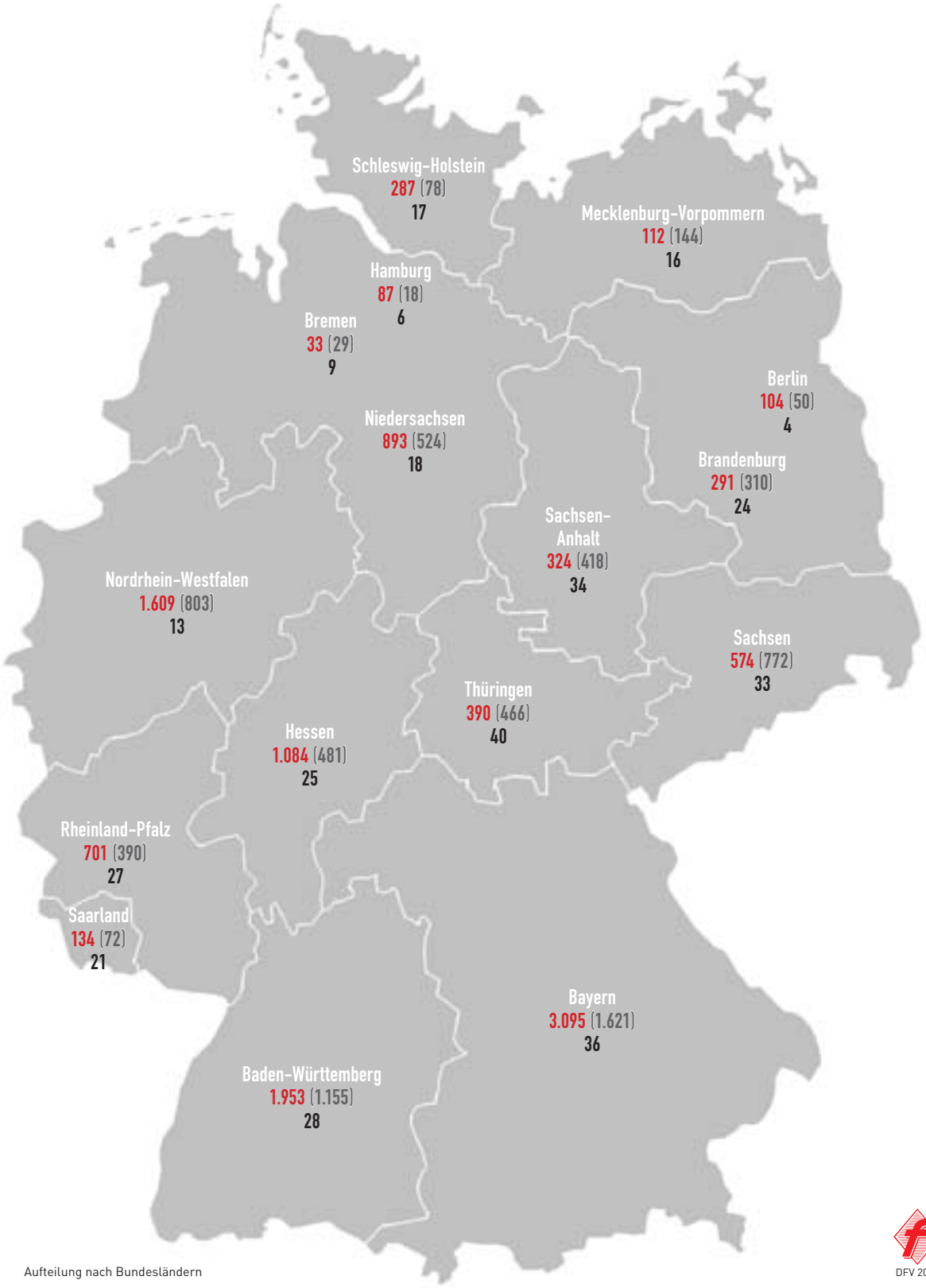
Zu den ganz einschneidenden Maßnahmen, die wir auf den Weg gebracht haben, gehört die Schließung unseres Büros in Brüssel am Jahresende. Im Präsidium bin ich nicht nur für die Finanzen, sondern auch für unsere internationalen Kontakte zuständig. Unser Ziel war es von Anfang an, die notwendigen Kosteneinsparungen zu realisieren und gleichzeitig eine wirksame Vertretung des Fleischerhandwerks bei der EU zu erhalten.

Heute bin ich froh, sagen zu können, dass sich eine gute Lösung abzeichnet. Mit größter Wahrscheinlichkeit kann das Büro ab Januar 2021 in anderer Konstellation weiterarbeiten, dann in direkter Verantwortung des Internationalen Metzgermeister-Verbands. Das ist nur möglich, weil sich unsere Partnerverbände im IMV bereit erklärt haben, einen sehr viel größeren Beitrag zur Finanzierung dieser Arbeit zu leisten. Dafür sind wir sehr dankbar, denn eine vollständige Schließung des Büros wäre ein herber Einschnitt gewesen. Das können wir nun in gemeinsamer Anstrengung vermeiden.

Dieses Ergebnis zeigt, dass es uns gelingen kann, mit Einsatz, Beharrlichkeit und Kreativität Strukturen zu schaffen, die Leistungsfähigkeit und Finanzierbarkeit zusammenbringen. Es bleibt also die Hoffnung, dass wir auch in anderen Bereichen zu solchen Schritten finden, beispielsweise bei der Reform unserer Verbandsstrukturen.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2019

11.671 Fleischer-Fachgeschäfte und (7.331) handwerklich betriebene Filialen sowie **Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner (Deutschland Ø 23)**



RECHNUNGSPRÜFUNG

Der Rechnungsprüfungsausschuss, der alljährlich von der Mitgliederversammlung gewählt wird, prüft den Jahresabschluss, die Jahresrechnung und die Belege der einzelnen Buchungen. Am 18. August 2020 wurden die Zahlen der Rechnungslegung 2019 unter die Lupe genommen. Die Prüfer Obermeister Matthias Scherer (LIV Baden-Württemberg; rechts), Obermeister Dirk Klusmeier (LIV Nordrhein-Westfalen; links) und Geschäftsführer Alexander Zeitler (LIV Rheinland-Rheinhessen; 2. von links) bekamen Auskunft von Schatzmeister Eckhart Neun, Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs und der Leiterin Finanzen Alicia Utrillas.

DAS FLEISCHERHANDWERK 2019 – EIN ZUFRIEDENSTELLENDES JAHR TROTZ WIDRIGKEITEN

Für das Fleischerhandwerk war 2019 ein weiteres Jahr hoher betrieblicher Auslastung und insgesamt zufriedenstellender betriebswirtschaftlicher Ergebnisse. Von der allgemeinen Konsumschwäche bei Fleisch, insbesondere erneut bei Schweinefleisch, oder dem Trend zu fleischlosen Ersatzprodukten blieb die Nachfrage an den Ladentheken der handwerklichen Fleischereien nahezu unbeeindruckt. Auch Serviceleistungen und Imbiss waren dort dauerhaft gefragt.

Die Beschaffungssituation auf dem Markt für Schlachtvieh und Fleisch blieb bis zum Herbst entspannt, danach sorgte der starke Importsog aus China nach Schweinefleisch für einen Höhenflug der Schweinepreise. Preiskorrekturen beim Verkauf von Schweinefleisch und Erzeugnissen waren die zwangsläufige Folge. Auch in Deutschland war das Drohszenario

30 JAHRE

Winter Kühlfahrzeuge®

FAHRZEUG-AUSBAUTEN

individuell & hygienisch

temperaturgeführte Transportlösungen

WINTER Fahrzeugtechnik GmbH

Am Kreuzacker 4 • 36124 Eichenzell

Telefon: +49 (0)6659 9646-0

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

eines Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest mit dem Näherrücken an die Außengrenzen allgegenwärtig. Gleichzeitig wurde das letzte Quartal überschattet von dem Listerien-Skandal bei einem industriellen Fleischverarbeitungsbetrieb in Nordhessen, der bundesweit teilweise unverhältnismäßige Auflagen und Kontrollen der Lebensmittelüberwachung in der gesamten Fleischbranche nach sich zog.

Bei erneut gestiegenen Umsätzen ging die Anzahl der Betriebe und Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk dem Trend der Vorjahre folgend zurück. Die Gesamtbeschäftigung verringerte sich nochmals leicht, nicht zuletzt wegen des weiter gesunkenen Bestandes an Auszubildenden. Das zentrale Problem der Branche blieb die Sicherung eines ausreichenden Mitarbeiterbestandes. Der Trend zu größeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten hielt an.

2020 MIT SYSTEMRELEVANZ IN DIE CORONA-KRISE

Ab Mitte März bis zur Jahresmitte 2020 traten alle anderen Probleme im Fleischerhandwerk hinter die Bewältigung der Coronavirus-Pandemie zurück. Im Gegensatz zu vielen anderen Bereichen der Wirtschaft und Gesellschaft wurde das Fleischerhandwerk als systemrelevant und für die ortsnahe Versorgung der Bevölkerung als unverzichtbar eingestuft. Mit der Schließung der Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben und öffentlichen Einrichtungen erhielt der Einkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen für den häuslichen Bedarf starke Impulse. Entgegen dem langfristigen Konsumtrend war auch Schweinefleisch wieder stärker gefragt als zuvor.

Von dem Zulauf zu den wohnsitznahen Bedienungstheken profitierten vor allem die Betriebe des Fleischerhandwerks, deren Umsatzschwerpunkt im Thekenverkauf lag. Spezialisierten Betrieben mit hohem Umsatzanteil in den Bereichen Partyservice, Catering und Imbiss vor Ort brach dagegen der Absatzmarkt teilweise oder vollständig weg.

Übergreifend ergibt sich in der Corona-Krise für das Fleischerhandwerk als Ganzes eine eher ausgeglichene Bilanz. Die meisten Betriebe haben bis Mitte 2020 die Krise und die damit verbundenen Auflagen und Anforderungen wie Maskenpflicht und Abstandsregelungen ohne größere Probleme bewältigen können, der größte Teil auch ohne die Inanspruchnahme staatlicher Hilfen. Vor allem wurden der Öffentlichkeit und Politik der Wert einer ortsnahen Versorgung mit qualitativ hochwertigem Fleisch und handwerklichen Erzeugnissen wieder vor Augen geführt. Auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an den Ladentheken wurde wieder eine höhere Wertschätzung entgegengebracht.

Der konzentrierte Ausbruch von Coronavirus-Infektionen in der Schlacht- und Fleischindustrie hat die Missstände in der Branche und die Krisenanfälligkeit zentralisierter Erzeugungs- und Vermarktungssysteme auf sehr deutliche Weise offengelegt. Die großen gesellschaftlichen und politischen Themen in diesem Bereich waren daher Reformmaßnahmen bezüglich Erzeugung, Tierhaltung, Fleischverarbeitung und Massenvermarktung unter dem Aspekt der Umweltverträglichkeit und im Sinne von „Tierwohl“ und „Menschenwohl“. Wichtige Fragen wie die Finanzierung tierschutzgerechterer Haltungsbedingungen oder der Königsweg nach dem Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration waren bis zuletzt ungeklärt.

19.000 FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN VOR ORT

Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des Jahres 2019 mit 19.002 stationären Verkaufsstellen den Kunden vor Ort präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 11.671 eigenständigen Meisterbetrieben und 7.331 weiteren Verkaufsstellen, die neben den Stammgeschäften als Filialen betrieben werden. Zu den stationären Geschäften und Filialen kommen noch rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks hinzu, die vor allem auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourendienst unterwegs sind.

2019 standen 855 Betriebsstilllegungen 609 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 196 echte Neugründungen und 413 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbstständigen Betriebe um 246 zurückgegangen, davon 181 allein in der ersten Jahreshälfte. Der Betriebsschwund hat sich damit gegenüber den letzten Jahren abgeschwächt und liegt deutlich unter dem Durchschnitt des letzten halben Jahrzehnts. Der Rückgang erstreckt sich regional auf fast alle Bundesländer. 2019 war er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Bayern, und – mit deutlichem Abstand gefolgt – in Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg. In den östlichen Bundesländern konzentriert sich der Rückgang überwiegend auf Sachsen.

Der GildeShop

Sie wollen bei Ihren Kunden einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen?

Entdecken Sie unser nachhaltiges Einmalgeschirr aus Zuckerrohr und Palmblatt aus dem fd-Handelsmarkensortiment.

Überzeugen Sie damit in Metzgerei, Catering und im Take-Away-Geschäft und punkten Sie bei Ihren umweltbewussten Kunden.

Unsere Zuckerrohr- und Palmblattprodukte in stilvollem Design sind geeignet für Mikrowelle und Backofen und vollständig biologisch abbaubar.

Lassen Sie sich von der Fleischergenossenschaft in Ihrer Nähe (www.zentrag.de/mitglieder) unverbindlich beraten oder besuchen Sie unseren Onlineshop unter

www.gilde-shop.de

Gilde VersandShop

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN JE 100.000 EINWOHNER 2019

	Betriebe	Filialen	▶ je 100 Betriebe	Verkaufsstellen	▶ je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.953	1.155	59	3.108	28
Bayern	3.095	1.621	52	4.716	36
Berlin	104	50	48	154	4
Brandenburg	291	310	107	601	24
Bremen	33	29	88	62	9
Hamburg	87	18	21	105	6
Hessen	1.084	481	44	1.565	25
Mecklenburg-Vorpommern	112	144	129	256	16
Niedersachsen	893	524	59	1.417	18
Nordrhein-Westfalen	1.609	803	50	2.412	13
Rheinland-Pfalz	701	390	56	1.091	27
Saarland	134	72	54	206	21
Sachsen	574	772	134	1.346	33
Sachsen-Anhalt	324	418	129	742	34
Schleswig-Holstein	287	78	27	365	17
Thüringen	390	466	119	856	40
Deutschland	**11.671**	**7.331**	**63**	**19.002**	**23**

Dennoch ging die Anzahl der Betriebe und Verkaufsstellen dem langfristigen Trend folgend weiter zurück. Verantwortlich waren erneut fast durchgehend Betriebsstilllegungen wegen Erreichens der Altersgrenze der Inhaber und fehlender Nachfolger, aber auch die massiven Probleme bei der Gewinnung geeigneter Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Auszubildender.

Die zentrale Ursache für den anhaltenden Rückgang blieb aber das Fehlen geeigneter Betriebsnachfolger. Ist keine Nachfolgeregelung absehbar, wird die Aufgabe des Betriebes im Voraus geplant und solche Betriebe sind dann meist nicht mehr übernahmefähig.

Für potenzielle Nachfolger vermindert das zunehmend als feindlich empfundene wirtschaftliche Klima die Bereitschaft zur Übernahme des unternehmerischen Risikos. Überbordende Bürokratie durch immer neue Auflagen und Dokumentationspflichten sowie ständig steigende Gebühren und Abgaben wirken für die Betriebsübernahme abschreckend und vermindern die Gründungsbereitschaft.

Im ersten Halbjahr 2020 hat sich der Betriebsrückgang im Zuge der Corona-Krise wieder etwas beschleunigt. Nach vorläufigem Ergebnis wurden bis Jahresmitte per Saldo weitere 329 fleischerhandwerkliche Betriebe eingestellt, das waren knapp die Hälfte mehr als im gleichen Vorjahreszeitraum.

Am stärksten betroffen waren erneut Bayern mit 66 Betrieben, Nordrhein-Westfalen mit 56 Betrieben und Baden-Württemberg mit 44 Betrieben. In Schleswig-Holstein, Bremen und Mecklenburg-Vorpommern blieb der Betriebsbestand unverändert.

GRÖSSERE UND LEISTUNGSFÄHIGERE BETRIEBE

Bei den am Markt verbleibenden Betrieben ist langfristig ein Trend zu umsatzstärkeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten festzustellen. Das Wachstum wird gewährleistet durch noch stärkere Auslastung des vorhandenen Potenzials, Steigerung der Attraktivität der Stammgeschäfte, durch Erweiterung der Geschäftsfelder sowie durch Spezialisierung und Filialisierung.

Das einzelbetriebliche Größenwachstum wird belegt von den Durchschnittswerten für Beschäftigung und Umsatz. Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb ist in den letzten zehn Jahren von 9,6 Personen auf 11,7 Personen stetig angestiegen.

Da die Anzahl der Betriebe 2019 im Fleischerhandwerk zurückgegangen ist, der Branchenumsatz jedoch zugenommen hat, errechnet sich ein durchschnittlicher Anstieg des Umsatzes je Betrieb um 5,5 Prozent auf 1,49 Millionen Euro. Auch unter Berücksichtigung der Preissteigerungsrate für Fleisch und Fleischerzeugnisse von 3,1 Prozent verbleibt je Betrieb ein weiteres reales Umsatzplus festzuhalten. Die Umsatzleistung je Beschäftigten erhöhte sich um 5,3 Prozent auf rund 127.300 Euro im Durchschnitt.

FILIALNETZ WEITER GESTRAFFT

Die Filialisierung ist ein wesentlicher Beitrag zur Standortsicherung im Fleischerhandwerk. Veränderte Standortbedingungen veranlassen zur Schließung unrentabel gewordener Verkaufsstellen und Erschließung neuer, zukunftsorientierter Stützpunkte. Oft sind es die ehemaligen Ladengeschäfte geschlossener Betriebe im Umfeld, die als Filialen weitergeführt werden oder neue Standorte in Einkaufszentren und Markthallen. In den letzten Jahren haben der anhaltende Fachkräftemangel und die hohe Auslastung der Fleischer-Fachgeschäfte zu einer Optimierung des Personaleinsatzes und auch zur Schließung von Filialen geführt.

Das Netz der Filialen im Fleischerhandwerk ist 2019 weiter gestrafft worden. Im Jahresverlauf sind 447 neue Filialen eröffnet worden, 866 Filialen wurden geschlossen. Die starke Fluktuation spiegelt die hohe Dynamik auf diesem Vertriebsweg wider. Im Verlauf des Jahres 2018 wurden noch 442 Filialen weniger gezählt, im letzten Jahr waren es 419 weniger. Mit den Schließungen und der Konzentration auf die attraktiven Standorte ist meist auch eine wirtschaftlichere Reorganisation der Betriebe verbunden.

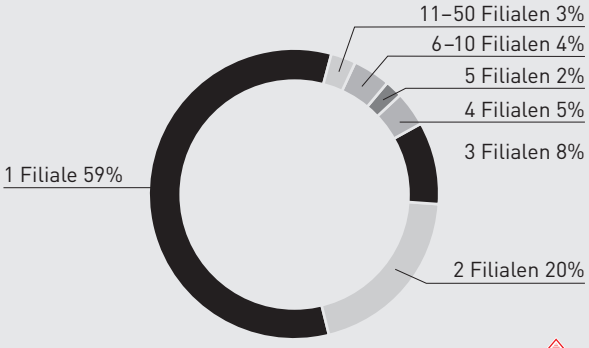
Bundesweit wurden 2019 am Jahresende 7.331 fleischerhandwerkliche Filialen ermittelt. Die Verringerung des Gesamtbestandes konzentriert sich überwiegend auf die erste Jahreshälfte. Im letzten Jahrzehnt hatte noch der Anstieg der Zahl an Filialen dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend im Fleischerhandwerk zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz zu straffen und zu optimieren. Regional betrachtet war 2019 die Anzahl der Filialen am stärksten rückläufig in Bayern mit 115, Nordrhein-Westfalen mit 50 und Thüringen mit 49.

JEDER VIERTE BETRIEB HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2019 hatten 2.932 fleischerhandwerkliche Betriebe mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde. Damit war weiterhin gut jeder vierte Betrieb filialisiert. Vor allem bei den Betrieben, die bereits über mehrere Filialen verfügten, ist das Netz weitmaschiger geworden.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

11.671 Unternehmen, Anteil 25,1%
2.932 Unternehmen mit Filialen



DFV 2020

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2019

Unternehmen mit Filialen: 2.932		Anteil an 11.671 Unternehmen: 25,1%	
1	Filiale	1.716	14,7%
2	Filialen	573	4,9%
3	Filialen	238	2,0%
4	Filialen	132	1,1%
5	Filialen	59	0,5%
6–10	Filialen	130	1,1%
11–50	Filialen	78	0,7%
51–100	Filialen	4	0,03%
Über 100	Filialen	2	0,02%

Die Zahl der Betriebe mit nur einer Filiale hat im letzten Jahr dagegen lediglich um 29 auf 1.716 abgenommen und ist im Vergleich relativ konstant geblieben.

Die fleischerhandwerklichen Großfilialisten arbeiten entweder ausschließlich oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast ausschließlich auf Franchisebasis. Für nicht wenige Franchisenehmer ist dieses Modell das Sprungbrett in die eigenständige Existenz. Entsprechend sind 64 ehemalige Filialen 2019 als eigenständige fleischerhandwerkliche Unternehmen neu gegründet worden, 2018 waren dies noch 91 und 2017 sogar noch 105.

Die Tendenz zur Ausgründung fleischerhandwerklicher Filialen zu eigenständigen Betrieben hat sich mit dem stetig sinkenden Bestand an Betrieben und Filialen im Zeitablauf deutlich abgeschwächt. Wie bei den Betriebsübernahmen schreckt auch bei der Ausgründung von Filialen das als unternehmerfeindlich empfundene Klima und die bürokratischen Hürden von dem Schritt in die Selbstständigkeit ab.

2019 hatten 78 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen 11 und 50 Filialen, das waren zwei Unternehmen weniger als ein Jahr zuvor. Über 50 bis unter 100 Filialen wurden noch bei 4 Unternehmen des Fleischerhandwerks ermittelt und über 100 Filialen hatten, wie schon in den letzten Jahren, 2 Unternehmen in ihrem Bestand.

5.000 MOBILE VERKAUFSSTELLEN

Die mobilen Verkaufsstellen der Betriebe im Fleischerhandwerk sind langfristig eine stabile Größe. Zu den stationären Stammgeschäften und Filialen kommen im Fleischerhandwerk noch die mobilen Verkaufsstellen hinzu. Bundesweit waren im letzten Jahr weiterhin rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge des Fleischerhandwerks im Einsatz, davon etwa 4.000 auf Wochenmärkten und rund 1.000 waren im Fahrverkauf unterwegs. Mobile Verkaufsstellen werden in der Regel an mehreren Wochentagen auf verschiedenen Märkten oder auf wechselnden Routen eingesetzt.

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

Auf den Wochenmärkten findet auf der Grundlage der fest vergebenen Standplätze ein langsamer aber stetiger Austausch unter den handwerklichen Betreibern statt. Ein Wechsel ist meist mit einem neuen individuellen Warenangebot und der optischen Aufwertung der Verkaufseinrichtung verbunden. Neuere Angebotsformen wie Food-Trucks oder Burger-Stationen erweitern seit einigen Jahren das klassische Wochenmarktangebot. Nachfolge- und Personalprobleme stellen sich im mobilen Verkauf genauso, wie im Fleischerhandwerk insgesamt.

Der Fahrverkauf durch mobile Einkaufseinrichtungen des Fleischerhandwerks auf festgelegten Routen und zu festgelegten Zeiten hat in vielen Regionen Tradition, tritt vom Volumen her aber insgesamt auf der Stelle. Trotz fortschreitender Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen im ländlichen Raum, der Überalterung und zunehmenden Immobilität der dort lebenden Menschen ist aktuell in diesem Bereich kein Wachstum zu erkennen. Künftig wird darin aber ein großes Potenzial gesehen.

Die Corona-Krise hat dem Fahrverkauf im ersten Halbjahr 2020 Auftrieb gegeben, insbesondere wenn er während des Lockdowns mit der Lieferung von Vorbestellungen oder Auslieferungen verbunden war. Beim Marktverkauf zeigt sich ein geteiltes Bild. Zu Beginn der Corona-Pandemie waren Wochenmärkte zwar nicht generell verboten, jedoch umstritten. Sie wurden vielerorts räumlich umorganisiert, um die Abstandsregeln zu gewährleisten, auswärtige Kunden, die mit dem Marktbesuch noch weitere Einkäufe verbunden haben, blieben aufgrund des andauernden Lockdowns im nicht systemrelevanten Einzelhandel weg. Nach anfänglicher Unsicherheit bezüglich Kontaktbeschränkungen, Maskenpflicht und Abstandsregelungen war auf Wochenmärkten ein deutlich steigender Zustrom zu verzeichnen.

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2009 BIS 2019

Jahr	Betriebe	Beschäftigte Insgesamt	Beschäftigte je Betrieb	Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR je Betrieb	Umsatz in EUR je Beschäftigten
2009	15.770	151.300	9,6	15.740	998.098	104.032
2010	15.496	148.750	9,6	15.981	1.031.298	107.435
2011	14.969	146.260	9,8	16.444	1.098.567	112.433
2012	14.372	145.700	10,1	16.412	1.141.943	112.624
2013	13.931	143.500	10,3	16.428	1.178.092	114.481
2014	13.559	143.100	10,6	16.313	1.203.112	114.021
2015	13.158	143.100	10,9	16.198	1.231.038	113.194
2016	12.797	142.400	11,1	16.279	1.272.095	114.319
2017	12.360	141.300	11,4	17.044	1.378.964	120.623
2018	11.917	139.750	11,7	16.891	1.417.389	120.866
2019	**11.671**	**137.100**	**11,7**	**17.448**	**1.494.988**	**127.265**

UMSATZ IM FLEISCHERHANDWERK STIEG 2019 UM 3,3 PROZENT

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr trotz weniger Betrieben und Filialen und einer schwächeren Konsumnachfrage nach Fleisch und Wurstwaren wieder deutlich angestiegen. Nach einem kräftigen Umsatzplus 2017 von 4,7 Prozent und einem leichten Rückgang 2018 um -0,9 Prozent meldet das Statistische Bundesamt für das Fleischerhandwerk 2019 einen erneuten Anstieg um 3,3 Prozent.

Die Umsatzsteigerung geht zum Teil auf die im Jahresverlauf um 3,1 Prozent erhöhten Verbraucherpreise für Fleisch und Fleischerzeugnisse zurück. Doch auch unter Berücksichtigung der Preiseffekte bleibt für das Fleischerhandwerk als Ganzes ein reales Umsatzplus festzuhalten. Vor dem Hintergrund des weiter rückläufigen Betriebsbestandes bedeutet dies eine nochmal gestiegene Auslastung der am Markt präsenten Fachbetriebe des Handwerks.

Zu Jahresbeginn startete das Fleischerhandwerk mit einem vergleichsweise schwachen ersten Quartal, was auf das frühe Osterfest und den zeitigen Beginn der Grillsaison im gleichen Vorjahreszeitraum zurückzuführen war. Im weiteren Verlauf hoben sich die Umsätze zunehmend von den Vorjahreswerten ab, von einem Plus von 2,7 Prozent im zweiten, 5,8 Prozent im dritten und 7,1 Prozent im vierten Quartal. Mitbeeinflusst wurde der Umsatzverlauf von der Preisentwicklung für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die in der Tendenz bis Jahresende ebenfalls aufwärtsgerichtet war.

Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland 2019 einen Gesamtumsatz von rund 17,448 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 600 Millionen Euro übertroffen, nachdem er 2018 noch um rund 150 Millionen Euro verfehlt worden war. Vom Gesamtumsatz des Fleischerhandwerks entfielen zuletzt rund 14,83 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbstproduzierten Fleischerzeugnissen und 2,62 Milliarden Euro auf den Absatz von zugekauften Handelswaren.

Der Umsatzschwerpunkt lag weiterhin beim Thekenverkauf in den Stammgeschäften und Filialen, mit deutlichem Abstand gefolgt vom Partyservice und Catering, dem Liefergeschäft mit Großverbrauchern und dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Imbiss.

BESCHÄFTIGUNGSSITUATION STARK ANGESPANNT

Die seit einigen Jahren angespannte Personalsituation vieler handwerklicher Fleischereien hielt 2019 an. Das größte Problem der Branche blieb der Mangel an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern generell, insbesondere an qualifizierten Fachkräften in Verkauf und Produktion und an Auszubildenden.

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im letzten Jahr nochmals gesunken. Insgesamt waren im Fleischerhandwerk 2019 im Jahresdurchschnitt 137.100 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und

Auszubildenden. Das waren knapp 2.650 oder 1,9 Prozent weniger als im Vorjahr. Anders als in den Vorjahren ging 2019 nur noch ein geringer Teil davon zurück auf den im letzten Jahr nochmals gesunkenen Bestand an Auszubildenden.

Die Beschäftigung im Fleischerhandwerk nimmt langfristig ab. Die Abnahme steht in direktem Zusammenhang mit der gesunkenen Zahl der fleischerhandwerklichen Betriebe und Filialen. Die Anzahl der Beschäftigten ist im letzten Jahrzehnt um rund 14.000 zurückgegangen, das entspricht dem Wegfall etwa jedes zehnten Arbeits- oder Ausbildungsplatzes.

Die Beschäftigung je Betrieb hat auch im letzten Jahr weiter, allerdings nur sehr geringfügig zugenommen. Im Durchschnitt waren 11,7 Personen je Betrieb tätig. Offensichtlich ist es den am Markt aktiven Betrieben kaum gelungen, zusätzliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu gewinnen. Das Hauptpotenzial für qualifiziertes Personal ist auf dem hart umkämpften Arbeits- und Ausbildungsmarkt die Übernahme von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der im letzten Jahr eingestellten Fleischereibetriebe.

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

Grundsätzlich sind die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Arbeitswelt in Familienbetrieben. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig für die Kundenbindung. In der Produktion sorgen langjährige Mitarbeiter für reibungslose Betriebsabläufe und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau. Im Verkauf sind rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Zuletzt beruhte im Fleischerhandwerk, wie auch im gesamten Lebensmittelhandwerk, jedes fünfte Arbeitsverhältnis auf geringfügiger Beschäftigungsbasis. Der Anteil lag damit etwa doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt von 10,3 Prozent oder in den meisten anderen Wirtschaftsbereichen.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH 59,5 KILOGRAMM

Der in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischverbrauch ist eine rein statistische Größe, welche die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung stehende Fleischmenge, ausgedrückt in Schlachtgewicht, beschreibt.

Tatsächlich für den menschlichen Verzehr verfügbar sind jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten entweder nicht verzehrgeeignet sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus wird ein erheblicher Teil der zum menschlichen Verzehr verfügbaren Menge an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die industrielle Tierfertignahrungsproduktion.

Die größte Unsicherheit bei der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs besteht bei Lebensmitteln generell, und so auch bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, hinsichtlich derjenigen Mengen, die zwar zum menschlichen Verzehr zur Verfügung gestellt werden, aber wegen Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Lebensmittelregalen aussortiert werden oder bei den Haushalten in den Abfall gelangen. Die diesbezügliche Diskussion über Lebensmittelverschwendung hat dazu geführt, dass die bisherige Berechnung der Verzehrmenge von Fleisch überprüft wird.

Die effektiv der Bevölkerung in Deutschland zum Verzehr bereitgestellte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4,944 Millionen Tonnen. Pro Kopf der gewachsenen Gesamtbevölkerung bedeutete dies 95,5 Kilogramm im Durchschnitt und damit rund 500 Gramm weniger als 2018.

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2019

(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	1.175	514	479	1.211	14,6	10,0	97
Schweinefleisch	4.721	1.659	2.450	3.930	47,3	34,1	120
Schaf- und Ziegenfleisch	30	57	8	79	0,9	0,6	38
Pferdefleisch	2	2	2	2	0,0	0,0	84
Innereien	536	149	635	50	0,6	0,2	1.082
Geflügel	1.833	1.170	1.072	1.932	23,3	13,8	95
Sonstiges Fleisch	54	57	16	94	1,1	0,8	57
Fleisch insgesamt	**8.352**	**3.607**	**4.661**	**7.297**	**87,8**	**59,5**	**114**

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

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

WENIGER SCHWEINEFLEISCH VERZEHRT

Beim Verzehr an einzelnen Fleischarten gab es auch im letzten Jahr einen Trend zu weniger Schweinefleisch. Der Verzehr an Rind- und Kalbfleisch stieg demgegenüber wieder leicht an, der Verzehr an Geflügelfleisch, das Wachstumssegment der Vergangenheit, blieb behauptet.

Der Pro-Kopf-Verzehr an Schweinefleisch ging trotz gewachsener Bevölkerungszahl seit seinem Höchststand von 40,1 Kilogramm im Jahr 2011 kontinuierlich zurück. Mit 34,1 Kilogramm wurden im letzten Jahr damit 6 Kilogramm im Durchschnitt weniger verzehrt als zu Beginn des Jahrzehnts. Einerseits sind Teilstücke vom Schwein die am stärksten zu Niedrigpreisen beworbenen Fleischprodukte im Lebensmitteleinzelhandel, auf der anderen Seite steht die Erzeugung von Schweinefleisch anhaltend in der Kritik der Umwelt-, Klima- und Tierschutzdiskussion.

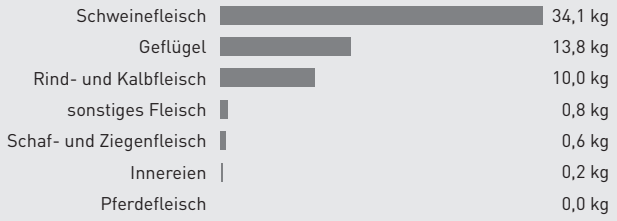
Das Bevölkerungswachstum durch Zuwanderung bringt ebenfalls keine Impulse für einen wieder ansteigenden Schweinefleischverzehr. Dass Schweinefleisch der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von Fleischwaren und Wurst ist, hat für den Durchschnittsverzehr an dieser Fleischart eine stabilisierende Wirkung.

Der Pro-Kopf-Verzehr an Rind- und Kalbfleisch pendelte zuletzt um die 10 Kilogramm-Marke, hat aber seit Beginn des Jahrzehnts um rund 1 Kilogramm zugenommen. Im letzten Jahr wurden pro Kopf der Bevölkerung wieder 10 Kilogramm Rind- und Kalbfleisch verzehrt, das waren 100 Gramm mehr als 2018.

Der Verzehr an Geflügelfleisch hat in den letzten beiden Jahrzehnten zugenommen und Rind- und Kalbfleisch den Rang als zweitbedeutendste Fleischart abgelaufen. Der in der Ernährungsdiskussion vermittelte Eindruck, dass weißes Fleisch magerer und gesünder sei, hat den Trend forciert. Bei zuletzt 38,8 Kilogramm pro Kopf und Jahr stagnierte der Durchschnittsverzehr.

FLEISCHVERZEHR 2019

pro Kopf der Bevölkerung: 59,5 kg



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

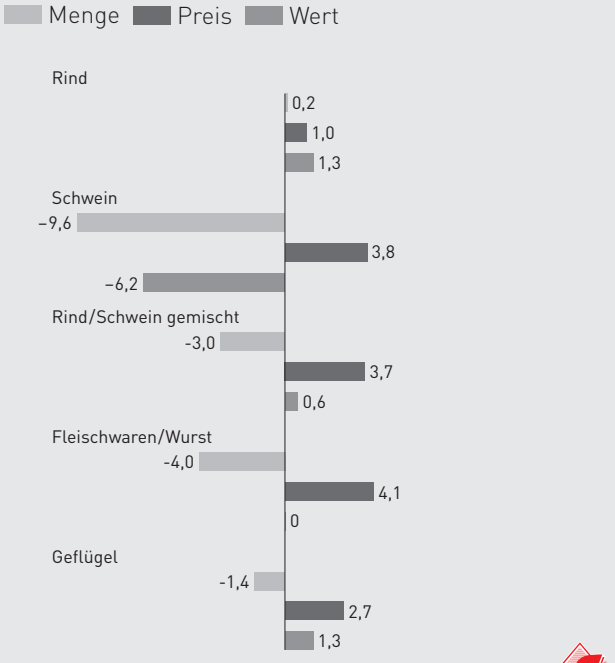
DFV 2020

FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM

	1950	1975	2000	2010	2015	2017	2018	2019
Rindfleisch und Kalbfleisch	9,0	15,3	9,6	8,8	9,5	10,0	9,9	10,0
Schweinefleisch	13,9	31,9	39,1	39,5	37,9	36,1	35,7	34,1
Schaffleisch	0,4	0,4	0,8	0,6	0,6	0,6	0,7	0,6
Hauptfleischarten	**23,3**	**47,6**	**49,5**	**48,9**	**48,0**	**46,7**	**46,3**	**44,7**
Pferdefleisch	0,6	0,1	–	–	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
Geflügelfleisch	0,7	9,6	9,5	11,1	12,0	12,4	13,8	13,8
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9	0,8	0,8	0,8
Fleisch insgesamt	**26,2**	**55,8**	**61,0**	**61,3**	**61,0**	**60,0**	**61,0**	**59,5**

DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2019

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV

DFV 2020

Der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch hielt sich mit 600 Gramm knapp auf dem Niveau des Vorjahres und damit auch in dem Umfang der letzten Jahre. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild, blieb mit 800 Gramm konstant. Pferdefleisch lag mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von etwa 24 Gramm auch 2019 unter der Rundungsgrenze.

Trotz des erneuten deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 34,1 Kilogramm Durchschnittsverzehr auch im letzten Jahr die mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügel und Rind- und Kalbfleisch.

Knapp 60 Prozent des Durchschnittsverzehrs konzentrierten sich erneut auf Schweinefleisch, das beim Frischfleischverzehr weiterhin die zentrale Rolle spielt und zugleich wichtigster Rohstoff für Herstellung von Fleischerzeugnissen ist.

MARKT FÜR BIO-RINDFLEISCH WÄCHST

Der Verzehr von Bio-Fleisch blieb auch 2019 mit einem Anteil von rund 2 Prozent am Gesamtverzehr überschaubar, zeigte aber insgesamt eine ansteigende Tendenz. Das erneute Wachstum ging weiterhin aus von einem vergleichsweise niedrigen Niveau.

Das dynamischste Wachstum des Bio-Segments war bei Bio-Rindfleisch zu beobachten. Es steht in direktem Zusammenhang mit der Listung von Hackfleisch und vorverpackter Bio-Ware im Lebensmitteleinzelhandel. Am gesamten Bio-Fleischmarkt hatte Hackfleisch, darunter auch vom Schwein oder vom Rind und Schwein gemischt, einen Anteil von mehr als 60 Prozent.

Der Bio-Markt für Schweinefleisch entwickelt sich im Vergleich zu dem entsprechenden Markt für Rindfleisch eher träge. Knapp ein Viertel des Bio-Schweinefleisches kam aus den Nachbarländern, vor allen aus den beiden Ländern Niederlande und Dänemark.

LANGFRISTIG SINKENDER FLEISCHVERZEHR

Im langfristigen Vergleich sinkt der Fleischverzehr. Den Prognosen zufolge wird sich dieser Trend in Deutschland und in den hochentwickelten Volkswirtschaften Zentraleuropas in den nächsten Jahren und Jahrzehnten fortsetzen.

In Deutschland entspricht die 2019 pro Kopf verzehrte Fleischmenge etwa dem 2006 ermittelten Wert. Mit zwischenzeitlichen Schwankungen geht der Durchschnittsverzehr langsam, aber stetig zurück. Der höchste Verzehrwert wurde 2011 mit 62,8 Kilogramm ermittelt, auf lange Sicht ist aber schon seit Mitte der 90-ziger Jahre ein kontinuierlicher Rückgang zu beobachten.

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN 29,4 KILOGRAMM

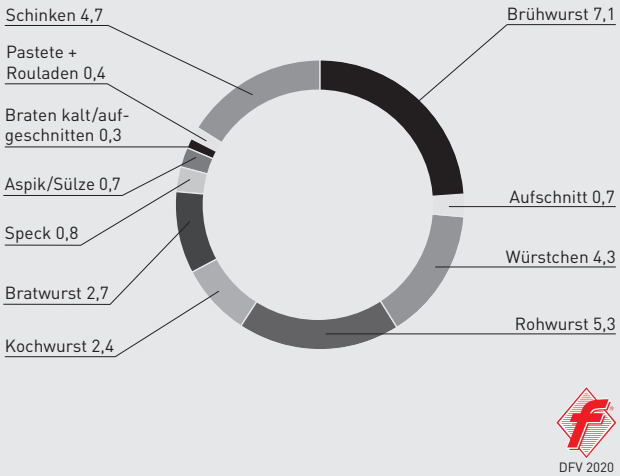
Mit dem Fleischverzehr insgesamt ist 2019 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, insgesamt leicht gesunken. Die deutschen Privathaushalte haben zwar auch weniger Fleisch und Fleischerzeugnisse eingekauft als im Vorjahr. Das Verbraucherpanel der Gesellschaft für Konsumforschung in Nürnberg, GfK, weist für die Haushaltsnachfrage nach diesen Produkten aber eine weniger rückläufige Entwicklung aus als der Nachfrage nach Fleisch.

Die Struktur des Gesamtverzehrs dürfte sich dementsprechend weiter zugunsten von Fleischverarbeitungsprodukten verschoben haben.

Von der insgesamt zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge ging nach den Berechnungen des Deutschen Fleischer-Verbandes knapp die Hälfte in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Zusammen genommen entfielen danach im letzten Jahr 2,447 Millionen Tonnen auf Fleischerzeugnisse, das entspricht pro Kopf der Bevölkerung 29,4 Kilogramm im Durchschnitt.

PRO-KOPF-VERZEHR 2019 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 29,4 kg



DEUTSCHLAND BIETET GRÖSSTE WURSTVIELFALT

In Deutschland gibt es mit regionalen Schwerpunkten über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeugnisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Entsprechend den Verbraucherwünschen kommen ständig neue Kreationen und Abgabeformen hinzu. Die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt sind die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen und regionalen Spezialitäten.

Es gibt in Deutschland viele Regionen mit den dort typischen Fleischerzeugnissen. In den einzelnen Landstrichen besteht eine starke emotionale Bindung der Bevölkerung zu ihren traditionellen Produkten. Diese Fleisch- und Wurstspezialitäten sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt und imageprägend für die Region. Beispiele sind der Schwarzwälder Schinken, das Frankfurter Würstchen, der Pfälzer Saumagen oder die oberhessische Ahle Worscht. Fast jede Region in Deutschland hat ihre traditionellen Originale, die bei der dortigen Bevölkerung, Kennern oder Wurstliebhabern oft Kultstatus besitzen. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katenschinken, sind als geographische Herkunftsangabe geschützt.

BRÜHWÜRSTE FÜHREN BELIEBTHEITSSKALA AN

Unterstellt man, dass die Vorlieben für bestimmte Würste oder Fleischerzeugnisse und der gesamte Wurstverzehr der Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte für den häuslichen Verzehr in Deutschland entsprechen, dann stehen traditionell die Brühwurste an der Spitze der Beliebtheitsskala. Von den 29,4 Kilogramm des gesamten Wurst- und Fleischwarenverzehrs entfielen im letzten Jahr 7,1 Kilogramm auf Brühwürste. Die beliebtesten Sorten sind die Fleischwurst oder Lyoner, gefolgt von Sorten wie Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken und Fleisch- oder Leberkäs. Regional betrachtet, ist der Verzehr an Brühwurst am höchsten in Süddeutschland.

Technologisch gesehen zählen zur Brühwurst auch die Würstchen. Rechnet man den Verzehr von Frankfurtern, Wienern, Rinds- oder Bockwürstchen noch hinzu, dann konzentrierte sich auch 2019 über ein Drittel des deutschen Wurst- und Fleischwarenverzehrs allein auf die Brühwurst. Eine derart hohe Präferenz für die Brühwurst ist einmalig in Europa.

Der zweithöchste Pro-Kopf-Verzehr war mit 5,3 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Salami oder Mettwurst festzustellen, gefolgt von Schinken mit 4,7 Kilogramm.

Nach Angaben der Agrarmarkt Informationsgesellschaft, AMI, war die Salami auch im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Haushaltseinkäufen, kurz danach kommt der Kochschinken, gefolgt von der Fleischwurst, dem rohen Schinken und der Leberwurst. An der Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich 2019 nichts geändert, allerdings wurde auch von den Spitzenreitern allesamt etwas weniger verzehrt.

Der Schinkenverzehr verteilt sich zu 2,5 Kilogramm auf gekochten und zu 2,2 Kilogramm auf rohen Schinken. Nicht zuletzt aufgrund des Preisgefälles zu rohem Schinken und den vielfältigeren Verwendungsmöglichkeiten in der Küche wird der Kochschinken etwas stärker nachgefragt.

Auf Würstchen entfielen im letzten Jahr 4,3 Kilogramm und auf Bratwürste, die auch 2019 beliebtester Grillartikel gewesen sind, 2,7 Kilogramm des Verzehrs von Fleischerzeugnissen. Bei einem Produktgewicht von 80 Gramm hat damit jeder

Corona – was bleibt hängen

Corona hat das Einkaufsverhalten verändert. Die Frage ist, wie nachhaltig das ist und was davon hängen bleibt. Fleischerhandwerk hat als Ganzes – bis jetzt – die Krise dank Systemrelevanz mit einem blauen Auge überstanden. Einzelbetrieblich reicht das Spektrum von starkem Wachstum im Thekenverkauf bis hin zu Totalausfall beim Catering und stationärem Imbiss. In der Summe dürfte sich die Leistung knapp auf Vorjahresniveau bewegen.

Die Phasen mit Lockdown und Shutdown, dem monatelangen Wegfall der Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben und öffentlichen Einrichtungen und Homeoffice haben das Einkaufsverhalten geprägt. Kochen war wieder angesagt und der lokale Einkauf hat dem Fleischerhandwerk höhere Ladenumsätze und neue Kunden gebracht. Die Wertschätzung handwerklicher Fleischereien und ihrer Mitarbeiter im Bedienungsverkauf hat deutlich zugenommen. Die Achillesferse der Betriebe blieb der anhaltende Mangel an Mitarbeitern und Auszubildenden.

Das geänderte Einkaufsverhalten ist aber nur eine Verschiebung der Nachfrage und kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Fleischkonsum insgesamt sinkt. Fleisch wird weniger oft und in kleineren Mengen eingekauft. Dazu ist Fleisch teurer geworden, Kaufkrafteinbußen durch Kurzarbeit und Arbeitsplatzverlust verstärken den Trend. Die Rolle von Fleischersatzprodukten ist zu vernachlässigen, viel wichtiger sind Tierwohl, Ökologie und Transparenz.

Die Ereignisse in der Schlacht- und Fleischindustrie haben das Bewusstsein für die Anfälligkeit zentralisierter Erzeugungs- und Vermarktungssysteme geschärft. Der Fleischmarkt befindet sich im Umbruch und der China-Boom bei Schweinefleisch währt auch nicht ewig. Die Politik dreht an unterschiedlichen Stellschrauben, die Industrialisierung der Fleischwirtschaft zu bremsen. Das auf Effizienz und Kostenoptimierung ausgerichtete System aber bleibt. Es ist der Preis für die Massenversorgung mit billigem Fleisch.

Das aktuelle Klima für eine regionale, tierschutzgerechte und ökologisch verträgliche Erzeugung und Verarbeitung war noch nie besser. Überschaubare Wirtschaftskreisläufe und lokaler Einkauf stehen hoch im Kurs. Es wäre naiv zu glauben, man könne das Rad zurückdrehen, aber immerhin besteht die Chance, die wettbewerbsverzerrenden Benachteiligungen handwerklicher Fleischereien zu korrigieren und die noch vorhandenen, funktionierenden regionalen Strukturen zu unterstützen. Die Hoffnung ist berechtigt, dass sich ein Umdenken über Corona hinaus in tatsächlichem Konsumverhalten äußert.

Dipl.-Volkswirt Klaus Hühne, Geschäftsleitung Marktbeobachtung und Statistik

Bundesbürger im Durchschnitt pro Woche mindestens ein Würstchen verspeist oder alle vierzehn Tage eine Bratwurst.

NACHFRAGESTRUKTUREN LANGFRISTIG STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleischerzeugnissen auch langfristig nur wenig verändert. Die Vorlieben sind eindeutig und die Nachfragestrukturen größtenteils dauerhaft geprägt. Diese Feststellung beruht auf Analysen der AMI in Bonn auf der Grundlage der Aufzeichnungen von 13.000 Privathaushalten in Deutschland über ihre Einkäufe, die von der GfK ausgewertet werden.

Dementsprechend sind die auf Brüh- oder Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen der privaten Haushalte in den letzten beiden Jahrzehnten im Wesentlichen unverändert geblieben. Die Beliebtheit von Brühwürsten hat im letzten Jahr wieder leicht abgenommen, demgegenüber

EINKAUFSMENGEN PRIVATER HAUSHALTE AN FLEISCHWAREN UND WURST 2019

(Mengenanteil in %)

	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2018	2019
Brühwurst	24,7	22,3	23,3	23,1	24,1	24,2	24,6	24,2
Rohwurst	18,0	16,0	16,8	17,7	17,8	17,7	18,0	18,5
Kochwurst	10,4	11,1	10,5	9,2	8,9	9,0	8,1	8,2
Würstchen	12,4	13,2	13,8	13,1	14,0	13,6	14,4	14,3
Bratwurst	4,3	8,8	9,3	8,5	8,7	8,9	9,1	9,2
Schinken	12,9	12,3	13,4	16,5	16,6	16,2	16,2	16,0
Aufschnitt	8,4	7,8	5,2	3,5	2,8	3,0	2,5	2,5
Speck	4,1	3,8	3,0	3,1	2,3	2,5	2,5	2,6
Aspikwaren/Sülzen	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0	3,0	2,5	2,5
Braten	1,0	0,9	0,9	0,7	0,6	0,8	0,8	0,8
Fleischpasteten/Rouladen	0,8	0,9	0,9	1,6	1,2	1,1	1,3	1,2

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

konnten die Rohwürste weiter Boden gut machen. Auch Kochwürste sind etwas mehr nachgefragt worden. Nach dem extremen Hitzejahr 2018 wurde offensichtlich der Appetit auf diese zumeist deftigen Produkte wieder angeregt.

Verschiebungen der Nachfrage zeigen sich im Zeitablauf zu Schinken, Würstchen und Bratwurst. Langfristig in der Verbrauchergunst gesunken sind dagegen Kochwürste und Speck. Beim gemischten Aufschnitt war auf längere Sicht eine Verlagerung auf sortenreine Angebotsformen zu beobachten. welche direkt der jeweiligen Produktgruppe zugeordnet werden.

Die deutlichste längerfristige Veränderung ist bei der Bratwurst zu beobachten, deren Anteil an den Einkaufsmengen sich von 4,1 Prozent im Jahr 1985 auf 9,2 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat. Bei der Bratwurst dürfte der Außer-Haus-Verzehr die Haushaltseinkäufe noch bei weitem toppen. Nicht nur auf Volksfesten gegrillt, auch beim Imbiss oder in Kantinen nimmt die Bratwurst in der Zubereitung als Curry-Wurst eine Spitzenposition ein. Rostbratwurststände und -grills sind in Thüringen oder Nürnberg fester Bestandteil des Landschafts- oder Stadtbildes. Die Bratwürste haben in ihrer jeweiligen geografischen Heimat Kultstatus. Dies gilt für die traditionelle Rostbratwurst in Thüringen und dem Frankenland ebenso, wie für die Curry-Wurst in Berlin oder in rheinischen Großstädten.

Bei den übrigen Gruppen zeigen sich bei den Einkäufen der privaten Haushalte 2019 im Vorjahresvergleich nur leichte Veränderungen. Einem etwas höherem Anteil von Speck steht ein etwas geringerer Anteil der Einkaufsmengen von Fleischpasteten und Rouladen gegenüber.

TREND ZU VORVERPACKTEN FLEISCHERZEUGNISSEN GESTOPPT

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen ist 2019 zumindest vorerst gestoppt worden. Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland zwar erneut mehr als zwei Drittel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft, allerdings anteilig etwas weniger als im Vorjahr.

Weiter leicht abgenommen hat auch der Anteil der Konserven. Der Anteil loser Bedienungsware ist entgegen dem langfristigen Trend wieder angestiegen.

Die Haushaltsnachfrage nach Fleischwaren und Wurst hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert. Das Einkaufsverhalten steht in direktem Zusammenhang mit der Strukturentwicklung im Lebensmitteleinzelhandel und der ungebremsten Verbreitung von Discountern mit SB-Angeboten.

Im letzten Jahr hat der Einkauf von Fleischerzeugnissen in SB-Verpackungen um einen halben Prozentpunkt abgenommen und ist die Nachfrage nach losen Fleischerzeugnissen um gut

einen Prozentpunkt gestiegen. Dahinter steht die Verlagerung der Nachfrage vom Discount zu Supermärkten mit Bedientheke. Dennoch hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse im Bereich gemischter Aufschnitt. Relativ stark vertreten ist die lose Ware bei Kochwurst, Aspikwaren und Sülzen und vor allem bei gegartem Braten.

Würstchen waren lange Zeit eine Domäne der Konserven. Mittlerweile werden Würstchen dreimal so häufig in Folienverpackung eingekauft als in Dose oder Glas.

CORONA BEFLÜGELT WURSTNACHFRAGE

Die Corina-Krise hat den Einkäufen der privaten Haushalte von Fleischwaren und Wurst im ersten Halbjahr 2020 deutlichen Auftrieb gegeben. Der entscheidende Treiber dafür war allerdings der schwache Außer-Haus-Markt. Statt dem Verzehr in Betriebskantine, am Imbisstand oder in gastronomischen Betrieben wurde vermehrt für den häuslichen Verzehr eingekauft.

Mit der Lockerung der Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie findet nur langsam eine Rückkehr zum ursprünglichen Einkaufs- und Verzehrverhalten statt. Laut Statistischen Bundesamt war im Mai 2020 der Umsatz in der Gastronomie noch um mehr als die Hälfte niedriger als im Vorjahr.

Für den gesamten Verzehr von Fleischwaren und Wurst ist 2020 wie für den Fleischverzehr eher ein Rückgang zu erwarten. Die Schlachtvieh- und Fleischerzeugung in Deutschland haben abgenommen, demgegenüber haben sich die Verbraucherpreise für Fleisch und Fleischerzeugnisse erhöht. Im Juni übertrafen sie das vergleichbare Vorjahresniveau um 8,2 Prozent.

FLEISCHWAREN UND WURST NACH ABGABEFORMEN 2019

(in Prozent)

Einkaufsmengen privater Haushalte an Fleischwaren und Wurst	lose	vorverpackt	Konserven
Brühwurst	27,3	69,9	2,7
Rohwurst	23,4	76,2	0,3
Kochwurst	37,2	54,5	8,4
Würstchen	17,7	65,9	16,4
Bratwurst	26,2	73,7	0,2
Schinken	18,5	81,4	0,1
Aufschnitt	69,6	30,7	–
Speck	9,0	91,0	–
Aspikwaren/Sülzen	36,6	47,4	16,0
Braten	42,1	58,9	–
Fleischpasteten/Rouladen	20,8	77,8	1,4
Insgesamt	**25,7**	**69,8**	**4,4**

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

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2018	2019
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,5	25,7
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,9	69,8
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,5	4,4

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

Die Liste der Ursachen ist lang. Verantwortlich sind veränderte Verzehrgewohnheiten wie die Verlagerung des häuslichen Verzehrs auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Statt zu Hause wird in der Kantine gegessen, die Kinder werden in Kitas oder Ganztagsschulen verpflegt.

Eine weitere Ursache ist die demografische Veränderung der Bevölkerung. Der Anteil älterer und konsumschwächerer Menschen nimmt zu, ebenso der Anteil der Bevölkerung, der auf Schweinefleisch aus religiösen Gründen verzichtet und Verzicht auch nicht mit dem höheren Konsum anderer Fleischarten kompensiert.

Das Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein hat generell zugenommen und eine Ernährung mit weniger oder ohne Fleisch findet allgemeine gesellschaftliche Anerkennung. Speisen für Vegetarier und Veganer sind in öffentlichen Einrichtungen, Betriebskantinen und in der Gastronomie selbstverständlich geworden. Längst nicht mehr alle in den Haushalten lebenden Personen essen heute noch Fleisch.

Von wachsender Bedeutung sind Tierschutzaspekte bei der Fleischerzeugung, Umweltaspekte bei zentralisierter Tierhaltung sowie der Klimaschutzgedanke, der im Zusammenhang mit Schlachtvieherzeugung und künftiger Welternährung eine globale Dimension angenommen hat.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Mit seinem betriebswirtschaftlichen Beratungsangebot steht der DFV den Innungsmitgliedern mit einem umfassenden Leistungsspektrum an telefonischer und Vor-Ort-Beratung zur Verfügung. Die Inhalte der Beratungen richten sich an den Erfordernissen der Betriebe aus und verfolgen je nach Schwerpunkt folgende Ziele:

- Analyse der Betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA) zur Ermittlung von Einsparungs- und Optimierungspotentialen
- Unterstützung bei der Strukturierung oder Umstrukturierung von Betrieben
- Untersuchung der Warenströme zur Verbesserung des Materialeinsatzes
- Unterstützung bei der Standardisierung und Kalkulation von Produkten und Arbeitsabläufen
- Verbesserung der Filialrentabilität
- Unterstützung bei der Entscheidungsfindung für neue Absatzwege und Standorte
- Optimierung der Verkaufsleistung durch gezielte Verkaufschecks (Mysteryshopping)
- Einschätzung der eigenen Ertragslage im Vergleich zu Kollegen anhand der anonymisierten halbjährlich erscheinenden Umsatz-Kostenanalyse

Die telefonische Beratung dient der Erstkontaktaufnahme und der Klärung von Fragestellungen, die keine Beratung am Standort des Betriebes notwendig erscheinen lassen. In vielen Fällen ist es jedoch notwendig, den Betrieb persönlich zu besuchen. Steht eine Beratung vor Ort an, werden bereits im Vorfeld systematisch alle Daten erfasst, die Auskunft über die wirtschaftliche Lage des Betriebes und mögliche Verbesserungspotentiale bieten.

Schwerpunkte der Beratungen lagen im Berichtszeitraum insbesondere in folgenden Bereichen:

- Kalkulation und Plausibilitätsprüfung des Materialeinsatzes, insbesondere für die heiße Theke, den Partyservice und die Produktion von Konserven
- Verbesserung der Kassenführung zur Verringerung von unentdecktem Schwund
- Optimierung der Arbeitsorganisation zur Entlastung des Unternehmers
- Steigerung von Umsatz und Ertrag, z. B. durch eine Veränderung der Sortimentsstruktur
- Unterstützung bei Betriebsprüfungen zur Abwehr unangebrachter Nachzahlungen
- Verbesserung der Personaleinsatzplanung mit dem Ziel, den Personaleinsatz besser auf den Umsatz abzustimmen und die Produktivität zu steigern

Die betriebswirtschaftliche Beratungsstelle kann auf ein umfangreiches und aktuelles Datenmaterial zugreifen, das dabei hilft, Chancen, Risiken und Verbesserungspotentiale bei den Betrieben zu identifizieren.

Oftmals wird eine betriebswirtschaftliche Beratung leider erst in Anspruch genommen, wenn eine Liquiditätskrise eingetreten oder kaum noch abwendbar ist. In diesem Fall ist es not-

Im Imbiss geht Ertrag verloren

Es zeigt sich in der Praxis immer wieder, dass Fleischereien mit ihrem Imbiss Geld verlieren. Oft ist der Imbiss schlecht organisiert, schlecht kalkuliert oder einfach nur vorhanden, damit man seine Abschnitte abschleusen kann. Das muss nicht so sein. Man kann durchaus Geld mit dem Imbiss verdienen. Hierzu ist es allerdings notwendig, dass ein tragfähiges Konzept vorhanden ist. Es muss Klarheit darüber herrschen, wie der Imbiss in den Gesamtbetrieb eingebunden werden soll.

Zentrale Fragen sind: Welche Produkte sollen angeboten werden, wie viel Umsatz ist mit diesen Produkten zu erwarten, wie hoch ist der Aufwand für die Herstellung und den Verkauf, wann sind die Stoßzeiten und wie viele Mitarbeiter werden genau benötigt, welche Utensilien und Geräte sind erforderlich, welches Wissen muss den Mitarbeitern vermittelt werden und vieles mehr. Auch muss beachtet werden, dass nicht nur das Material, sondern auch das Personal Kosten verursacht. Gerade im Imbiss ist der Personalaufwand oft höher als an der Fleisch- und Wurstthеke.

Der Erfolg des Imbisses hängt auch von der Fokussierung des Fleischers ab. Der Imbiss braucht Organisationstalent, gute Ideen bei der Auswahl der Speisen, Kontrolle bei der Ausgabe und ein aus Kosten-Nutzenaspekten durchdachtes Konzept, um rentabel betrieben werden zu können. Leider zeigt sich in der Praxis häufig, dass der Zustand der Produkte, insbesondere in der Heißtheke, nicht geprüft wird und viele Produkte verkocht und nicht mehr appetitlich sind, bevor sie verkauft werden können, da nicht verbrauchsgerecht vorbereitet wird.

Nur wer sich um seinen Imbiss kümmert, der kann Geld damit verdienen. Der Imbiss braucht mindestens die gleiche, wenn nicht sogar mehr Beachtung als das Thekengeschäft. Wer den Aufwand nicht betreiben will, der sollte in seiner Fleischerei keinen Imbiss betreiben. Im Zweifel empfiehlt es sich die Expertise eines Fachmannes einzuholen.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

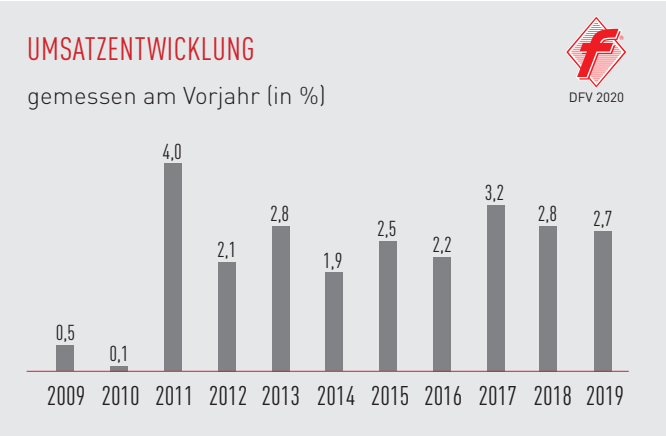
wendig, tragfähige Konzepte mit zielführender Liquiditätsplanung zu erarbeiten. Das hilft nicht nur dem Fleischer bei der Sanierung seines Betriebes, sondern dient auch als Grundlage für Gespräche mit Banken.

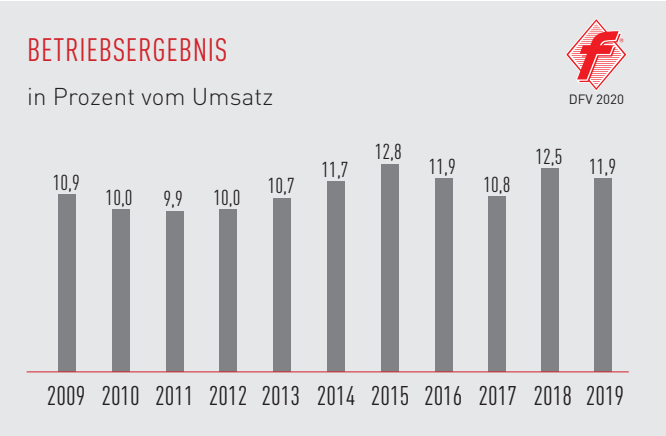
UMSATZ UND KOSTENANALYSE

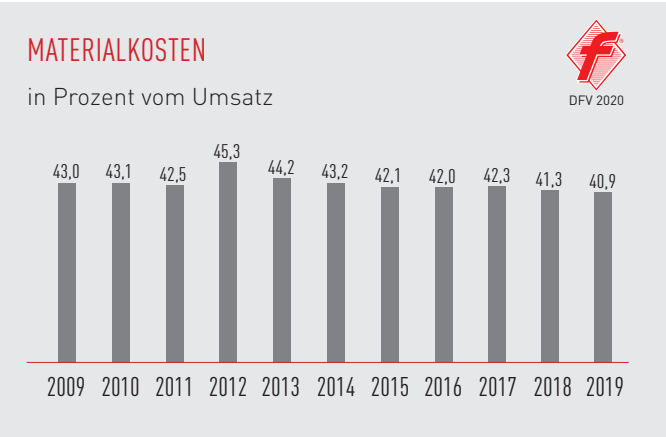
Ziel der Umsatz- und Kostenanalyse ist es, dem teilnehmenden Fleischer einen Anhaltspunkt für sein betriebliches Kostengefüge zu geben.

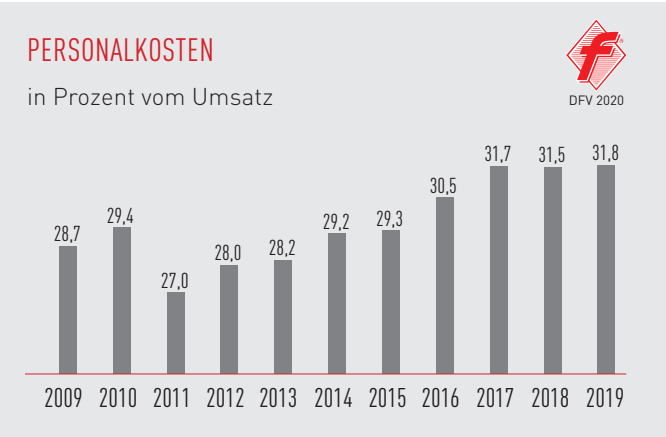
Der Aufwand für die Fleischer beschränkt sich dabei auf wenige Angaben in einem Fragebogen und die Einsendung der betriebswirtschaftlichen Auswertung des Halbjahres, bzw. des ganzen Jahres. Schwerpunkt der Analyse ist ein Soll-Ist-Vergleich jeder Kostenart. Dazu wird auf der Basis der betriebsindividuellen Struktur ein erreichbarer Soll-Wert ermittelt. Die tatsächlich angefallenen Kosten werden als Ist-Wert gegenübergestellt. Abweichungen in den Kostenarten werden übersichtlich mit einer Ampel bewertet. Grün bedeutet: „Alles in Ordnung“, rot signalisiert: „Akuter Handlungsbedarf“. Praxiserprobte Handlungsempfehlungen runden die Analyse ab. Die teilnehmenden Betriebe erhalten nach Abschluss der halbjährlichen und jährlichen Umsatz- und Kostenanalyse die Betriebskostenstatistik, in der alle teilnehmenden Betriebe mit ihren anteiligen Kostenarten nach ihrem Betriebsergebnis platziert sind.

Der DFV hat die Ergebnisse der Betriebskostenstatistiken der letzten 10 Jahre mit über 3.000 Umsatz- und Kostenanalysen zusammengefasst.









Insgesamt nimmt die Anzahl der Betriebe mit einem Jahresumsatz von unter 500.000 Euro ab. Gleichzeitig wächst die Teilnehmerzahl der Betriebe, die mehr als eine Mio. Euro erzielen. Für eine bessere Vergleichbarkeit wurde ab 2017 eine neue Umsatzgrößenklasse für Betriebe mit mehr als drei Mio. Euro Umsatz geschaffen. Auf Grund dieser Entwicklung eine methodische Anpassung der Gewichtung notwendig geworden.

Aus dem Zehnjahresvergleich der Betriebskostenstatistik lässt sich ein stetig positiver Trend in der Umsatzentwicklung der teilnehmenden Betriebe erkennen. Das Betriebsergebnis wird maßgeblich von den beiden großen Kostenblöcken Material- und Personalkosten beeinflusst.

Die Personalkosten entwickeln sich zum Kostentreiber in den Fleischereien. Sie haben sich seit 2011 um fast fünf Prozent erhöht. Ein hoher Krankenstand, der Fachkräftemangel und steigende Forderungen nach monetären Anreizen lassen auch für das Jahr 2021 keine sinkenden Personalkosten vermuten.

Die Materialkosten sind, verglichen mit dem Vorjahr, wieder leicht gesunken. Der verhältnismäßig geringe Materialkostenanteil ist in erster Linie auf die niedrigen Einkaufspreise für Schweinefleisch zurückzuführen. Eine Trendwende zeichnete sich jedoch bereits zum Ende des Jahres 2019 ab.

Das Betriebsergebnis 2019 bleibt leicht hinter dem Ergebnis des Jahres 2018 zurück, befindet sich jedoch im Jahresvergleich auf einem hohen Niveau. Steigende Personal- und Betriebskosten zehren vielfach am hart erarbeitenden Betriebsergebnis.

In den Umsatz- und Kostenanalysen für das erste Halbjahr 2020 werden sich die Auswirkungen der Corona-Krise zeigen. Da Fleischereien von der Bundesregierung als systemrelevant eingestuft wurden, konnte das Thekengeschäft ohne größere Einschränkungen fortgeführt werden, anders als das Imbiss- und Partyservicegeschäft, dass in vielen Fleischereien gänzlich eingebrochen ist.

Mehr Informationen hierzu erhalten Sie im passwortgeschützten Mitgliederbereich oder bei Martina Schreiner, Tel. 0 69 / 6 33 02-270, m.schreiner@fleischerhandwerk.de.

KASSENSICHERUNGSVERORDNUNG

Die im Zuge der Kassensicherungsverordnung eingeführten technischen Sicherungseinrichtungen (TSE) konnten wie erwartet nicht fristgerecht bis zum 01.01.2020 in den 3 Millionen Betrieben in Bargeldintensiven Gewerben in Deutschland eingebaut werden. Es gibt auch hinsichtlich der nicht-Beanstandungsregelung bis zum 30.09.2020 einen breiten Konsens, dass ein flächendeckender Einbau der TSE's bis zu diesem Zeitpunkt nicht möglich sein wird.

Durch unklare Spezifikationen und die Corona-Pandemie ist die Ausrüstung der Betriebe verzögert worden. Durch Zusammenarbeit von Landes-, Bundes- und Zentralverband konnte erreicht werden, dass die Bundesländer eigenständig Regelungen für einen reibungslosen Übergang gefunden haben. Abhängig vom Bundesland wird das Fehlen der TSE bis zum 31.03.2021 nicht beanstandet. Voraussetzung ist in den meisten Ländern, dass die Nachrüstung bereits beim Händler bestellt wurde und ein Nachweis darüber vorhanden ist. Der DFV hat hierzu eine Übersicht der Regelungen der einzelnen Bundesländer für seine Mitglieder zur Verfügung gestellt.

Die TSE hat die Aufgabe, die Kassenvorgänge mit einer Signatur zu versehen, die eine Identifizierung des Vorgangs ermöglicht. Für eine Unveränderbarkeit werden die Kassenvorgänge nach der Signierung auf einem geschützten Datenträger für 10 Jahre gespeichert. Nachträglich können keine elektronischen Änderungen an den Daten mehr vorgenommen werden, ohne dass die Änderungen dokumentiert werden. Auf diese Weise möchte der Gesetzgeber verhindern, dass Kassendaten durch unsichtbare Softwareprogramme verändert und der Umsatz verkürzt wird.

Die Prämisse des Gesetzes, eine technik-offene Lösung zu gewährleisten, hindert ebenfalls bei der Einhaltung der Frist. Es war bereits im August 2020 absehbar, dass die erforder-

lichen Schutzprofile für die Anbieter eines Cloudservices nicht zeitnah zur Verfügung standen, sodass die Anbieter nicht in der Lage sein würden, ihre Dienste bis zum 30.09.2020 anzupassen. Auch diese Problematik ist hinlänglich durch den DFV und den ZDH im Rahmen von Politikergesprächen und im Briefverkehr thematisiert worden.

Auch im Fall der Kassensicherungsverordnung hat sich gezeigt, dass es erforderlich ist, auf die besonderen Strukturen im Fleischerhandwerk hinzuweisen. Damit konnte erreicht werden, dass in der Durchführungsverordnung zur Kassensicherungsverordnung die im Fleischerhandwerk übliche Verkaufspraxis des Durchbedienens beachtet wurde.

European Meat Forum 2019 im Europäischen Parlament

EUROPEAN MEAT FORUM (EMF) IM EUROPÄISCHEN PARLAMENT

Wichtiger Teil der politischen Interessenvertretung durch den IMV ist das alljährliche European Meat Forum (EMF), das im Europäischen Parlament durchgeführt wird. Beim 21. EMF im November diskutierten Europas Fleischer mit Brüsseler Entscheidungsträgern und Wissenschaftlern über die Stellung von Fleisch in einer sich ändernden Welt. IMV-Präsident Jean-Marie Oswald eröffnete vor insgesamt 150 Gästen das

Das neue Präsidium des IMV: Präsidentin Jacqueline Balzer (Frankreich), die Vizepräsidenten Anka Lorencz (Österreich), Ad Bergwerff (Niederlande) und Eckhart Neun (Deutschland), sowie Generalsekretär Martin Fuchs (es fehlt Vizepräsidentin Maria Sánchez Ruiz aus Spanien)

IMV: INTERNATIONAL ABGESTIMMTE INTERESSEN-VERTRETUNG

Im Internationalen Metzgermeister-Verband (IMV) sind die europäischen Landesverbände mittelständischer, handwerklicher Metzger- und Traiteurbetriebe zusammengeschlossen. Derzeit gehören dem IMV 16 Fachverbände aus den Ländern der Europäischen Union und der EFTA an. Die Geschäftsführung des IMV, das Generalsekretariat, wird vom Brüsseler Büro des DFV geleistet.

Forum und steckte das weite Themenfeld ab: Wieviel Fleischkonsum verträgt die Welt? Kann Fleischkonsum klimafreundlich sein? Gehört die Zukunft künstlichem Fleisch?

Professor Dr. Frédéric Leroy von der Universität Brüssel erläuterte, weshalb und wie Menschen Fleisch essen. Fleisch bedeute von je her Vitalität, Stärke und Gesundheit. In Vorzeiten wurde der Verzehr eines Tieres als ritueller Akt begriffen und diente der Kommunikation zwischen Mensch und Himmel. Erst seit den letzten Jahrzehnten findet ein Wandel statt: Heute bestehe viel Ängstlichkeit beim Thema Fleischverzehr, u. a. in Bezug auf die Gesundheit oder das Klima.

Auch Dr. Martin Scholten, Mitglied des Vorstandes der niederländischen Universität Wageningen, blickte in die Vorgeschichte: Menschen hätten schon immer tierische Produkte gemocht, allein wegen deren hoher Nährwerte. Effizienz sei

METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | GASTRONOMIE
100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT
LADENBAU DER EXTRAKLASSE!

WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE

Klares Votum für Brüssel

"Not nice to have, need to have", waren sich die Mitgliedsverbände des Internationalen Metzgermeister-Verbandes (IMV) anlässlich ihrer Generalversammlung im November 2019 in Brüssel einig, als es um die Frage der Zukunft der Interessenvertretung des Fleischerhandwerks in der Hauptstadt Europas ging. Die Zusage, alle Kraftanstrengungen zu unternehmen, die als erfolgreich bezeichnete Lobbyvertretung erhalten zu wollen, kam prompt. Auch die anschließenden nationalen Prüfungen der Verbände, den jeweiligen finanziellen Beitrag für den IMV ab 2021 zu verstärken, wurden noch vor Jahresfrist positiv beschieden.

Auf Basis des ab 2021 zur Verfügung stehenden Budgets analysierte das neu gewählte IMV-Präsidium auf seiner konstituierenden Sitzung Anfang Februar 2020 in Brüssel die verschiedensten Handlungsoptionen. Im Frühjahr 2020 erteilten die IMV Mitgliedsverbände – coronabedingt im schriftlichen Beschlussverfahren – ihre künftigen Finanzzusagen im Wesentlichen für zunächst 5 Jahre. Damit ist ein nahtloses Vertreten fleischerhandwerklicher Interessen gegenüber den EU-Institutionen auch nach 30jähriger Brüssel-Präsenz weiterhin gewährleistet.

Dass europäische Themen mit fleischerhandwerklicher Betroffenheit auch auf lange Sicht nicht ausgehen werden, ist ebenfalls sicher: Herausforderungen als Folge der kontinuierlich zunehmenden Weltbevölkerung (Welternährung, begrenzte Ressourcen, Nachhaltigkeit, ...), des Klimawandels (CO_2-Fußabdruck, Lebensmittelkennzeichnung, ...) oder das vermehrte Stellen von Grundsatzfragen in den Gesellschaften zum Tierwohl und zum Fleischverzehr werden die Lobbyaktivitäten des Fleischerhandwerks intensiv weiter befeuern. Dabei wird das Fleischerhandwerk auch weiterhin von einem ausgezeichneten Netzwerk in Brüssel profitieren!

Rechtsanwältin Kirsten Diessner, Leiterin der EU-Vertretung des DFV in Brüssel

der Antrieb in der Natur. So konnten beispielsweise Wiederkäuer Biomasse verzehren, die der Mensch nicht verwerten konnte. Der Mensch wiederum konnte von tierischen Produkten profitieren.

Scholten zeigte sich überzeugt, dass in einem natürlichen Kreislauf alles genutzt wird, und dass es keine natürliche Ernährung ohne Tiere geben wird. Auch müsse der Tierbestand nicht reduziert werden, um den Planeten zu retten. Vielmehr müsse ein geringerer Ressourceneinsatz praktiziert werden. Derzeit ginge ein Drittel der vorhandenen Biomasse ungenutzt verloren. Scholten kritisierte, dass Fleisch zu einem zu niedrigen Preis angeboten werde, nicht zuletzt im Vergleich zu Fleischersatz, der äusserst hochpreisig vermarktet wird.

Die Schirmherrin des EMF, die Europaabgeordnete Dr. Anne Sander, betonte, dass sich die Menschheit den Themen Welternährung und Klimawandel stellen müsse. Schon im Jahr 2050 werde die Weltbevölkerung auf zehn Milliarden Menschen angewachsen sein. Das bedeute, dass die Erträge von Zuchtbetrieben deutlich zu steigern sind. Gleichzeitig müsse der Kohlenstoffausstoß reduziert werden.

Die Europaabgeordnete Sarah Wiener traf eine einfache wie klare Aussage: Die Kuh ist kein Klimakiller. Gerade nachhaltiges, artgerechtes Weidemanagement sei ein Teil der Lösung, denn es binde CO_2. Nicht Fleisch, sondern das Leid von Tieren müsse abgeschafft werden. Die Gesellschaft müsse sich entscheiden, welche Art der Landwirtschaft sie fördern wolle.

Auf die Abschlussfrage der Moderatorin, Renate Kühlcke, Chefredakteurin der Fleischwirtschaft, in welche Richtung die Landwirtschaft gehen solle, antwortete Scholten: Es müsse in Kreisläufen gedacht werden. Und gerade das Tier sei für Kreislauf-Landwirtschaft prädestiniert.

IMV-GENERALVERSAMMLUNG IN BRÜSSEL, 7. NOVEMBER 2019

In der Generalversammlung des IMV wurde erstmals eine Frau an die Spitze des IMV-Präsidiums gewählt. Das neue IMV Präsidium, dessen 4-jährige Legislaturperiode am 1. Januar 2020 begonnen hat, setzt sich zusammen aus:

Jacqueline Balzer (Frankreich)	Präsidentin
Anka Lorencz (Österreich)	Vizepräsidentin
Maria Sánchez Ruiz (Spanien)	Vizepräsidentin
Ad Bergwerff (Niederlande)	Vizepräsident
Eckhart Neun (Deutschland)	Vizepräsident und Schatzmeister

Wichtige Sachthemen wurden unter den Delegierten intensiv ausgetauscht: Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3, Auslobung „vegetarisch/vegan", Risikobewertung in der Lebensmittelkette, Herkunftskennzeichnung, amtliche Kontrolle und Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Thema war auch der Beschluss des DFV, das Brüsseler Büro Ende 2020 zu schließen. Da der IMV hiervon unmittelbar betroffen ist, nahm dieses Thema großen Raum ein. Um sofort eine breitere Finanzierung der internationalen Arbeit zu erreichen, beschlossen die Mitgliedsverbände, die jährliche Kostenbeteiligung am Büro in 2020 deutlich zu erhöhen.

Im Frühjahr 2020 haben die IMV-Mitgliedsverbände zudem deutlich höhere Jahresbeiträge zum IMV ab dem 1. Januar 2021 vereinbart. Die offiziellen Beschlüsse hierzu sollen im November 2020 erfolgen. Unter dieser Voraussetzung kann das Büro, dann unter gemeinsamer Verantwortung und Finanzierung aller Verbände, fortgeführt werden.

MEISSNER

„Jetzt die Ausbildung junger Leute nicht vergessen“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Berufsausbildung ist eine Investition in die Zukunft. Das ist keine ganz neue Erkenntnis, aber in Zeiten, in denen die Corona-Ereignisse vieles in Frage stellen, lohnt es sich vielleicht, sich daran zu erinnern.

In den letzten Monaten war es immer wieder zu hören und zu lesen, dass die Krise die Ausbildungsbereitschaft der Unternehmen deutlich dämpft. Einerseits ist das natürlich verständlich, denn viele haben ganz akute Probleme. In anderen Branchen, aber auch in Teilen des Fleischerhandwerks gibt es finanzielle Schwierigkeiten und die Sicherstellung der organisatorischen Abläufe im Betrieb stellt wahrscheinlich alle Unternehmer vor große Herausforderungen. Da gilt es erst einmal, die nächsten Monate gut zu überstehen, bevor man sich Gedanken über die personelle Ausstattung in ein paar Jahren macht.

Trotzdem: Wir hoffen alle, dass die Corona-Zeit bald hinter uns liegt. Was ist dann? Mancher von uns wird sich betrieblich neu oder zumindest anders aufstellen, andere können an das Bewährte anknüpfen. Aber alle haben eines gemeinsam: Sie werden gutes Personal brauchen, um ordentlich und erfolgreich arbeiten zu können. Dafür werden schon heute die Weichen gestellt.

Wir erleben gerade, dass viele Branchen in große Bedrängnis geraten sind. Unsere Kollegen in Hotellerie und Gastronomie gehören beispielsweise dazu, aber auch Bereiche der Industrie, die bisher als krisenfest gegolten haben. Es ist noch völlig offen, wie das alles ausgeht, aber man muss befürchten, dass viele Unternehmen auf der Strecke bleiben werden. Für die Betroffenen ist das dramatisch, vor allem auch für Nachwuchskräfte, weil Ausbildung in diesen Bereichen enorm erschwert wird.

Viele von uns im Fleischerhandwerk können dagegen jungen Leuten nach wie vor eine gute Berufsperspektive geben, denn die meisten sind bisher gut durch die Krise gekommen. Auch wenn Teilbereiche des Geschäfts gelitten haben, Arbeit und Zukunft gibt es bei uns immer noch genug. Deshalb ist es vielleicht gerade jetzt richtig, bei der Ausbildung nicht nachzulassen, sondern die Ausbildungsbereitschaft zu erhöhen. Womöglich können wir in dieser Zeit gute Leute gewinnen, die vielleicht einen anderen Weg eingeschlagen hätten, der aber nun versperrt ist. Wenn das gelingt und wenn diese Nachwuchskräfte dann erkennen, dass unser Handwerk eine Arbeitswelt zu bieten hat, die erfüllend, spannend und zukunftsfest ist, dann ist die Basis für ein erfolgreiches Arbeiten des Fleischerhandwerks für lange Jahre gelegt.

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSVERORDNUNG FÜR FACHVERKÄUFER/INNEN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Die Zentralverbände der Bäcker und Konditoren haben gemeinsam mit dem Deutschen Fleischer-Verband und dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) die Eckwerte der Ausbildungsverordnung für Fachverkäufer/innen erarbeitet. Die Vorarbeiten des Abstimmungsverfahrens sind damit abgeschlossen. In Vorbereitung auf die nächsten Gespräche mit dem Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung (KWB), dem Handelsverband Deutschland (HDE) und der Gewerkschaft NGG erfolgt zur Zeit die Ausarbeitung des Qualifikationskatalogs für den zwei- und für den dreijährigen Beruf. Erst dann ist die Beantragung des Neuordnungsverfahrens möglich. Ziel ist es, den Antrag noch in 2020 zu stellen, dann wäre ein Inkrafttreten zum 01. August 2022 möglich.

Die wesentlichen Kernpunkte der Neuordnung sind die Anpassung der Ausbildung an veränderte Inhalte, eine angepasste Berufsbezeichnung und die Einführung der gestreckten Abschlussprüfung nach zwei Jahren. Aus der Zwischenprüfung wird zukünftig der erste Teil der Abschlussprüfung. Ebenfalls neu wird künftig die Durchlässigkeit im Verkaufsberuf sein.

Auszubildende können sich am Anfang der Ausbildung für eine zwei- oder dreijährige Lehre entscheiden. In den beiden ersten Jahren wird der Fokus auf Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene und Grundlage des Verkaufes gelegt. Im dritten Jahr der Ausbildung erfolgt dann unter anderem eine Spezialisierung auf die jeweiligen Produktbereiche, die unterschiedlichen Herstellungsverfahren und auf die Fachberatung mit Schwerpunktwissen.

ANERKENNUNG AUSLÄNDISCHER BERUFSQUALIFIKATIONEN

Wer im Ausland eine qualifizierte Ausbildung durchlaufen hat, ist im deutschen Handwerk willkommen. Ausländische Fachkräfte bereichern schon heute so manchen Betrieb. Künftig wird der Bedarf nach qualifizierten Fachkräften noch wachsen. Die Handwerkskammern erkennen deshalb ausländische Qualifikationen formal an, wenn eine ausländische Qualifikation mit einem inländischen Berufsabschluss vergleichbar ist. Nach der Überprüfung dieser Gleichwertigkeit wird eine entsprechende Bescheinigung ausgestellt.

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) hat den Deutschen Fleischer-Verband um Mithilfe für eine bundeseinheitliche Validierung im Verkaufsberuf gebeten. Dabei soll der DFV mit Hilfe der Ausbildungsverordnung Lerninhalte bzw. Standards definieren, die von Prüfungsausschüssen abgeprüft werden sollen. Mit diesem Validierungsverfahren sollen nicht nur ausländische Abschlüsse anerkannt werden, man möchte auch Menschen mit mehrjähriger Berufserfahrung, die aber keine oder unzureichende Abschlüsse vorweisen können, die Sichtbarmachung ihrer Kompetenz jenseits eines Prüfungsverfahrens ermöglichen.

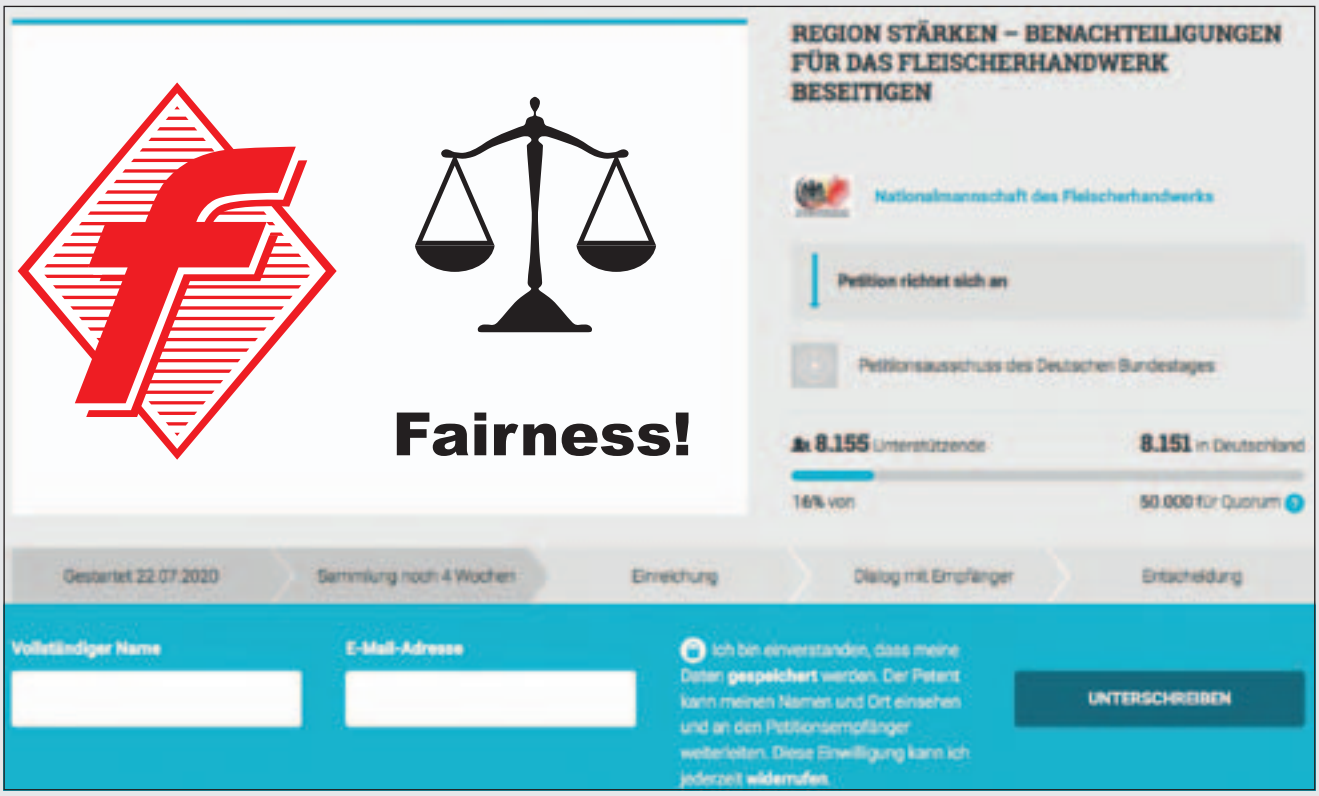
EINSÄTZE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Obwohl Ende 2019 bereits ein voller Einsatzkalender der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks vorlag, sind im Verlauf des Jahres nahezu alle Veranstaltungen wegen der Corona-Krise abgesagt worden. Im Januar war es einem Teil des Teams noch möglich, in Freiburg an einer Ausbildungsbörse teilzunehmen. Für diesen Einsatz wurde ein individuelles Konzept erarbeitet. Ein Ratespiel diente dazu, mit jungen Menschen ins Gespräch zu kommen. Dadurch war es möglich viele Vorbehalte und Vorurteile abzubauen. Die Kollegen der Freiburger Innung hatten das Event sehr gut vorbereitet, weswegen das Team seine Botschaften perfekt platzieren konnte.

Wie viele andere auch hat die Nationalmannschaft in diesem Jahr vermehrt die Möglichkeiten von virtuellen Treffen – zum Beispiel in Video-Konferenzen – eingesetzt. Man hat zudem die Zeit genutzt, um sich durch diverse Webinare im Bereich Kommunikation und neue Medien weiterzubilden. Ebenfalls wurden die Onlinetreffen dazu genutzt, den Einsatz der Mannschaft zur SÜFFA zu planen. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses dieses Jahrbuchs war dieser Einsatz nach wie vor fest geplant und soll unter strengen Sicherheitsmaßnahmen stattfinden.

NATIONALMANNSCHAFT: STRATEGIETREFFEN 2020

Im Februar 2020 fand das jährliche Strategietreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks statt. Hier wurden Veranstaltungen, an denen die Mannschaft beteiligt war, ausgewertet und neue Standards definiert. Ziel war es unter anderem, drei Konzepte für 2020 auszuarbeiten (für Job-



PETITION DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks hat eine online-Petition verfasst, um für faire Rahmenbedingungen im Fleischerhandwerk Stimmen zu sammeln. Grundlage hierfür ist das Positionspapier des Deutschen Fleischer-Verbandes, in dem konkrete Forderungen zur Beseitigung von Benachteiligungen des Fleischerhandwerks formuliert sind (siehe Seite 16). Man erhofft sich, möglichst viele Unterstützer zu gewinnen.

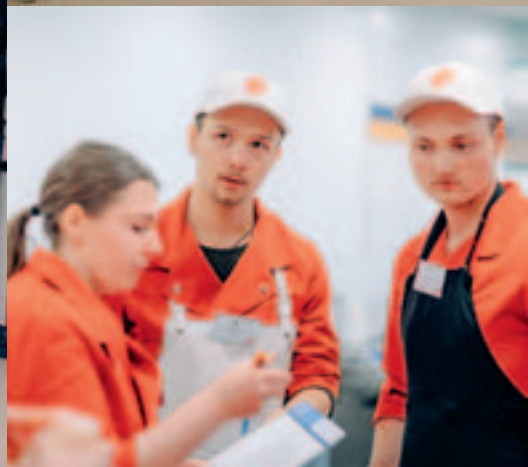
Die Petition ist im Juli 2020 angelaufen und hat bereits mehrere tausend Unterschriften erhalten. Noch beeindruckender ist die Reaktion in den sozialen Medien, insbesondere auf Facebook. Dort wird die Aktion begleitet, unter anderem mit einem Video, das Statements der Nationalmannschaftmitglieder enthält. Der Beitrag wurde weit über 1.000 Mal geteilt, hat mehr als 14.000 Interaktionen ausgelöst und hat deutlich über 250.000 Personen erreicht.

Die Aktion war zum Zeitpunkt der Drucklegung des Jahrbuchs noch nicht abgeschlossen. Da ein gutes Ergebnis bei der Unterschriftensammlung sehr hilfreich für die politische Arbeit des DFV sein kann, wurde angestrebt, möglichst viel Zustimmung zu erhalten, nicht nur aus der Branche. Deshalb wurden alle Mitgliedsbetriebe aufgefordert, in ihrem Kunden- und Bekanntenkreis für die Petition zu werben. Das Ergebnis der Petition kann im Internetauftritt der Nationalmannschaft und auf der Homepage des Deutschen Fleischer-Verbandes abgelesen werden.

22.07.2020
23.07.2020
05.08.2020

#stolzaufmeinenberuf
Danke an alle, die bei der
Foto-Challenge mitgemacht haben!

Created
to work
SIKA



Wir bringen Geschmack an Fleisch und Wurst!

Mit über 650 Mitarbeitern produzieren wir über 8.000 Produkte für Kunden in aller Welt. Bei uns verbinden sich Geschmack und Technologie für die Verarbeitung von Lebensmitteln: Von Gewürzmischungen, Marinaden und Dressings bis hin zu technologischen Zusatzstoffen.

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

börsen, für Fachmessen und für politische Einsätze). Diese Konzepte beinhalten auch eine Kostenaufstellung, so dass Veranstalter wissen, mit welchem finanziellen Aufwand zu rechnen ist, wenn Teile der Mannschaft angefordert werden.

Ein weiteres Ziel des Strategietreffens war es, die Sponsoren mit in die Arbeit der Mannschaft zu integrieren. Hannah Gehring, Manuel Kirchhoff und Gina Benz sind vom Team zu den festen Ansprechpartnern für alle Belange der Sponsoren gewählt worden und sollen als Bindeglied fungieren.

ZUWACHS FÜR DAS TEAM

Im März dieses Jahres hat auf dem Rhein-Main-Campus in Darmstadt-Weiterstadt ein weiteres Auswahlverfahren für Kandidaten zur Aufnahme in die Nationalmannschaft stattgefunden. Die Teilnehmer, die von ihren Landesinnungsverbänden nominiert wurden, zeigten ihr fachliches und rhetorisches Können. Auf der Grundlage dieses Verfahrens wurden schließlich auf Vorschlag des Fachbeirats Berufsbildung sieben neue Mitglieder durch das Präsidium berufen. Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks hat nunmehr 25 Mitglieder.

14.03.2020

TEILNAHME AN DEN EURO-SKILLS IN GRAZ FÜR DAS DEUTSCHE TEAM

Die Europameisterschaft der Berufe (EuroSkills) findet seit 2008 alle zwei Jahre in wechselnden europäischen Städten statt. In über 30 Gewerken (den sogenannten Skills Competitions) treten Kandidaten aus gut 25 europäischen Nationen gegeneinander an. Deutschland ist regelmäßig mit über 20 Teilnehmern vertreten. Im Jahr 2021 wird zum ersten Mal auch ein Team aus dem Fleischerhandwerk dabei sein.

Ursprünglich sollte der Wettbewerb bereits im September 2020 in Graz (Österreich) stattfinden, aufgrund der Corona-Pandemie jedoch auf die Zeit vom 06. bis 10. Januar 2021 verschoben. Teilnehmer für das deutsche Fleischerhandwerk wird Franz Gawalski sein. Der 24-Jährige aus Sachsen und seine Teamkollegen Max Grebe und Franz Prostmeier haben das Training bereits aufgenommen. Max Grebe und Franz Prostmeier werden als Ersatzmänner zu den Euroskills fahren. Sie werden das deutsche Fleischerhandwerks bei den nächsten Euroskills vertreten. Weitere Informationen können hier abgerufen werden: https://euroskills2020.com/

5.885 AUSZUBILDENDE IM FLEISCHERHANDWERK

Der anhaltende Bewerbermangel, die Fokussierung auf Trendberufe und die Studierneigung haben 2019 zu einem weiteren Rückgang der Ausbildungszahlen im Fleischerhandwerk geführt. Die erneute Verringerung des Lehrlingsbestandes bei den Fleischern und Fleischerinnen und vor allem bei den Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk - Fleischerei hatte sich durch gesunkene Abschlüsse neuer Ausbildungsverträge in den vorangegangenen Jahren bereits angekündigt.

In beiden Ausbildungsberufen sind im zurückliegenden Jahr 139 weniger Ausbildungsverträge neu abgeschlossen worden und der Bestand an Auszubildenden im Fleischerhandwerk hat sich um weitere 394 oder 6,3 Prozent vermindert. Sowohl bei den Neuabschlüssen als auch bei dem Bestand hat sich 2019 der Rückgang nur unwesentlich abgeschwächt, nachdem zuvor die Talsohle bereits erreicht schien.

Insgesamt befanden sich im letzten Jahr 5.885 junge Menschen zur Berufsausbildung in einem fleischerhandwerklichen Betrieb, zuvor waren es noch 6.279 gewesen. Der insgesamt zu verzeichnende Rückgang konzentrierte sich fast allein auf den Verkaufsbereich. Neben den insgesamt schwachen Bewerberzahlen spiegelt dies auch die extreme Ausbildungsmarktkonkurrenz mit dem Lebensmitteleinzelhandel um junge Nachwuchskräfte im Verkauf wider. Ein weiteres leichtes Absinken des Lehrlingsbestandes im Fleischerhandwerk ist aufgrund der Entwicklung in den Vorjahren auch für 2020 absehbar.

2.834 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen führte der nur noch geringe Rückgang an neuen Ausbildungsverträgen 2019 zu einem weiteren leichten Absinken des Bestands um 92 oder minus 3,1 Prozent. Die Bestandsabnahme bewegte sich damit im vorherigen Umfang und geht vor allem auf das vergleichsweise stärkere dritte Ausbildungsjahr zurück, das mit der Beendigung der Ausbildung der Lehrlingsstatistik herausgefallen ist. Am Jahresende befanden sich noch 2.834 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung. Trotz des

MODERNSTE TECHNOLOGIE FÜR'S FLEISCHER-HANDWERK

FLEISCH TRENDS SIND HANDT* MADE

ERFOLGREICH MIT TRENDPRODUKTEN
SNACKS-TO-GO. FINGERFOOD. PARTYSERVICE...

Kreieren Sie mit Handtmann moderne Trendprodukte in vielfältigen Formen. Mit neuester Vakuumfülltechnik und flexiblen Vorsatzgeräten, wie Form- und Schneidesystemen oder Dosier- und Portionierköpfen.

Neugierig?
Dann entdecken Sie mehr unter: www.handtmann.de

www.handtmann.de |

OFFZIELLER SPONSOR
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Rückgangs des Ausbildungsbestandes sind bei regionaler Betrachtung gegenläufige Tendenzen zu erkennen. Während in Bayern, Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Hessen noch weitere Rückgänge zu verzeichnen waren, stiegen in Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg, Thüringen und Berlin die Ausbildungszahlen bei den Fleischerlehrlingen wieder an. Auch in Nordrhein-Westfalen, dem drittstärksten Ausbildungsland von Fleischerlehrlingen nach Bayern und Baden-Württemberg, nahm der Bestand wieder geringfügig zu.

1.187 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2019 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren nur 8 weniger als im Vorjahr. 2018 belief sich der Rückgang der Neuabschlüsse noch auf 106. Der seit Jahren anhaltende Rückgang an neuen Ausbildungsverträgen von Fleischern hat sich damit spürbar abgeschwächt und lässt eine tendenzielle Stabilisierung auf dem abgesenkten Niveau erkennen.

94 der neuen Fleischerlehrlinge waren weiblich, das entspricht einer Quote von 7,9 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr blieb die Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge fast unverändert und auch langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge relativ konstant.

618 Lehrverhältnisse sind 2019 von Fleischern oder Ausbildungsbetrieben vorzeitig gelöst worden, 213 davon noch während der Probezeit. Bezogen auf die neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge lag die Quote der während der Probezeit gelösten Ausbildungsverhältnisse im Fleischerberuf mit knapp 18 Prozent über dem Handwerksdurchschnitt von 12,5 Prozent.

Im letzten Jahr haben die vorzeitigen Vertragslösungen bei den Fleischern insgesamt und auch während der Probezeit abgenommen. Eine vorzeitige Auflösung von Ausbildungsverhältnissen bedeutet nicht zwangsläufig den Abbruch der Fleischerlehre. Häufig wird lediglich der Ausbildungsbetrieb

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

FÖRDERER DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

AVO Geschmack & Technologie

Gilde stiftung des fleischerhandwerks e.v.

GIESSER MADE IN GERMANY

LOHFF'S Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung

CWS CWS.COM

Kalle KALLE GROUP

handtmann Ideen mit Zukunft.

SIKA Created to work

SIKA
Created to work

SIKA
HIGHLINE

high durability. high safety. high comfort.

WENN ES UM KOMFORT, SICHERHEIT UND STRAPAZIERFÄHIGKEIT GEHT, IST DIE HIGHLINE-SERIE EINE KLASSE FÜR SICH.

Hinter dem schlichten Design verbergen sich innovative Technologien und sorgfältig geprüfte Materialien, die zusammen einen der stärksten Schuhe des Marktes für die Bereiche Lebensmittel- und Pharmaindustrie, Küchen und Kantinen ergeben. **Eine sichere Wahl für all diejenigen, die keine Kompromisse eingehen wollen.**

www.sikafootwear.de/highline

GOLD-SPONSOR

NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

DÄNEMARKS ÄLTESTER HERSTELLER VON SICHERHEITSSCHUHEN WIRD 150 JAHRE ALT

Zunächst einfach nur Schuhwerk und später ein unverzichtbarer Teil der Sicherheit am Arbeitsplatz: Sika Footwear ist seit der Gründung vor 150 Jahren immer dabei, wenn es darum geht, die Entwicklung von Sicherheitsschuhen für viele Berufsbranchen voranzutreiben. Lesen Sie die Geschichte hier: **www.sikafootwear.de**

150 JAHRE 1870-2020

SIKA**FOOTWEAR**

Qualität, Komfort und Sicherheit seit 150 Jahren

Ausbildung und Nationalmannschaft im deutschen Fleischerhandwerk – Alpha und Omega der Zunft

Die Ausbildung ist das unbestrittene Fundament unseres Berufsstandes. Ohne Ausbildung keine Qualifikation, keine Qualität und auch kein Handwerk im besten Sinne des Wortes.

Die Nationalmannschaft des deutschen Fleischerhandwerkes ist in gewisser Weise die Speerspitze unserer Zunft, wobei es ihr nicht lediglich um die Teilnahme an internationalen Fleischerwettbewerben geht – sie will mehr sein als Pokalgewinner. Sie möchte vor allem Aushängeschild und Botschafter unseres Berufes sein und es ist ihr vor allem wichtig im Kontakt mit der Öffentlichkeit zu stehen und Begeisterung für unseren interessanten und vielseitigen Beruf zu wecken und zu schüren.

Nun ist die Rekrutierung von Nachwuchs für die Ausbildung problematisch, was verschiedene Gründe haben mag. Potenzielle Auszubildenden der aktuell jüngeren Generationen erwarten eine andere Art der Ansprache und Kommunikation als Vertreter älterer Generationen. Sie erwarten grundsätzlich integre Persönlichkeiten als gute Ausbilder, eine faire Behandlung und eine zeitgemäße bzw. marktgerechte Bezahlung. Und genau hier ist die Nationalmannschaft sehr hilfreich, denn Sie kann das Handwerk für die potentiellen Auszubildenden und Jugendlichen nahbar machen indem sie aufzeigt, was sich hinter den einzelnen Berufen verbirgt, was sie für Vorteile bieten bzw. dass die einzelnen Berufe Spaß machen und vor allem auch Sinnvolles und Nachhaltiges getan wird.

Doch wie soll man diese Zielgruppe erreichen und all´ diese Botschaften platzieren? Da müssen wir meines Erachtens nach, neue Wege gehen. Jugendliche lesen immer weniger – und zwar sowohl Print, als auch online. Sinnvoll ist es also mit Hilfe von Ausbildungsvideos auf YouTube oder mittels Instagram-Stories oder TikTok die Jugendlichen anzusprechen und für den Ausbildungsberuf im Fleischerhandwerk zu begeistern. Wir müssen alle zusammen akzeptieren, dass die neuen Generationen in der ein oder anderen Hinsicht anderen Glaubenssätzen folgen und andere Wertehierarchien haben. Wer dies annimmt, verinnerlicht und auf sie eingeht sowie die o. a. Aspekte berücksichtigt, der wird sie für die Ausbildung gewinnen und sehr gut mit ihnen arbeiten können. Die Nationalmannschaft kann hier wertvolle Dienste leisten und fungiert als Vermittler und Vorbild zugleich.

Alicia Utrillas Anaya, Leitung Personal, Finanzen und Verwaltung

gewechselt. An der Ausbildung von Fleischern oder Fleischerinnen waren im letzten Jahr 2.097 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 61 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen wie zuletzt 1,4 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

3.051 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Die Zahl der Verkaufslehrlinge ist 2019 mit einem Rückgang von -9,0 Prozent stärker gesunken als die der Fleischerlehrlinge. Ein weiteres Absinken des Bestandes hatte sich auch hier aufgrund von weniger Neuverträgen in den Vorjahren angekündigt. Die Abnahme hat sich gegenüber dem Vorjahr geringfügig abgeschwächt und blieb fast unvermindert hoch. Ende letzten Jahres waren 3.051 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren erneut 302 weniger als im Jahr zuvor. Der langfristig anhaltende Rückgang ist im Vergleich zu 2018 lediglich um 10 geringer ausgefallen. Bis auf Bremen, wo der Bestand unverändert bei 17 blieb, betraf der Rückgang alle Bundesländer. Zahlenmäßig war er mit Abstand am höchsten in Bayern mit 70 und Nordrhein-Westfalen mit 51. Auch in Rheinland-Pfalz und Niedersachsen waren mit 37 beziehungsweise 36 weniger überdurchschnittliche Abgänge festzustellen. Anzeichen für eine Trendwende waren nicht mehr erkennbar.

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN UND FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand Fleischer/innen			Lehrlingsbestand Fleischereifachverkäufer/innen		
	2018	2019	absolute Zahlen	2018	2019	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	467	472	5	504	488	– 16
Bayern	716	674	– 42	1.055	985	–70
Berlin	34	39	5	83	72	– 11
Brandenburg	53	53	0	55	42	–13
Bremen	21	17	– 4	17	17	0
Hamburg	32	24	– 8	13	8	–5
Hessen	262	249	– 13	211	192	–19
Mecklenburg-Vorpommern	53	55	2	60	49	–11
Niedersachsen	243	224	– 19	242	206	–36
Nordrhein-Westfalen	397	399	2	430	379	– 51
Rheinland-Pfalz	157	164	7	247	210	– 37
Saarland	49	44	– 5	53	45	–8
Sachsen	105	101	– 4	167	161	–6
Sachsen-Anhalt	61	64	3	33	32	– 1
Schleswig-Holstein	200	174	– 26	124	110	–14
Thüringen	76	81	5	59	55	–4
Deutschland	**2.926**	**2.834**	**– 92**	**3.353**	**3.051**	**– 302**

Insgesamt sind im letzten Jahr 1.225 Ausbildungsverhältnisse für den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei neu abgeschlossen worden und hatten am Jahresende noch Gültigkeit. Die Anzahl der Neuabschlüsse hat sich damit gegenüber dem Vorjahr um 131 verringert und der rückläufige Trend wieder verschärft.

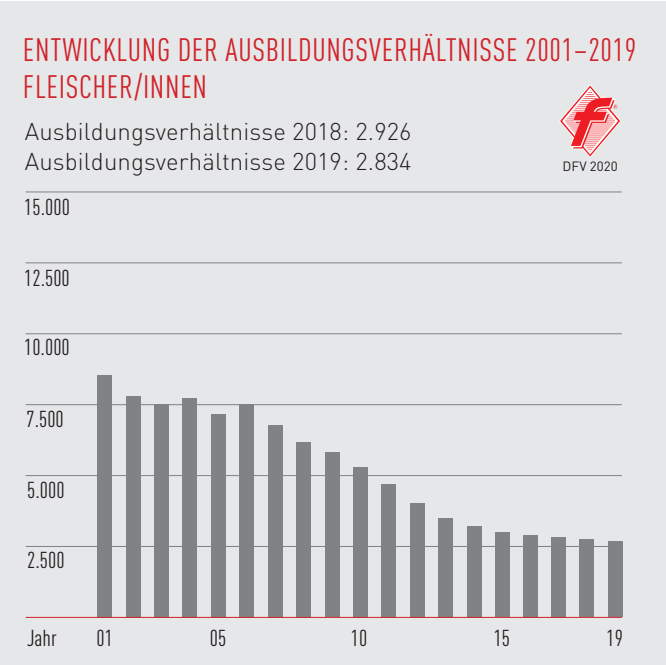
Das Werben um Nachwuchskräfte für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren hat im letzten Jahr auf breiter Ebene zugenommen. Nicht zuletzt aus finanziellen Gründen entscheidet sich ein Teil der Berufseinsteiger für eine verkürzte Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel und die Abschlussprüfung bei der IHK anstelle einer traditionellen Handwerkslehre. Insgesamt zeichnet sich 2020 ein weiter schrumpfender Bestand an fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlingen ab. 463 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das entspricht einer Quote von fast 38 Prozent. Der Anteil männlicher Auszubildender für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat 2019 weiter deutlich zugenommen.

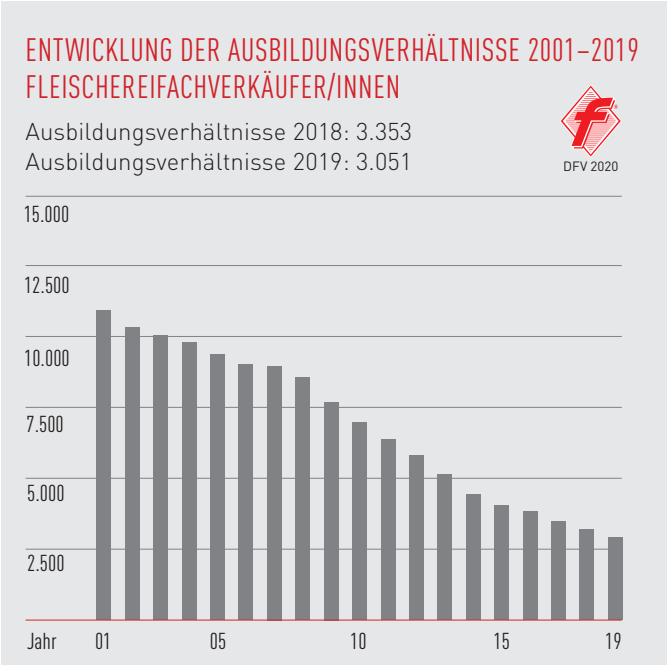
873 Ausbildungsverträge sind 2018 von Verkaufslehrlingen oder Ausbildungsbetrieben gelöst worden, darunter 439 noch während der Probezeit. Das waren insgesamt 135 weniger vorzeitige Vertragsauflösungen als vor einem Jahr. Die Quote der während der Probezeit gelösten neuen Ausbildungsverhältnisse für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat sich zwar gegenüber dem Vorjahr um fast ein Drittel reduziert, lag mit rund 27 Prozent aber weiter doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt.

Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufer wurden 2019 in 1.921 Betrieben ausgebildet. Die Anzahl der Ausbildungsbetriebe ist erneut in etwas geringerem Umfang zurückgegangen als die Zahl der Auszubildenden selbst. Auf je einen Ausbildungsbetrieb kamen im Durchschnitt 1,6 Verkaufslehrlinge.

AUSLÄNDERANTEIL IM FLEISCHERHANDWERK NIMMT ZU

Auf dem Ausbildungsmarkt ist es für das Fleischerhandwerk nachteilig, dass wegen des Umgangs mit Schweinefleisch viele ausbildungsgeeignete junge Menschen aus ethnischen und





religiösen Gründen nicht zur Verfügung stehen. Entsprechend ist der Ausländeranteil am Lehrlingsbestand bei den Fleischern geringer als in vielen anderen Berufen, allerdings ist er im letzten Jahr etwas gestiegen.

2019 waren von den Auszubildenden im Beruf Fleischer 339 oder 12,0 Prozent ausländischer Herkunft, im Durchschnitt des gesamten Handwerks waren es 14,3 Prozent. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind ausländische Auszubildende dagegen häufiger anzutreffen. 2019 waren dies 484 oder 15,9 Prozent des Lehrlingsbestandes.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2019 haben von den 1.187 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 641 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 54,0 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das mit Abstand wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf.

Darüber hinaus haben bundesweit 329 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzu kommen noch 106 Abiturienten. Gegenüber 2018 hat sich der Anteil der Realschulabgänger und der Abiturienten erhöht und der Anteil der Hauptschulabgänger ist gesunken. In der längerfristigen Betrachtung ist trotz der Nachwuchsprobleme im Fleischerhandwerk das Niveau der schulischen Vorbildung bei den Fleischerlehrlingen stetig angestiegen. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 8,9 Prozent weiterhin mehr als doppelt so hoch als bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 3,0 Prozent.

Bei den neuen Verkaufslehrlingen im Fleischerhandwerk hat sich das Niveau der schulischen Vorbildung langfristig wenig verändert. Auch hier dominiert mit Abstand der Hauptschulabschluss mit einem Anteil von fast zwei Dritteln. 296 oder knapp ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 37 das Abitur.

Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 60 oder 4,9 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 92 oder 7,8 Prozent.

Im Vergleich dazu hatten 2019 im gesamten Handwerk 4,6 Prozent der Berufsanfänger keinen Hauptschulabschluss vorzuweisen. 38,0 Prozent hatten einen Hauptschulabschluss, 40,3 Prozent einen Realschulabschluss und 15,0 Prozent verfügten über eine Studienberechtigung.

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2019

Der Rückgang an Auszubildenden in den letzten Jahren hatte auch 2019 Auswirkungen auf den Umfang der Lehrabschluss-

prüfungen im Fleischerhandwerk. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell ab.

Bei den Fleischern kommen 2019 allerdings die vor drei Jahren entgegen dem Trend gestiegenen neuen Ausbildungsverhältnisse zum Tragen. Entsprechend haben im letzten Jahr 895 Fleischer oder Fleischerinnen ihre Gesellenprüfung abgelegt, das waren 78 mehr als im Jahr zuvor. 2018 wurde dagegen noch eine Abnahme der Gesellenprüfungen um 122 registriert. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 56 weibliche Kandidaten, das waren fast so viele wie 2018.

Ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, das mit Abstand stärkste Ausbildungsland, gefolgt von Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 85,4 Prozent bestanden und es erhielten 710 Fleischer und 54 Fleischerinnen den Gesellenbrief. Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 1.092 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 63 weniger. Der anhaltende Rückgang hat sich damit wieder etwas verstärkt. Insgesamt haben 793 weibliche und 299 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 939 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 86,0 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks nahezu auf gleicher Höhe mit dem Erfolg der Gesellenprüfungen bei den Fleischern.

1.649 FLEISCHERMEISTERINNEN

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 373 Fleischergesellen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen, darunter 28 mit bestandener Wiederholungsprüfung. Insgesamt bekamen 344 männliche und 29 weibliche Kandidaten den Meisterbrief im Fleischerhandwerk ausgehändigt, das waren 22 mehr als 2018.

BESTANDENE PRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN UND DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2019

	bestandene Prüfungen Fleischer/innen			bestandene Prüfungen FleischereiFachverkäufer/innen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	108	103	5	131	28	103
Bayern	194	183	11	290	101	189
Berlin	8	7	1	42	17	25
Brandenburg	13	13	0	18	4	14
Bremen	3	3	0	6	0	6
Hamburg	9	9	0	5	0	5
Hessen	73	69	4	52	8	44
Mecklenburg-Vorpommern	21	18	3	13	5	8
Niedersachsen	71	63	8	79	15	64
Nordrhein-Westfalen	102	93	9	113	25	88
Rheinland-Pfalz	38	36	2	65	19	46
Saarland	14	13	1	21	5	16
Sachsen	28	26	2	35	10	25
Sachsen-Anhalt	8	7	1	12	3	9
Schleswig-Holstein	51	46	5	38	8	30
Thüringen	23	21	2	19	4	15
Deutschland	**764**	**710**	**54**	**939**	**252**	**687**

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
Jahr	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote in %
1973	2.040	1.845	90,4	4.242	3.782	89,2
1974	1.756	1.575	89,7	3.866	3.453	89,3
1975	1.729	1.565	90,5	3.806	3.323	87,3
1976	1.595	1.435	90,0	3.690	3.246	88,0
1977	1.361	1.245	91,5	5.027	4.319	86,0
1978	1.356	1.239	91,4	6.719	5.932	88,3
1979	1.422	1.315	92,5	6.373	5.682	89,2
1980	**1.446**	**1.306**	**90,3**	**7.302**	**6.551**	**89,7**
1981	1.530	1.421	92,9	7.579	6.641	87,6
1982	1.498	1.402	93,6	7.353	6.427	87,4
1983	1.439	1.418	96,0	6.747	5.845	86,6
1984	1.627	1.534	94,3	6.006	5.141	85,6
1985	1.666	1.567	94,1	7.503	6.539	87,2
1986	1.774	1.681	94,8	7.977	6.847	85,8
1987	1.768	1.680	95,0	7.212	6.265	86,9
1988	1.797	1.694	94,3	6.488	5.765	88,9
1989	1.780	1.684	94,6	5.554	4.838	87,1
1990	**1.767**	**1.656**	**93,7**	**4.262**	**3.686**	**86,5**
1991	1.777	1.699	95,6	3.402	3.000	88,2
1992	1.848	1.754	94,9	2.964	2.581	87,1
1993	1.739	1.629	93,7	2.893	2.439	86,2
1994	1.515	1.413	93,3	2.536	2.282	90,0
1995	1.267	1.205	95,1	2.076	1.822	87,8
1996	1.059	1.016	95,9	2.149	1.867	86,9
1997	973	937	96,3	2.295	1.979	86,2
1998	905	867	95,8	2.416	2.024	83,8
1999	838	813	97,0	2.800	2.348	83,9
2000	**697**	**688**	**98,7**	**3.150**	**2.597**	**82,4**
2001	638	633	99,2	3.127	2.678	85,6
2002	608	608	100,0	2.827	2.369	83,8
2003	565	565	100,0	2.576	2.157	83,7
2004	555	555	100,0	2.220	1.894	85,3
2005	549	548	99,8	2.223	1.916	86,2
2006	545	538	98,7	2.346	2.042	87,0
2007	528	493	93,4	2.349	2.122	90,3
2008	540	511	94,6	2.246	1.985	88,4
2009	555	525	94,6	2.222	1.982	89,2
2010	**546**	**510**	**93,8**	**2.130**	**1.867**	**87,7**
2011	525	493	93,9	1.823	1.630	89,4
2012	534	496	92,9	1.627	1.434	88,1
2013	569	524	92,1	1.492	1.317	88,3
2014	445	417	93,7	1.274	1.086	85,2
2015	421	395	93,8	1.078	971	90,1
2016	414	407	98,3	996	868	87,2
2017	401	401	100,0	939	848	90,3
2018	352	351	99,7	817	712	87,2
2019	373	373	100,0	895	764	85,4

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Mit 29 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr knapp 8 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau. Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.649 Frauen den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben. Für viele von ihnen bedeutet der Meisterbrief die geplante Übernahme eines Geschäfts und die eigenständige berufliche Existenz als Chefin.

Regional konzentriert sich das Prüfungsgeschehen auf diejenigen Bundesländer, in denen die großen Meisterschulen für das Fleischerhandwerk ihren Sitz haben oder in denen regelmäßig Meisterkurse durchgeführt werden. Dementsprechend entfiel mit 186 fast die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 80 gut ein Fünftel auf Hessen.

Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 35 Fleischermeisterprüfungen in Nordrhein-Westfalen, 30 in Hamburg, 14 in Niedersachsen, 4 in Rheinland-Pfalz und 2 in Berlin. In den östlichen Bundesländern wurden 10 Meisterprüfungen in Thüringen abgelegt, 9 in Sachsen, 2 in Brandenburg und eine in Sachsen-Anhalt.

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

Die Anzahl der Meisterprüfungen im Fleischerhandwerk unterstreicht auch im letzten Jahr den hohen Stellenwert dieses Abschlusses für den Berufsstand. Nicht wenige der neuen Meister streben die Übernahme eines bestehenden oder die Gründung eines neuen Betriebes an.

Für den Anspruch eines Fleischer-Fachgeschäftes ist der Meisterbrief des Inhabers dann ein selbstverständliches Qualitätssiegel. Häufig schließt sich an den Erhalt des Meisterbriefs eine zusätzliche Qualifikation zum Betriebswirt des Handwerks an. Für Andere ist der Meisterbrief die Eingangsvoraussetzung für eine Fortbildung zum Fleischtechniker oder einem Studium der Fleischtechnologie.

RESSORTVERTEILUNG IM DFV-PRÄSIDIUM

Präsident
Herbert Dohrmann

Richtlinien der Verbandspolitik
» Präsidium, Gesamtvorstand, Mitgliederversammlung
» Repräsentation und Vertretung in nationalen und internationalen Gremien und Organisationen
» Dienstaufsicht

Vertretung des DFV gegenüber Ministerien, Behörden, Organisationen, wirtschaftlichen Partnern und Verbänden

Grundzüge der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit – verantwortlicher Sprecher des DFV bei Pressegesprächen, Pressekonferenzen

Allgemeine Handwerkspolitik
» Mitwirkung in Dachverbänden
» Mitwirkung in KMU-Organisationen

Verbraucherschutz
» Zusammenarbeit Verbraucherverbände
» Verbraucherbeiräte

Grundsatzfragen der Wirtschaftsförderung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen des Messe- und Ausstellungswesens

Schwerpunkt Öffentlichkeitsarbeit
Vizepräsident Michael Durst

Grundsatzfragen der Werbung im Fleischerhandwerk
» Gemeinschaftswerbeaktionen
» regionale Werbeaktivitäten
» Verkaufsförderungsaktionen
» Kundenzeitungen

Zusammenarbeit mit den Fachzeitungen
» gemeinschaftliche Aktivitäten
» Kontaktpflege

Grundsatzfragen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
» Pressemitteilungen
» Neue Medien (Internet/Extranet)

Kontaktpflege und Repräsentation gegenüber wirtschaftlichen Partnern

Agrarmarketing

Grundsatzfragen der Vermarktungspolitik (Marketing, Werbegemeinschaften)

Grundsatzfragen des Markenkonzeptes
» Dachmarke „f"
» Segmentmarken (handwerkliche Meisterqualität, Biometzger etc.)
» Markenpolitik/Markenkontrolle

Verbraucherberatung und warenkundliches Informationswesen

Branchenübergreifende Werbeverbünde

Seminarangebot des DFV

Schatzmeister
Vizepräsident Eckhart Neun

Grundsatzfragen des verbandlichen Haushalts- und Rechnungswesens
» Haushaltsplan
» Jahresrechnung
» Kassen- und Rechnungsprüfungen
» Überwachung der Buchhaltung, der Rechnungsstellung und des Mahnwesens

Grundsatzfragen der Vermögens- und Grundstücksverwaltung
» Geldanlagen
» Versicherungen
» Vermietungen, Instandhaltung und Unterhaltung des Verbandshauses

Grundsatzfragen der kaufmännischen Betriebsberatung

Grundsatzfragen der Wirtschaftsbeobachtung und Statistik

Finanz- und Steuerpolitik
» Gesetzgebungen und Verordnungen

Grundsatzfragen der fleischerhandwerklichen Tarif-, Lohn- und Sozialpolitik
» Kontakte zu Mitarbeitervertretungen (NGG, Gesellenbund)
» Arbeitsmarktfragen
» tarifpolitische Koordinierung

Arbeits- und Sozialpolitik

Internationale Kontakte
» Nationale Fleischerverbände in Europa
» Vertretung des DFV in Brüssel
» Vertretung des ZDH in Brüssel

Schwerpunkt Berufsausbildung
Vizepräsidentin Nora Seitz

Grundsatzfragen der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Ausbildungsverordnungen
» Fleischer/innen
» Verkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk

Grundsatzfragen der Nachwuchswerbung im Fleischerhandwerk
» Konzepte zur Nachwuchswerbung
» Veröffentlichungen

Grundsatzfragen zur Durchführung von Leistungswettbewerben
» Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks
» Internationaler Leistungswettbewerb der Fleischerjugend
» DFV-Wettbewerbe

Grundsatzfragen der Durchführung der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Durchführung der Prüfung Verkaufsleiter/in im Fleischerhandwerk

Grundsatzfragen der Aus-, Fort- und Weiterbildung in der EU
» Anerkennung internationaler Abschlüsse
» Definition von Abgrenzungskriterien

Schwerpunkt Lebensmittelrecht
Vizepräsident Konrad Ammon

Grundsatzfragen des Lebensmittelrechts, der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements im Fleischerhandwerk

Lebensmittelüberwachung und Lebensmitteluntersuchung

Lebensmitteltechnologie

Gesetzliche Regelungen zum Verbraucherschutz

Betriebliche Eigenkontrollen, Maßnahmen der Qualitätssicherung

Fragen der Zertifizierung und Normung

Fleischqualität/Qualität von Fleischerzeugnissen
(Lebensmittelbuch-Kommission, Max-Rubner-Institut)

Grundsatzfragen des Tierschutzes

Grundsatzfragen des Umweltschutzes und der Energiepolitik
» Wasserabgaben
» Abfall- und Tierkörperbeseitigung
» Verpackungsverordnung
» Probleme des Umweltschutzes (Räucheranlagen, Lärmbelästigung)

Grundsatzfragen der lebensmittelrechtlichen und technologischen Betriebsberatung

Der Deutsche Fleischer-Verband trauert um seinen Ehrenpräsidenten

Heinz-Werner Süss

der am 10. August 2020 im Alter von 72 Jahren entschlafen ist.

Heinz-Werner Süss hat sich wie kaum ein anderer für sein Handwerk eingesetzt. Rund 50 Jahre engagierte er sich ehrenamtlich, davon mehr als 20 Jahre in den Gremien des Deutschen Fleischer-Verbandes. Aus dieser langen und erfolgreichen Zeit ragen die Jahre heraus, in denen er unseren Verband als Präsident führte.

Unter seiner Präsidentschaft, die von 2011 bis 2016 andauerte, wurden nicht nur wichtige Impulse für das Fleischerhandwerk gesetzt, sondern vor allem ist es gelungen, Zugang zu wichtigen politischen und gesellschaftlichen Entscheidungsträgern zu finden. Wie kaum ein anderer verkörperte er dabei den Stolz seines Handwerks. Diese offene und zugewandte Art, auf Menschen zuzugehen, hat viele Türen geöffnet, wovon unser Verband noch heute profitiert.

Absolut herausragend war sein Engagement für junge Nachwuchskräfte im Fleischerhandwerk. Schon vor seiner Präsidentschaft leitete er als Vizepräsident das Ressort Berufsbildung. Die fundierte Ausbildung und gezielte Förderung junger Menschen waren ihm über sein gesamtes ehrenamtliches Engagement hinweg eine besondere Herzensangelegenheit.

Für seine Verdienste wurde Heinz-Werner Süss mit der höchsten Auszeichnung versehen, die unser Verband zu vergeben hat. Im Jahr 2016 wurde er einstimmig zum Ehrenpräsidenten gewählt.

Wir trauen mit seiner Frau und seiner Familie um einen großartigen Menschen, nicht nur wegen seiner Erfolge. Sein Umgang mit Kollegen, Mitarbeitern und Partnern, seine aufrichtige Art anderen zu begegnen hat Spuren für lange Zeit hinterlassen.

Wir werden mit Dankbarkeit und Bewunderung an ihn zurückdenken.

DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsidium – Gesamtvorstand – Mitarbeiter

ORGANE DES DFV

Präsidium und Gesamtvorstand

Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

Telefon 04 21 / 62 86 50
Telefax 04 21 / 62 90 50
h.dohrmann@dohrmanns.com

Vizepräsident Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

Telefon 0 40 / 61 13 78 49
Telefax 0 40 / 61 13 78 58
kontakt@fleischerei-durst.de

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Telefon 0 60 45 / 10 00
Telefax 0 60 45 / 9 54 29 98
eckhart-neun@t-online.de

Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Telefon 09 11 / 73 50 35
Telefax 09 11 / 75 59 60
info@metzgerei-ammon.de

Vizepräsidentin Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

Telefon 03 71 / 4 01 16 64
Telefax 03 71 / 4 01 16 40
info@fleischerei-thiele.de

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

Telefon 0 76 21 / 7 18 44
Telefax 0 76 21 / 1 61 17 42
lim@metzgerei-lederer.net

LIV Bayern
OM Thomas Köhn
Quetschenweg 32
95030 Hof/Saale

Telefon 0 92 81 / 70 90-0
Telefax 0 92 81 / 70 90-10
post@max-metzger.de

Präsidium und Gesamtvorstand

Fleischer-Innung Berlin
Klaus Gerlach
Löhmer Dorfstraße 33 b
16356 Werneuchen

Telefon 03 33 98/7 64 81
Telefax 03 33 98/17 99 40
kgerlach51@gmx.de

LIV Hamburg
stv. LIM Dirk Hübenbecker
Waitzstraße 17
22607 Hamburg

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

LIV Hessen
stv. LIM Dr. Bettina Hardtert
Hauptstraße 79
35625 Hüttenberg

Telefon 0 64 03/27 45
Telefax 0 64 03/92 61 40
bettina@manz-die-metzgerei.de

LIV Mecklenburg-Vorpommern
LIM Hans-Christian Ockens
Lindenstraße 51
19288 Ludwigslust

Telefon 0 38 74/2 14 14
Telefax 0 38 74/57 00 94
hans-christian-ockens@t-online.de

LIV Niedersachsen-Bremen
stv. LIM Heiner Kleinschmidt
Poststraße 2
29308 Winsen

Telefon 0 51 43/9 33 00
Telefax 0 51 43/9 33 01
info@fleischerei-kleinschmidt-winsen.de

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

Telefon 02 28/32 53 01
Telefax 02 28/32 24 12
metzgereiwolf@t-online.de

LIV Pfalz
Wolfgang Gehrlein
Mittlere Ortsstraße 117
76761 Rülzheim

Telefon 0 72 72/82 76
Telefax 0 72 72/39 75
wolfgang.gehrlein@t-online.de

Präsidium und Gesamtvorstand

LIV Rheinland-Rheinhessen
LIM Dagmar Groß-Mauer
Goldbachstraße 5
56746 Kempenich

Telefon 0 26 55/13 83
Telefax 0 26 55/96 10 47
fleischerfachgeschaeft-gross@t-online.de

LIV Saarland
LIM Volker Weider
Vor'm Scheid 15
66625 Nohfelden

Telefon 0 68 52/8 14 44
Telefax 0 68 52/90 39 52
v.weider@t-online.de

LIV Sachsen
stv. LIM Thomas Keller
Seminarstraße 4
02625 Bautzen

Telefon 0 35 91/4 41 65
Telefax 0 35 91/59 99 36
fleischerei.keller@arcor.de

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

Telefon 0 34 93/4 24 80
Telefax 0 34 93/40 03 81
fleikoh@t-online.de

LIV Schleswig-Holstein
LIM Roland Lausen
Mühlenredder 8
24887 Silberstedt

Telefon 0 46 26/3 03
Telefax 0 46 26/18 99 98
roland.lausen@t-online.de

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

Telefon 03 64 27/21 51 12
Telefax 03 64 27/21 51 21
t.hoennger@hoennger.de

FI Brandenburg-Mitte
OM Mathias Balk
Friedensallee 2
15834 Rangsdorf

Telefon 03 37 08/2 02 20
Telefax 03 37 08/2 21 80
partybalk@online.de

Landesinnungsverbände

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg	
LIM Joachim Lederer	Telefon 07 11/46 72 74
GF N.N.	Telefax 07 11/48 74 35
Viehhofstraße 5–7	www.fleischerbw.de
70188 Stuttgart	info@fleischerbw.de
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk	
LIM Konrad Ammon	Telefon 08 21/5 68 61-0
GF Lars Bubnick	Telefax 08 21/5 68 61-40
Proviantbachstraße 5	www.fleischerverband-bayern.de
86153 Augsburg	info@fleischerverband-bayern.de
Landesinnung Hamburg im DFV	
LIM Michael Durst	Telefon 0 40/35 07 04 00
GF Dr. Joachim Drescher	Telefax 0 40/43 74 14
Marktstraße 57	www.fleischer-nord.de
20357 Hamburg	info@fleischer-nord.de
Fleischerverband Landesinnungsverband Hessen	Telefon 0 69/6 33 02-260
LIM Eckhart Neun	Telefax 0 69/6 33 02-120
Kennedyallee 53	www.fleischerverband-hessen.de
60596 Frankfurt/Main	info@fleischerverband-hessen.de
Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Mecklenburg-Vorpommern	
LIM Hans-Christian Ockens	Telefon 03 85/7 61 80-0
GF Torsten Gebhard	Telefax 03 85/7 61 80-36
Ellerried 1	www.kreishandwerkerschaft-schwerin.de
19061 Schwerin	info@kreishandwerkerschaft-schwerin.de
Fleischerverband Niedersachsen-Bremen	
LIM Herbert Dohrmann	Telefon 0 40/35 07 04 00
GF Dr. Joachim Drescher	Telefax 0 40/43 74 14
Marktstraße 57	www.fleischer-nord.de
20357 Hamburg	info@fleischer-nord.de
Fleischerverband Nordrhein-Westfalen	
LIM Adalbert Wolf	Telefon 0 21 50/70 68 80
GF Dr. Sabine Görgen	Telefax 0 21 50/7 06 88 19
Uerdinger Straße 92a	www.fleischer-nrw.de
40668 Meerbusch	info@fleischer-nrw.de
Fleischer-Verband Pfalz	
LIM N.N.	Telefon 06 21/5 91 14-0
GF Jochen Heck	Telefax 06 21/5 91 14-44
Ludwigsplatz 10	www.dlz-handwerk.de
67059 Ludwigshafen	info@dlz-handwerk.de
Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen	
LIM Dagmar Groß-Mauer	Telefon 02 61/4 06 30 71
GF Alexander Zeitler	Telefax 02 61/4 06 30 30
Hoevelstraße 19	www.fleischer-rlp.de
56073 Koblenz	info@fleischer-rlp.de
Fleischerinnung des Saarlandes	
LIM Volker Weider	Telefon 0 68 21/8 68 17 68
GF Markus Strauß	Telefax 0 68 21/8 68 17 69
Niederbexbacher Straße 78	www.fleischer-saar.de
66539 Neunkirchen	info@fleischer-saar.de

Landesinnungsverbände

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband	
LIM Nora Seitz	Telefon 03 51 / 84 03 43 53
GF Uwe Uhlmann	Telefax 03 51 / 84 03 43 54
Hohe Straße 22	www.sfivsachsen.de
01069 Dresden	sfiv@sfiv.de
Fleischerverband Sachsen-Anhalt	
LIM Klaus-Dieter Kohlmann	Telefon 0 34 93 / 2 22 82
GF Carmen Pottel	Telefax 0 34 93 / 2 08 03
Bismarkstraße 26	www.fleischerverband-sachsen-anhalt.de
06749 Bitterfeld-Wolfen	info@khs-bitterfeld.de
Fleischerverband Schleswig-Holstein	
LIM Roland Lausen	Telefon 0 40 / 35 07 04 00
GF Dr. Joachim Drescher	Telefax 0 40 / 43 74 14
Marktstraße 57	www.fleischer-nord.de
20357 Hamburg	info@fleischer-nord.de
Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Thüringen	
LIM Thomas Hönnger	Telefon 0 36 43 / 54 17 27
GF Helgard Anding	Telefax 0 36 43 / 54 17 29
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

Dipl.-Volksw. Klaus Hühne
Geschäftsleitung
Marktbeobachtung und Wirtschafts-
statistik, Rahmenverträge
Tel.: 0 69 / 6 33 02-143
k.huehne@fleischerhandwerk.de

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

Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
Wirtschaftsförderung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-104
r.stoutz@fleischerhandwerk.de

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

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

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

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

Dipl.-Ing. Axel J. Nolden
Betriebsberatung Energie,
Technologie und Hygiene
Tel.: 0 69 / 6 33 02-161
a.j.nolden@fleischerhandwerk.de

Martina Schreiner
Betriebswirtschaftliche
Auswertungen, Kostenanalysen
Tel.: 0 69 / 6 33 02-270
m.schreiner@fleischerhandwerk.de

Hans Christian Blumenau
Betriebswirtschaftliche Beratung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-144
h.c.blumenau@fleischerhandwerk.de

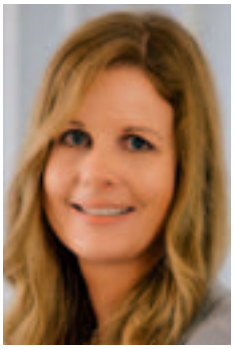
Irmgard Loeper
Fleischer-Innung Frankfurt-Darmstadt
und Offenbach
Tel.: 0 69 / 6 33 02-280
i.loeper@fleischerhandwerk.de

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

RA Kirsten Diessner
Leiterin des DFV-Büros in Brüssel
Tel.: +3 22 / 2 30 38 76
info@cibc.be

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

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



Jana Berger
Assistenz Kommunikation,
Verwaltung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-138
j.berger@fleischerhandwerk.de

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

Brigitte Malz
Sekretariat DFV-Büro in Brüssel
Tel.: +3 22 / 2 30 38 76
info@cibc.be

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGSGESELLSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS MBH

Beirat
Präsident Herbert Dohrmann
Friedrich-Humbert-Straße 95
28759 Bremen

Vizepräsident Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Vizepräsidentin Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

Geschäftsstelle
Wirtschaftsförderungsgesellschaft des
Fleischerhandwerks mbH
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main
Telefon 0 69 / 6 33 02-200
Telefax 0 69 / 6 33 02-120
www.fleischerhandwerk.de
wff@fleischerhandwerk.de

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs
Schweriner Straße 2b
63322 Rödermark

VERTRETUNGEN IN ANDEREN ORGANISATIONEN

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel
und Gastgewerbe
Vorstand –
Gruppe der Arbeitgeber
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Vertreterversammlung –
Gruppe der Arbeitgeber
Eckhart Neun
Harald Hohl

Personalausschuss
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Ausschuss der Fleischwirtschaft des
Vorstands
Michael Durst
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Ausschuss für Finanz- und Haushaltsfragen
Harald Hohl

Ausschuss der Fleischwirtschaft
der Vertreterversammlung
Eckhart Neun
Harald Hohl

Präventionsausschuss
Eckhart Neun

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

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

Internationaler Metzgermeister-Verband
Generalsekretär:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Vorstand:
Eckhart Neun

Lebensmittelverband Deutschland e.V.
Kuratorium:
Konrad Ammon

Lenkungskreis Öffentlichkeitsarbeit:
Dr. Reinhard von Stoutz

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission
Dr. Wolfgang Lutz

Zentralverband des Deutschen Handwerks
Vollversammlung:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Unternehmerverband Deutsches Handwerk
Vollversammlung:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

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

Steuern und Finanzen:
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

UA Wirtschaftsbeobachtung und Statistik:
Dipl.-Volksw. Klaus Hühne

UDH-Ausschüsse
Sozial- und Tarifpolitik:
Dipl.-Volksw. Klaus Hühne

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Verwaltungsrat:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Bundeszentrum für Ernährung
Strategisches Forum:
Dr. Reinhard von Stoutz

Expertengremium Lebensmittel und nachhaltiger Konsum
Dr. Reinhard von Stoutz

Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch
Vorstand:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft
Kommission Fleischwirtschaft:
Eckhart Neun

Regionalfenster e.V.
Vorstandsmitglied:
Dr. Reinhard von Stoutz

Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
Vorstandsmitglied:
Eckhart Neun

EuroCommerce food policy committee
RA Kirsten Diessner

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 2019

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-Mediengesellschaft
Norbert Kromm
Landesinnungsmeister von Hessen und DFV-Gesamtvorstandsmitglied
Gerhard Specht
stellvertretender Landesinnungsmeister 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 Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern

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

2013 **Augsburg**
Peter Greiner
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Thüringen
Alfons Kratz
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Saarland
Bernd Schwarze
Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes 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**

EHRENPRÄSIDENTEN UND EHRENMITGLIEDER

Ehrenpräsident
Manfred Rycken
Am Schorn 34
40472 Düsseldorf

Ehrenmitglied
Georg Kleeblatt
Tölzer Str. 1
83607 Holzkirchen

Ehrenmitglied
Kurt Härtel
Frankenberger Str. 1
09648 Mittweida

Ehrenmitglied
Hardy Remagen
Hufbauernstraße 6
83457 Bayerisch Gmain

FASZINATION
SCHÄRFE

PREMIUMCUT

Erlebe die Perfektion des Schneidens mit Werkzeugen
von dem Messerspezialisten GIESSER und
die Bewunderung ist dir sicher.

Scharf drauf?
Dann schau auf www.giesser.de vorbei!

GIESSER
MADE IN GERMANY

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

In diesem Berichtsjahr war die Arbeit der Informationsstelle wieder durch eine Vielzahl von Aufgaben geprägt. Wie in den Jahren zuvor wurden mit den Landesinnungsverbänden zur Abstimmung der betrieblichen Praxis und des weiteren Vorgehens wichtige Themen im Fachbeirat Lebensmittelrecht beraten.

Dieses Berichtsjahr steht unter dem Zeichen der Corona-Pandemie. Eine weitere große Rolle spielen nach wie vor die Listerien in Betrieben und Produkten. Im Hinblick auf die Rohstoffversorgung der fleischerhandwerklichen Betriebe wurden Gespräche mit Ministerien, der Landwirtschaft, dem Handel und der Fleischindustrie geführt. Die Gespräche über die Auswirkungen auf die Rohstoffversorgung im Fleischerhandwerk wurden mit Handwerksvertretern, aber auch mit Vertretern der Wissenschaft und des Bauernverbandes fortgesetzt. Von Bedeutung war hier der Tierschutz in Zusammenhang mit der Ferkelkastration.

Die Diskussionen sind noch nicht abgeschlossen. Bei diesen Gesprächen wurde neben der Kennzeichnung der Haltungsbedingungen auch über Probleme bei der Elektrobetäubung und eine mögliche Videoüberwachung in Schlachtbetrieben beraten.

Die Informationsstelle arbeitet direkt bei der Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse mit. Im Gesamtvorstand, bei der Obermeistertagung und in verschiedenen Innungsveranstaltungen und Seminaren wurden alle relevanten Änderungen beraten und vorgestellt. Nach wie vor stehen die neueren entstandenen Leitsätze für vegetarische und vegane Lebensmittel in der Diskussion. Eine Verwendung von klassischen Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wird nach wie vor als sehr kritisch gesehen und abgelehnt.

Weiterer Schwerpunkt war die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen. Der § 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch wurde aufgrund einer Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts angepasst und die Veröffentlichungspraxis der Bundesländer wieder aufgenommen. Auch steht das Portal „Topf Secret“, über das Verbraucher auf Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz Kontrollberichte der Lebensmittelüberwachung der Allgemeinheit im Internet zugänglich machen können im Fokus der Informationsstelle. Ziel des Portals ist es, Druck auf die Bundesregierung zur Schaffung einer entsprechenden Ermächtigungsgrundlage auszuüben. Auf Seiten der betroffenen Betriebe entstand ebenfalls großer Informationsbedarf. Das Portal beschäftigt die Gerichte weiter.

Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit bestand im Berichtsjahr in der Überarbeitung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Zu der neuen europäischen Kontrollverordnung VO (EU) 2017/625, die seit Dezember 2019 anzuwenden ist, wurden gesonderte Rechtsakte erlassen, die festlegen, in welchem Umfang Abweichungen vom Grundsatz der Anwesenheit des amtlichen Tierarztes möglich sind. Verfügbarkeit und Anwesenheit des Tierarztes haben Auswirkungen auf den Ablauf und die Kostenbelastung der handwerklichen Schlachtung.

Nach wie vor nimmt die direkte Beratung der Betriebe einen großen Raum ein. Es werden zahlreiche telefonische und schriftliche Anfragen von Betrieben, Landesinnungsverbänden und Innungen, aber auch von Seiten der Ministerien und der Überwachung zu konkreten Fragen verzeichnet. Diese spiegeln dabei die gesamte Bandbreite an Themen wieder, mit welchen die Betriebe des Fleischerhandwerks konfrontiert sind. Hierbei geht es zum Beispiel um Fragen zur Durchführung von und der Mitwirkung bei Kontrollen der Überwachung, zur Auslegung und Bewertung von lebensmittelrechtlichen Fragestellungen aber auch um die Anfechtung behördlicher Entscheidungen.

Die Betriebe wurden hierbei über die rechtlichen Rahmenbedingungen informiert. Ein weiteres Vorgehen wurde besprochen und abgestimmt. In nicht wenigen Fällen war es auch erforderlich, die Situation vor Ort in Augenschein zu nehmen und mit den Behörden zu koordinieren.

Auch waren verstärkt technologische Antworten zum Beispiel auf den Bezug von Verpackungsmaterial, die Verwendung alternativer Verpackungen und das hygienisch einwandfreie Befüllen kundeneigener Verpackungen gefordert.

Um den Betrieben nachhaltig Hilfestellung zu geben, wurden Merkblätter und Arbeitsunterlagen erstellt und angepasst, beispielsweise zur Corona-Pandemie, zu Listerien und zur Afrikanischen Schweinepest.

Der DFV nahm an Sitzungen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission, der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), dem Deutschen Institut für Normung (DIN), Qualität und Sicherheit GmbH (QS) und der Deutschen Vereinigung für Wasserwirtschaft, Abwasser und Abfall e. V. (DWA) teil. Durch die Mitarbeit in diesen Gremien wird eine Verzahnung von Theorie und Praxis sichergestellt und der Transfer von Wissen in die betriebliche Praxis gewährleistet. Im Rahmen der Mitarbeit beim Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) wurden verschiedene Forschungsanträge begutachtet und im wissenschaftlichen Ausschuss diskutiert. Die Informationsstelle nahm außerdem an Produktprüfungen der DLG und verschiedener Landesinnungsverbände teil.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) FÜR WIRTSCHAFTSSTATISTIK, ABSATZWIRTSCHAFT UND PERSONALWESEN

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft geförderte GIT für Marktbeobachtung und Statistik ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie ist Anlaufstelle für Branchenauskünfte aller Art. Die Stelle wurde als Informationsstelle für Unternehmensführung vor mehr als drei Jahrzehnten eingerichtet und wird seit 1983 von Diplom-Volkswirt Klaus Hühne geleitet. Mit dem Inkrafttreten neuer Förderrichtlinien ist die Stelle in eine gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT) umgewandelt worden.
Das Informationsspektrum umfasst Daten und Fakten über die Strukturentwicklung im Fleischerhandwerk, über die Entwicklung der Absatzwege und Sortimente, über Beschäftigung und Ausbildung sowie über Lohn- und Gehaltstarife und Ausbildungsvergütungen in den 17 Tarifgebieten des Fleischerhandwerks. Es beinhaltet ferner aktuelle Informationen zu den Beschaffungs- und Absatzmärkten, zur Mengen- und Preisentwicklung und zum Konsumverhalten in der Corona-Krise. Einen Überblick über die aus den unterschiedlichsten Quellen zusammengetragenen Informationen geben das vorliegende Jahrbuch und die Internet-Seiten des DFV „Daten und Fakten“.

Entsprechend dem Informationsangebot liegt der Tätigkeitsschwerpunkt der Stelle in der laufenden Sammlung, Aktualisierung und Aufbereitung aller verfügbaren Daten über das Fleischerhandwerk und das Branchengeschehen und vor allem in der Informationsvermittlung. Teilweise muss das für die Übersichten und Kommentierungen benötigte Datenmaterial vom Deutschen Fleischer-Verband käuflich erworben werden, teilweise liegen eigene Erhebungen der Informationsstelle zugrunde.

Der Umfang des Informationsangebotes erfordert den regelmäßigen Kontakt zu Ämtern, Markt-, Handels- oder Verbraucherforschungsunternehmen. Die Betreffenden sind in diesem Geschäftsbericht als Quellenangabe zitiert.

Das zusammengetragene und aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistungsangebot des Deutschen Fleischer-Verbandes allen Auskunftssuchenden zur Verfügung. Es dient in erster Linie zur Bedienung von telefonischen, schriftlichen und digitalen Anfragen von Betrieben des gesamten Fleischerhandwerks, von Innungen und Landesinnungsverbänden, von Beratern des Netzwerkes der Handwerksorganisation, von Ämtern und von Ministerien.

Die Informationsvermittlung erfolgt ferner in offenen Informationsveranstaltungen vor Ort, überregionalen Tagungen, in Veröffentlichungen des Stelleninhabers und in einer umfassenden Broschüre, die jährlich an bundesweit rund 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt wird

und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird. Das Informationsangebot der Stelle ist eine umfassende Informationsquelle zum Fleischerhandwerk und seiner Entwicklung. Es ist häufig die Grundlage für die Entscheidungsbildung in den Betrieben, es dient als Basismaterial für die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, aber in erster Linie zur Bedienung der vielen internen und externen Anfragen.

Gefördert durch:

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) FÜR WIRTSCHAFTSSTATISTIK, ABSATZWIRTSCHAFT UND PERSONALWESEN

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 regelmäßig Informationen für das Beraternetzwerk der Handwerksorganisation und Dienstleister der Betriebe, z. B. Banken und Steuerberater, zur Verfügung gestellt. Die Stelle wurde als Informationsstelle im Juni 2019 eingerichtet und wird von Hans Christian Blumenau geleitet. Die Stelle wird als gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT) geführt.

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

Die Informationsgewinnung erfolgt im Rahmen von Erhebungen, z. B. für Betriebskostenvergleiche und Umsatz- und Kostenanalysen. Beteiligt werden an der Informationsgewinnung außerdem Berater aus der Handwerksorganisation, Steuerberater, Buchstellen im Handwerk und der Zentralverband des Deutschen Handwerks. Ein weiterer Weg zur Informationsgewinnung ist die individuelle betriebliche Beratung von Fleischereien. Die Aufbereitung der gewonnen Informationen erfolgt in Form von Betriebsstatistiken und Betriebskostenvergleichen.

Das zusammengetragene und aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistungsangebot des Deutschen Fleischer-Verbandes Auskunftssuchenden zur Verfügung. Es dient in erster Linie zur Bedienung von telefonischen, schriftlichen und digitalen Anfragen von Betrieben des 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 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt wird und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird.

Gefördert durch:

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

IMPRESSUM

Herausgeber: Deutscher Fleischer-Verband e.V., Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt,
Telefon 0 69 / 6 33 02-0, Telefax 0 69 / 6 33 02-150
Internet: www.fleischerhandwerk.de, E-Mail: info@fleischerhandwerk.de

Die statistischen Angaben basieren auf Erhebungen, Untersuchungen und Veröffentlichungen des Statistischen Bundesamtes, Wiesbaden, des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, Berlin, des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, Berlin, der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, der afz – allgemeine fleischer zeitung, und auf eigenen Untersuchungen und Berechnungen der Abteilung Wirtschaftsbeobachtung und Statistik.

Die Grafiken sind den Veröffentlichungen des DFV entnommen oder wurden besonders für diese Veröffentlichung ausgewählt und angefertigt. Die Bilder stammen aus den Archiven des Deutschen Fleischer-Verbandes und der afz – allgemeine fleischer zeitung.

Das Jahrbuch wurde, um Umweltbelastungen zu verringern, auf 135 g/m² matt, gestrichen, holzfrei weiß Offsetpapier gedruckt, das aus chlorfrei gebleichtem Zellstoff hergestellt wird.

Produktion: MEDIAtur GmbH, 35510 Butzbach

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

VEMAG

www.vemag.de

TRENDS. INNOVATIONEN. KUNDENNÄHE. *ECHTER MEHRWERT.*

Maßgeschneiderte Lösungen für vielfältigste Anwendungen im Fleischerhandwerk

Seit über 75 Jahren entwickelt und produziert VEMAG Maschinen und Geräte für die Nahrungsmittelindustrie und das Handwerk und ist vertrauensvoller Partner der Fleischverarbeiter. Füllen und Portionieren, Formen, Wolfen sowie Dosieren von verschiedenen Massen: **Alles aus einer Hand!**

Ein vielfältiges Programm an Vakuumfüllern, die speziell auf das Handwerk ausgerichtet sind, wie der **Robby** oder die **HP1L** und **HP3**, für schnelle und nachfrageorientierte Produktwechsel sowie ein individuell auf den Kunden zugeschnittenes Vorsatzgeräteprogramm machen VEMAG Lösungen zum idealen Partner im Handwerk und garantieren maximale Flexibilität in der Produktion. Testen Sie Ihre Produkte im VEMAG Kundencenter unter realen Bedingungen mit unseren Produktspezialisten.

Robby+MPF818

BC237

Füllkopf981

LPV802

HP1L

www.fleischerhandwerk.de