JAHRBUCH 2021

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

GENAU MEIN GESCHMACK.

- VEMAG Füllmaschinen und flexibles Vorsatzgeräteprogramm für ein breites Produktportfolio
- Füllen und Portionieren, Formen und Teilen von verschiedenen Massen: Alles aus einer Hand
- Würstchen, Aufschnittware, Burger-Patties und vieles mehr
- Zuverlässiger Produktionsablauf, schonender Produkttransport und einfache Handhabung

Mehr unter: **handwerk.vemag.de** oder **e-mail@vemag.de.**

VEMAG Ihr zuverlässiger, starker Partner im Handwerk

VEMAG

JAHRBUCH 2021

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann

„Wir brauchen Antworten auf die drängenden Fragen der Zeit“

Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon

„Der Verband muss sichtbar bleiben“

Seite 25

Vizepräsident Michael Durst

„Fleischerhandwerk muss eindeutig erkennbar sein“

Seite 45

MASSNAHMEN ZUR CORONA-KRISE
Seite 6

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 8

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 16

LEBENSMITTELRECHT
Seite 26

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE
Seite 40

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 46

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 55

DIENSTLEISTUNGEN FÜR MITGLIEDER
Seite 64

Vizepräsident Eckhart Neun

„Auch in der Zeit nach Corona ist der Verband gut aufgestellt“

Seite 67

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-HANDWERK
Seite 68

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG
Seite 84

Vizepräsidentin Nora Seitz

„In der Berufsbildung ist Beharrlichkeit gefragt“

Seite 89

BERUFSBILDUNG
Seite 90

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS
Seite 90

ANHANG
Seite 105

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLEN
Seite 120

IMPRESSUM
Seite 123

01.01.2021

DIE APP DES DFV

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

„Wir brauchen Antworten auf die drängenden Fragen der Zeit“

Präsident Herbert Dohrmann

Mehr und mehr gewinnt man den Eindruck, dass unsere Branche vor tiefgreifenden Umbrüchen steht. Damit sind nicht die Folgen der Corona-Krise gemeint, die vieles durcheinandergewirbelt hat. Wir stehen vor grundsätzlichen Herausforderungen, die uns noch beschäftigen werden, wenn die Pandemie (hoffentlich) längst im Griff ist.

Ich will an drei Beispielen versuchen zu verdeutlichen, dass wir Antworten auf drängende Fragen brauchen, die das Potenzial haben, unsere Arbeit wesentlich zu verändern.

Da ist zum einen der Tierschutz. Kein neues Thema, aber die Art und Weise, wie damit umgegangen wird, hat sich in den letzten Monaten spürbar verändert. Großen Anteil daran hat der Lebensmitteleinzelhandel, vor allem die Discounter, die mit immer neuen vollmundigen Ankündigungen vorpreschen. Einmal ist es die Absicht, den Bauern höhere Preise zu garantieren, um Tierwohl zu verbessern (längst wieder eingestampft), ein anderes Mal wird angekündigt, dass ab 2030 nur noch Fleisch verkauft wird, das aus besten Haltungsstufen kommt. Wie substanziell diese Ankündigungen sind, bleibt erst einmal offen, aber Tatsache ist, dass diese Marketingaktionen die Wahrnehmung der Menschen verändern. Was setzen wir dem entgegen? Wie stellen wir die schon jetzt viel besseren Lösungen des Handwerks ins richtige Licht?

Damit eng verbunden ist mein zweites Beispiel: Fleischersatz, vor allem auch künstliches Fleisch wird in einer Weise dargestellt, dass man meinen könnte, schon sehr bald bräuchte kein Tier mehr geschlachtet werden, um Fleisch zu essen. Dabei ist dieser neue Bereich noch nicht einmal über das experimentelle Stadium hinausgekommen. Produkte, die schon jetzt angeboten werden, enthalten nur zu einem sehr kleinen Teil Zellkulturen, die an Fleisch erinnern sollen, der Rest besteht aus Pflanzen. Auch braucht es nach wie vor tierisches Material, um den Prozess überhaupt in Gang zu bringen, und auch die Nährlösung ist noch ein Mysterium. Trotzdem: Die Debatte läuft und wir müssen Antworten haben, wenn wir gefragt werden, was wir davon halten.

Und schließlich das dritte Beispiel: Nicht erst die Flut in Westdeutschland hat den Fokus wieder verstärkt auf die Klimaveränderungen gelenkt. Und wieder wird völlig undifferenziert dem Fleischkonsum eine maßgebliche Mitschuld gegeben. Man muss kein Prophet sein, um zu sehen, dass uns das immer mehr herausfordern wird. Es gibt auch hier Antworten, aber wir müssen sie auch parat haben, wenn der Druck wächst.

Wir brauchen diese Herausforderungen nicht zu fürchten. Wir können uns den drängenden Fragen mit großem Selbstbewusstsein stellen. Aber wir müssen vorbereitet sein. Wir müssen wissen, ob wir vielleicht einige der neuen Ideen aufnehmen und für uns nutzbar machen können. Und wir müssen wissen, wo es sich lohnt, eine entschiedene Gegenposition aufzubauen. Diese Antworten auf die drängenden Fragen der Zeit brauchen wir, sie zu erarbeiten wird wichtige Aufgabe der nahen Zukunft sein.

CORONA-PANDEMIE: UMFASSENDE INFORMATION UND PRAKTISCHE UNTERSTÜTZUNG

Im zweiten Jahr der Pandemie stand die Corona-Krise ganz im Zeichen der dritten Welle, die über den gesamten Winter 2020/2021 hinweg für hohe Infektionszahlen sorgte. In der Folge wurden weitreichende Auflagen erlassen, die das gesellschaftliche und geschäftliche Leben wesentlich beeinflusst haben.

Wie schon in den sehr hektischen Anfangsmonaten der Pandemie hat der DFV auch in der Folge laufend über die Neuerungen informiert. Vor allem die Regelungen, die das Fleischerhandwerk unmittelbar betreffen, wurden aufbereitet und über die DFV-App und über Rundschreiben weitergegeben. Die Vereinbarungen der Ministerpräsidenten-Konferenz wurden dabei teilweise sehr unterschiedlich in den Bundesländern umgesetzt, was ebenfalls umfassend dargestellt wurde. Diese Informationen waren besonders für diejenigen Mitgliedsbetriebe wichtig, die länderübergreifend Verkaufsstellen betreiben oder Lieferungen durchführen.

Zu den besonders beachtenswerten Regelungen gehörten jeweils das Einhalten von Abständen und das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen bei Kunden und Personal. Hier gab es immer wieder irreführende Informationen, die der DFV klarstellte. Gleiches gilt für die zulässige Kundenzahl für die jeweilige Ladenfläche. Sehr strenge Auslegungen konnten nach Intervention der Verbände vielerorts abgewendet werden.

Eine große Rolle spielten auch die wechselnden Vorschriften zur Gastronomie und zu Veranstaltungen. Je nach Infektionslage und Region variierten die Regelungen deutlich, was insbesondere die Arbeit der Fleischereien mit Imbissbetrieb und Party-Service erschwerte.

Neben praktischen Informationen wurden über die DFV-App auch wieder wichtige rechtliche Hinweise gegeben, so zum Beispiel zu arbeitsrechtlichen Fragen rund um die Pandemieauflagen, zur Testpflicht für die Mitarbeiter und zu weiteren Arbeitsschutzvorschriften. Aber auch die komplizierten Auswirkungen von vertraglichen Vereinbarungen rund um Catering-Leistungen, die pandemiebedingt ausfallen müssen, wurden aufbereitet.

Laufend erweitert wurden auch die praktischen Hilfen für die Betriebe, so zum Beispiel die Plakate und Aushänge, die die Umsetzung der Corona-Auflagen im Verkauf erleichtern. Mit der Ausweitung der Maskenpflicht für Kunden nicht nur im, sondern auch vor dem Laden wurde ein neues Motiv ebenso bereitgestellt wie für die Einladung zur rechtzeitigen Vorbestellung im Weihnachtsgeschäft.

„OSTERRUHE" ABGEWEHRT

Für ordentlich Wirbel haben auch die Pläne der Regierung zur sogenannten „Osterruhe" gesorgt. Die Ministerpräsidentenkonferenz (MPK) hatte auf Vorschlag von Kanzlerin Merkel Beschlüsse zur Bekämpfung der dritten Pandemie-Welle beschlossen. Insbesondere sollte für die Ostertage eine erweiterte Ruhezeit gelten. Für die Geschäftswelt hätte das bedeutet, dass für den Donnerstag vor Ostern (Gründonnerstag) und den Samstag Regeln wie an normalen Sonntagen gelten. Ausnahmen sollte es nur für Lebensmittelgeschäfte am Samstag geben.

Angesichts der zu erwartenden Komprimierung der Kundenströme durch den Wegfall eines Einkaufstags in der Karwoche hat es Widerstand gegen diese Pläne gegeben. Auch der DFV hat sich im Verbund mit anderen Verbänden entschieden gegen diese Maßnahme gewandt. In einem Schreiben an Kanzleramtsminister Helge Braun wurden die Argumente des Fleischerhandwerks vorgebracht. Die Landesinnungsverbände und Innungen wurden mit einem Musterschreiben versorgt, um auf Landesebene ebenfalls zu protestieren.

Am Ende hatte dieser massive Protest Erfolg. Die Bundeskanzlerin hat die Reißleine gezogen und die geplante Osterruhe gestoppt. In einer öffentlichen Erklärung begründete sie ihre Entscheidung vor allem mit formalen Schwierigkeiten. Aber auch der enorme und sachlich begründete Widerstand, der sich gegen diese Absicht formiert hat, hat wohl eine große Rolle gespielt.

DFV SORGT FÜR KLARSTELLUNG: NOVEMBER- UND DEZEMBERHILFEN AUCH FÜR FLEISCHER MIT IMBISS

Der DFV hatte es mehrfach gemeldet: November- und Dezemberhilfe gibt es grundsätzlich auch für geschlossene Imbissbetriebe von Fleischereien. In Einzelfällen ist es

dennoch zu Irritationen gekommen, weil einige Steuerberater, die den Antrag im Namen des Unternehmens stellen müssen, hiervon nicht überzeugt waren.

Anlass für diese Zweifel war die Tatsache, dass in den veröffentlichten Erläuterungen zur Antragsberechtigung zwar ausdrücklich die Cafés von Bäckereien und Konditoreien erwähnt wurden, nicht jedoch die Imbissbetriebe der Fleischereien. Hieraus wurde mancherorts fälschlicherweise abgeleitet, dass Fleischereien nicht antragsberechtigt sind.

Auf Betreiben des DFV und mit Unterstützung durch den ZDH konnte eine Klarstellung erreicht werden. In den Erläuterungen, die auf der gemeinsamen Internetseite von Bundeswirtschafts- und Bundesfinanzministerium veröffentlicht sind, wurden die Fleischereien ausdrücklich mit aufgenommen.

Damit war nun gesichert, dass gastronomische Einrichtungen von Fleischereien ebenfalls begünstigt sind. Daran ändert auch der dort gegebene Hinweis nichts, dass der Rückgang „80 Prozent des Gesamtumsatzes“ betragen muss, um Hilfen zu bekommen. Dieser „Gesamtumsatz“ bezieht sich allein auf die Umsätze zum vollen Umsatzsteuersatz, Verkäufe über die Theke zum ermäßigten Steuersatz bleiben bei dieser Betrachtung völlig außen vor.

→ 30.10.2020	30.11.2020	15.01.2021	23.03.2021
02.11.2020	01.12.2020	21.01.2021	24.03.2021
20.11.2020	02.12.2020	27.01.2021	09.04.2021
25.11.2020	11.12.2020	12.02.2021	23.04.2021
	14.12.2020	18.03.2021	24.06.2021

POLITISCHE OFFENSIVE DES DFV IM BUNDESTAGSWAHLKAMPF

Die politische Offensive des DFV im Vorfeld der Bundestagswahl wurde bereits im Frühjahr gestartet. In einer ersten Runde haben Gespräche mit Bundestagsabgeordneten mehrerer Parteien stattgefunden. Themenschwerpunkt waren die Pläne zur Einführung einer Tierwohlabgabe. Der DFV hatte seine Bedenken dagegen zuvor schon mit einem Schreiben an maßgebliche Politiker vorgebracht.

Der Austausch, der mit allen Abgeordneten pandemiebedingt online stattgefunden hat, war Folge dieses Protestschreibens. Grundsätzlich haben alle Gesprächspartner Verständnis für die ablehnende Haltung des Fleischerhandwerks gezeigt. Insbesondere der befürchtete enorme bürokratische Aufwand einer Abgabe und die unfaire Belastung bei einer Mehrwertsteuererhöhung wurde von allen gesehen. Andererseits wollte sich aber keiner der Abgeordneten festlegen, sich eindeutig gegen die Einführung dieser Maßnahme zu stellen.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann (rechts) und HGF Martin Fuchs im Gespräch mit dem Abgeordneten und Fleischermeister Alois Rainer, MdB/CSU (unten).

Am ehesten folgte noch der CSU-Abgeordnete Alois Rainer der DFV-Argumentation. Das ist nicht verwunderlich, denn als selbstständiger Fleischermeister kennt er die Auswirkungen einer solchen Regelung auf die Unternehmen des Handwerks. Aber auch er konstatierte die allgemeine politische Stimmung über Parteigrenzen hinweg, einen zusätzlichen Schritt in Richtung Tierwohl zu gehen.

Den Vorschlag des DFV, statt einer Abgabe eine Konkretisierung des Tierschutzgesetzes vorzunehmen und durch eine europäische Initiative für gleiche Bedingungen über Grenzen hinweg zu sorgen, wurde allgemein begrüßt, doch gab es auch hier Bedenken. Die Erfolgsaussichten eines Vorstoßes bei den EU-Mitgliedsstaaten wurden allgemein als gering eingeschätzt.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann und DFV-Justiziar Thomas Trettwer (rechts) im Gespräch mit dem Vorsitzenden der Bundestagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen, Dr. Anton Hofreiter.

Der Fraktionsvorsitzende von Bündnis 90/Die Grünen im Bundestag, Dr. Anton Hofreiter, mit dem binnen neun Monaten bereits das zweite Gespräch stattgefunden hat, zeigte sich offen dafür, sich auf europäischer Ebene für höhere Standards einzusetzen. Ob das dazu führen kann, auf eine nationale Initiative wie einer Tierwohlabgabe zu verzichten, ließ er offen. Hofreiter betonte in diesem Zusammenhang erneut die aus Sicht der Grünen herausragende Bedeutung der regionalen Vermarktung. Er vermittelte den Eindruck, dass er die Gefahren von zu weitreichenden Vorschriften sieht und sagte in diesen Fragen die Zusammenarbeit zu.

Video-Konferenz zur BMEL-Initiative zur Reduktion von Fett, Salz und Zucker mit Vertretern der Lebensmittelwirtschaft, u. a. DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (oben links). Oben Mitte: Bundesministerin Julia Klöckner.

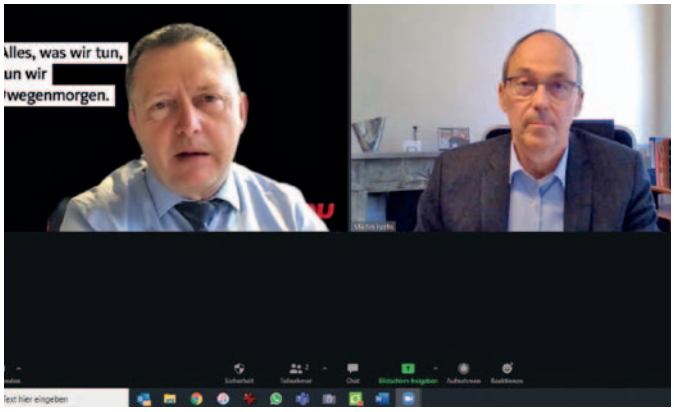
Die Gespräche wurden auch dazu genutzt, allgemeine Fragen des Fleischerhandwerks anzusprechen. An verschiedenen Beispielen wurde aufgezeigt, wo große, industrielle Strukturen bevorzugt werden, und was es für regionale Strukturen bedeutet, wenn weitere Auflagen auf kleinere Unternehmen zukommen. Verdeutlicht wurde das vor allem an den geplanten Regelungen zu Rückverfolgbarkeit, die von Handwerksunternehmen nur sehr schwer oder gar nicht erfüllbar sind.

Ein weiteres Gespräch mit dem Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Uwe Feiler (CDU), drehte sich neben der zukünftigen Landwirtschafts-

DFV-Präsident Herbert Dohrmann und HGF Martin Fuchs im Gespräch mit dem Obmann der SPD-Fraktion im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, Rainer Spiering MdB/SPD (unten rechts), und dessen Referenten.

und Ernährungspolitik auch um aktuelle Vorhaben, die noch in der laufenden Legislaturperiode abgeschlossen werden sollten. Zu nennen sind hier Initiativen des Ministeriums zur Reduktion von Fett, Salz und Zucker und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beide Vorhaben wurden weiter vorangetrieben, haben jedoch vor der Bundestagswahl zu keinen konkreten politischen Entscheidungen geführt.

Das Gespräch mit dem Obmann der SPD-Fraktion im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, Rainer Spiering, hatte eher bilanzierenden Charakter, da Spiering nicht mehr für den Bundestag kandidierte. Dennoch konnten die Schwerpunkte der Landwirtschafts- und Ernährungspolitik der SPD eingehend diskutiert werden. Insgesamt mahnte der Politiker eine noch aktivere Einmischung des Lebensmittelhandwerks an, wodurch auch die Politik zu besseren Ergebnissen kommen könnte.



Dieter Stier, MdB/CDU, Mitglied im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, im Gespräch mit DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs.

Dieter Stier (CDU), Mitglied im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, nahm die Informationen des DFV rund um das Fleischerhandwerk dankbar auf. Es zeigte sich, ähnlich wie bei Spiering, dass wenig Detailkenntnis über das Lebensmittelhandwerk im Allgemeinen und das Fleischerhandwerk im Besonderen vorhanden ist. Auch im zuständigen Fachausschuss des Bundestags, das ergaben diese Gespräche, sind die Vorstellungen über die Lebensmittelwirtschaft stark industriell geprägt. Umso wichtiger waren diese Kontakte, um das Fleischerhandwerk künftig stärker in den Fokus zu bringen.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann (links) und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (rechts) im Gespräch mit dem Vorsitzenden der Bundestagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen, Dr. Anton Hofreiter.

30.03.2021
08.05.2021

Richtiges Ziel und falsche Wege

Die Bundestagswahl ist gelaufen, eine neue Regierung mit neuen Köpfen wird gebildet. Das ist zwar ein normaler Vorgang in modernen Demokratien, aber dennoch schauen alle darauf, was die neuen Schwerpunkte der Bundespolitik sein werden, wie die anstehenden Koalitionsverhandlungen laufen und wer von einer neuen Politik Vorteile oder Nachteile zu erwarten hat.

Die Spannung, was kommt, ist also auch nach Vorliegen des Wahlergebnisses nicht kleiner geworden. Das gilt auch in Bezug auf unser Handwerk, denn viele Themen, die uns betreffen, stehen in der Tagesordnung ganz oben. Neben Klima, Tierschutz und Ernährung gibt es vor allem auch eine Diskussion um einen grundsätzlichen Umbau der Land- und Ernährungswirtschaft. Über (fast) alle Parteigrenzen hinweg wird hier großer Handlungsbedarf gesehen.

Der Abschlussbericht der „Zukunftskommission Landwirtschaft", die von Bundeskanzlerin Merkel eingerichtet wurde, steckt einen Rahmen für einen solchen Umbau ab, der reichlich Sprengstoff birgt. Die Kanzlerin hat den Bericht entgegengenommen und entspannt festgestellt, dass sich die neue Regierung darum kümmern muss. Es gibt kaum Zweifel daran, dass das 190 Seiten starke Werk schon sehr bald aus der Schublade gezogen wird.

Man wird schnell einig mit der Kommission in der Feststellung, dass es so, wie es jetzt ist, nicht weitergehen kann. Man muss froh sein, dass endlich gesehen wird, dass der Drang nach immer mehr, immer billiger und immer industrieller ein Irrweg ist, der mehr oder weniger zwangsläufig zu Fehlentwicklungen führt. Nach Ansicht der Kommission muss die Landwirtschaft regionaler werden, deutlicher als bisher auf Qualität und Nachhaltigkeit ausgerichtet. Mehr Wertschätzung für Lebensmittel ist zwingend geboten.

Richtig so. Nur bleibt die Frage offen, wie das erreicht werden soll. Einen Prozess, der sich über Jahrzehnte abgespielt hat, umzukehren, ist eine gigantische Herausforderung. Dennoch kommt die Kommission zu dem Ergebnis, dass das leistbar ist. Dazu hat sie ein Prinzip formuliert: „Die ökologische und (tier-)ethische Verantwortbarkeit der Landwirtschaft ist am effektivsten und dauerhaftesten zu verbessern, indem die Vermeidung ihrer derzeitigen beträchtlichen volkswirtschaftlichen Kosten in betriebswirtschaftlichen Nutzen überführt wird."

Volkswirtschaftliche Kosten in betriebswirtschaftlichen Nutzen transformieren. Das ist auch für einen Ökonomen neu. Wenn es konkreter wird, dann kommen trotz dieses Anspruchs wieder alte Vorschläge: Eine Verringerung des Fleischkonsums bringt gute Fortschritte.

Es ist sicher nicht falsch, darüber nachzudenken, ob mehr Qualität und weniger Quantität beim Fleischkonsum gut wäre. Aber es entsteht der Eindruck, dass hier dann doch wieder nur schlichte Narrative bedient werden.

Viel entscheidender ist jedoch, was die Politik jetzt aus all dem macht. Es wird Aufgabe sein, das genau zu verfolgen, denn die Gefahr ist groß, dass man ein im Grundsatz richtiges Ziel auf falschen Wegen zu erreichen versucht. Es wäre nicht das erste Mal.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

POSITIONSPAPIERE ZUR BUNDESTAGSWAHL – ALLE LANDESVERBÄNDE UND INNUNGEN EINBEZOGEN

In mehreren Diskussionsrunden, die größtenteils online durchgeführt wurden und alle Obermeister mit einbezogen haben, wurden Positionspapiere erarbeitet, die die Forderungen des Fleischerhandwerks an die künftige Bundesregierung aufführen. Diese umfangreichen Unterlagen waren zum einen für die schriftliche Information von Politikern gedacht, sollten aber gleichermaßen auch als Gesprächsunterlagen dienen. Die Positionspapiere waren damit wesentlicher Teil der politischen Offensive des Fleischerhandwerks im Vorfeld der Bundestagswahl.

Um eine möglichst breite Wirkung zu erreichen, wurden die Unterlagen an alle Obermeister und Innungen versandt. Das wurde verbunden mit der Bitte, die jeweiligen Wahlkreiskandidaten zu kontaktieren, um so schon frühzeitig für eine umfassende Information der zukünftigen politischen Entscheidungsträger zu sorgen.

Um optimal agieren zu können, wurden insgesamt drei Unterlagen bereitgestellt:

1. Forderungen des Fleischerhandwerks an die künftige Bundespolitik
   Hier wurden nicht nur die wichtigsten Punkte aus Sicht des Fleischerhandwerks aufgeführt, sondern auch die Hintergründe dazu erläutert. Dieses Papier konnte Politikern zugesandt oder überreicht werden, um ein Gespräch vorzubereiten.
2. Schlaglichter – Kernsätze zu den Forderungen
   Kompakt – auf einer Seite – wurden hier die wichtigsten Forderungen zusammengefasst. Hier wurde auf den Punkt gebracht, was im ersten Papier ausführlich erläutert wird.
3. Kritikpunkte zur auslaufenden Legislaturperiode
   Immer wieder wird versprochen, Handwerk zu stärken. Als Argumentationshilfe haben wir Punkte zusammengetragen, die allein in der auslaufenden Legislaturperiode für das Fleischerhandwerk genau das Gegenteil bewirkt haben: Neue Auflagen, zusätzliche Kosten, noch mehr Bürokratie.

SCHLAGLICHTER
KERNSÄTZE ZU DEN FORDERUNGEN ZUR BUNDESTAGSWAHL 2021

1. Exportorientierung im Agrarsektor bringt Kostendruck
   Deutschland ist Top-Exporteur bei Fleisch. Diese Position ist nur mit Kostenminimierung zu erreichen. Das führt immer wieder zu Skandalen, weil vermeintliche oder tatsächliche „Spielräume" genutzt werden.

2. Das Fleischerhandwerk fordert ein Umdenken hin zur Regionalität
   Staatliche Förderung und konkrete Gesetze müssen im gesamten Agrarsektor mehr regional und weniger global gedacht werden. Regionalität loben und gleichzeitig Konzentration und Industrialisierung fördern passen nicht zusammen.

3. Tierschutz: Verbindliches europäisches Recht statt Tierwohlabgabe
   Das freiwillige Tierschutzlabel und die Tierwohlabgabe schaffen Bürokratie und Ungerechtigkeiten. Die gewollten Ziele werden nicht erreicht. Das Fleischerhandwerk fordert ein klares, europaeinheitliches Tierschutzrecht. Tierschutz ist unteilbar und muss allen Tieren gleichermaßen nutzen. Europaweit.

4. Benachteiligung des Handwerks bei staatlichen Gebühren endlich beseitigen
   Die Benachteiligung von kleinen Unternehmen bei staatlichen Gebühren muss endlich abgestellt werden. Das gilt für Entsorgung und Fleischuntersuchung genauso wie für Energieabgaben. Staffelgebühren und Ausnahmen für Großbetriebe sind wettbewerbsverzerrend und beschleunigen Konzentrationsprozesse.

5. Dokumentation und Bürokratie müssen massiv zurückgefahren werden
   Das Versprechen, neue Bürokratie nur einzuführen, wenn an anderer Stelle gestrichen wird, wurde wieder nicht eingehalten. Stattdessen gibt es zusätzliche Anforderungen, zum Beispiel bei der Rückverfolgbarkeit oder bei der Kassenführung. Unsere Forderung: Durchforsten, aussieben, zurück auf den Stand von 2000.

6. Die Debatte um Fleisch in der Ernährung muss versachlicht werden
   Die Betrachtung von Fleisch in der politischen Diskussion muss von Ideologien befreit werden. Eine sachliche, auf Fakten basierende Diskussion ist wichtig, um die Rolle von Fleisch bei der richtigen Ernährung, bei der Klima- und Nachhaltigkeitsbetrachtung und beim Umgang mit Nutztieren richtig einschätzen zu können und Fortschritte zu erzielen, wo sie nötig sind.

MEISTERPFLICHT AN DER THEKE: PRAGMATISCHE UMSETZUNG DES VGH-URTEILS ERARBEITET

Schon Ende 2018 hat der Verwaltungsgerichtshof Mannheim eine weitreichende Entscheidung getroffen, wonach Frischetheken zum Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen auch in Supermärkten nur dann betrieben werden können, wenn diese in die Handwerksrolle eingetragen sind. Sie müssen damit der Verantwortung eines Fleischermeisters unterstehen. Problematisch an diesem Urteil ist, dass diese Regel grundsätzlich nicht nur für Fleischtheken im Lebensmitteleinzelhandel, sondern auch für jede Fleischereifiliale gilt. Über eine lange Zeit wurde nach einer Lösung gesucht, wie die Konsequenzen aus dem Urteil umgesetzt werden können. Insbesondere die Handwerkskammern stehen hier unter Zugzwang, denn sie sind für die ordnungsgemäße Eintragung verantwortlich.

In zahlreichen Arbeitstreffen ist vom ZDH in Zusammenarbeit mit Handwerkskammern und Verbänden des Fleischerhandwerks eine Handreichung erstellt worden, die die Umsetzung

bundeseinheitlich regeln soll. Die Arbeiten daran konnten Mitte Juni 2021 abgeschlossen werden. Der DFV sieht dieses Papier als vernünftigen Kompromiss an, denn er betont einerseits die Wertigkeit der Berufsausbildung und den Stellenwert der Meisterqualifikation und erlaubt gleichzeitig pragmatische Lösungen für Fleischereifilialen.

Herzstück der Lösung ist, dass es zwar grundsätzlich bei der Meisterpflicht für jede Theke bleibt, dass aber im Fleischerhandwerk durchaus ein Meister zwei bis drei Theken verantworten kann. Darüber hinaus können Verkaufsleiter/innen und sehr erfahrene, ausgebildete Verkäufer/innen eine Ausnahmegenehmigung erhalten. In Einzelfällen und bei weniger erfahrenen Fachkräften ist zur Erlangung der Ausnahmegenehmigung eine Fortbildung erforderlich, die wenige Tage dauert. Hierfür wurde ein Musterlehrgang erarbeitet, der eine bundesweit einheitliche Regelung sicherstellen soll.

BMF ERFÜLLT DFV-FORDERUNG: UMSATZSTEUER IM CATERING BIS 2022 BEI 7 PROZENT

Seit 1. Juli 2020 gilt für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen der ermäßigte Umsatzsteuersatz von 7 Prozent. Inzwischen hat der Gesetzgeber diese Regelung, die ursprünglich nur bis zum 30. Juli 2021 gelten sollte, bis zum 31.12.2022 verlängert.

Schon im Mai 2020 stand die Frage im Mittelpunkt, ob diese Steuerermäßigung auch für die Umsätze im Party-Service gilt. Hier führen Dienstleistungen, die über die reine Warenlieferung hinausgehen, normalerweise zum Regelsteuersatz von 19 Prozent. Der DFV hat sich schon im Juni 2020 beim Bundesministerium für Finanzen (BMF) um eine entsprechende Klarstellung bemüht. Nach Ansicht des DFV lässt die Steuersystematik keine andere Lösung zu.

Nachdem Ende Februar 2021 nochmals weitere Fragen zum ermäßigten Steuersatz an das BMF nachgereicht wurden, hat das Ministerium im April in einem Schreiben die geforderten Klarstellungen geliefert und ist dabei der Argumentation des DFV gefolgt. Im BMF-Schreiben ist nun klargestellt, dass die Bereitstellung von Geschirr und Personal Teil der ermäßigt besteuerten Verpflegungsdienstleistung ist. Zum vollen Steuersatz von 19 Prozent sind damit lediglich gelieferte Getränke abzurechnen.

Diese Klarstellung bedeutet, dass im Party-Service und im Catering auch für Fleischereien für die Jahre 2021 und 2022 der ermäßigte Steuersatz gilt, auch dann, wenn im Rahmen des Auftrags auch Dienstleistungen erbracht werden. Für die von den Einschränkungen besonders betroffenen Betriebe mit üblicherweise hohem Party-Service-Anteil ergeben sich damit erhebliche Steuerentlastungen.

08.04.2021

DFV SETZT SICH MIT FORDERUNG ZUR HANDWERKSABGRENZUNG DURCH

In der Folge der durch die Corona-Krise aufgedeckten Missstände bei der Beschäftigung von ausländischen Arbeitnehmern wurde die Fleischindustrie mit strengeren Auflagen belegt. Insbesondere Regeln zum Einsatz von Leiharbeitskräften und zur Arbeitszeiterfassung wurden verschärft.

Das Handwerk wurde von diesen Verschärfungen ausgenommen, allerdings hat das Bundeskabinett in seinem Entwurf zunächst eine unzureichende Abgrenzung vorgenommen. Hier sollten alle Unternehmen der Fleischwirtschaft, die mehr als 49 Personen beschäftigen, zur Industrie gezählt werden. Das zusätzliche Problem: Alle Mitarbeiter sollten gezählt werden, auch Teilzeitkräfte, Aushilfen und Auszubildende.

Der DFV hat sich massiv gegen diese Regelung zur Wehr gesetzt, weil hierdurch insbesondere Betriebe mit Filialen und solche mit vielen Teilzeitkräften in den Industriebereich gefallen wären. Vor allem musste aber befürchtet werden, dass eine solche Abgrenzung zukünftig auch für andere Gesetzesvorhaben herangezogen wird.

In zahlreichen Schreiben und Gesprächen wurde darauf verwiesen, dass es hier dringend einer Anpassung bedarf. Präsident Dohrmann wurde hierzu als einer von wenigen Verbandsvertretern in der Anhörung des Bundestagsausschusses für Arbeit und Soziales als Experte gehört. Wegen der sich hinziehenden Verhandlungen innerhalb der Koalition über die abschließende Ausgestaltung des Gesetzes wurden vom DFV ein weiteres Mal die maßgeblichen Sozialpolitiker der Koalition angeschrieben.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann als Experte in der Anhörung des Bundestagsausschusses für Arbeit und Soziales.

All die Bemühungen, die vom ZDH durch zahlreiche Schreiben und Gespräche massiv und zielführend begleitet wurden, haben schließlich zum Erfolg geführt. Nachdem deutlich geworden ist, dass die Grenze von 49 Mitarbeitern nicht mehr infrage gestellt werden kann, wurde erreicht, dass Verkaufskräfte und Auszubildende bei dieser Grenze unberücksichtigt bleiben. Im Ergebnis fallen nun nur noch diejenigen Betriebe in den Geltungsbereich des Gesetzes, die in der Produktion mehr als 49 Mitarbeiter beschäftigen. Eine Ausnahme des Handwerks ist damit fast vollständig sichergestellt.

06.10.2020
27.11.2020

ZUKUNFTSKOMMISSION LANDWIRTSCHAFT – DFV BEWERTET DEN ABSCHLUSSBERICHT

Die von der Bundeskanzlerin angeregte Zukunftskommission Landwirtschaft hat im Juli 2021 ihren Abschlussbericht übergeben. Darin wurden weitreichende Empfehlungen zu einer Umgestaltung der Landwirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit vorgelegt.

Ob und wie diese Vorschläge umgesetzt werden, welche Zeiträume dafür angesetzt werden, wie der Umbau finanziert werden soll und welche sozialen Aspekte dabei eine Rolle spielen sollen, wird von der nächsten Bundesregierung zu klären sein. Fakt ist, dass trotz des Umfangs des Berichts noch eine Vielzahl offener Fragen zu beantworten sind.

Der DFV hat eine Pressemitteilung formuliert, in der wichtige Forderungen der Kommission aufgegriffen wurden. Darin begrüßt der DFV grundsätzlich die Vorschläge der Zukunftskommission Landwirtschaft zu mehr Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion. Die im Bericht erwähnte Einordnung als gesamtgesellschaftliche Aufgabe wird der großen Herausforderung der nächsten Jahre gerecht. Das Fleischerhandwerk befürwortet insbesondere die Forderung der Kommission nach mehr Wertschätzung für Lebensmittel. Seit vielen Jahren weist der DFV darauf hin, dass die fortlaufende Erhöhung der Produktionsmengen unter größtem Kostendruck der Verantwortung gegenüber Mensch und Tier nicht gerecht wird.

Zu unterstreichen sind auch die klaren Aussagen der Kommission zur Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe und zum Ziel einer dezentralen Tierhaltung. Eine nachhaltige und umweltgerechte Lebensmittelproduktion ist in großstrukturierten, industrialisierten Einheiten kaum realisierbar. Die Erzeugung und Vermarktung in unmittelbaren Beziehungen, die Erzeugung, Verarbeitung, Verkauf und Konsum einbeziehen, müssen wesentliche Grundpfeiler einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung sein.

Wichtig ist, dass alle konkreten Maßnahmen, die jetzt aus dem Bericht abgeleitet werden, dieses Erfordernis berücksichtigen. Anforderungen, die durch ihre Ausgestaltung allein von großen Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft umgesetzt werden können, würden der Zentralisierung Vorschub leisten und die noch bestehenden regionalen Strukturen zerstören. Auch die jetzt erforderliche Lenkung, wie die Umgestaltung finanziert werden kann, darf nicht dazu führen, dass Gutes noch teurer wird. Das Belohnungssystem für industrielle Erzeugung durch niedrigere Gebühren und weniger Steuerbelastung muss umgekehrt werden. Das jetzt vielerorts geltende Primat der Kostenführerschaft muss durch ein System der Qualitätsorientierung abgelöst werden.

07.07.2021

Nalo
OSKUtex
KALLE GROUP
Kalle
KALLE GROUP

SPENDENAKTION DES FLEISCHERHANDWERKS FÜR FLUTOPFER – VIELE SPENDEN, SCHNELLE HILFE

Die Spendenaktion des deutschen Fleischerhandwerks zugunsten der Fleischereien, die von der Unwetterkatastrophe in Rheinland-Pfalz und in Nordrhein-Westfalen betroffen sind, ist ein großer Erfolg. Die große Bereitschaft zu helfen, sorgte bei den Betroffenen für schnelle Entlastung.

Insgesamt sind in Rheinland-Pfalz 13 und in Nordrhein-Westfalen 6 Fleischereien mit ihren Betrieben und Läden betroffen. Zu allen hat der DFV Kontakt aufgenommen, was nach anfänglichen Schwierigkeiten innerhalb weniger Tage gelungen ist. Das Ausmaß der Schäden ist durchaus unterschiedlich, je nach Lage und Region. Bekanntermaßen sind besonders das Ahrtal und einige Seitentäler betroffen, aber auch in anderen Regionen hat es punktuell schwere Schäden in Fleischereien gegeben.

Einige Fleischereien sind vollständig zerstört, bis hin zum Verlust des Gebäudes. Da in vielen Fällen auch der private Bereich betroffen ist, ist es tatsächlich so, dass es Unternehmerfamilien gibt, die buchstäblich alles verloren haben. In anderen Fällen gibt es noch Hoffnung, wenigstens einen Teil der Einrichtung und Ausstattung zu retten, was angesichts der sehr aufwendigen und zeitraubenden Aufräumarbeiten lange nicht sicher war.

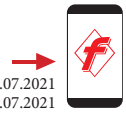
Einige der betroffenen Unternehmen verfügen über einen entsprechenden Versicherungsschutz, aber bei weitem nicht alle. Zum einen sind Betriebe betroffen, bei denen man aufgrund der Lage Wasserschäden in einem solchen Ausmaß niemals für möglich gehalten hätte, zum anderen haben sich Fleischereien vergeblich um eine entsprechende Versicherung bemüht. Wegen der Lage des Betriebs in der Nähe von Wasserläufen wurden vielen solche Policen verweigert.

Selbst diejenigen, die über eine Versicherung verfügen, haben Schäden zu tragen und brauchen Liquidität. Vollständige Umsatzausfälle, wahrscheinlich über Wochen und Monate, fortlaufende Kosten und das Bestreben, das Personal zu halten, um wieder anfangen zu können, reißen tiefe Finanzlöcher.

Vor dem Hintergrund der großen Herausforderungen kam die Spendenaktion des Fleischerhandwerks genau richtig. Die große Solidarität hat insgesamt Spenden in Höhe von über 300.000 Euro eingebracht. Unter den Spendern waren viele einzelne Fleischereien, aber auch zahlreiche Innungen und Landesverbände. Auch der DFV hat einen Betrag zur Hilfe bereitgestellt.

Es war möglich, bereits eine gute Woche nach der Katastrophe allen betroffenen Betrieben eine Soforthilfe von 5.000 Euro zu überweisen. Diese Hilfe wird dort mit großer Dankbarkeit aufgenommen. Es ist in den Gesprächen sehr deutlich geworden, dass nicht allein der Geldbetrag, sondern mehr noch der besondere Akt der Anteilnahme, Solidarität und Unterstützung durch die Kollegen aus ganz Deutschland bei der Bewältigung der Notlage hilft.

In einem zweiten Schritt wurden den Fleischereien, abgestuft nach dem Grad der Betroffenheit weitere Hilfsgelder zur Verfügung gestellt. Alle Spendengelder sind den Betroffenen vollständig zugutegekommen.



20.07.2021
26.07.2021

130. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Ursprünglich sollte der 130. Deutsche Fleischer-Verbandstag am 11. und 12. Oktober in Sinsheim stattfinden. Aufgrund der Beschränkungen, die im Rahmen der Corona-Pandemie für Veranstaltungen galten, konnte Sinsheim jedoch nicht als Veranstaltungsort genutzt werden.

Um alle behördlichen Auflagen erfüllen zu können und die Mitglieder des Verbandes nicht zu gefährden, wurde der Verbandstag auf einen Tag, den 11. Oktober, beschränkt und nach Fulda in eine große Veranstaltungshalle im Esperanto-Hotel verlegt.

Ziel des kurzen Verbandstages war es, Übernachtungen und persönliche Kontakte zwischen den Mitgliedern auf ein Minimum zu beschränken und dennoch die wichtigsten Themen, die das Fleischerhandwerk im Jahr 2020 beschäftigten, zu bearbeiten. Hierzu wurde das Format des Verbandstages geändert und erstmalig wurden große Teile der Veranstaltung mitgeschnitten und den Mitgliedern als Film zur Verfügung gestellt. Ehrengäste wurden nicht eingeladen, um deren Gesundheit nicht zu gefährden.

IFFA

14.–19. 5. 2022
Frankfurt am Main

Technology for Meat and Alternative Proteins

messe frankfurt

Der Verbandstag war viergeteilt:
Im ersten Teil nahm Präsident Dohrmann Stellung zu aktuellen Themen. Im zweiten Teil berichteten die Vizepräsidenten über die Arbeit in ihren Ressorts und gaben Auskunft über geplante Vorhaben. In einem dritten Teil diskutierte der Präsident mit Vertretern der Jugend über die Wünsche, Ansprüche und Forderungen, die der Nachwuchs an den Verband richten möchte und formulierte umgekehrt, welche Erwartungen der Verband an die Jugend stellt. Der vierte Teil befasste sich mit den Regularien des Verbandes.

Präsident Dohrmann betonte zu Beginn seiner Rede die besondere Lage, in der sich das Handwerk und der Verband durch die Corona-Krise befänden. Insgesamt sei die Branche recht gut durch die Krise gekommen, die Ladengeschäfte hätten sich sehr gut entwickelt, der Partyservice und das Liefergeschäft jedoch sehr gelitten.

Der DFV habe in dieser Zeit nicht nur seine Mitglieder mit vielen Hilfestellungen und Beratungen unterstützen können, sondern es sei ihm gelungen, ganz erheblich politischen Einfluss zu nehmen, wenn es um die Systemrelevanz oder Unterstützungsmaßnahmen für notleidende Betriebe ging. Man werde, so Präsident Dohrmann, aktuell von der Politik wahrgenommen und habe viele gute Gespräche mit den Vertretern der meisten Fraktionen führen können. Verstärkt werde das politische Interesse am Fleischerhandwerk auch durch die zum Teil sehr unbefriedigenden Zustände in der Fleischindustrie, die insbesondere den Umgang mit den Mitarbeitern beträfen.

DFV-PRÄSIDIUM

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 vorwiegend der Abstimmung von Positionen, der Berichterstattung aus den einzelnen Ressorts und der gemeinsamen Festlegung von Zielen.

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. Eine aktuelle Übersicht der Präsidiumsmitglieder sowie der Ressortverteilung finden sich im Anhang des Jahrbuches.

Als Glücksfall für den Verband bezeichnete der Präsident die Einführung der App des DFV zu Beginn des Jahres 2020. Die App sei den Mitgliedern genau rechtzeitig zur Verfügung gestellt worden, um in der Krise schnell und unkompliziert

Mitgliederversammlung des DFV am 11. Oktober 2020 in Fulda unter Corona-Bedingungen. Das Präsidium berichtet aus den Resorts.

Informationen und Unterstützungen erhalten zu können. Ein weiterer Vorteil der App zeige sich, wenn es um Befragungen der Mitglieder gehe. Deren Bereitschaft, Fragen zu beantworten und damit die politischen Forderungen des DFV zu untermauern, sei sehr groß. Auch habe man die App nutzen können, um einen 14-Punkte Katalog mit Forderungen an die Vertreter der Politik auch den Mitgliedern zur Verfügung zu stellen, so dass auch diese die gleichen Forderungen in ihrem jeweiligen politischen Umfeld stellen konnten.

Dass dies funktioniere, sehe er an der markanten Zunahme an Presseanfragen aus allen Regionen der Bundesrepublik, aber auch an dem gestiegenen Interesse der politischen Vertreter an Gesprächen mit dem DFV. Damit werde, so Dohrmann, der Kern der verbandlichen Arbeit, die politische Einflussnahme, enorm gefördert. Die vielen Gesprächspartner und die aufgerufenen Themen ließen sich, so Dohrmann, aus dem Jahresbericht des DFV entnehmen.

Klare Worte äußerte der Präsident zur aktuellen Situation in der Fleischindustrie. Dabei betonte er die Notwendigkeit, der Politik und der Öffentlichkeit den Unterschied zwischen Handwerk und Industrie klarzumachen, um nicht durch die Machenschaften einiger weniger in Mitleidenschaft gezogen zu werden. Das sei besonders wichtig, da die Politik nach Lösungen suche, um Konzentrationen in der Fleischwirtschaft mit allen negativen Auswirkungen auf regionale Strukturen, den Tierschutz und den Umgang mit den Mitarbeitern zu verhindern. Das Fleischerhandwerk liefere diese Lösungen und der Verband nutze derzeit alle Wege, um dies auch den Politikern zu vermitteln.

Zum Abschluss seiner Ausführungen lenkte der Präsident die Aufmerksamkeit auf die Veränderungen in der Geschäftsstelle des DFV. Aufgrund der zunehmenden Herausforderungen durch Entwicklungen, die in den Arbeitsbereich eines Veterinärs fallen, habe man sich entschlossen, die Fachabteilung Lebensmittelrecht beim Bundesverband durch eine versierte Mitarbeiterin zu verstärken, habe jedoch dafür bedauerlicherweise den Bereich der Öffentlichkeitsarbeit personell schwächen müssen. Die aktuellen Entwicklungen zeigten jedoch, dass diese Entscheidung die Position des Verbandes insgesamt gestärkt hätte.

DER GESAMTVORSTAND

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

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.

Mitgliederversammlung des DFV am 11. Oktober 2020 in Fulda. Diskussion mit den Vertretern des Juniorenverbandes und der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

Mitgliederversammlung des DFV am 11. Oktober 2020: Kurzbericht aus den Ressorts

Beschäftigt haben uns vor der Corona-Krise besonders die Listerien, deren Auswirkungen auf unsere Betriebe und die Arbeit der Überwachungsbehörden und wie wir Listerien in unseren Produkten vermeiden können. Daneben haben wir uns stark mit dem Thema Tierschutz beschäftigen müssen. Das betrifft Verstöße an Schlachthöfen ebenso wie die Ferkelkastration oder das Thema Tierwohl in allen seinen Facetten. Die ersten Fälle der Afrikanischen Schweinepest in Deutschland treffen unsere Betriebe überwiegend indirekt, weil sie Auswirkungen auf den Markt haben. Bei der Bearbeitung der Vielfalt der Themen hilft uns sehr, dass wir eine neue Veterinärin eingestellt haben.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht

Die Anforderungen an die neuen Medien sind so stark gestiegen, dass wir uns entschlossen haben, hierfür eine Mitarbeiterin einzustellen. Sie pflegt die sozialen Medien rund um den DFV und die Nationalmannschaft. Dabei haben wir erste Schritte eingeleitet, um die Nationalmannschaft stärker in die Öffentlichkeitsarbeit des DFV einzubinden. Das funktioniert bisher gut, sei es auf Tiktok, Facebook oder Instagram oder bei Auftritten im Fernsehen. Corona wird Auswirkungen auf die Berufsgenossenschaft haben, da diese auch den Bereich der stark betroffenen Gastronomie umfasst. Wir erwarten, dass die Beiträge steigen werden.

Vizepräsident Michael Durst, Öffentlichkeitsarbeit

In Folge der Beschlüsse auf dem Verbandstag 2019 in München haben Betriebe, Innungen, Landesverbände und der DFV eine deutlich verbesserte Planungssicherheit. Das ist transparent und führt dazu, dass jeder in der Kette genau weiß, was beitragsmäßig auf ihn zukommt. Auch beim DFV haben wir einsparen müssen, bisher ohne die Leistungen für die Mitglieder merkbar einzuschränken. So haben wir zum Beispiel das Büro in Brüssel erhalten können, jedoch mit einem neuen Finanzierungsmodell zugunsten des DFV.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister

Wir sind nach wie vor mit der Neuordnung der Berufsbilder der Fleischerei-Fachverkäufer(-innen) beschäftigt. Insbesondere die aufwendigen Abstimmungen mit den Bäckern, den Gewerkschaften und dem Lebensmitteleinzelhandel führen dazu, dass wir hier nicht schneller vorankommen. Corona hat die Aktivitäten der Nationalmannschaft ordentlich ausgebremst. Wettbewerbe sind aktuell nicht möglich. Die Rolle als Botschafter des Fleischerhandwerks konnte die Mannschaft wenigsten zum Teil durch verschiedene Auftritte im Fernsehen sowie durch Aktivitäten in den sozialen Medien und durch ihre Petition wahrnehmen.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Mitgliederversammlung des DFV am 11. Oktober 2020: Ausblick auf 2021

Die Themen werden vielfältig sein. Aktuell kommt die Afrikanische Schweinepest immer näher an unsere Betriebe heran. Beschäftigen wird uns längerfristig der Strukturwandel in der Landwirtschaft mit all seinen negativen Folgen, insbesondere bei der Rohstoffsicherung. Wir erwarten auf politischer Ebene eine stärkere Gewichtung der Themen Umwelt-, Tier- und insbesondere Klimaschutz. Hier sind wir stark und das müssen wir zeigen. Auch erwarte ich ein stärkeres Engagement der Behörden bei der Suche nach Listerien. Hier müssen wir unseren Betrieben bei der Prävention helfen.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht

Wir müssen unsere Präsenz in den digitalen Medien ausbauen. Schwerpunkte werden nicht wie in den letzten Jahren fast ausschließlich auf die Nachwuchswerbung gelegt, sondern auch wieder auf Elemente der Imagewerbung für unser Gewerk und seine Produkte. Die Werbung um den Nachwuchs wird zunehmend in den Aufgabenbereich der Nationalmannschaft fallen. Hierfür werden wir gemeinsam mit dem Ressort von Frau Seitz eine Kommunikationsstrategie entwickeln. Ziel ist es, eigene Themen zu setzen und die Nationalmannschaft als Influencer bei der Nachwuchswerbung einzusetzen.

Vizepräsident Michael Durst, Öffentlichkeitsarbeit

Die finanziellen Ausgaben beim DFV werden sich coronabedingt sicherlich verschieben. Es wird weniger gereist und dafür mehr in die digitale Infrastruktur investiert. Es scheint so, dass einige Gremiensitzungen vielleicht auch in Zukunft digital erfolgen können, um Kosten und Zeit zu sparen. Im kommenden Jahr werden wir uns auch langsam auf die internationalen Wettbewerbe auf der IFFA vorbereiten. Wir hoffen, dass wir wieder öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen im Ausland haben und damit die internationale Bedeutung der Messe stärken und finanzielle Einnahmen für den DFV-Haushalt generieren können.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister

Die Herausforderungen bei der Modernisierung der Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin oder zum Verkäufer werden uns weiter beschäftigen, da hier die Meinungen der beteiligten Interessengruppen recht unterschiedlich sind. Der DFV versucht weiterhin, das Niveau der Ausbildung hochzuhalten. Die Nationalmannschaft werden wir, sobald dies wieder möglich ist, aktiv auf die Skills vorbereiten. Bis dahin schulen wir die jungen Leute und arbeiten an einem strukturierten Auftritt in der Öffentlichkeit. Der Drang, für das Fleischerhandwerk in die Öffentlichkeit zu gehen, ist bei den jungen Leuten groß.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Der zweite Tagesordnungspunkt, der Bericht der Vizepräsidenten Konrad Ammon, Michael Durst, Eckhard Neun und Nora Seitz aus ihren Ressorts sowie der darauffolgende Überblick über die geplanten Aktivitäten wurde in Form einer Diskussionsrunde unter Moderation von Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs durchgeführt.

Als dritter Tagesordnungspunkt folgte eine Podiumsdiskussion mit Vertretern der Jugend. Auf der Bühne waren Johannes Bechtel und Christoph Geier als Vertreter des Juniorenverbandes sowie Steffen Michelsen und Tim Stumpf als Vertreter der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Die Diskussion unter der Überschrift „Zukunft des Fleischerhandwerks und Zukunft der Verbandsarbeit“ wurde von Präsident Dohrmann geleitet.

Zu Beginn der Diskussion formulierte Präsident Dohrmann den Wunsch, dass die junge Generation, insbesondere vertreten durch den Juniorenverband, die politische Arbeit des DFV kritisch begleitet und sich aktiv in die Diskussionen einbringt.

Aus Sicht des Juniorenverbandes ist eine wichtige Aufgabe des DFV in der Abgrenzung von anderen Marktteilnehmern, insbesondere dem Lebensmitteleinzelhandel zu sehen. Hier sei der DFV oftmals zu zurückhaltend und müsse, insbesondere in den digitalen Medien, aktiver werden. Dies betreffe auch die Selbstdarstellung, denn viele junge Menschen wüssten überhaupt nicht, was die Innungen, die Landesverbände und der Bundesverband machen. Gerade die jungen Menschen müsse man da abholen, wo sie sich aufhalten, also bevorzugt in den sozialen Medien. Kommunikation müsse direkt an die Mitglieder erfolgen, auf dem Weg über die Innungen, Kreishandwerkerschaften und Landesverbände ginge oftmals viel Information verloren.

Um Nachwuchs zu werben, könne man die Nationalmannschaft auch für die Verbandsarbeit einsetzen, etwa für Vorträge über den Verband in den Berufsschulen. Auch solle man sich schon als junger Mensch auf Innungsebene engagieren. Man lerne viel und könne später höhere Ämter ausfüllen.

Insgesamt waren sich die Diskussionspartner einig, dass eine dichtere Anbindung der jungen Generation, gerade bei der Öffentlichkeitsarbeit anzustreben sei.

Im vierten Teil des Verbandstages wurden die Regularien des Verbandes besprochen. Nach der Feststellung der Stimmberechtigung und der Genehmigung des Protokolls der Mitgliederversammlung vom 14. Oktober 2019 wurde die Jahresrechnung 2019 vorgelegt, von den Rechnungsprüfern kommentiert und den Mitgliedern genehmigt. Präsidium und Geschäftsführung wurden entlastet.

Neu in den Gesamtvorstand gewählt wurde Franz Richter für den Landesverband Sachsen. Sein Vorgänger, Thomas Keller, erhielt die goldene Ehrennadel des DFV.

Nachdem die Beitragsordnung vorgestellt und genehmigt wurde, stellte Präsident Dohrmann den Haushaltsplan für 2021 vor. Auch der Haushaltsplan wurde genehmigt und die Kassenprüfer wiedergewählt. Als Verbandstagsort 2021 wurde Sinsheim gewählt.

Präsident Dohrmann schloss den 130. Verbandstag mit Dank an alle Delegierten, die trotz Corona zum Verbandstag erschienen sind, sowie an die Vertreter des Juniorenverbandes und der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

18.10.2020

DFV-OBERMEISTERTAGUNG ERSTMALS ONLINE DURCHGEFÜHRT

Im Februar 2021 fand die 16. Obermeistertagung des DFV statt, coronabedingt erstmals als Video-Konferenz. Thematisch stand die Veranstaltung ganz im Zeichen des bevorstehenden Bundestagswahlkampfs. Für die wichtigen Schlüsselthemen wurden Positionen des Fleischerhandwerks vorgestellt, diskutiert und abgestimmt.

An der Video-Konferenz nahmen rund 180 Teilnehmer aus den Fleischer-Innungen teil. Von der Geschäftsstelle des DFV in Frankfurt aus leitete Präsident Herbert Dohrmann die Sitzung und moderierte die Diskussionsbeiträge.

Über die Chat-Funktion konnten die Teilnehmer Textbeiträge in die Debatte einbringen oder sich mit Bild zuschalten lassen. Auf diese Weise kam auch über diesen besonderen Weg eine lebhafte Diskussion zustande.

Die Inhalte der rund zweieinhalbstündigen Veranstaltung drehten sich vorwiegend um den bevorstehenden Bundestagswahlkampf. Hier sollen die sehr guten politischen Kontakte, die in den letzten beiden Jahren systematisch ausgebaut wurden, genutzt werden. Ziel ist es, über alle Organisationsteile und alle Betriebe hinweg möglichst mit gleichen Positionen und Sprachregelungen zu arbeiten, um breites Gehör zu finden.

In den Themen Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierschutz, Tierhaltung, Bürokratie und Dokumentation wurden verschiedene Ansätze aufgezeigt und anschließend beraten. Dazu wurden die Themenfelder jeweils in einer Präsentation vorgestellt. Als Ergebnis dieser Diskussion wurde ein Themenpapier erarbeitet, das für die Gespräche mit Politikern im Vorfeld der Bundestagswahl genutzt werden konnte.

24.02.2021

Die Obermeistertagung des DFV 2021 wird online moderiert von Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs

Moin Moin!

Der Fleischerverband Nord wünscht allen Delegierten einen gesunden und erfolgreichen Verbandstag 2021!

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

Ammon

„Der Verband muss sichtbar bleiben“

Vizepräsident Konrad Ammon

Bei Gesetzgebungsverfahren oder Gesprächen mit Politikern zeigt sich regelmäßig, dass bloß vage Vorstellungen von Handwerksbetrieben im Allgemeinen und kaum zutreffende Kenntnisse über die Unternehmen des Fleischerhandwerks vorliegen. Doch auch in Gesprächen mit anderen Verbänden oder regierungs- und ministeriumsnahen Anstalten ist es immer wieder nötig, sich für die Belange des Fleischerhandwerks einzusetzen. Daher war die Teilnahme an vielen Gesprächen und Sitzungen auch während der Corona-Pandemie zwingend notwendig, auch wenn Videokonferenzen den direkten tatsächlichen Kontakt nicht vollumfänglich ersetzen können.

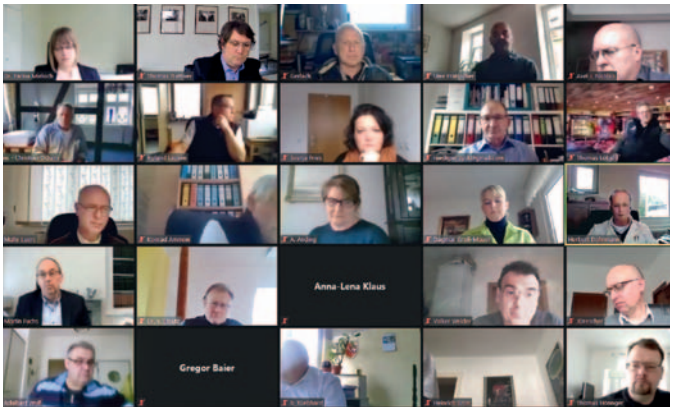
Die Beteiligung an Gesprächen, Sitzungen und Arbeitsgruppen dient dabei zum einen der Sammlung von Informationen, die für die Arbeit des Verbandes besondere Relevanz besitzen und eine realistische Einschätzung der eigenen Position ermöglichen. Hieraus lassen sich sinnvolle, praxisgerechte und vor allem durchsetzbare Forderungen ableiten, so dass ein Verrennen in unrealistische Forderungen vermieden werden kann. Gerade im Kontakt mit Ministerien zeigt sich, dass man dort mit vernünftigen und sachlich begründeten Argumenten durchaus ein offenes Ohr findet.

Zum anderen dient die Beteiligung aber vor allem dem Zweck, dem Verband und damit den Belangen der vertretenen Mitgliedsbetriebe Gehör zu verschaffen. Nimmt man beispielsweise an Sitzungen größerer und überregionaler Verbände teil, kann einen schnell der Eindruck ereilen, dass im Lebensmittelrecht allein die Belange der Industrie beachtenswert und entscheidend sein sollen. Dass dies in der Realität mitnichten der Fall sein darf, hat die herausragende Rolle der kleinen und mittleren Unternehmen und der Zuspruch der Verbraucher gerade während der Corona-Pandemie deutlich aufgezeigt. Damit die Anwesenheit des Handwerks nicht bloß als Legitimation dient, für die gesamte Lebensmittelbranche sprechen zu dürfen, ist es immer wieder notwendig, dem Fleischerhandwerk eine Stimme zu geben. Auch der Tropfen höhlt den Stein nicht durch Kraft, sondern durch stetes Fallen.

Der DFV wird daher seine Mitarbeit in den Gremien des Lebensmittelverbands Deutschland, bei der Deutschen Lebensmittelbuchkommission oder beim Max Rubner-Institut und an vielen anderen Stellen auch in Zukunft fortsetzen. Nur so ist es möglich, dass der Verband sichtbar bleibt und gezielt daran arbeiten kann, für die Unternehmen des Fleischerhandwerks das Optimum an Vertretung sicherzustellen.

DER FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT

Regelmäßig tagt der Fachbeirat Lebensmittelrecht unter der Leitung von DFV-Vizepräsident Konrad Ammon zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts und berät über die Auswirkungen auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks. Die letzte Sitzung wurde am 23. März 2021 als Videokonferenz abgehalten.



Der DFV-Fachbeirat Lebensmitelrecht unter Leitung von Vizepräsident Konrad Ammon tagte 2021 online.

In einer erweiterten Teilnehmerrunde mit Präsident Herbert Dohrmann, Landesinnungsmeisterinnen und Landesinnungsmeistern, sowie Vertretern der Landesinnungsverbände befasste sich der Fachbeirat im ersten Teil der Sitzung mit dem aktuellen Stand der Förderung regionaler Schlachtstätten und der Gebührenstruktur bei Schlachtung und Entsorgung. Die Förderung von handwerklichen und mittleren regionalen Schlachtstätten wurde dabei grundsätzlich begrüßt, es wurde jedoch auch darauf hingewiesen, dass im Falle der Weideschlachtung die gleichen rechtlichen und hygienischen Voraussetzungen gelten müssen, wie für stationäre Schlachtstätten.

Im Hinblick auf die Fleischuntersuchungsgebühren wurden erneut die starken regionalen Unterschiede von Höhe und Staffelung der Gebühren deutlich. Der Fachbeirat sprach sich für eine Deckelung der Gebühren und eine Einbringung dieser Forderung an die Politik auf Bund- und Länderebene aus.

Im zweiten Teil der Sitzung diskutierte der Fachbeirat mit Herrn Zimmermann vom Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch am Max-Rubner-Institut über die Elektrobetäubung. Herr Zimmermann zeigte die Effektivität der Kopfbetäubung und Kopfbetäubung mit anschließender Kopf-Herzdurchströmung bei unterschiedlichen Betäubungszeiten auf. Die Ergebnisse der Untersuchungen lassen bislang keine konkreten Aussagen zu Veränderungen der Betäubungsparameter im Hinblick auf noch nicht festgelegte Betäubungsziele zu. Der Fachbeirat sprach sich auf Grundlage der noch zu erwartenden wissenschaftlichen Erkenntnisse für eine eventuelle Anpassung der Betäubungsparameter aus.

Weitere Themen waren das Verpackungsgesetz, die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen, die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die Meisterpflicht an der Theke und die geplante Tierwohlabgabe.

FINANZIERUNG HÖHERER STANDARDS IN DER NUTZTIERHALTUNG

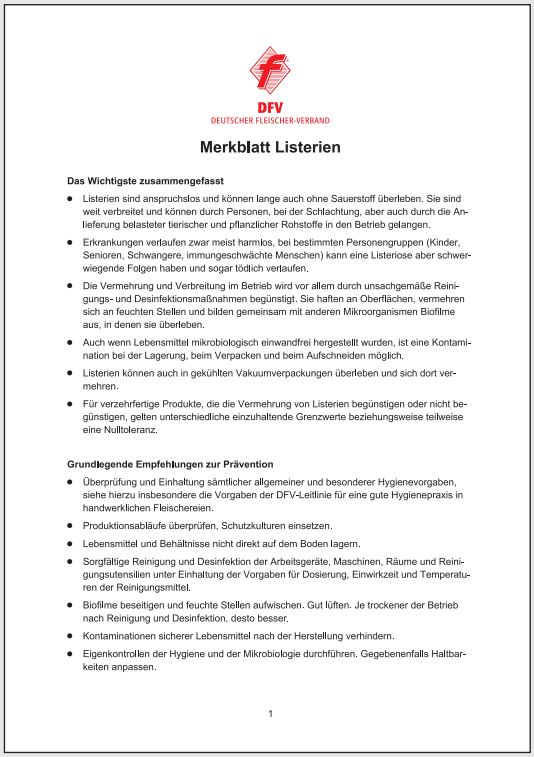
Gut ein Jahr nach Veröffentlichung der Vorschläge der Borchert-Kommission zum Umbau der Nutztierhaltung in Deutschland liegen die Ergebnisse einer Machbarkeitsstudie vor. Ziel der Vorschläge ist eine Transformation der Nutztierhaltung unter bestimmten förder-, bau- und umweltrechtlichen Rahmenbedingungen, angelehnt an die Entwürfe zum staatlichen Tierwohlkennzeichen.

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie wurden die durch die Kommission aufgezeigten Finanzierungsoptionen für eine Verbesserung der Standards in der Tierhaltung geprüft. Denkbar, und laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auch rechtlich teilweise mit Einschränkungen umsetzbar, wäre die Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes für tierische Produkte von 7 auf 19 Prozent, die Einführung einer Tierwohlabgabe im Sinne einer Verbrauchssteuer in Höhe von 40 Cent pro Kilogramm Fleisch oder die Einführung einer Ergänzungsabgabe.

Der DFV lehnt diese Vorschläge als zu bürokratisch, wenig zielführend und ungerecht ab und hat sich an Politik und Öffentlichkeit gewandt. Eine Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes würde dazu führen, dass diejenigen, die schon heute hochwertige Waren anbieten, die Hauptlast der Tierwohlaufwendungen tragen müssten. Zudem dürfen Steuern nicht zweckgebunden sein. Eine Tierwohlabgabe würde in den Unternehmen des Fleischerhandwerks zu einem kaum zu stemmenden Dokumentations- und Kontrollaufwand führen, der Industrie- und Handelsunternehmen weit weniger

LISTERIENPRÄVENTION IN HANDWERKLICHEN FLEISCHEREIEN

Die Bekämpfung und Prävention von Listerien in den Unternehmen des Fleischerhandwerks bleibt auch weiterhin ein aktuelles Thema. Insbesondere im Falle behördlicher Kontrollen wird immer wieder ein besonderer Fokus auf die Dokumentation und die mikrobiologische Untersuchung von Produkten und Umgebung auf Listerien gelegt. Nicht zuletzt auch durch eine kürzlich erfolgte Anpassung der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern zu Meldepflichten von Listerienfunden bei Umgebungsuntersuchungen besteht erhöhter Informationsbedarf bei den Unternehmen und den Beschäftigten.



DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Merkblatt Listerien

Das Wichtigste zusammengefasst

- Listerien sind anspruchslos und können lange auch ohne Sauerstoff überleben. Sie sind weit verbreitet und können durch Personen, bei der Schlachtung, aber auch durch die Anlieferung belasteter tierischer und pflanzlicher Rohstoffe in den Betrieb gelangen.
- Erkrankungen verlaufen zwar meist harmlos, bei bestimmten Personengruppen (Kinder, Senioren, Schwangere, immungeschwächte Menschen) kann eine Listeriose aber schwerwiegende Folgen haben und sogar tödlich verlaufen.
- Die Vermehrung und Verbreitung im Betrieb wird vor allem durch unsachgemäße Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen begünstigt. Sie haften an Oberflächen, vermehren sich an feuchten Stellen und bilden gemeinsam mit anderen Mikroorganismen Biofilme aus, in denen sie überleben.
- Auch wenn Lebensmittel mikrobiologisch einwandfrei hergestellt wurden, ist eine Kontamination bei der Lagerung, beim Verpacken und beim Aufschneiden möglich.
- Listerien können auch in gekühlten Vakuumverpackungen überleben und sich dort vermehren.
- Für verzehrfertige Produkte, die die Vermehrung von Listerien begünstigen oder nicht begünstigen, gelten unterschiedliche einzuhaltende Grenzwerte beziehungsweise teilweise eine Nulltoleranz.

Grundlegende Empfehlungen zur Prävention

- Überprüfung und Einhaltung sämtlicher allgemeiner und besonderer Hygienevorgaben, siehe hierzu insbesondere die Vorgaben der DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien.
- Produktionsabläufe überprüfen, Schutzkulturen einsetzen.
- Lebensmittel und Behältnisse nicht direkt auf dem Boden lagern.
- Sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, Maschinen, Räume und Reinigungsutensilien unter Einhaltung der Vorgaben für Dosierung, Einwirkzeit und Temperaturen der Reinigungsmittel.
- Biofilme beseitigen und feuchte Stellen aufwischen. Gut lüften. Je trockener der Betrieb nach Reinigung und Desinfektion, desto besser.
- Kontaminationen sicherer Lebensmittel nach der Herstellung verhindern.
- Eigenkontrollen der Hygiene und der Mikrobiologie durchführen. Gegebenenfalls Haltbarkeiten anpassen.

1

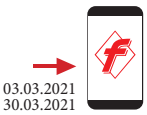
Bereits seit längerer Zeit stellt der DFV seinen Mitgliedsbetrieben ein Merkblatt zur Prävention und zum Umgang mit Listerien in handwerklichen Fleischereien zur Verfügung. Neben einer fortlaufenden Anpassung dieses Merkblattes hat der DFV sein Informationsangebot nun um einen Film zur Listerienprävention erweitert.

Der Film, der mit Unterstützung von maßgeblichen Überwachungsbehörden entstanden ist, weist insbesondere die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in handwerklich produzierenden Fleischereien auf das Vorkommen, die Bekämpfung und die Gefahren von Listerien hin. Es wird aufgezeigt, wie Bakterien dieser Art in der fleischerhandwerklichen Praxis aus den Betrieben des Fleischerhandwerks und insbesondere aus den Produkten ferngehalten werden können. Dies geschieht in erster Linie durch eine umfassende Aufklärung im Hinblick auf einen möglichen Eintrag von Listerien in Fleischereien und durch die wesentlichen Maßnahmen zur Bekämpfung und Vermeidung der Vermehrung von Listerien.

Der Film steht im Mitgliederbereich der DFV-Homepage zum Download bereit und kann beispielsweise auch zur Durchführung einer Hygieneschulung eingesetzt werden.

10.06.2021

belastet. Stattdessen sollten aus Sicht des DFV die bestehenden gesetzlichen Tierschutzvorgaben kritisch überprüft und wenn nötig sinnvolle Maßnahmen zur Verbesserung der Tierhaltung verpflichtend verankert werden.



AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST: FALLZAHLEN STEIGEN

Die Zahl der nachgewiesenen Infektionen mit der Afrikanischen Schweinepest bei Wildschweinen in Deutschland hat seit Beginn des Ausbruchs im September des vergangenen Jahres die Schwelle von 1800 überschritten. Betroffen sind zurzeit sechs Landkreise in Brandenburg und ein Landkreis in Sachsen nahe der Grenze zu Polen. Im Juli dieses Jahres wurde das Virus auch erstmals in drei Hausschweinbeständen innerhalb der bereits ausgewiesenen Sperrgebiete in Brandenburg nachgewiesen.

Sowohl um die entsprechenden Gebiete als auch an der Grenze zu Polen wurden Zäune errichtet, die eine weitere Einschleppung der Afrikanischen Schweinepest nach Deutschland verhindern sollen. Durch eine Änderung der Schweinepest-Verordnung wurde zudem die Schaffung sogenannter weißer Zonen um die betroffenen Gebiete ermöglicht. Innerhalb dieser als Schutzkorridor um die Infektionsgebiete fungierenden Zonen soll der Wildschweinbestand möglichst auf Null reduziert werden.

Handwerksgerechte Dokumentation

Im Jahrbuch des letzten Jahres wurde anstelle immer schärferer Gesetze und bürokratischer Vorgaben die konsequente Kontrolle und Umsetzung bestehender Vorschriften gefordert. Bedauerlicherweise ist es auch im vergangenen Jahr zu keiner Abkehr von diesem Automatismus gekommen. Als neuestes Beispiel ist die nationale Verschärfung bei den Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit anzuführen. Auslöser waren hier Versäumnisse bei Listerienfunden eines industriellen Herstellers von Wurstwaren auf der einen, aber auch der örtlichen Lebensmittelüberwachung auf der anderen Seite. Als Folge wurden auch in den Betrieben des Fleischerhandwerks umfassende und mitunter unverhältnismäßige Untersuchungen auf Listerien durchgeführt und die Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit überprüft.

Zugegebenermaßen war bei der Dokumentation auch in den Handwerksbetrieben mancherorts Optimierungspotenzial vorhanden. Dies rechtfertigt aber insgesamt nicht die jetzt erfolgte Verschärfung der Vorgaben für sämtliche Betriebe, nach der die Informationen zur Rückverfolgbarkeit spätestens innerhalb von 24 Stunden in einem maschinenlesbaren Format an die örtliche Lebensmittelüberwachung zur Verfügung zu stellen sind. Dies wird zum einen nicht dem Risiko gerecht, das von einem in der Regel bloß regional tätigen Handwerksunternehmen ausgeht. Zum anderen steht es auch nicht im Einklang mit dem Europarecht, dass gerade für handwerklich strukturierte Unternehmen eine Flexibilität vorsieht, damit diese den Vorgaben auch entsprechen können.

Die Umsetzung der neuen Vorgaben dürfte gerade für die größeren und die Industrieunternehmen keine besondere Schwierigkeit darstellen. Diese arbeiten in diesem Bereich in der Regel weitestgehend automatisiert. Doch in den allermeisten Handwerksunternehmen dürfte eine entsprechende Infrastruktur nicht vorhanden sein. Sie wird auch weder in den Hygienevorschriften des Europarechts gefordert noch ist sie im Hinblick auf das von einem üblicherweise regional tätigen Handwerksunternehmen ausgehende Risiko tatsächlich erforderlich. Eine handwerksgerechte Dokumentation, so wie sie die europäischen Hygieneregeln vorsehen, war und ist ausreichend. Dass sich die negativen Auswirkungen auf die kleinen und mittleren Unternehmen gerade vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels potenzieren, bedarf keiner weiteren Ausführung. Die neuen Vorgaben dienen einzig und allein der Befriedigung der deutschen Vollkaskomentalität, ohne Rücksicht auf die heterogene Ausrichtung der Lebensmittelwirtschaft zu nehmen.

Thomas Trettwer, Justiziar

Hans Notzon,
Fleischermeister,
Dortmund

Auf unser Handwerk zugeschnitten – **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

In den betroffenen Zonen kann es zu Einschränkungen beim Verbringen von Hausschweinen und anderen Tierarten kommen. Der DFV hat die wichtigsten Fakten zur Afrikanischen Schweinepest in einem Merkblatt zusammengefasst und den Mitgliedern zur Verfügung gestellt. Je nach aktueller Situation wird das Merkblatt angepasst.

VERBOT DER BETÄUBUNGSLOSEN FERKELKASTRATION IN KRAFT

Mit Ende des Jahres 2020 endete die Übergangsfrist zum Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration. Seit diesem Zeitpunkt bleiben den Landwirten drei Möglichkeiten zum Umgang mit männlichen Ferkeln: eine Kastration unter Injektionsnarkose durch den Tierarzt beziehungsweise Inhalationsnarkose mit Isofluran, die Immunokastration mit Improvac oder die Ebermast. Der sogenannte „vierte Weg", die Kastration unter Lokalanästhesie, ist weiterhin nicht zugelassen. Es stehen zurzeit keine wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Verfügung, die eine vollständige Schmerzausschaltung und damit eine Vereinbarkeit mit dem aktuellen Tierschutzrecht belegen.

Aufgrund vieler Anträge zur Förderung der Anschaffung von Geräten für die Inhalationsnarkose ist anzunehmen, dass der überwiegende Teil der Ferkel nun mittels Isoflurannarkose durch den geschulten Landwirt kastriert wird. Regional kam es zu einer Zunahme der Kastrationen unter Injektionsnarkose durch den Tierarzt.

Die Ebermast wird aufgrund der veränderten Fettqualität als problematisch angesehen und spielt daher eher eine untergeordnete Rolle. Nicht zuletzt durch die Diskussion über eine Zulässigkeit der Anwendung von Improvac bei Schweinen aus Bio-Betrieben wird die Immunokastration nur in wenigen Fällen angewendet.

PARTNER DES
HANDWERKS

Als verlässlicher Partner in der Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten setzen wir unsere Kunden in den Mittelpunkt unseres Handelns. Wir bieten Qualität in allen Bereichen – von der Kompetenz in Sachen Gewürze und Zusatzstoffe bis hin zur kundenindividuellen Wursthülle.

Sie haben Interesse an unseren Produkten und unserem Service? Unsere versierten Ansprechpartner unterstützen Sie gerne: office@frutarom.eu oder +49/(0)8654-470-0.

WIBERG Gewürzmüller GEWÜRZMÜHLE NESSE

Konstruktiver Austausch statt überzogener Maßnahmen

Der Fall von Listerien in industriell hergestellten Fleischerzeugnissen im vorletzten Jahr, der mehrere Erkrankungs- und Todesfälle nach sich zog, hat hohe Wellen geschlagen. Die Auswirkungen sind heute noch deutlich zu spüren. Nachdem zu den Hygieneverstößen im Unternehmen auch Versäumnisse der Behörden zutage traten, sind neben neuen gesetzlichen Regelungen immer wieder verstärkte Kontrollen und Probenahmen der Behörden in Bezug auf Listerien in den Unternehmen des Fleischerhandwerks zu beobachten.

Leider lassen einige dieser Kontrollen und die dabei geforderten präventiven Maßnahmen nach wie vor die notwendige Wahrung der Verhältnismäßigkeit vermissen. Allumfassende Produktproben oder Abgabeverbote aufgrund von einzelnen positiven Listerienproben aus der Umgebung entbehren dabei nicht nur einer gesetzlichen Grundlage, sondern schaden dem jeweiligen Unternehmen nachhaltig.

Auch die zuletzt neu eingeführten Meldepflichten bei Listeriennachweisen in der Produktionsumgebung tragen wenig zu einem verhältnismäßigen Umgang mit der Listerienproblematik bei. Führte diese Änderung doch eigentlich eher zu einer steigenden Unsicherheit bei allen Beteiligten. Auch aktuell gibt es über die neuen Meldepflichten in den Kreisen der Fachleute zuweilen recht diverse Auslegungsvorschläge.

Die Risiken einer Infektion mit Listerien sind unbestritten und können mitunter dramatisch sein. Die Prävention sollte daher an oberster Stelle stehen und die Problematik unbedingt ernst genommen werden. Der DFV stellt seinen Mitgliedern hierfür neben der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis, ein Merkblatt und einen Schulungsfilm zur Verfügung. Blinder Aktionismus und überzogene Maßnahmen führen jedoch in den wenigsten Fällen zum Ziel. Ein konstruktiver Austausch sollte für alle Beteiligten das Mittel der Wahl sein. Denn ziehen alle am gleichen Strang, lässt sich bekanntlich am meisten bewegen.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

Ungeachtet dessen, dass der DFV eine weitere wissenschaftliche Untersuchung der Kastration unter Lokalanästhesie für geboten hält, folgt die Entwicklung den Forderungen des DFV nach einer auch zukünftig notwendigen Verfügbarkeit von tierschutzgerecht erzeugtem und qualitativ hochwertigem Fleisch kastrierter männlicher Schweine.

FÖRDERUNG DER REGIONALEN SCHLACHTUNG

Die auftretenden Probleme durch verminderte Schlachtkapazitäten größerer Unternehmen während der Corona-Pandemie haben die wichtige Rolle der regionalen Fleischerzeugung und Fleischverarbeitung deutlich aufgezeigt.

In Baden-Württemberg und Niedersachsen sollen nun die regionalen Schlachtstätten und die regionale Vermarktung daher zukünftig stärker gefördert werden.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft kündigte an, dass sich der Bund an einer Förderung dezentraler kleiner und mittlerer regionaler Schlachtbetriebe stärker beteiligen will. Die Länder sollen entsprechende Förderprogramme ab sofort anbieten können, der Bund will diese mit 60 Prozent mitfinanzieren. Damit greifen Bund und Länder nun endlich eine der grundlegendsten Forderungen des Fleischerhandwerks zum Erhalt und zum Ausbau regionaler Strukturen auf.

SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB: ÄNDERUNG DER VO (EG) NR. 853/2004

Durch eine Anpassung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollen die Möglichkeiten einer Schlachtung im Haltungsbetrieb ausgeweitet werden. Mit Einführung eines neuen Kapitels VIa soll die Schlachtung von bis zu drei

Hausrindern (ausgenommen Bisons), sechs Hausschweinen oder drei als Haustieren gehaltenen Einhufern beim selben Schlachtvorgang im Haltungsbetrieb nach Genehmigung der zuständigen Behörde möglich sein. Hierfür sind hohe Anforderungen vorgesehen. Unter anderem soll die zur Schlachtung genutzte mobile Einheit Teil eines zugelassenen Schlachthofes sein. Während in der mobilen Einheit die Betäubung und Entblutung sowie die Entnahme von Magen und Darm durchgeführt werden soll, ist das weitere Zurichten am stationären Schlachthof vorgesehen.

Nach Auffassung des DFV bestehen derzeit noch viele ungeklärte Fragen im Zusammenhang mit der mobilen Schlachtung. Gerade im Hinblick auf die vergleichsweise geringen Schlachtzahlen, die diese Methode ermöglicht, mag die mobile Schlachtung zwar in Einzelfällen eine praktikable Lösung sein, wird aber die bisherigen regionalen Schlachtstrukturen nicht ersetzen können.

FREIWILLIGE NUTZUNG DES NUTRI-SCORES MÖGLICH

Durch eine Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung ist die Nutzung des Nutri-Score-Kennzeichens in Deutschland seit November des vergangenen Jahres möglich. Der Nutri-Score soll als erweiterte Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite die Pflichtkennzeichnung der Nährwerte ergänzen. Die Verwendung ist freiwillig, eine verpflichtende erweiterte Nährwertkennzeichnung auf EU-Ebene wird jedoch nach wie vor angestrebt.

Für die Nutzung ist eine Registrierung bei der französischen Markeninhaberin Santé publique France notwendig. Die Einstufung der jeweiligen Lebensmittel liegt im Verantwortungsbereich des Unternehmers und kann nach Eingabe der Werte von Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker, Eiweiß, Salz, Ballaststoffen sowie dem Anteil an Obst, Gemüse, Nüssen und ausgewählten Ölen mit Hilfe einer Excel-Tabelle selbst berechnet werden.

Der DFV hat in mehreren an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gerichteten Stellungnahmen kritisiert, dass alleine der Verzehr besonders positiv gekennzeichneter Produkte noch keine gesunde und ausgewogene Ernährung garantiert. Süß-, Farb- und Konservierungsstoffe bleiben bei der Berechnung des Nutri-Score ebenso unberücksichtigt wie wichtige Nährstoffe, die für eine gesunde Ernährung notwendig und die in Lebensmitteln tierischen Ursprungs enthalten sind. Darüber hinaus hat die im Rahmen der Reformulierung von Lebensmitteln diskutierte Reduktion von Salz und Fett nach Testberechnungen des DFV bei Fleischerzeugnissen keinerlei Auswirkung auf die Nutri-Score-Bewertung. Nach Auffassung des DFV ist daher eine Anpassung der zugrundeliegenden Berechnungen notwendig.

Der DFV wird sich gemeinsam mit dem Internationalen Metzgermeister-Verband und dem ZDH dafür einsetzen, dass die ergänzende Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung weiterhin freiwillig bleibt und von der Ausnahme zur verpflichtenden Nährwertkennzeichnung in der Lebensmittelinformations-Verordnung umfasst wird.

VERBOT VON BESTIMMTEN EINWEGKUNSTSTOFFPRODUKTEN

Basierend auf der europäischen Einwegkunststoffrichtlinie ist die nationale Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWK-VerbotsV) in Kraft getreten. Die in der Verordnung genannten Einwegkunststoffprodukte, die ganz oder teilweise aus Kunststoff bestehen, dürfen seit dem 3. Juli 2021 nicht weiter in Verkehr gebracht werden.

In den Betrieben des Fleischerhandwerks betrifft dies vor allem Besteck, Teller, Trinkhalme und Rührstäbchen sowie Lebensmittelbehälter und Getränkebehälter aus expandiertem Polystyrol. Verstöße gegen die Vorgaben der Verordnung können mit einem Bußgeld geahndet werden. Nach Auskunft des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit können vorhandene Lagerbestände jedoch auch über den 3. Juli 2021 hinaus noch abverkauft werden.

Die europäische Kommission hat eine an die europäische Einwegkunststoffrichtlinie angelehnte Leitlinie veröffentlicht, die noch offene und wesentliche Anwendungsfragen klären und eine europaweit einheitliche Anwendung ermöglichen soll. Der Inhalt stößt bei Wirtschaftsverbänden auf Kritik. So solle durch die Leitlinie der Anwendungsbereich der Richtlinie nachträglich erweitert und die rechtskonforme Anwendung

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:
Hannes Dierolf
(0791) 93 2 90-446
Werner Vogelmann
(0791) 93 2 90-42

SIE BENÖTIGEN
EINEN **GÜNSTIGEN**
ALLROUNDER?
ACHTEN SIE AUF
QUALITÄT!

DC 700

poly-clip® SYSTEM

polyclip.com | **Excellence in Clipping**

erschwert werden, indem beispielweise eine Geringfügigkeitsschwelle für Papierprodukte mit funktioneller Kunststoffbeschichtung ausgeschlossen werden soll.

Ebenfalls auf der genannten Richtlinie fußt die europäische Durchführungsverordnung (EU) 2020/2151, nach der beispielsweise Getränkebecher, die nicht dem oben genannten Verbot unterliegen, aber dennoch Kunststoff enthalten, entsprechend gekennzeichnet werden müssen. Auf nationaler Ebene soll eine Umsetzung über die Verordnung über die Beschaffenheit und Kennzeichnung von bestimmten Einwegkunststoffprodukten (EWKKennzV) erfolgen. In einer Stellungnahme zum entsprechenden Entwurf hat der ZDH in Absprache mit dem DFV gefordert, dass die Kennzeichnung derart eindeutig sein muss, dass beim Verbraucher deutlich wird, dass lediglich die Verpackung, nicht aber der Inhalt Kunststoff enthält.

FERTIGPACKUNGSRECHT ÜBERARBEITET

Die Fertigpackungsverordnung enthält Regelungen zur Kennzeichnung von Fertigpackungen aller Art und insbesondere zahlreiche Detailregelungen zur Kennzeichnung der Nettofüllmenge bei verpackten Lebensmitteln und ist daher in den Unternehmen des Fleischerhandwerks von Bedeutung. Ende des vergangenen Jahres erfolgte eine grundlegende Überarbeitung. Bereits im Jahr 2018 hat der DFV eine Stellungnahme zur geplanten Novellierung abgegeben und gemeinsam mit dem ZDH und weiteren Wirtschaftsverbänden in einem Gespräch mit dem BMWi die Argumente zum Entwurf vorgebracht.

Die Angabe der Nettofüllmenge bei zum unmittelbaren Verkauf vorverpackten Lebensmitteln bleibt entgegen der Forderung des DFV weiterhin erforderlich. Dies gilt unabhängig davon, ob die Ware im Bedienverkauf noch einmal verwogen wird. Wie bisher darf die Angabe der Nettofüllmenge bei überwiegend von Hand zum unmittelbaren Verkauf hergestellten Fertigpackungen durch ein Schild auf oder neben der Verpackung erfolgen. Entgegen dem ursprünglichen Entwurf wurde die zulässige Minusabweichung von der Nettofüllmenge nicht verschärft. Die zunächst vorgesehene Verschärfung wurde damit begründet, dass es technische Verbesserungen im Herstellungsprozess gäbe, die zugunsten der Verbraucher zu berücksichtigen seien. Der DFV stellte klar, dass im Handwerk das Abfüllen in der Regel nach wie vor per Hand geschieht, so dass die Anpassung nicht geboten war.

VERPACKUNGSGESETZ: NEUE PFLICHTEN

Nachdem bereits die Verpackungsverordnung einer ständigen Anpassung unterlag, wurde nun auch das Verpackungsgesetz überarbeitet. Mit der Überarbeitung wurden zahlreiche Änderungen in das Gesetz eingefügt, aus denen sich auch neue Pflichten für die fleischerhandwerklichen Unternehmen ergeben. Diese umfassen insbesondere eine erweitere Registrierungspflicht bei der Zentralen Stelle Verpackungsregister, erweitere Nachweispflichten, eine umfassende Pfandpflicht bei Getränkeverpackungen und eine Mehrwegpflicht bei „Take away"-Gerichten.

Der DFV hat sich gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks für handwerksgerechte Lösungen und Ausnahmen von zunehmender Bürokratie eingesetzt. Vor allem bei der Einführung einer Pflicht zum Anbieten von Mehrwegalternativen wurden mitunter noch strengere Ausnahmen und kürzere Fristen bei der Einführung gefordert.

Der Bundesrat hat der Änderung des Verpackungsgesetzes zwar zugestimmt, um eine fristgerechte Umsetzung europäischer Vorgaben zu ermöglichen. Gleichzeitig wurde bemängelt, dass die meisten fachlichen Anregungen aus den Ländern nicht aufgenommen worden seien. Dies müsse nach Auffassung der Länder in einer weiteren Änderung des Verpackungsgesetzes zeitnah nachgeholt werden. Der DFV wird die Entwicklung weiterverfolgen und die Belange des Fleischerhandwerks in zukünftige Diskussionen und Gesetzesvorhaben einbringen.

TOPF SECRET: MISSION FLEISCH

Das von foodwatch und FragDenStaat betriebene Portal „Topf Secret" wurde um die „Mission Fleisch" erweitert, die sich auf die Unternehmen der Fleischbranche „vom Metzger nebenan bis zu den Betrieben der großen Fleischkonzerne" konzentrieren soll. Wie bisher soll das Portal aus Sicht der Betreiber Verbraucherinnen und Verbraucher bei der Antragstellung

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

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

nach dem Verbraucherinformationsgesetz zur Gewährung von Auskünften über Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittelrechts unterstützen. Im Gegenzug dazu sollen die erteilten Auskünfte zugunsten der Allgemeinheit im Portal veröffentlicht werden.

Der DFV kritisiert diese Vorgehensweise. Anträge instrumentalisierter Verbraucher zur Druckausübung auf den Gesetzgeber, um die Schaffung weiterer Transparenzvorschriften voranzutreiben, fallen nicht in den Anwendungsbereich des Verbraucherinformationsgesetzes und sind damit rechtsmissbräuchlich. Betroffenen Mitgliedsunternehmen stellt der DFV ein Musterschreiben zur Verfügung, mit dessen Hilfe eine angemessene Reaktion auf die von den Behörden eingeräumte Möglichkeit zur Abgabe einer Stellungnahme vor der Herausgabe der Auskünfte möglich ist.

Vor dem Hintergrund der nicht immer einheitlichen, aber in der Tendenz mitunter verbraucherfreundlichen Rechtsprechung rät der DFV zu einer sorgfältigen Abwägung der Erfolgsaussichten weiterer rechtlicher Schritte. Sollte die Stellungnahme nicht zu einer Verhinderung der Herausgabe der Auskünfte führen, sind weitere rechtliche Schritte denkbar. Diese sollten jedoch im Einzelfall sorgfältig abgewogen werden.

ÜBERARBEITUNG DER VO (EG) NR. 852/2004: LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält grundlegende Regelungen zur Lebensmittelhygiene und ist damit auch in den Betrieben des Fleischerhandwerks von Bedeutung. Neben Änderungen im Allergenmanagement und Neuerungen bei Lebensmittelspenden, wurde die Verordnung um ein Kapitel zur Lebensmittelsicherheitskultur ergänzt. Lebensmittelunternehmer müssen zukünftig eine Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen. Die Betriebsleitung und alle Beschäftigten haben sich zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln zu verpflichten.

Um darüber Aufschluss zu geben, was zukünftig von den Unternehmen erwartet wird, hat die europäische Kommission eine Überarbeitung der „Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs (Basishygiene-

maßnahmen, Präventivprogramme) und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ angekündigt.

Eine Einbeziehung der Änderungen in die DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis als Bestandteil des DFV-Hygienekonzepts „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ ist aufgrund des aufwendigen Genehmigungsverfahrens erst mit Beantwortung wesentlicher noch offener Fragen sinnvoll. Bei konsequenter Anwendung des DFV-Hygienekonzepts werden einige der erforderlichen Bestandteile der Lebensmittelsicherheitskultur bereits jetzt berücksichtigt.

NEUE ANFORDERUNGEN AN DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Mit dem Vierten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wurden die Anforderungen an das Vorhalten von Informationen zur Rückverfolgbarkeit verschärft. Ab September 2022 müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit in elektronischer Form so vorzuhalten sein, dass sie innerhalb von 24 Stunden an die zuständige Lebensmittelüberwachung weitergeleitet werden können. Hiervon sollen die Behörden Ausnahmen zulassen können, sofern die gestiegenen Anforderungen eine unbillige Härte für den Lebensmittelunternehmer bedeuten würden.

Der Bundesrat sprach sich für eine weitergehende Anpassung aus. Er forderte, dass die Informationen zur Rückverfolgbarkeit unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Aufforderung in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format vorzulegen sein sollen.

Der DFV hat die Verschärfung abgelehnt und seine Gründe in einer Anhörung beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und in mehreren Stellungnahmen dargelegt. Entsprechende Vorgaben stehen nicht im Einklang mit den europarechtlichen Vorgaben und würden die Unternehmen des Fleischerhandwerks in unverhältnismäßigem Umfang belasten.

Kontaktlos bezahlen
Schnell, einfach und hygienisch

REA CARD
SO WIRD HEUTE GEZAHLT

Kontaktloses Bezahlen per NFC
für schnellere Zahlungsabwicklung – auch per Smartphone

REA eBon für papierlose elektronische Archivierung der Belege

Reibungsloses Integrieren
in bestehende Kassensysteme

Persönliche Betreuung & Beratung
Viele Zusatzleistungen rund um Ihr Terminal

Bezahl-terminals
REA eBon
Kassen-anbindung
Gutschein-karten
Digitales Marketing
NFC

Angebot anfordern:

Gut vorbereitet in die nächste Kontrolle

Das Betreiben einer Fleischerei ist schon lange nicht mehr nur durch praktische Arbeiten am Kutter und an der Füllmaschine geprägt. Aufgrund der umfassenden Hygienevorschriften oder Vorgaben zum Betreiben von Fettabscheidern, Kühl- oder Räucheranlagen gibt es eine Vielzahl von Vor- und Nacharbeiten, die es zu erfüllen gilt und deren Erledigung in aller Regel auch zu dokumentieren ist.

Die Notwendigkeit der einzelnen Maßnahmen soll dabei gar nicht in Abrede gestellt werden. Ob die Dokumentation aller Tätigkeiten am Ende allerdings notwendig ist oder ob es nicht eher auf die Ausführung selbst ankommt, steht auf einem anderen Blatt.

Im Rahmen der Betriebsberatung lassen sich zwei Dinge feststellen. Zum einen kommt es aufgrund des Fachkräftemangels sowie der hohen Auslastung des Personals und der Betriebsinhaber mitunter zu Lücken oder Stau bei der Dokumentation. Zum anderen achtet die Lebensmittelüberwachung derzeit verstärkt auf die Durchführung und Dokumentation von Eigenkontrollen, Reinigung und Desinfektion oder Hygieneschulungen. Nicht selten kommt es zu behördlichen Anordnungen und Bußgeldern.

Dieses Risiko kann vermieden werden. Der Verband kann die Unternehmen nicht nur mit den notwendigen Informationen, sondern auch mit Vorlagen und Hilfsmitteln zur Dokumentation unterstützen. Vor allem aber ist eine direkte Beratung möglich, mit Lockerung der Corona-Maßnahmen auch vor Ort. Eine effektive Beratung setzt aber stets voraus, dass sich die Unternehmen frühestmöglich melden, um weitere unerwünschte Folgen abzumildern.

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

LEITSÄTZE FÜR FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind erneut geändert worden. Die Änderungen umfassen dabei zunächst Konkretisierungen bei der Mortadella, der Jagdwurst und beim Hackfleisch. So entfallen zukünftig die Ergänzungen „Norddeutsche“ bei der Mortadella und „Norddeutsche Art“ bei der Jagdwurst. Die „Jagdwurst süddeutsche Art“ ist dagegen nun als solche zu bezeichnen. Beim Hackfleisch ist statt der Bezeichnung „Halb und Halb“ zukünftig die Bezeichnung „Hackfleisch Halb und Halb“ zu verwenden.

Bei der Kochstreichwurst wurde klarstellend ergänzt, dass sich die Auslobung der Tierart auf den Leberanteil bezieht. Auf diesen Punkt findet die Regelung des zweiten Absatzes der Leitsatznummer 2.11.1, in dem die Tierartkennzeichnung grundsätzlich geregelt ist, keine Anwendung. Dies bedeutet, dass beispielsweise bei einer als Kalbsleberwurst bezeichneten Kochstreichwurst der Leberanteil zu mehr als 50 Prozent vom Kalb stammen muss.

Beim Wiener Schnitzel und beim Cordon bleu, wird klargestellt, dass die Verwendung einer anderen Tierart als Kalb zu kennzeichnen ist, zum Beispiel Schweineschnitzel Wiener Art oder Cordon bleu vom Schwein.

13.04.2021

KENNZEICHNUNG FLEISCHLOSER ERSATZPRODUKTE: SCHUTZ KLASSISCHER BEZEICHNUNGEN

Das europäische Parlament hat einen Änderungsantrag zum Schutz der klassischen Begrifflichkeiten für Fleisch und traditionelle Fleischprodukte abgelehnt. Der Antrag zielte auf eine Änderung der europäischen Marktorganisation ab, wodurch die Verwendung klassischer Bezeichnungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs für Fleischersatzprodukte nicht mehr möglich gewesen wäre.

Gilde

landfrisch!

Genießen Sie frisches deutsches Hähnchen in Metzgerqualität!

- Garantierte Herkunft aus Deutschland
- Erzeugergemeinschaft mit landwirtschaftlichen Familienbetrieben
- Kleine Stalleinheiten mit Bodenhaltung sowie teils Zufütterung von Getreide aus hofeigener Produktion
- Selbstverständlich kein Einsatz antibiotischer Wachstumsförderer oder Futtermittel tierischer Herkunft
- Regionale Aufzucht und Schlachtung im Umkreis von nur 100 km

Vertrauen, Herkunft, Qualität...

Regionales Frischgeflügel aus Deutschland

Erfahren Sie mehr über das Gilde landfrisch Hähnchen:
www.zentrag.de/gilde-landfrisch

Der Änderungsantrag wurde durch die europäischen Dachorganisationen der Fleischwirtschaft getragen. Der internationale Metzgermeisterverband, bei dem der DFV Mitglied ist, war an der Aktion maßgeblich beteiligt.

Auch auf nationaler Ebene hat sich der DFV gemeinsam mit dem Deutschen Bauernverband und dem Verband der Fleischwirtschaft mit einem Schreiben an die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner gewandt.

Mit der Ablehnung des Antrags liegt das Hauptaugenmerk nun wieder auf der Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuchkommission. Ein Antrag zur Änderung der nach langen Diskussionen erarbeiteten Leitsätze zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte, deren Bezeichnung Bezug auf klassische Verkehrsbezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischem Ursprung nehmen, wurde bereits angekündigt. Die Leitsätze seien aus Sicht der Hersteller fleischloser Ersatzprodukte zu prägend. Der DFV wird sich wie bisher für einen Schutz der klassischen Bezeichnungen einsetzen.

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE BEI LOSER WARE

Nachdem die Kennzeichnung der allergieauslösenden Stoffe mit der Lebensmittel-Informationsverordnung neu gefasst wurde, blieb die Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei der losen Ware lange unangetastet.

Gemeinsam mit dem ZDH und anderen Wirtschaftsverbänden hatte sich der DFV für eine Angleichung der Kennzeichnung ausgesprochen. Mit der nunmehr erfolgten Gleichstellung der Kennzeichnung ist in den Unternehmen des Fleischerhandwerks nur noch eine Form der Kennzeichnung erforderlich.

ENERGIEPREISE ZIEHEN AB 2021 DEUTLICH AN

Seit dem 1. Januar 2021 werden fossile Energieträger mit einer CO_2-Steuer belegt. Damit verteuern sich diese beziehungsweise auch die Energien, die hieraus gewonnen werden, deutlich.

Energie sollte bestmöglich und ökonomisch eingesetzt werden. Das jedoch ein erhebliches Einsparpotenzial in Fleischereien ungenutzt bleibt, zeigen die Erfahrungen aus der DFV-Energie-

beratung. Mitgliedsbetriebe haben durch diese die Möglichkeit, sich einen Überblick über zu erzielende Einsparungen und deren Umsetzung zu verschaffen. Dabei werden Energierechnungen, Arbeitsabläufe, technische Einrichtungen und energieintensive Anlagen auf Optionen hin überprüft, benötigte Energie effizienter einzusetzen und gleichzeitig das Klima zu entlasten.

Schnelle und einfach umsetzbare Maßnahmen, die zu deutlichen Kosteneinsparungen führen, stehen bei der branchenspezifischen Beratung im Vordergrund.

Aber auch innovative Technologien wie Blockheizkraftwerke, Wärmerückgewinnungs-, Photovoltaik- und Solarthermieanlagen können bei den Energiekosten zu Entlastungen führen. Diese können gegebenenfalls. auch durch Mittel von Bund oder Ländern gefördert werden. Die Ergebnisse werden in einem Abschlussbericht zusammengefasst. Neben dem berechneten Einsparpotenzial beinhaltet dieser die Prioritätenliste mit entsprechenden Verbesserungsvorschlägen, eine Fotodokumentation zur Erläuterung sowie eine Bewertung des Betriebes aufgrund von Branchendaten.

KLIMASCHUTZ IM FLEISCHERHANDWERK

Fleischkonsum steht in der Kritik klimaschädlich zu sein. Diese Sichtweise wird auch von Kunden an die fleischerhandwerklichen Betriebe herangetragen. Um hierauf passende Antworten zu haben, unterstützt der DFV 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.

Die Resultate der DFV-Energieberatung dienen als Grundlage für den zweiten Schritt, die noch verbleibende Menge CO_2 zu berechnen.

Das Ziel der Beratung ist es, den Betrieb zu sensibilisieren, die eigene CO_2-Bilanz möglichst günstig zu halten. Hierbei wird der Fokus auf vorrangig 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 Erwerb entsprechender Zertifikate weitere Marketinginstrumente.

HYGIENESCHULUNGEN DURCH DEN DFV

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. Jeder teilnehmende Mitarbeiter erhält abschließend ein Hygiene-Zertifikat.

DIGITALE BETRIEBSORGANISATION

Einen fleischerhandwerklichen Betrieb täglich zu organisieren, erfordert viel Zeit und Papier. So kann es im oft hektischen Tagesgeschäft passieren, 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.

Dabei 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 2 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.

ETIKETTENPRÜFUNG DURCH DEN DFV

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln setzt sich aus einer Vielzahl komplizierter Vorgaben zusammen. Oft haben fleischerhandwerkliche Betriebe daher Schwierigkeiten korrekte Etiketten für Gläser oder Dosen zu erstellen.

Um Kennzeichnungsfehler und Beanstandungen zu verhindern, haben Innungsmitglieder die Möglichkeit, ihre Etiketten für vorverpackte Ware überprüfen, gegebenenfalls korrigieren oder neu erstellen zu lassen. Zusätzlich stellt der DFV für Mitgliedsbetriebe Informationen, Merkblätter und entsprechende Unterlagen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln zur Verfügung.

IHRE EXPERTEN FÜR LEBENSMITTEL-LÖSUNGEN

VAN HEES 75 Years EST. 1947

GESCHMACK & AROMEN

LEBENSMITTEL-SICHERHEIT

GÜTEZUSÄTZE & GEWÜRZE

PFLANZENBASIERT

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

DieFeinschmecker
Qualität aus Meisterhand

„Fleischerhandwerk muss eindeutig erkennbar sein“

Vizepräsident Michael Durst

Egal ob man mit der Presse spricht, ob man den Dialog mit Politikern führt oder ob man die Veröffentlichung von Behörden verfolgt, man merkt schnell, dass die Lebensmittelwirtschaft in der Wahrnehmung in Kategorien eingeteilt wird. Erkennbar sind die Kategorien an Siegeln, Logos und Marken, die zeigen, was „gut“ und was nicht so gut ist. Alles was „gut“ ist, wie Bio, Tierwohl oder regional wird unterstützt, empfohlen oder sogar gefördert. Das ist gut für alle Marktteilnehmer, denen es gelingt, sich einer der öffentlich wahrgenommenen, meist marktmächtigen Gruppierungen anzuschließen und schlecht für all diejenigen, die zu klein oder zu individuell sind, um sich einer der Gruppen zuzuordnen.

Die Betriebe des Fleischerhandwerks sind zu Recht auf ihre Individualität stolz. Nicht nur die Produkte sind unterschiedlich, sondern zunehmend auch die Geschäfte. Es gibt Landfleischereien, Stadtmetzger, Fleischboutiquen, Cateringspezialisten und vieles mehr. Es gibt im Süden und der Mitte Deutschlands die Metzger, im Osten und im Westen die Fleischer und im Norden die Schlachter.

So charmant und originell sich die Vertreter des Fleischerhandwerks, jeder für sich an seinem Standort und in seiner Region darstellen, so deutlich zeigt sich auch ein Nachteil, der damit verbunden ist. Das Fleischerhandwerk wird in Presse und Politik zu wenig, und wenn, dann oftmals nicht in der richtigen Art und Weise wahrgenommen.

Um wahrgenommen und beachtet zu werden, bedarf es einheitlicher Erkennungsmerkmale. Ganz vorne steht hier mit Sicherheit die f-Marke als verbindendes Zeichen aller Fleischer, Schlachter und Metzger in Deutschland. Dazu gehören aber auch werbliche und breit kommunizierte Aussagen, die das Gemeinsame der Branche betonen und dazu gehört der Aufruf, das Trennende nicht in den Mittelpunkt der Kommunikation von Innungen, Betrieben und Landesverbänden zu stellen.

Der DFV erstellt im Rahmen der Gemeinschaftswerbung daher ein Werbekonzept, das auf mehrere Jahre angelegt kommuniziert, was die vielen individuellen Betriebe des deutschen Fleischerhandwerks im positiven Sinne eint, was sie von den Wettbewerbern aus Industrie und Lebensmitteleinzelhandel unterscheidet und wie attraktiv die Berufe des Fleischerhandwerks sind. Die Kommunikationsmittel werden so angelegt, dass sie von Betrieben, Innungen und Landesverbänden ebenfalls genutzt werden können.

Nur wenn hier alle Teile unserer Organisation an einem Strang ziehen, wird es uns gelingen ein einheitliches, wahrnehmbares und positives Bild vom deutschen Fleischerhandwerk mit all seinen individuellen Menschen und Betrieben zu schaffen. Das ist die Voraussetzung für eine wirksame politische Arbeit und es bietet die Möglichkeit, die Zukunft der Branche aktiv mitzugestalten.

CORONA – HILFEN FÜR BETRIEBE

Fast alle staatlichen Regelungen rund um die Corona-Krise hatten direkte Auswirkungen auf die Fleischer-Fachgeschäfte und den Umgang mit den Kunden. Um die Betriebe bei der Umsetzung der Anforderungen und deren Kommunikation vor Ort zu unterstützen, hat der DFV neben Mustern für Hygienekonzepte auch im Jahr 2021 eine Reihe von Informationsschildern zum Selbstausdrucken erstellt und den Mitgliedern zur Verfügung gestellt. Daneben wurden auch unter shop.fleischerhandwerk.de Werbemittel zur Verfügung gestellt, die von den Betrieben und Innungen gezielt in der Krise eingesetzt werden konnten.

02.12.2020
15.01.2021
21.01.2021
26.01.2021

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 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 39 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.

DIE FLEISCHERBERUFE IM NETZ

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

Corona-Schilder für die Kommunikation in der Fleischerei

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.

AKTION AZUBIS FINDEN

Die gute Verlinkung von www.fleischerberufe.de führt dazu, dass über 90.000 Zugriffe auf die Profile von Betrieben des Fleischerhandwerks, die sich auf dem Portal eingetragen haben, erfolgt sind. Um diese Zahlen noch zu steigern, wurden im Rahmen der Gemeinschaftswerbung finanzielle Mittel in unterschiedliche Werbeformen in den sozialen Medien investiert.

Bevor ausgewählte Zielgruppen auf die Betriebeseite unter www.fleischerberufe.de geführt wurden, erhielten die Mitglieder des Fleischerverbandes die Aufforderung über die App, ihre eigenen Betriebe dort nicht nur einzustellen, sondern auch mit einem zielgruppengerechten Profil zu versehen. Dabei zeigt ein Erklärfilm den Fleischern, wie die eigenen Betriebe in die Datenbank eingepflegt werden können.

Diese Form der Zielgruppenansprache hat den Vorteil, dass beim Zugriff auf die Nachwuchsseiten ausschließlich die Berufe des Fleischerhandwerks gezeigt werden und nicht, wie bei vielen Nachwuchsportalen üblich, auch Berufe aus ganz anderen Handwerken und Branchen.

26.6.2021

GROSSFLÄCHENPLAKATE FÜR DIE IMAGEWERBUNG

Großflächenplakate werden schon seit einigen Jahren in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Weischer für die Betriebe und Innungen bereitgestellt. Wer ein Plakat schalten möchte, kann dies zielgenau und transparent online schalten. Hierfür verwendet er die Vordrucke, die der DFV zur Verfügung stellt und ergänzt sie um den individuellen Eindruck seines eigenen Logos.

Aktion „Azubis finden" bei Instagram

Bisher wurden ausschließlich Großflächenmotive zur Nachwuchswerbung zur Verfügung gestellt. Das Angebot wurde 2021 um ein Motiv zur Imagewerbung ergänzt. Das Motiv wurde vom Fachbeirat Werbung und Öffentlichkeitsarbeit ausgewählt und steht den Innungsbetrieben des Fleischerhandwerks zur Verfügung.

Großflächenwerbung des DFV

INNUNGSAKTIONEN

Aufgrund der sehr zögerlichen Abfrage der Innungsaktion im Corona-Jahr 2020 hat der DFV 2021 keine neuen Werbemittel für Innungsaktionen angeboten. Weiterhin können jedoch die Werbematerialien für die Innungsaktionen der Jahre 2014 bis 2020 beim DFV abgerufen werden.

Weiterhin übernimmt der DFV im Rahmen der Gemeinschaftswerbung die Kosten für die Individualisierung der Werbemittel sowie einen Druckkostenzuschuss von 200 Euro je Innung.

DIE APP DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Im Frühjahr 2020 wurde die App des DFV freigeschaltet. Ziel der App ist es, relevante Informationen, die der DFV bisher ausschließlich über Rundschreiben, Pressemeldungen und den internen Bereich des Internets verbreitet hat, direkt auf die mobilen Endgeräte der Mitglieder des Verbandes zu senden. Damit werden die Informationsprozesse deutlich verkürzt und die Wahrnehmung erhöht.

Jedes Innungsmitglied hat eine individualisierte Plastikkarte erhalten, auf der die Zugangsvoraussetzungen und die jeweils individuellen Zugangsdaten für das Mitglied aufgeführt sind.

Im Jahr 2020 wurden insgesamt 147 Meldungen über die App an die Mitglieder des DFV versendet.

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 sogenannten „Drei Minuten Umfrage“ sollen die politische Arbeit des Verbandes unterstützen. Neben der Gewinnung von Informationen zu Strukturen und Entwicklungen, zu Einstellungen und Bedürfnissen im Fleischerhandwerk, können aktuelle Aussagen zum Fleischerhandwerk überprüft und quantifiziert werden.

Im Berichtszeitraum wurden insgesamt drei Befragungen durchgeführt. Die erste Befragung betraf das Thema Wohl der Tiere, die zweite die Auswirkungen der Corona-Krise auf die Betriebe des Fleischerhandwerks (als zweite Befragung im Februar 2021) und die dritte beinhaltete Fragen zur Personalsituation in den Unternehmen des Fleischerhandwerks.

30.09.2020
14.02.2021
21.05.2021

BEFRAGUNG ZUM WOHL DER TIERE

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Ziel der Befragung zum Wohl der Tiere war es, die Einstellung der Mitglieder des DFV zu diesem Thema zu erfassen und zu ermitteln, welche Maßnahmen zum Wohl der Tiere bereits heute von den Betrieben des Fleischerhandwerks umgesetzt oder geplant werden. Abgefragt wurden dabei Maßnahmen, die sowohl in der öffentlichen als auch in der politischen Diskussion aktuell eine große Rolle spielen. Die Befragung, an der sich 334 Personen beteiligten, fand Anfang Oktober 2020 statt.

MASSNAHMEN ZUR QUALITÄTSSICHERUNG BEIM ROHSTOFFBEZUG IM HINBLICK AUF DAS WOHL DER TIERE

Quelle: Eigene Erhebung, Oktober 2020 (n = 334), Angaben in %

DFV 2021

Um sicherzustellen, dass es den Tieren vor der Schlachtung gut gegangen ist, achten knapp 80 Prozent der Befragten regelmäßig darauf, dass die Schlachtkörper keine Verletzungen aufweisen. 60 Prozent gaben an, besondere Vereinbarungen zum Wohl der Tiere mit dem Landwirt getroffen zu haben. Auf besondere Haltungsformen (zum Beispiel Strohschweine,

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.

Offenstall) achten 45 Prozent und auf Kastration unter Narkose knapp 40 Prozent. Siegel, Zertifizierungen (auch Bio) sowie Immunokastration oder Ebermast sind nur für sehr wenige Betriebe brauchbare Mittel und Maßnahmen, um das Wohl der Tiere nachhaltig zu steigern.

Etwas mehr als ein Drittel der Befragten hält die Einführung eines staatlichen Tierwohlsiegels für sinnvoll. Hierbei wird einem verpflichtenden Tierwohlsiegel der Vorzug vor einem freiwilligen gegeben. Rund die Hälfte der Befragten halten ein staatliches Tierwohlsiegel für unsinnig.

Deutlich mehr als die Hälfte der Unternehmen gehen davon aus, dass die Maßnahmen zur Steigerung des Wohls der Tiere im eigenen Unternehmen zunehmen werden. Dabei befürchtet ein großer Teil der Befragten, dass dies von den Kunden zu wenig honoriert werden wird.

Um den Standard im Tierschutz im eigenen Betrieb zu heben, planen knapp 40 Prozent der Unternehmer vermehrte Schulungen oder einen Wechsel des Lieferanten. Maßnahmen wie Videoüberwachungen bei der Schlachtung oder verpflichtende Tierwohlsiegel werden als wenig sinnvoll angesehen. Maßnahmen wie eine Kastration unter Narkose oder eine Änderung bei der Kastenhaltung werden dagegen als sinnvoll bezeichnet.

Zusammengefasst kann festgehalten werden, dass das Thema „Wohl des Tieres“ von den Betrieben des Fleischerhandwerks zunehmend als wichtig erkannt wird. Betriebe, die selbst schlachten, sehen sich in diesem Bereich besser aufgestellt als Betriebe, die schlachten lassen.

Fleischereien, die nicht selbst schlachten, erwarten Maßnahmen zur Steigerung des Wohls der Tiere und die Kontrolle über diese Maßnahmen eher von den vorgelagerten Stufen (Landwirte oder Schlachthöfe) als Betriebe, die selbst schlachten. Die Erwartung der befragten Unternehmer, dass Maßnahmen zur Steigerung des Tierwohls auch von den Kunden anerkannt und direkt honoriert werden, ist relativ niedrig.

30.09.2020
03.10.2020
16.10.2020

BEFRAGUNG ZUR SITUATION NACH CORONA

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Die zweite Befragung zu den Folgen von Corona startete am 12. Februar 2021. Die Befragung baute auf der ersten Befragung vom 14. Mai 2020 auf. 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 271 Unternehmen.

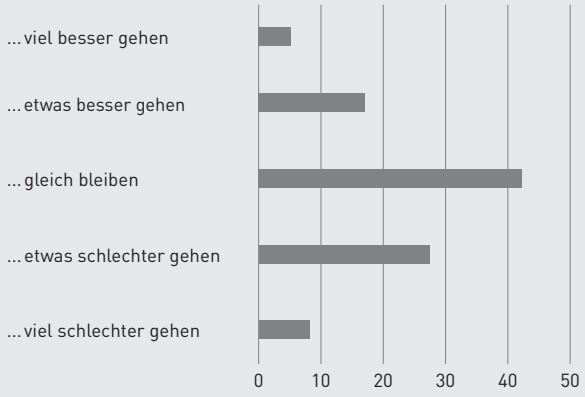
Im Gegensatz zur ersten Befragung zu den Folgen von Corona zeigte sich erwartungsgemäß, dass knapp ein Jahr später deutlich mehr Betriebe durch Quarantäne von Mitarbeitern oder sogar Betriebsschließungen in Folge von COVID-19-Erkrankungen betroffen waren. Nur rund 55 Prozent der Betriebe waren nicht betroffen.

Jeder dritte Betrieb musste Einschränkungen aufgrund von Quarantänemaßnahmen verkraften und rund acht Prozent der befragten Betriebe waren von Betriebsschließungen infolge einer Erkrankung betroffen.

Insgesamt haben sich die Umsätze seit der ersten Befragung weiter verbessert. Weiterhin sind besonders die Geschäftsfelder Partyservice/Catering und Lieferungen an Großverbraucher

WELCHE GESCHÄFTLICHE ENTWICKLUNG ERWARTEN SIE FÜR 2021

In unserem Betrieb werden die Geschäfte …



Quelle: Eigene Erhebung, Februar 2021, n = 271

DFV 2021

von deutlichen Umsatzrückgängen betroffen. Allerdings gaben einige Betriebe an, dass es im Verlaufe des Jahres zu spürbaren Besserungen gekommen sei. Vielfach wurden kreative Wege gefunden, um die negative Entwicklung aufzuhalten oder sogar umzukehren. Besonders das Thekengeschäft hatte sich bei den meisten der befragten Unternehmen sehr erfreulich entwickelt. Über alle befragten Betriebe hat sich der Thekenumsatz nach einem Jahr Corona um rund 22 Prozent verbessert.

Die Umsätze im Online-Handel sind bei den befragten Unternehmen mit zwei Prozent deutlich weniger gewachsen, als dies viele aktuelle Pressemeldungen vermuten lassen würden.

Insgesamt haben sich die Werte des Wareneinsatzes und des Personalkostenanteils zwischen 2019 und 2020 kaum verändert. Beide Werte sind leicht zurückgegangen. Trotz Krise gaben die befragten Unternehmen jedoch an, dass der Ertrag leicht gestiegen sei. Bei der Betrachtung der Einzelwerte zeigten sich jedoch erheblich unterschiedliche Entwicklungen in den Betrieben. Deutliche Ertragsrückgänge bei einigen Unternehmen stehen massiven Steigerungen in anderen Unternehmen gegenüber.

Als Erwartung für das Jahr 2021 gaben über 40 Prozent der befragten Unternehmen des Fleischerhandwerks an, dass sich 2021 die Geschäfte wie gewohnt entwickeln werden. Knapp ein Viertel vermutet eine leichte Verschlechterung der Geschäfte und knapp 20 Prozent eine leichte Verbesserung. Rund fünf Prozent gehen davon aus, dass die Geschäfte viel besser laufen werden und acht Prozent befürchten deutlich schlechtere Geschäfte.

14.02.2021
25.02.2021

BEFRAGUNG ZUR PERSONALSITUATION IM FLEISCHERHANDWERK

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Die Befragung zur Personalsituation im Fleischerhandwerk, an der 326 Betriebe teilnahmen, wurde am 23. Mai 2021 über die App an die Betriebe des Fleischerhandwerks geschickt.

Nur ein Viertel der Befragten gaben an, genau die richtige Menge an Personal zu haben. Rund 65 Prozent haben zu wenig Personal und drei Prozent zu viel. 13 Prozent gaben an, zwar zu wenig Personal zu haben, derzeit aber nicht auf der Suche zu sein. Somit suchten zum Zeitpunkt der Befragung rund die Hälfte der befragten Mitglieder aktiv nach Personal. Einschränkungen in der wirtschaftlichen Tätigkeit aufgrund von Personalmangel mussten ein Viertel der Befragten hinnehmen. Rund 35 Prozent hatten zwar zu wenig Personal, konnten aber immer noch ausreichend gut wirtschaften. Als existenzbedrohend wurde der Arbeitskräftemangel von knapp über drei Prozent angesehen, während bei rund 21 Prozent der Unternehmen Teilbereiche bedroht waren.

PERSONALSITUATION IM FLEISCHERHANDWERK 2021

Quelle: Eigene Erhebung, Mai 2021, n = 336

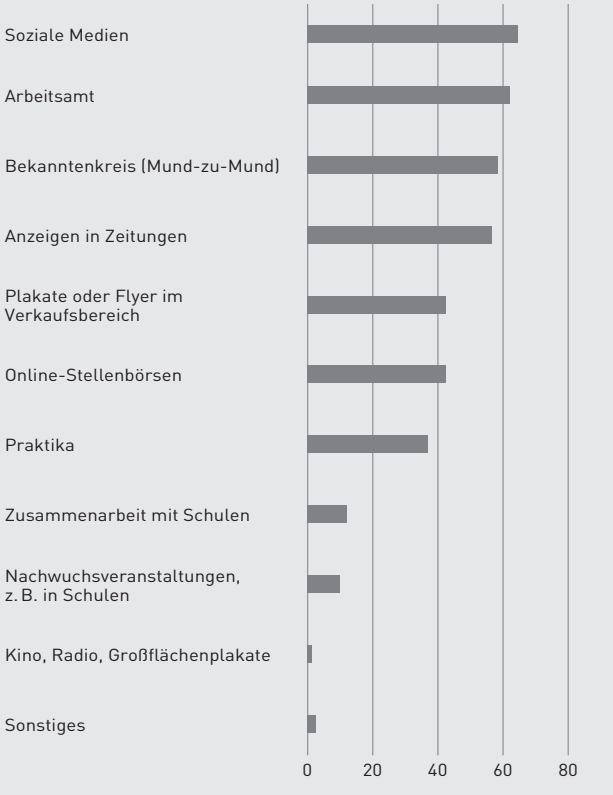
Drei Viertel aller befragten Unternehmen hielten Ausschau nach ausgebildetem und knapp über 40 Prozent nach ungelerntem Verkaufspersonal. Azubis für den Verkauf wurden ebenfalls von über 50 Prozent der Betriebe gesucht.

Bei den Azubis zum Fleischer oder zur Fleischerin war der Anteil der suchenden Unternehmen mit knapp über 40 Prozent nur unwesentlich geringer. Das gleiche gilt für die ausgebildeten Fleischer. Hier suchten ebenfalls über 40 Prozent der Betriebe nach neuen Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern.

Bei der Mitarbeitergewinnung steht an erster Stelle der Einsatz von sozialen Medien, direkt gefolgt von der Suche über das Arbeitsamt. Mit über 55 Prozent spielen die Suche über den Bekanntenkreis und die Anzeigen in der Zeitung weiterhin eine große Rolle.

Etwas mehr als ein Drittel der Befragten nutzt Praktika, um junge Menschen mit den Berufen des Fleischerhandwerks vertraut zu machen. Direkt in die Schulen gehen mit rund 10 Prozent relativ wenige Fleischer. Auch eine Zusammenarbeit mit Schulen ist eher selten.

WEGE DER PERSONALBESCHAFFUNG IM FLEISCHERHANDWERK 2021



Quelle: Eigene Erhebung, Mai 2021, n = 336

Insgesamt wurde deutlich, dass der Personalmangel dem Fleischerhandwerk schwer zu schaffen macht. Bei rund einem Drittel der befragten Unternehmen führt der Personalmangel zum Zeitpunkt der Befragung zu einer Gefährdung von Teilbereichen des Unternehmens oder sogar des gesamten Unternehmens. Insbesondere fehlt Verkaufspersonal, aber auch in der Produktion würde jeder zweite Befragte gern Fachleute einstellen. Jeder dritte Betrieb sucht zudem auch nach ungelernten Kräften, insbesondere im Verkauf. Abwerbungen aus Branchen, die coronabedingt keine Arbeit bieten konnten, haben nur sehr eingeschränkt stattgefunden.

Zur Nachwuchswerbung werden digitale Kanäle gut genutzt. Relativ wenig wird mit Bildungseinrichtungen zusammengearbeitet. Auch die Möglichkeit, junge Leute über Praktika mit den Berufen vertraut zu machen, wird eher wenig genutzt.

21.05.2021
29.05.2021

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.

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 und organisiert Veranstaltungen für Journalisten und andere wichtige Meinungsbildner. In vielen Fällen unterstützt der Verband seine Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen und öffentlichen Auftritten.

SEIT 1990
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

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

BÄRO Retail Lighting

BIZERBA

TIPPER TIE technopack

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 WURSTHÜLLEN INDIVIDUELL. INNOVATIV

Silikal Boden gut, alles gut!

hornung VERPACKUNGEN

K+G WETTER

SCHRUTKA-PEUKERT LADENBAU

Mercedes-Benz

VEMAG

GSD Verpackungen Gerhard Schürholz GmbH

afz allgemeine fleischer zeitung

HELA

scheid Zusatzstoffe, Würzungen und Saucen

Gewürzmüller

Indasia

poly-clip SYSTEM

RAPS

HAGESUD Member of SOLINA Group

REA CARD

VISKASE walsroder

Moguntia

BASTRA MADE IN GERMANY

VAN HEES We know how!

Versicherungsmakler WELZ GmbH Erfahrung seit über 30 Jahren

perga

HAHLBROCK Kühlfahrzeuge

wattline ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

HOMANN Foodservice

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Darüber hinaus 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 im Mittelpunkt der Presseanfragen. Eine deutliche Zunahme ist bei Themen rund um die Nachhaltigkeit und das Wohl der Tiere festzustellen. Erfreulich ist die daraus resultierende, in der Regel positive, oft überregionale Berichterstattung.

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 gemeinsame 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.

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 mit dem Magazin carneo neue Maßstäbe im Bereich Kundenzeitschriften gesetzt. 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 Informationen über die Berufe des Fleischerhandwerks. Die attraktive Kundenzeitschrift kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des Fleischer-Verbandes zur Kundeninformation eingesetzt werden.

FLEISCHERHANDWERK IM INTERNET

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.

SOZIALE MEDIEN IMMER WICHTIGER

Die zunehmende Bedeutung der sozialen Medien hat beim DFV dazu geführt, dass ein Teil des Werbebeitrags für die Gemeinschaftswerbung in eine neue Stelle für die Betreuung der sozialen Medien sowie der Internetauftritte des Verbandes investiert wurde. Das macht durchaus Sinn, denn der finanzielle Aufwand, der betrieben wurde, um externe Agenturen zu beschäftigen war sehr groß geworden. Zudem ist deutlich geworden, dass es wichtig ist, schnell reagieren zu können.

Die neue Stelle hat dazu geführt, dass die Interaktionen in den sozialen Medien des DFV im vergangenen Jahr deutlich zugenommen haben. Je nach Zielgruppe und Anlass nutzt der DFV selbst Facebook, Instagram, YouTube, Twitter und TikTok für die Kommunikation. Ganz besonders wichtig ist die Kommunikation der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks geworden. Die Nationalmannschaft übernimmt in weiten Teilen die Kommunikation mit der jungen Zielgruppe. Hierbei sind sowohl die jungen Menschen innerhalb der Branche als auch außerhalb als Zielgruppen anzusehen.

Wenn die Verbraucher angesprochen werden sollen, nutzt der DFV die Inhalte von www.gutergenuss.de, um attraktive Meldungen erzeugen zu können.

Lesen Sie sich erfolgreich.

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

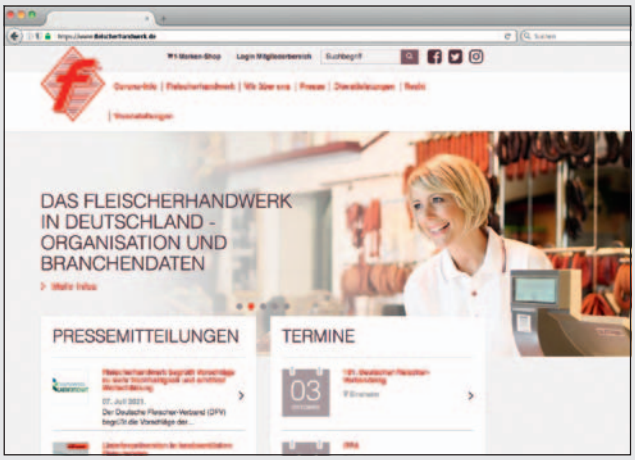
Jetzt anmelden zum kostenlosen Newsletter: **www.fleischwirtschaft.de/newsletter**

afz allgemeine fleischer zeitung

fleischwirtschaft de

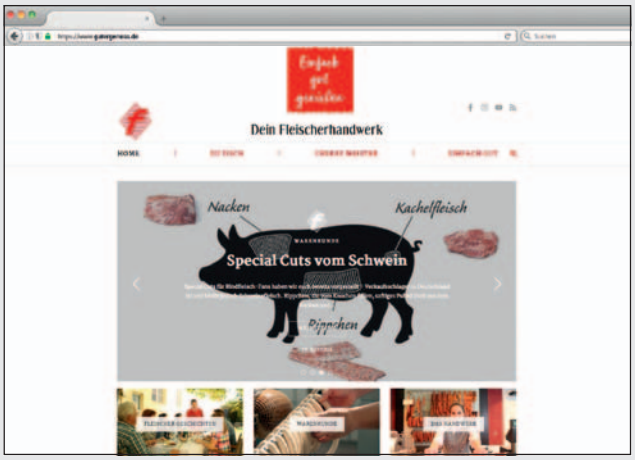
dfv Mediengruppe

DER DFV IM INTERNET

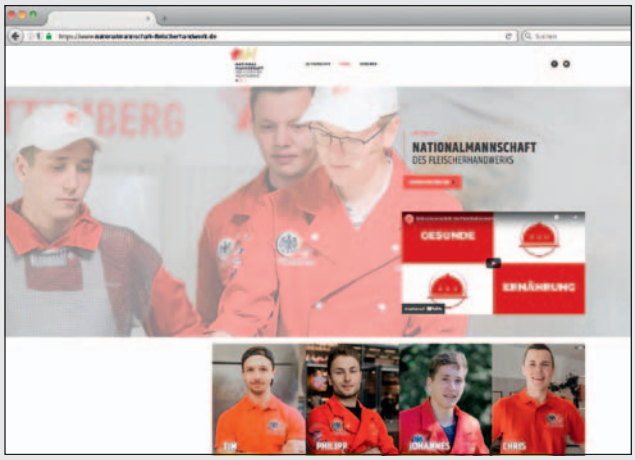


www.fleischerhandwerk.de

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

SCHON DABEI ...
bei unserem Betriebefinder?

300
SIND SCHON
MIT DABEI.

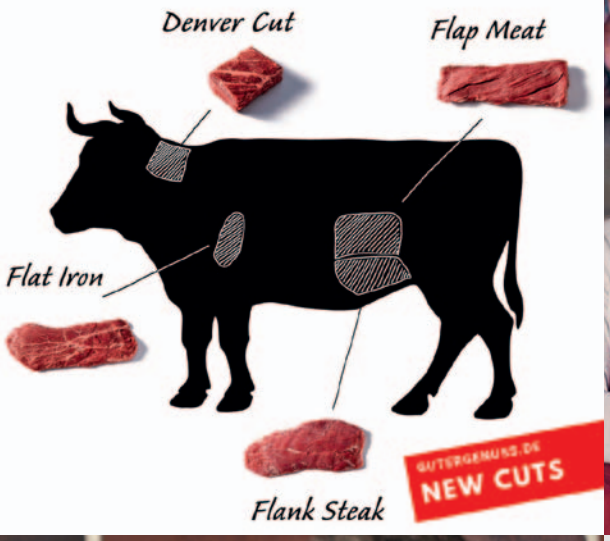
MACH MIT UND
STELL DICH VOR!

KUNTERBUNT
GEWÜRZE IN DER FLEISCHEREI

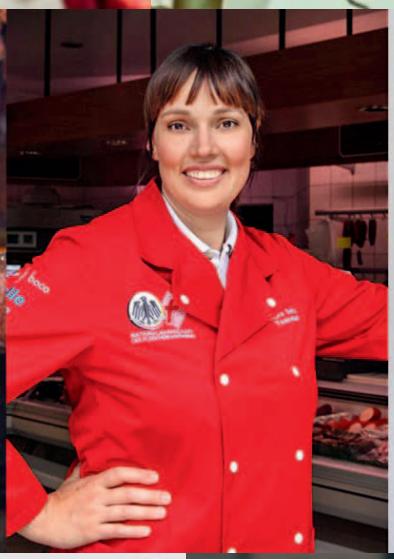
LISTERIEN?
NEIN DANKE!

- Nutzen Sie die zertifizierten E-Learning-Kurse zur beruflichen Qualifizierung.
- Gebündelte Kompetenz für die Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk
- kostenloses E-Learning Angebot mit kompetenten Branchenpartnern

fleischer.training



GUTERGEMUND.DE
NEW CUTS



UNSER
LEITBILD

Mitglieder der Nationalmanschaft des Fleischerhandwerks treten in der ARD-Sendung „Quarks" auf.

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS ALS INFLUENCER

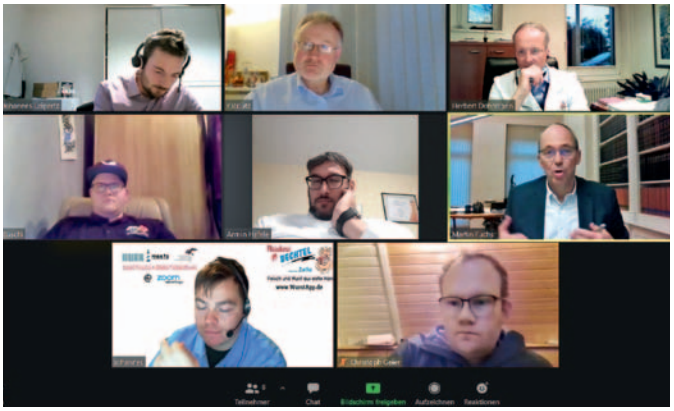
Die sozialen Medien leben von interessanten Inhalten. Wenn es um die Zielgruppe der jungen Menschen und potenziellen Azubis für das Fleischerhandwerk geht, sind die Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks die idealen Influencer für das Fleischerhandwerk.

Die Mitglieder der Mannschaft konnten über die sozialen Medien auch in der Corona-Zeit ordentlich Werbung für das Fleischerhandwerk machen. Sie unterstützten Auftritte in allen vom DFV angebotenen sozialen Medien, insbesondere bei Instagram, aber auch bei Facebook, bei TikTok, im Internet oder bei Fernsehauftritten. Ein interessantes Beispiel für einen Auftritt im Fernsehen stellt die ARD-Sendung „Quarks" dar. Dort führten die Mitglieder der Nationalmannschaft den Unterschied zwischen handwerklich und industriell hergestellter Wurst vor.

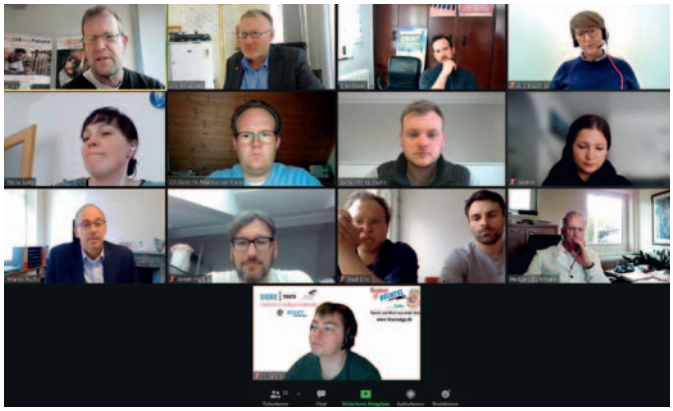
14.10.2020

STRATEGIEKREIS „DIGITALER WANDEL"

Der Strategiekreis „Digitaler Wandel im Fleischerhandwerk" kommt regelmäßig zusammen, um sich mit digitalen Veränderungen zu befassen, die eine Relevanz für das Fleischerhandwerk haben können. Ziel ist es unter anderem, Mitgliedsbetriebe, die sich noch nicht mit dem Thema auseinandersetzen, zu interessieren, zu informieren und den Einstieg in den digitalen Wandel zu erleichtern.



Sitzung des Strategiekreises „Digitaler Wandel" im November 2020.



Sitzung des Strategiekreises „Digitaler Wandel" im März 2021.

E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

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.

Im Geschäftsjahr traf sich der Arbeitskreis zwei Mal. Coronabedingt fanden die Treffen in Form von Videokonferenzen statt. Die beiden Sitzungen wurden von Präsident Dohrmann geleitet.

Themen der ersten Sitzung waren eine „Vorbestell-App“ und eine Gästeerfassung. Die „Vorbestell-App“ ist eine individualisierte App, die auf dem Smartphone der Kunden installiert wird und mit der die Kunden in ihrer Fleischerei jederzeit Bestellungen aufgeben können. Die Bestellungen können dann entweder zu einem festgelegten Zeitpunkt abgeholt oder aber geliefert werden.

Zwei Anbieter einer solchen App, die Dr. Schreder Consulting und der B&L-Verlag, stellten ihre Produkte vor. Der Nutzen einer solchen App wurde vom Strategiekreis als groß erkannt. Vorteile sind Kundenbindung, Zeitersparnis, Chance auf Zusatzverkäufe, Flexibilität für die Kunden, geringere Wartezeiten und eine einfache Bedienung für Fleischer und Kunden.

Die Gäste-Erfassung erleichtert und automatisiert in Corona-Zeiten die Registrierung der Gäste in Restaurants und Imbissen. Der B&L-Verlag stellte eine länderspezifische und DSGVO-konforme Lösung vor.

Im zweiten Treffen wurden Projekte zweier Start-ups vorgestellt und es wurde über die digitalen Anforderungen und Ausgestaltungen eines digitalen Berichtsheftes diskutiert.

Um dringend benötigten Nachwuchs für das Handwerk rekrutieren zu können, hat die myjobmyfuture UG das Portal www.my-craft-job.com/de entwickelt. Anders als andere Portale können sich dort potenzielle Arbeitgeber und Azubis in Form von kleinen Filmen kennenlernen. Der DFV hat den Start des Portals im April 2021 als Partner begleitet und stellt seinen Mitgliedern Sonderkonditionen bei seiner Nutzung zur Verfügung.

Als zweites Start-up stellte sich ein kleines Unternehmen aus Berlin vor, das in Form eines digitalen Shops handwerkliche Produkte in urbanen Räumen verkaufen möchte. Schwerpunkt wird dabei auf nachhaltige Aspekte und auf die Persönlichkeiten der Fleischerinnen und Fleischer gelegt, die für die Produkte verantwortlich sind.

Auch dieses Projekt fand großes Interesse, da dort Kundengruppen erschlossen werden können, die der Fleischer selbst gar nicht oder nur mit sehr großem Aufwand erreichen kann. Gleichzeitig erhalten die Kunden Produkte, die sie suchen, aber im urbanen Raum nicht mehr finden.

Als dritten Punkt wurde dem Kreis das Konzept eines digitalen Berichtsheftes für Azubis in Fleischereien vorgestellt. Die Inhalte des Berichtshefts waren bereits Thema in den Sitzungen des Fachbeirats Aus- und Weiterbildung. Ziel der Diskussionen im Strategiekreis Digitaler Wandel waren insbesondere mögliche Ausgestaltungen von Kommunikationswegen und Kontrollmechanismen.

18.11.2020
30.03.2021

IFFA 2022 – DIE VORBEREITUNGEN LAUFEN

Die IFFA ist seit über 50 Jahren die weltweit wichtigste Fachmesse im Bereich der Investitionsgüter für das Fleischerhandwerk und die fleischverarbeitende Industrie. Sie öffnet alle drei Jahre ihre Tore und entspricht damit in etwa dem Innovationszyklus der relevanten Zulieferindustrie. Innovationen der Zulieferindustrie werden daher fast immer zuerst auf der IFFA gezeigt.

Über 66.000 Besucher aus 149 Ländern besuchten vom 4. bis 9. Mai 2019 die Weltleitmesse ihrer Branche – rund fünf Prozent mehr als zur Vorveranstaltung in 2016 (63.000 Besucher aus 143 Ländern). Auch auf Seiten der Aussteller konnte die IFFA 2019 mit einer Anzahl von 1.019 Unternehmen eine Rekordbeteiligung verzeichnen.

IFFA – Die Leitmesse der Fleischwirtschaft mit erweiterten Profil

Recht gute Geschäfte aber fehlendes Personal, so lässt sich die Lage im Fleischerhandwerk aktuell gut umreißen. Insbesondere fehlt Fachpersonal. Betrachtet man die aktuellen Ausbildungszahlen, dann braucht man keine Kristallkugel, um für die Zukunft eine weiterhin angespannte Personalsituation im Fleischerhandwerk zu prognostizieren. Dass auch der Lebensmitteleinzelhandel und die Industrie händeringend nach Personal suchen, verbessert die Lage mit Sicherheit nicht.

Im Mai des kommenden Jahres wird die Weltleitmesse der Fleischwirtschaft, die IFFA, in Frankfurt wieder ihre Tore öffnen. Als Leitmesse hat die IFFA nicht nur die Aufgabe neue Güter und Dienstleistungen für fleischverarbeitende Betriebe vorzustellen und anzubieten, sondern sie muss zeigen, wo die Reise für die Branche hingeht oder hingehen könnte. Sie ist Gradmesser für wirtschaftliche Entwicklung und mit Sicherheit Innovationstreiber.

Die Personalsituation in der Fleischwirtschaft wird eines der wichtigen Themen der IFFA sein. Das betrifft nicht nur die Industrie. Zunehmend müssen auch die Betriebe des Fleischerhandwerks nach Lösungen suchen, um mit weniger Personal die gleichen Leistungen wie bisher für die Kunden erbringen zu können. Die Lösungen sind zumeist technologischer Art und werden in Frankfurt zu sehen sein.

Ein weiteres Thema, das die IFFA aufnehmen wird, sind alternative Proteine. Bisher ist unklar, ob und wo hier die Chancen für das Fleischerhandwerk liegen. Sicher ist jedoch, dass die Suche nach Alternativen zur Tierhaltung die gesellschaftliche Diskussion nicht verlassen wird. Es lohnt sich also allemal Informationen zu den Entwicklungen in diesem Bereich zu sammeln.

Auch der DFV wird wie gewohnt seine Mitglieder und Gäste auf der IFFA begrüßen. Auf dem Stand des Verbandes werden die internationalen Wettbewerbe wieder Gradmesser für die Leistungsfähigkeit des deutschen Fleischerhandwerks im internationalen Vergleich sein. Der Besuch lohnt sich.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

Zeichnung des geplanten Hauptstandes des DFV auf der IFFA 2022.

Die Messe ist ein „Muss“ für jeden, der wissen möchte, wohin die Entwicklung in der Fleischwirtschaft geht, was er tun muss, damit Umsatz und Ertrag gesteigert werden können und welche Geschäftsfelder in Zukunft interessant werden könnten. Die Messe deckt das breite Spektrum rund um Schlachten, Verarbeiten, Verpacken, Marketing und Verkauf, die Transport- und Lagertechnik, Fleischereibedarf, Ladenbau und Betriebshygiene sowie Informationstechnik ab. Ganz neu sind die alternativen Proteine. Mit ihnen greift die Messe ein Thema auf, das die Gesellschaft aktuell bewegt und das auch für fleischverarbeitende Betriebe interessant sein dürfte.

Als Grund für den Besuch auf der IFFA werden, wie bei Leitmessen üblich, weniger geplante Käufe von den Besuchern genannt als vielmehr das Kennenlernen von Neuheiten und die Erweiterung des Fachwissens.

Nach wie vor stellt das Fleischerhandwerk eine der größten Besuchergruppen auf der IFFA. Der sehr gute Besuch dieser Zielgruppe der Messe resultiert nicht nur aus dem großen Interesse der Branche an wirklichen Neuerungen, sondern auch aus einem sehr attraktiven und direkt auf das Fleischerhandwerk zugeschnittenen Programm der Messe Frankfurt und des Deutschen Fleischer-Verbandes und seiner Partner.

Der DFV wird zur nächsten IFFA, die vom 14. – 19. Mai 2022 stattfindet, zum zweiten Mal in der neugebauten und sehr attraktiven Halle 12 seinen Standort finden. Begrüßt werden die Mitglieder und Gäste wie gewohnt auf dem Marktplatz der Fleischer. Auf dem Stand des DFV werden die Internationalen Produkt- und Leistungswettbewerbe der Branche durchgeführt.

BEFRAGUNG ZUR OBERMEISTERTAGUNG 2021

Themen der Obermeistertagung 2021 (siehe Seite 22) waren in erster Linie Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierschutz, Tierhaltung, Bürokratie und Dokumentation. Zu diesen Themen wurden alle Obermeister im Vorfeld der Tagung befragt, um ein Bild von der Situation in den Innungen zu erhalten.

Die Antworten der Obermeister zeigten, dass derzeit 18 Prozent der Betriebe keine Landwirte in einem Umkreis von 50 km mehr haben, die Schweine mästen und 14 Prozent, die in diesem Umkreis keine Rinder finden. Bei Geflügel liegt der Wert bei über 40 Prozent. Auf die Frage, ob es ausreichend regionale Schlachtstätten gäbe, gaben 17 Prozent der Obermeister an, keine Schlachtstätte in der Region mehr zu haben und 29 Prozent gaben an, dass aktuell noch bestehende Schlachtstätten gefährdet seien.

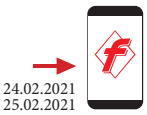
Auf die Frage, in welcher Weise sich das Fleischerhandwerk nachhaltig verhalten solle, wurden eine gute Ausbildung von Fachkräften, ein guter Umgang mit den Tieren, Schutz regionaler Strukturen, gute Arbeitsbedingungen im Betrieb, der Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen und eine gesunde Ernährung als besonders wichtig bezeichnet. Etwas weniger

wichtig werden die Vermeidung von Verpackung und der Schutz des Klimas als Aufgaben für das Fleischerhandwerk angesehen. In diesem Zusammenhang gab ein Drittel der Obermeister an, das Angebot zur Klimaneutralität des DFV nicht zu kennen.

Als wichtige Maßnahmen, die von den Unternehmen des Fleischerhandwerks ergriffen werden können, um das Wohl der Tiere zu steigern, wurden persönliche Kontrollen in Erzeugerbetrieben, Schulungsmaßnahmen, persönliche Überprüfung von Schlachtabläufen und der Betriebsabläufe durch den Unternehmer sowie die Nutzung von Geräten genannt, die im Hinblick auf den Tierschutz geprüft wurden.

Die Aufgaben der Politik werden hauptsächlich in der Förderung regionaler Schlachtbetriebe und in Aufklärungskampagnen bei den Verbrauchern gesehen. Wenig geeignet erscheinen Tierwohlabgaben oder verpflichtende Kennzeichnungen.

Die Frage, ob man Kontrollberichte veröffentlichen sollte, wurde fast einheitlich verneint. Rund 10 Prozent der Obermeister halten es jedoch für sinnvoll, die Ergebnisse auf Nachfrage des Kunden im Geschäft offenzulegen. Der Grund für die Ablehnung wird unter anderem darin gesehen, dass die Kontrollberichte zum Teil nicht allgemeinverständlich verfasst werden.



RAHMENABKOMMEN DES DFV – ÜBER 2.000 AUTOS VERMITTELT

Über die Rahmenabkommen des DFV mit verschiedenen Automobilherstellern sind inzwischen weit 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 aktuellen Übersichten können eingesehen werden im geschützten Mitgliederbereich des DFV unter Service/Kfz-Rahmenabkommen. Interessant ist neben den direkten Hersteller-Rahmenabkommen auch die Zusammenarbeit mit der FW Automobil Einkaufsgemeinschaft, welche bei zahlreichen Marken Kauf oder Leasing zu Sonderkonditionen beim Händler vor Ort ermöglicht.

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.

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 im Rahmen der langjährigen Kooperation mit dem DFV. 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. Diesen Einkaufsvorteil erhalten Mitglieder durch Vorlage eines sogenannten Abrufscheines bei allen teilnehmenden Vertragshändlern des jeweiligen Herstellers. Abrufscheine sind Rabattberechtigungen beim Bezug von Neuwagen, die bei CarFleet24 online angefordert werden können.

Außerdem haben Mitglieder die Möglichkeit, ein bereits vorliegendes Angebot bei CarFleet24 vergleichen zu lassen. Dieser Angebotsvergleich ist kostenfrei und unverbindlich. 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. MeinAuto.de ist Marktführer unter den Neuwagenvermittlern im Internet. Rabatte bis 40 Prozent sind beim Neuwagenkauf möglich.

MeinAuto.de verspricht, stets Top-Preise für Neuwagen zu bieten. Vorteilsclub-Nutzer erhalten einen zusätzlichen Nachlass auf den regulären MeinAuto.de-Internetpreis, auch bei Kredit- und Leasingfinanzierung.

Der Zugang erfolgt über den passwortgeschützten Bereich des DFV unter Dienstleistungen für Mitglieder/Rahmenabkommen/Kfz-Rabatte. Interessenten greifen auf MeinAuto.de Vorteilsclub zu und rufen den Neuwagen-Konfigurator auf. Nach Auswahl und Zusammenstellung des Wunschfahrzeugs wird eine unverbindliche Anfrage erstellt und dem Betrieb dann ein Vermittlungsangebot zugesendet. Der Kauf oder das Leasing erfolgen über deutsche Vorteilsclub-Partnervertragshändler zum Internetpreis.

ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT MIT VERSICHERUNGSMAKLER WELZ GMBH

Die Welz GmbH ist ein seit über drei Jahrzehnten in Duisburg ansässiges, mittelständiges Versicherungsmaklerunternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung speziell im Fleischerhandwerk. Das Unternehmen hat zum Ziel, den Kunden unter Preis-/Leistungsgesichtspunkten optimale Versicherungslösungen anzubieten.

Durch die speziellen Versicherungskonzepte kann die Liquidität der einzelnen Fleischereibetriebe wesentlich verbessert werden. In der Vergangenheit war es möglich, immer zwischen 25 bis 35 Prozent Versicherungsprämie bei besseren Versicherungsbedingungen einzusparen. Ab sofort steht ein Stückkostenmodell für eine Kfz-Versicherung zur Verfügung.

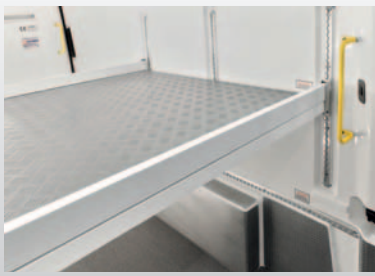
Die Welz GmbH bietet für alle Mitglieder einen Gruppenvertrag zur Krankenversicherung mit besonderen Rahmenkonditionen an. Damit kann ein günstiger Beitrag bei optimalem Versicherungsschutz – auch für Familienmitglieder – gewährleistet werden. Kontakt: mailto: marcus.welz@welz-gmbh.de.

HAHLBROCK
Fahrzeugausbau

Die FrischdienstAusbauten von Hahlbrock

Temperaturgeführte Transportlösungen

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



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

„Auch in der Zeit nach Corona ist der Verband gut aufgestellt“

Vizepräsident Eckhart Neun

Es kann ja nun keiner bestreiten, dass die Corona-Pandemie eine ganze Menge durcheinandergewirbelt hat. Wir alle im Fleischerhandwerk können aus unserer betrieblichen Praxis eine große Zahl an Beispielen für zum Teil tiefgreifende Veränderungen aufzeigen. Auch für den DFV haben die Corona-Ereignisse viele Neuerungen mit sich gebracht. Das zeigte sich in organisatorischer, aber auch in mancherlei finanzieller Hinsicht, was für mich als Schatzmeister des Verbandes natürlich von besonderer Bedeutung ist.

Das Wichtigste war und ist für uns, dass die Geschäftsstelle uneingeschränkt den vielfältigen Aufgaben gerecht werden kann und dass dafür durchgängig die bestmöglichen Arbeitsbedingungen herrschen. Unsere unmittelbar vor der Pandemie erneuerten Computer-Systeme haben uns dafür die besten Voraussetzungen geboten, denn wir konnten schnell und zielgerichtet alle Voraussetzungen für ein optimales Arbeiten im Home-Office schaffen. Damit haben wir nicht nur Auflagen des Arbeitsschutzes erfüllt, sondern gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zum Infektionsschutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geleistet. Dass wir bis dato keine coronabedingten Ausfälle hatten, zeigt uns, dass sich diese Marschrichtung bewährt hat.

Wir haben in diesem Zug auch die technischen Voraussetzungen geschaffen, online Sitzungen und auch größere Versammlungen durchzuführen. Das hat die Zusammenarbeit in den Gremien und mit den Obermeistern über all die Zeit sichergestellt. Meine feste Erwartung ist, dass uns das auch in Zukunft hilft, Reise- und Tagungskosten in vertretbaren Grenzen zu halten.

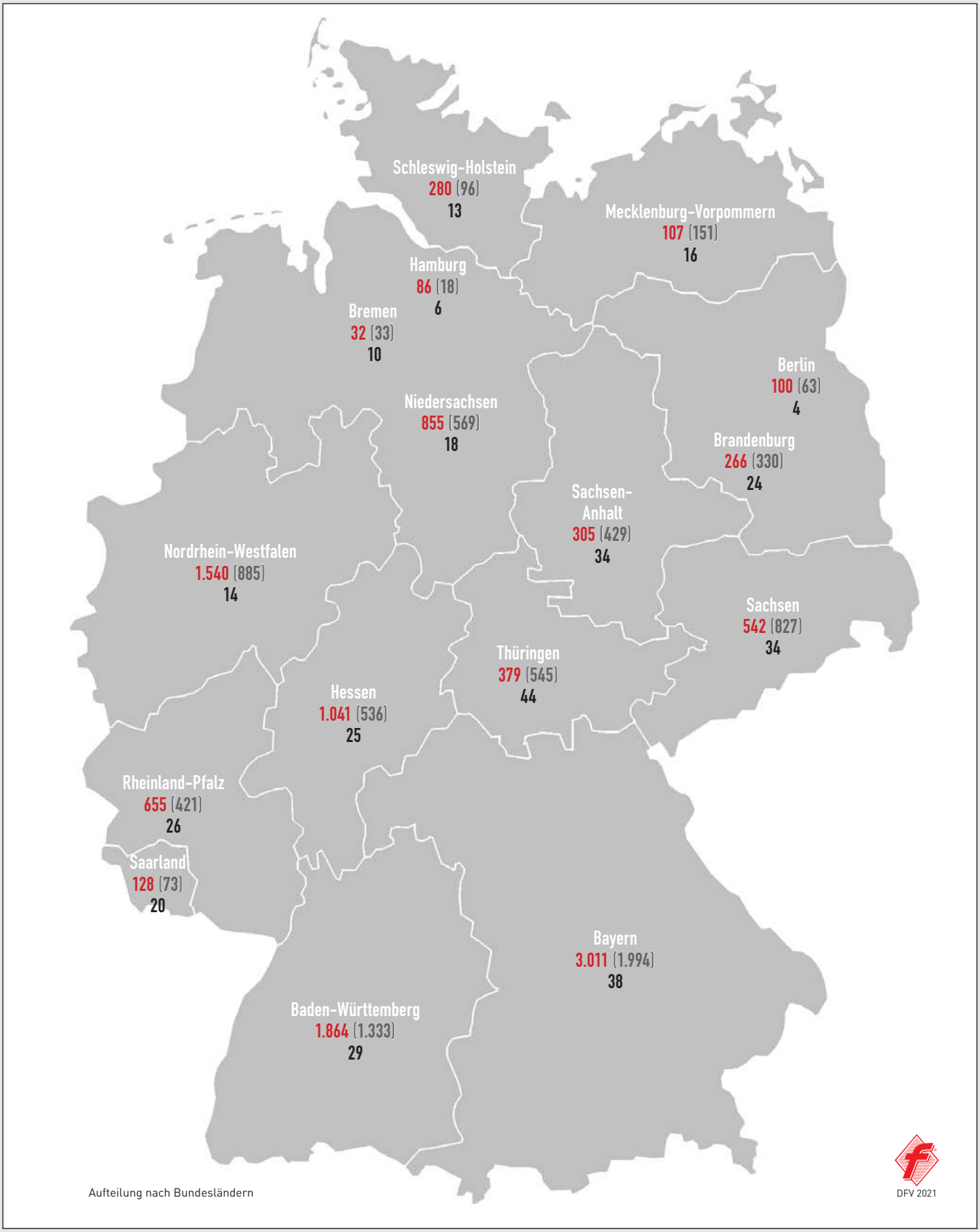
Die laufenden Investitionen in die digitale Infrastruktur der Geschäftsstelle werden sich auch in anderer Hinsicht über die Pandemie hinaus auszahlen. Sie ermöglichen es uns, unsere Mitarbeiter so effizient wie möglich einzusetzen. Schon zuvor war die fortschreitende Digitalisierung Voraussetzung dafür, dass wir in den letzten Jahren mehrere Planstellen einsparen konnten, ohne dabei die Leistungsfähigkeit des Verbandes zu schwächen.

Aus meiner Sicht lehrt uns das alles, dass es sich auszahlt, wenn wir unseren Verband bestmöglich ausstatten. Wir konnten schnell und jederzeit leistungsstark agieren. Und wir konnten das alles auf der Grundlage solider Finanzen tun, weil wir frühzeitig alle Möglichkeiten der Effizienzsteigerungen genutzt haben. Dieser Weg muss fortgesetzt werden, deshalb haben wir auch jetzt wieder zukunftsorientiert investiert. Unser Verbandshaus wurde mit einer Solar-Anlage ausgestattet. Das schafft Werte, wird sich gut rentieren und zeigt, dass wir unseren Beitrag zur Energiewende beitragen.

Deshalb darf man tatsächlich feststellen: Der DFV ist gut aufgestellt, in der Corona-Krise und auch danach.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2020

11.191 Fleischer-Fachgeschäfte und (8.303) handwerklich betriebene Filialen sowie **Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner (Deutschland Ø 23)**



CORONA BESTIMMT DAS MARKTGESCHEHEN

Für das Fleischerhandwerk war 2020 ein turbulentes Jahr, nicht nur in Folge der Corona-Pandemie. Zur Jahreswende 2019/20 wurde der Listerien-Hype der Lebensmittelkontrolle abgelöst von dem weiteren Höhenflug der Schweinepreise und der beginnenden Corona-Pandemie. Der Fleischabsatz wurde seit dem ersten harten Lockdown im März/April durch die Schließung der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie der wegen der Kontaktbeschränkungen ausgefallenen Großereignisse und privaten Festivitäten insgesamt ausgebremst.

Die Pandemie führte häufig zu teilweisen oder befristeten Ausfällen industrieller Schlachtbetriebe aufgrund der Hygiene-Richtlinien und fehlendem Personal aus Osteuropa. Die Folge eingeschränkter Kapazitäten waren Angebotsüberhänge vor allem an schlachtreifen Schweinen. Der Abwärtstrend der Notierungen wurde mit dem Exportverbot in Drittländer nach dem ersten Fall der Afrikanischen Schweinepest in Brandenburg beschleunigt. Die Krise der Schlacht- und Fleischindustrie bot dem Fleischerhandwerk die Möglichkeit, sich in der Wahrnehmung von Öffentlichkeit und Politik davon abzugrenzen.

Der Fleischkonsum wurde insgesamt gedämpft durch die anhaltende Diskussion um Tierwohl, Nachhaltigkeit und Klimaschutz sowie ein wachsendes Angebot an Fleischersatzprodukten. Allerdings führten die Einschränkungen des Außer-Haus-Marktes und vermehrtes Homeoffice auch zu einer steigenden Nachfrage nach Fleisch und Wurstwaren für den häuslichen Verzehr. Für das Kochen daheim lagen der Einkauf in lokalen Einkaufsstätten und von Produkten aus der Region im Trend.

GESPALTENE BETRIEBSENTWICKLUNG

Im Fleischerhandwerk hat die Corona-Pandemie zu einer gespaltenen Entwicklung geführt. Entscheidend für die Branche als Ganzes war Ende März die Zuordnung zur „Kritischen Infrastruktur Ernährung“, durch welche die Ladengeschäfte geöffnet bleiben durften. Dies hat den Zuspruch zum ortsnahen Fleischerhandwerk deutlich gesteigert. Betriebe mit Absatzschwerpunkt im Partyservice, Catering und stationärem Imbiss mussten hingegen schwere Einbußen bis hin zu Totalausfällen verkraften.

Insgesamt hat die Wertschätzung sicherer, hochwertiger und regionaler Produkte und der fleischerhandwerklichen Einkaufsstätten deutlich zugenommen. Im Thekenverkauf hat sich die bereits vor der Krise schon hohe Auslastung weiter verstärkt. Das zentrale Problem blieb der anhaltende Mangel an Mitarbeitern und Auszubildenden. In Einzelfällen sind Filialen zur Bedienung der stärkeren Nachfrage im Thekenverkauf und der Öffnungszeiten in den Stammgeschäften geschlossen worden.

WEITERER BETRIEBSRÜCKGANG 2020

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

Die Corona-Krise hat den langfristigen Trend verstärkt durch den Ausfall von schwerpunktmäßig auf Catering, stationären Imbiss oder auf Grill-Service spezialisierten Betrieben.

Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des Jahres mit 19.494 Betriebsstätten am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 11.191 eigenständigen Meisterbetrieben und 8.303 weiteren Niederlassungen, die neben den Stammgeschäften überwiegend als Filialen betrieben werden. Hinzu kommen weitere Betriebsstätten, beispielsweise Gaststätten, Lebensmitteleinzelhandel oder separate Schlachteinrichtungen.

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

Die Anzahl eigenständiger Betriebe ist 2020 um 480 oder minus 4,1 Prozent auf 11.191 weiter gesunken. Auch bei den weiteren Niederlassungen, in der Hauptsache bei den Filialen, war die Tendenz weiter rückläufig. 2020 standen 1.050 Betriebsstilllegungen 570 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 330 echte Neugründungen und 240 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbstständigen Betriebe um 480 zurückgegangen, davon 319 allein in der ersten Jahreshälfte.

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN JE 100.000 EINWOHNER 2020

	Betriebe	Filialen	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.864	1.333	72	3.197	29
Bayern	3.011	1.994	66	5.005	38
Berlin	100	63	63	163	4
Brandenburg	266	330	124	596	24
Bremen	32	33	103	65	10
Hamburg	86	18	21	104	6
Hessen	1.041	536	51	1.577	25
Mecklenburg-Vorpommern	107	151	141	258	16
Niedersachsen	855	569	67	1.424	18
Nordrhein-Westfalen	1.540	885	57	2.425	14
Rheinland-Pfalz	655	421	64	1.076	26
Saarland	128	73	57	201	20
Sachsen	542	827	153	1.369	34
Sachsen-Anhalt	305	429	141	734	34
Schleswig-Holstein	280	96	34	376	13
Thüringen	379	545	144	924	44
Deutschland	**11.191**	**8.303**	**74**	**19.494**	**23**

Der langfristig zu beobachtende Betriebsschwund hat sich damit unvermindert fortgesetzt. Er lag im ersten Corona-Jahr gut ein Viertel über dem Durchschnitt des letzten halben Jahrzehnts. Der Rückgang erstreckt sich regional auf alle Bundesländer. 2020 war er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Baden-Württemberg mit 89 weniger, Bayern mit 84 und Nordrhein-Westfalen mit einem Rückgang um 69. Danach folgen Rheinland-Pfalz mit Rückgängen um 46, Hessen um 43 und Niedersachsen um 38. In den östlichen Bundesländern konzentriert sich der Rückgang überwiegend auf Sachsen mit minus 32, Brandenburg mit 25 und Sachsen-Anhalt mit 19 Betrieben.

NACHFOLGER FEHLEN

Die zentrale Ursache für den stetigen Rückgang blieb das Fehlen geeigneter Betriebsnachfolger. Ist keine Nachfolgeregelung absehbar, wird die Aufgabe des Betriebes vorausschauend mit dem Eintritt in den Ruhestand geplant und solche Betriebe sind dann mangels Investitionen meist nicht mehr übernahmefähig. Für potenzielle Nachfolger prosperierender Unternehmen vermindern der Preis für die im Fleischerhandwerk aufwendige Betriebsausstattung und das zunehmend als feindlich empfundene wirtschaftliche Klima die Bereitschaft zur Übernahme des unternehmerischen Risikos. Überbordende Bürokratie durch immer neue Auflagen und Dokumentationspflichten sowie ständig steigende Gebühren und Abgaben wirken abschreckend und vermindern die Gründungsbereitschaft.

Im ersten Halbjahr 2021 hat sich der Betriebsrückgang trotz der Corona-Krise abgeschwächt, schritt aber weiter voran. Nach vorläufigem Ergebnis wurden bis Jahresmitte per Saldo weitere 270 fleischerhandwerkliche Betriebe eingestellt, in der ersten Jahreshälfte 2020 waren es noch 319 Betriebe weniger. Am stärksten betroffen waren erneut Nordrhein-Westfalen mit minus 63 Betrieben, Bayern mit 51 und Baden-Württemberg mit 40 Betrieben weniger. Insgesamt wurden zur Jahresmitte 2021 noch 10.921 fleischerhandwerkliche Betriebe gezählt.

BETRIEBE WERDEN GRÖSSER

Bei den am Markt verbleibenden Betrieben ist langfristig ein Trend zu umsatzstärkeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten zu beobachten. Grundsätzlich wird das einzelbetriebliche

Wachstum realisiert durch eine stärkere Auslastung des vorhandenen Potenzials, Erhöhung der Attraktivität der Einkaufsstätte, durch Erweiterung der Geschäftsfelder sowie durch Spezialisierung und Filialisierung. Dies setzt fast immer eine Vergrößerung des Mitarbeiterbestandes voraus. Der seit Jahren anhaltende Mangel an Fachkräften und Berufsnachwuchs schränkt die Expansionsmöglichkeiten der Betriebe stark ein.

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

Da die Anzahl der Betriebe 2020 zurückgegangen ist, der Branchenumsatz des Fleischerhandwerks jedoch leicht zugenommen hat, errechnet sich ein durchschnittlicher Anstieg des Umsatzes je Betrieb um 5,0 Prozent auf 1,57 Millionen Euro.

Das Ergebnis wird relativiert durch die Teuerung der Verbraucherpreise für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die vom Statistischen Bundesamt mit 6,1 Prozent angegeben wird. Allerdings ist auch der Fleischverzehr im letzten Jahr bundesweit um 1,2 Prozent gesunken. Die Umsatzleistung pro Beschäftigten erhöhte sich um 3,5 Prozent auf rund 131.700 Euro im Durchschnitt.

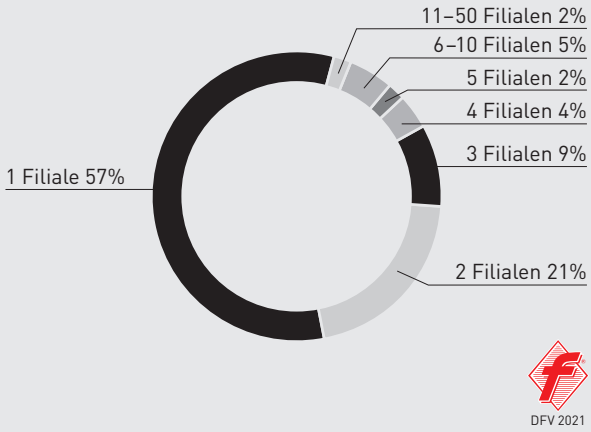
FILIALNETZ WEITMASCHIGER

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

In den letzten Jahren haben der anhaltende Fachkräftemangel und die hohe Auslastung der Fleischer-Fachgeschäfte zu einer Optimierung des Personaleinsatzes und auch zur Schließung von Filialen veranlasst. Das Filialnetz ist auch im Jahr 2020 weitmaschiger geworden.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

11.191 Unternehmen, Anteil 30,4%
3.398 Unternehmen mit Filialen



STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2020

Unternehmen mit Filialen: 3.398		Anteil an 11.191 Unternehmen: 30,4%	
1	Filiale	1.938	17,3%
2	Filialen	699	6,2%
3	Filialen	300	2,7%
4	Filialen	138	1,2%
5	Filialen	76	0,7%
6–10	Filialen	162	1,4%
11–50	Filialen	79	0,7%
51–100	Filialen	4	0,04%
Über 100	Filialen	2	0,02%

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

Ab 2020 werden neben den weiteren Verkaufsstellen zu den Betrieben auch Niederlassungen berücksichtigt, die einem anderen Betriebszweck dienen. Das können nebenbetrieblich geführte Gaststätten sein oder beispielsweise ein Lebensmitteleinzelhandel. Dadurch entsteht ein Bruch in der Statistik und die bislang nur für die fleischerhandwerklichen Filialen angegebene Zahl erhöht sich um etwa zehn Prozent auf 8.303 im letzten Jahr. Der rückläufige Trend bleibt aber unverändert. So ist im ersten Halbjahr 2021 die Zahl der Filialen und

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2010 BIS 2020

Jahr	Betriebe	Beschäftigte Insgesamt	Beschäftigte je Betrieb	Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR je Betrieb	Umsatz in EUR je Beschäftigten
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
2020	**11.191**	**133.400**	**11,9**	**17.570**	**1.570.024**	**131.710**

anderen Niederlassungen um weitere 217 gesunken, das entspricht in etwa dem durchschnittlichen Rückgang der letzten fünf Jahre, jeweils in der ersten 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.

JEDER VIERTE BETRIEB HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2020 hatten 3.398 fleischerhandwerkliche Betriebe mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde oder eine andere Niederlassung. Auf dieser Grundlage ist davon auszugehen, dass auch im letzten Jahr weiterhin gut jeder vierte Betrieb filialisiert war.

Vor allem bei den Betrieben, die bereits über mehrere Filialen verfügten, ist das Netz weitmaschiger geworden. Die Zahl der Betriebe mit nur einer Filiale oder sonstigen Niederlassung hat im ersten Halbjahr 2021 dagegen um 25 auf 1.913 abgenommen. Weitgehende Konstanz zeigt sich auch bei Betrieben, die über wenige Filialen verfügen. Abnahmen treten vor allem in den Gruppen von Betrieben mit 3 bis 10 Filialen auf.

Die fleischerhandwerklichen Großfilialisten arbeiten entweder ausschließlich oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast ausschließlich auf Franchisebasis. Für nicht wenige Franchisenehmer ist dieses Modell das Sprungbrett in die eigenständige Existenz.

Mitte 2021 hatten 78 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen 11 und 50 Filialen, das war ein Unternehmen weniger als zu Jahresanfang. Über 50 bis unter 100 Filialen wurden noch bei 5 Unternehmen des Fleischerhandwerks ermittelt und über 100 Filialen hatten 3 Unternehmen in ihrem Bestand.

23 FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE JE 100.000 EINWOHNER

Stellt man die Fleischereien und deren Filialen im Jahr 2020 der Bevölkerung von 83,16 Millionen Einwohnern gegenüber, dann kamen in Deutschland im Durchschnitt 23 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf je 100.000 Einwohner.

Die Distributionsdichte der Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk ist, gemessen an der jeweiligen Bevölkerung, in den Flächenstaaten deutlich höher als in den Stadtstaaten oder Ballungszentren. Daneben lässt sich ein klares Süd-Nord-Gefälle beobachten.

Die Versorgungsdichte blieb 2020 weiterhin am höchsten in Thüringen, Bayern, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Am niedrigsten ist sie dagegen in Hamburg oder Berlin. So kamen 2020 in Thüringen 44 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks auf je 100.000 Einwohner, in Hamburg oder Berlin dagegen vergleichsweise nur sechs oder beziehungsweise nur vier.

Mit dem Rückgang der Betriebe und deren Filialen ist das Nahversorgungsnetz mit fleischerhandwerklichen Verkaufsstellen insgesamt im Zeitablauf weitmaschiger geworden. Vor zehn Jahren kamen auf 100.000 Einwohner im Durchschnitt noch 31 stationäre Fleischer-Fachgeschäfte, zuletzt noch 23.

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, hinzukommen noch etwa 300 regelmäßig stattfindende Märkte zu Sonderanlässen, wie Bio-, Bauern- oder Hofmärkte oder turnusmäßige Regionalveranstaltungen. Corona hat der Nachfrage nach regionalen Produkten und erzeugernahen Einkaufstätten neue Impulse gegeben und die Politik unterstützt diesen Trend.

Auf den Wochenmärkten findet durch die fest vergebenen Standplätze ein nur langsamer aber stetiger Austausch unter den handwerklichen Betreibern statt. Ein Wechsel ist meist mit einem neuen individuellen Warenangebot und der optischen Aufwertung der Verkaufseinrichtung verbunden. Neuere

Die ganze Welt des Würzens

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden und Gewürzsaucen
- 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

Member of SOLINA Group

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 2020 dem Fahrverkauf insbesondere während des Lockdowns im zweiten Quartal Auftrieb gegeben. In dieser Zeit waren auch Lieferung von Vorbestellungen nach Hause besonders gefragt. 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. Allerdings blieben auswärtige Kunden, die mit dem Marktbesuch noch weitere Einkäufe verbunden haben, aufgrund der Schließung des nicht systemrelevanten Einzelhandels fern. Nachdem sich Kontaktbeschränkungen, Maskenpflicht und Abstandsregelungen eingespielt hatten, war auf Wochenmärkten ein steigender Zustrom zu verzeichnen.

UMSATZPLUS TROTZ CORONA-EINSCHRÄNKUNGEN

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr leicht angestiegen. Trotz weniger Betrieben und Filialen, den Corona bedingten Einbußen im Catering, im Liefergeschäft und beim stationären Imbiss sowie dem insgesamt gesunkenen Fleischverzehr hat das Fleischerhandwerk als Ganzes ein sehr respektables Ergebnis erzielt.

Nach einem kräftigen Umsatzplus 2019 von 3,3 Prozent meldet das Statistische Bundesamt für das Fleischerhandwerk im Corona-Jahr 2020 einen weiteren leichten Anstieg um 0,7 Prozent. Die Umsatzsteigerung geht auch auf die im Jahresverlauf um 6,1 Prozent höheren Verbraucherpreise für Fleisch und Fleischerzeugnisse zurück. Vor dem Hintergrund der rückläufigen Betriebsentwicklung und dem Beschäftigungsengpass bedeutet das eine nochmal gestiegene Auslastung der am Markt präsenten Betriebe.

Zu Jahresbeginn startete das Fleischerhandwerk mit einem sehr starken ersten Quartal, danach setzte eine weitgehende Stabilisierung der Umsätze ein. Das letzte Quartal war im Vorjahresvergleich schwächer, nicht zuletzt, weil Ende 2019 das Catering noch möglich war, 2020 dagegen nur noch stark eingeschränkt.

Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland 2020 einen Gesamtumsatz von rund 17,570 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 120 Millionen Euro übertroffen. Vom Gesamtumsatz des Fleischerhandwerks entfielen zuletzt rund 14,93 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbstproduzierten Fleischerzeugnissen und 2,64 Milliarden Euro auf den Absatz von zugekauften Handelswaren.

Der Umsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk liegt traditionell beim Thekenverkauf in den Stammgeschäften und Filialen, mit deutlichem Abstand gefolgt vom Partyservice und Catering, dem Liefergeschäft mit Großverbrauchern und dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Imbiss. Durch Corona hat sich die Umsatzentwicklung auf den Thekenverkauf konzentriert.

BESCHÄFTIGUNGSLAGE STARK ANGESPANNT

Die seit einigen Jahren angespannte Personalsituation vieler handwerklicher Fleischereien hielt 2020 unvermindert an. Das größte Problem der Branche blieb der akute Mangel an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern generell, insbesondere an qualifizierten Fachkräften in Verkauf und Produktion und an Auszubildenden.

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im letzten Jahr nochmals gesunken. Insgesamt waren im Fleischerhandwerk 2020 im Jahresdurchschnitt 133.400 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und

Auszubildenden. Das waren 3.700 oder 2,7 Prozent weniger als im Vorjahr. Anders als in den Vorjahren ging zuletzt mit minus 300 nur noch ein geringer Teil davon auf den weiter gesunkenen Bestand an Auszubildenden zurück.

Die Beschäftigung im Fleischerhandwerk nimmt langfristig ab. Die Abnahme steht in direktem Zusammenhang mit der stetig gesunkenen Zahl der fleischerhandwerklichen Betriebe. Die Anzahl der Beschäftigten ist im letzten Jahrzehnt um mehr als 15.000 zurückgegangen, das entspricht dem Wegfall etwa jedes zehnten Arbeits- oder Ausbildungsplatzes.

Die Beschäftigung je Betrieb hat auch im letzten Jahr dagegen weiter, allerdings nur sehr geringfügig zugenommen. Im Durchschnitt waren 11,9 Personen je Betrieb tätig. Offensichtlich ist es nur in geringem Maße gelungen, zusätzliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus den Bereichen zu gewinnen, die von den Corona-Einschränkungen am härtesten betroffen waren, wie das Hotel- und Gaststättengewerbe. Das Hauptpotenzial für zusätzliches Personal waren auf dem hart umkämpften Arbeits- und Ausbildungsmarkt die ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den im letzten Jahr eingestellten Fleischereibetrieben.

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

Grundsätzlich sind die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Arbeitswelt in Familienbetrieben. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig für die Kundenbindung. In der Produktion sorgen langjährige Mitarbeiter für reibungslose Betriebsabläufe und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau.

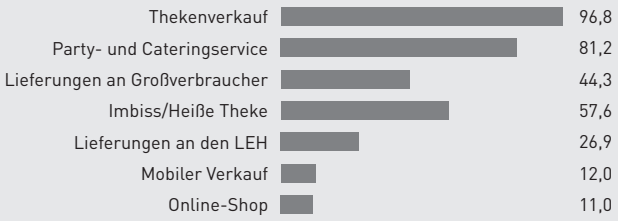
Im Verkauf sind rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Zuletzt beruhte im Fleischerhandwerk, wie auch im gesamten Lebensmittelhandwerk, jedes fünfte Arbeitsverhältnis auf geringfügiger Beschäftigungsbasis. Der Anteil lag damit etwa doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt von 10,3 Prozent.

UMSATZVERLAGERUNG IM FLEISCHERHANDWERK 2020

Die Begleitumstände der Corona-Pandemie haben 2020 zu einer massiven Umsatzverlagerung im Fleischerhandwerk auf die Verkaufstheken in den Ladengeschäften, Filialen und mobilen Verkaufseinrichtungen geführt. Durch die deutlich höhere Kundenfrequenz vor Ort konnten Umsatzeinbußen beim Catering, dem lokalem Imbiss oder im Liefergeschäft insgesamt weitestgehend ausgeglichen werden. Mit weiter zunehmender Immunisierung der Bevölkerung und Lockerung der Kontaktbeschränkungen ist seit Mitte 2021 zumindest ansatzweise eine Rückkehr in Vor-Corona-Zeiten zu beobachten.

ABSATZWEGE DER FLEISCHER-FACHGESCHÄFTE

in Prozent 2020



Quelle: DFV

DFV 2021

Die Absatzwege der handwerklichen Fleischereien sind insgesamt breit gefächert und werden unter normalen Umständen entsprechend der betrieblichen Ausrichtung mit unterschiedlicher Intensität genutzt. Dies zeigen die Ergebnisse einer Umfrage über die App des DFV, die der Deutsche Fleischer-Verband Mitte Mai 2020 durchgeführt hat und an der 303 Innungsbetriebe teilgenommen haben.

Fleischverzehr im Visier der Politik

Greta kann sich glücklich schätzen. Corona hat das gesellschaftliche Umdenken zum Klimawandel beschleunigt und die Politik folgt wie fast immer dem Mainstream. Auch die gesamte Fleischwirtschaft steht dabei im Fokus. Industrielle Fleischerzeugung und -verarbeitung werden zunehmend kritisch hinterfragt und die eigenen bisherigen Ernährungsgewohnheiten in Frage gestellt. Weniger Tiere, geringerer Fleischverzehr und ressourcenschonendere Flächennutzung bedeuten weniger Co_2 und bessere Umwelt – so die vereinfachte Formel.

Nachhaltigkeit ist das Zauberwort, abgesehen davon, dass jede gesellschaftliche Gruppierung, ideologisch verklärte NGO oder politische Vereinigung Nachhaltigkeit im eigenen Sinne definiert. Im Kern geht es um den schonenden Umgang mit den weltweit begrenzten Ressourcen, damit die Menschen hierzulande nicht auf Kosten der Menschen in anderen Regionen der Erde leben und vor allem nicht auf Kosten künftiger Generationen. Ökologisch verträglich soll es sein, sozial gerecht und dennoch ökonomisch leistungsfähig.

Der geplante Umbau der Tierhaltung und Fleischerzeugung wirft auch für das Handwerk Fragen auf. Sind dezentrale landwirtschaftliche Strukturen mit weniger Tierhaltung, erzeugernaher Schlachtstätte, Verarbeitung und Vermarktung nicht die Zukunftsvision von der Vergangenheit? Das hatten wir doch schon einmal. Die Strukturen sind verdrängt worden von einem ausschließlich auf Effizienz ausgelegten agrarindustriellen Wirtschaftssystem.

Regionale Wirtschaftskreisläufe mit all ihren Tierschutzaspekten sind traditionell die Grundlage fleischerhandwerklichen Arbeitens. Sie sind nachhaltig und die noch Vorhandenen gilt es erst einmal zu erhalten und zu fördern. Und den Visionären sei gesagt, dass die Welt nicht nur aus bösen Discountern und guten landwirtschaftlichen Direktvermarktern besteht. Die Fleischgewinnung, das Wurstmachen und der Verkauf muss zuerst den bewährten professionellen Handwerkern überlassen bleiben.

Aber kann man in einer Marktwirtschaft Effizienz für das politische Ziel eines geringeren Fleischverzehrs einfach abschalten? Die Zentralisation der Fleischerzeugung mit all ihren negativen Begleiterscheinungen wurde sehenden Auges über Jahrzehnte hinweg geduldet und durch agrarpolitische Weichenstellungen sogar noch forciert. Sie war der Preis für die Massenversorgung mit billigem Fleisch.

Der politische Wille bestimmt das Geschehen. Der Fleischverzehr soll sinken und er wird weiter sinken. Die kommende Generation entscheidet sich beim Konsum ohnehin vermehrt für Fleischalternativen. Möglicherweise löst Kunstfleisch den Hype zu pflanzlichen Fleischersatzprodukten ab. Wozu Ersatz, wenn Fleisch klimaneutral künstlich erzeugt werden kann und dafür kein Tier getötet werden muss. Es wird kein T-Bone-Steak in der Retorte wachsen, aber an texturhaften Strukturen von Kunstfleisch und Fleischgeschmack wird intensiv gearbeitet. Namhafte Investoren sehen darin bereits einen künftigen Milliardenmarkt. Daneben werden Proteine von Insekten ihren Platz in der Welternährung haben. Was bei uns noch keine Akzeptanz findet, wird andernorts als Delikatesse gezüchtet.

Marktbestimmend aber bleibt der Verzehr von konventionell erzeugtem Fleisch. Für den soll es eine höhere Wertschätzung geben, er soll allerdings auch teurer werden. Klasse statt Masse war schon immer die Devise des Fleischerhandwerks. Ausgewogen muss es sein und nicht nur für Eliten erschwinglich. Der Umbau der Fleischwirtschaft muss auch auf eine höhere Wertschätzung traditioneller regionaler Vermarktungsstrukturen und bezahlbare Preise abzielen. Vom Sonntagsbraten allein kann kein Fleischer-Fachgeschäft leben.

Dipl.-Volkswirt Klaus Hühne, Geschäftsleitung Marktbeobachtung und Statistik

Der traditionelle und der mit Abstand üblichste Absatzweg im Fleischerhandwerk ist der Verkauf an den Bedienungstheken in den Stammgeschäften, Filialen oder mobilen Verkaufsstellen.

Weitere Vertriebswege für Fleisch und fleischerhandwerkliche Erzeugnisse sind der Partyservice und das Catering, der Imbiss und die heiße Theke, die Lieferungen an Großverbraucher und den Lebensmittelhandel, der mobile Verkauf auf Wochenmärkten oder im Tourendienst und zunehmend auch der Online-Shop mit seinen digitalen oder telefonischen Bestellmöglichkeiten.

Die am häufigsten genutzten Absatzwege nach dem Thekenverkauf sind der Party- und Cateringservice und der Imbiss mit heißer Theke. Einen Party- und Cateringservice haben vier von fünf Betrieben im Angebot, einen Imbiss mit heißer Theke rund 58 Prozent. 43 Prozent aller fleischerhandwerklichen Betriebe liefern an Großverbraucher wie betriebliche oder kommunale Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und 27 Prozent beliefern den Lebensmitteleinzelhandel mit ihren handwerklichen Erzeugnissen.

Bei gut jedem fünften Betrieb ist mit der individuellen Homepage im Internet gleichzeitig ein Online-Shop verbunden. Darüber hinaus gibt es Spezialangebote wie den reinen BBQ-Service beim Kunden, Verkaufsautomaten oder Hauslieferungen für Waren und zubereitete Speisen. Fast alle Fleischer-Fachgeschäfte sind auf mehreren Absatzwegen gleichzeitig engagiert.

UMSATZSCHWERPUNKT BLEIBT DER THEKENVERKAUF

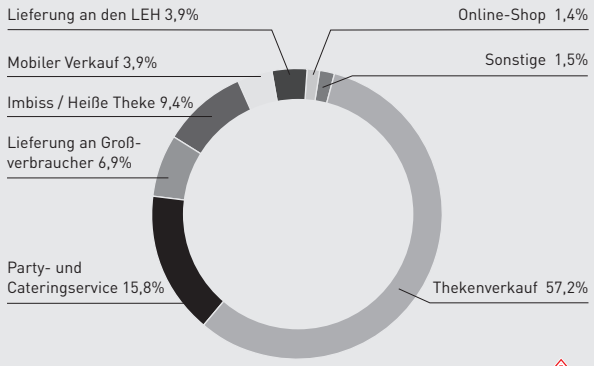
Der Verkauf an Ladentheken des Fleischerhandwerks bildet entsprechend seiner Angebotshäufigkeit den Umsatzschwerpunkt der Branche. Vom Gesamtumsatz im Vor-Corona-Jahr 2019 von 17,45 Milliarden Euro wurden 57,2 Prozent oder rund 8,3 Milliarden Euro mit dem Bedienungsverkauf erzielt. Die darüber hinaus gehenden Absatzwege sind wichtige Umsatzträger für das Fleischerhandwerk insgesamt und sehr oft der Umsatzschwerpunkt einzelner Betriebe, die sich strategisch darauf ausgerichtet haben.

Der Partyservice und das Catering hatten einen Anteil von 15,8 Prozent oder fast 2,8 Milliarden am Branchenumsatz. Für rund ein Drittel der Betriebe war dieser Absatzweg eher von untergeordneter Bedeutung, bei fast der Hälfte der Betriebe war er ein wichtiger etablierter Umsatzträger und bei den von darauf spezialisierten Betrieben ihr Hauptgeschäft.

Das Liefergeschäft trug 2019 knapp 11 Prozent zum Branchenumsatz des Fleischerhandwerks bei. Der Schwerpunkt lag dabei eindeutig auf der Belieferung von Großverbrauchern. Dennoch wurden auch 3,9 Prozent des Branchenumsatzes mit Warenlieferungen von handwerklichen Erzeugnissen an den Lebensmitteleinzelhandel erzielt.

ANTEILE DER ABSATZWEGE AM GESAMTUMSATZ 2020

bei denjenigen, die den jeweiligen Absatzweg nutzen



Mit dem Imbiss der heißen Theke wurden im Fleischerhandwerk 1,6 Milliarden Euro Umsatz generiert, das entsprach fast jedem zehnten Euro des Branchenumsatzes insgesamt. Von dem anhaltenden Trend zum Außer-Haus-Verzehr in den letzten Jahren hat dieser Absatzweg eindeutig profitieren können, ebenso der mobile Verkauf von der wachsenden Beliebtheit der Wochenmärkte.

Mit 1,4 Prozent am Branchenumsatz war der Anteil von Online-Shops vor Corona noch vergleichsweise gering, dürfte während der Pandemie aber deutlich gestiegen sein. Mit der weiteren Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen und der fortschreitenden Digitalisierung wird in diesem Bereich grundsätzlich Wachstumspotenzial gesehen.

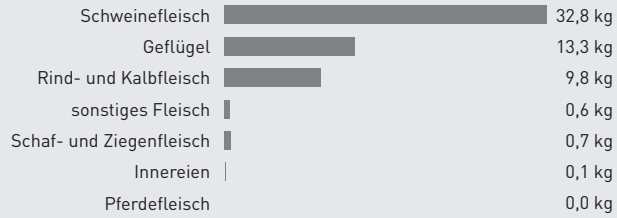
PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH 57,3 KILOGRAMM

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 verzehrsgeeignet sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus wird ein erheblicher Anteil, der zum menschlichen Verzehr verfügbaren Menge an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die industrielle Tierfertignahrungsproduktion.

FLEISCHVERZEHR 2020

pro Kopf der Bevölkerung: 57,3 kg



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

DFV 2021

Die größte Unsicherheit bei der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs besteht bei Lebensmitteln generell in Bezug auf diejenigen Mengen, die zwar zum menschlichen Verzehr zur Verfügung gestellt werden, aber wegen Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Lebensmittelregalen aussortiert werden oder bei den Haushalten als Reste in den Abfall gelangen. Die anhaltende 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 4,765 Millionen Tonnen. Pro Kopf der Gesamtbevölkerung bedeutete dies 57,3 Kilogramm im Durchschnitt und damit rund 800 Gramm weniger als 2019.

Corona hat den Fleischverzehr insgesamt weniger beeinträchtigt als zunächst erwartet. Die Verlagerung des Verzehrs auf den häuslichen Bereich hat die Einbußen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung weitgehend ausgeglichen. Der weitere Rückgang ist hauptsächlich auf die kritischere Einstellung vieler Menschen zum Fleischverzehr allgemein zurückzuführen, ausgelöst durch die schärfer gewordene Debatte um Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz sowie den Trend zu fleischlosen Verzehralternativen vor allem in der jüngeren Generation.

1 KILOGRAMM WENIGER SCHWEINEFLEISCH VERZEHRT

Beim Verzehr an einzelnen Fleischarten hielt der Trend zu weniger Schweinefleisch an. Der Verzehr an Rind- und Kalbfleisch blieb behauptet und der Verzehr an Geflügelfleisch lag nach vorangegangenem deutlichem Rückgang wieder im Plus.

Der rückläufige Pro-Kopf-Verzehr an Schweinefleisch war bestimmend für die Verzehrentwicklung insgesamt. Mit 32,8 Kilogramm wurden im letzten Jahr ein Kilogramm Schweinefleisch weniger verzehrt als 2019 und gut sieben Kilogramm weniger als zu Beginn des Jahrzehnts.

Seit dem Höchststand von 40,1 Kilogramm im Jahr 2011 geht der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleischverzehr stetig zurück. Der Stand von 2020 entspricht in etwa dem der achtziger Jahre im früheren Bundesgebiet. Zwar waren Teilstücke vom Schwein bis zuletzt die am häufigsten zu Niedrigpreisen beworbenen Fleischprodukte im Lebensmitteleinzelhandel, allerdings wurde Schweinefleisch am stärksten mit Massentierhaltung und im zurückliegenden Jahr mit den negativen Ereignissen in der Schlacht- und Fleischindustrie assoziiert. Hinzu kamen die Preisturbulenzen auf Erzeugerseite und ein insgesamt spürbar gestiegenes Verbraucherpreisniveau. Das einwanderungsbedingte Bevölkerungswachstum in den Vorjahren brachte dem Schweinefleischkonsum keinerlei Impulse. Dass Schweinefleisch der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von Fleischwaren und Wurst ist, hat für den Durchschnittsverzehr an dieser Fleischart eher eine stabilisierende Wirkung.

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2020

(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	1.124	472	408	1.188	14,3	9,8	95
Schweinefleisch	4.734	1.396	2.343	3.786	45,5	32,8	125
Schaf- und Ziegenfleisch	33	56	6	83	1,0	0,7	40
Pferdefleisch	2	1	1	2	0,0	0,0	73
Innereien	537	134	640	31	0,4	0,1	1.745
Geflügel	1.802	1.105	1.054	1.853	22,3	13,3	97
Sonstiges Fleisch	37	53	10	79	1,0	0,6	57
Fleisch insgesamt	**8.468**	**3.218**	**4.464**	**7.022**	**84,5**	**57,3**	**118**

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.

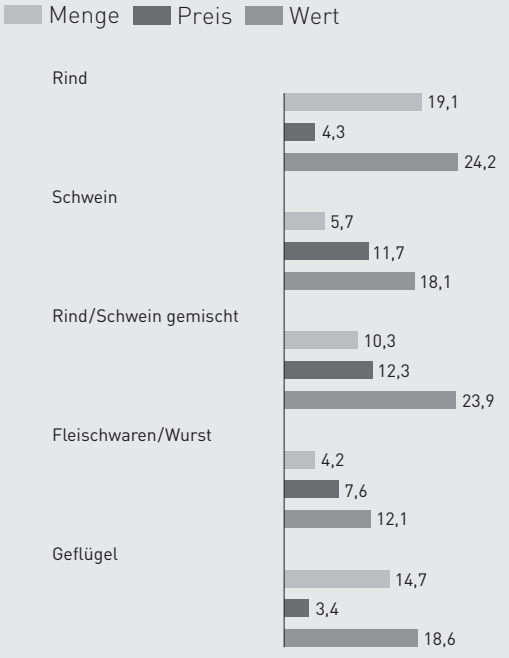
Der Pro-Kopf-Verzehr an Rind- und Kalbfleisch pendelte zuletzt um die 10 Kilogramm-Marke, hat aber seit Beginn des Jahrzehnts um rund 1 Kilogramm zugenommen. Im letzten Jahr wurden pro Kopf der Bevölkerung 10 Kilogramm Rind- und Kalbfleisch verzehrt, das entsprach dem Stand des Vorjahres. Trotz der Klimaschutzdiskussion bei der Rindfleischerzeugung profitiert Rindfleisch vom Nimbus des hochwertigeren Fleisches. Naturnahe Haltungsformen, besondere Rassen und spezielle Zuchtprogramme sowie gourmetgerechte Reifung, neue Zuschnitte und ein wachsender Bio-Anteil fördern dieses Image.

Der Pro-Kopf-Verzehr an Geflügelfleisch hatte in den letzten beiden Jahrzehnten stetig zugenommen und Rind- und Kalbfleisch den Rang als zeitbedeutendste Fleischart abgelaufen. Der in der Werbung und zum Teil auch in der Ernährungsdiskussion vermittelte Eindruck, dass weißes Fleisch magerer und gesünder sei, hat den Trend forciert. Die Vielfalt der Angebotsformen von Geflügelfleisch wirkte sich ebenfalls begünstigend auf den Verzehr aus. Mit zuletzt 13,3 Kilogramm pro Kopf und Jahr hat der Verzehr 2020 wieder um 200 Gramm zugenommen, den Höchststand von 13,8 Kilogramm vor zwei Jahren aber noch nicht wieder erreicht.

Der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch hielt sich mit 700 Gramm knapp über dem Niveau des Vorjahres und damit auch in dem durchschnittlichen Umfang des letzten Jahrzehnts. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild, blieb mit 600 Gramm konstant. Pferdefleisch lag mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von weiterhin etwa 24 Gramm auch 2020 unter der Rundungsgrenze.

DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2020

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV

DFV 2021

Trotz des erneuten deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 32,8 Kilogramm Durchschnittsverzehr auch im letzten Jahr die mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügel und Rind- und Kalbfleisch. 57 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.

ANTEIL BIO-FLEISCH WÄCHST

Der Anteil von Bio-Fleisch am gesamten Fleischverzehr blieb auch im Corona-Jahr 2020 mit einem Anteil von 2 bis 3 Prozent überschaubar, ist aber weiter angestiegen. Nach Angaben der AMI-Agrarmarkt Informationsgesellschaft war das dynamischste Wachstum des Bio-Segments erneut bei Bio-Rindfleisch zu beobachten, während die Entwicklung bei Bio-Schweinefleisch nicht zuletzt wegen der Afrikanischen Schweinepest stagnierte.

Das weitere Wachstum bei Bio-Rindfleisch fußte auf einer verbesserten Versorgung und stand wie zuvor in direktem Zusammenhang mit der Listung von Hackfleisch und vorverpackter Bio-Ware im Lebensmitteleinzelhandel. Der Hackfleischanteil an Bio-Rindfleisch erhöhte sich auf 70 Prozent.

Bei Bio-Schweinefleisch konnte anfangs 2020 teilweise noch auf Tiefkühlbestände aus Deutschland und auf Überbestände aus 2019 in den Niederlanden und Dänemark zurückgegriffen werden. Insgesamt war die Versorgung das ganze Jahr über knapp.

Den höchsten Anteil an Bio-Produkten hat traditionell die Erzeugung von Schaf- und Ziegenfleisch, gefolgt von Rindfleisch und Geflügelfleisch. Die Tierproduktion von Bio-Schweinefleisch lag auch zuletzt deutlich unter einem Prozent der Erzeugung insgesamt.

FLEISCHVERZEHR SINKT LANGFRISTIG

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

In Deutschland entspricht die 2020 pro Kopf verzehrte Fleischmenge der Größenordnung Ende der siebziger Jahre. Der höchste Verzehrwert wurde 1988 mit 69,4 Kilogramm ermittelt. Mit zwischenzeitlichen Schwankungen geht der Durchschnittsverzehr seitdem stetig zurück.

Die Liste der Ursachen ist lang. Verantwortlich sind veränderte Verzehrgewohnheiten wie die Verlagerung des häuslichen Verzehrs auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Corona hat diesen Trend nur vorübergehend gestoppt und umgekehrt.

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 den Verzicht auch nicht mit einem höheren Konsum anderer Fleischarten kompensiert.

FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM

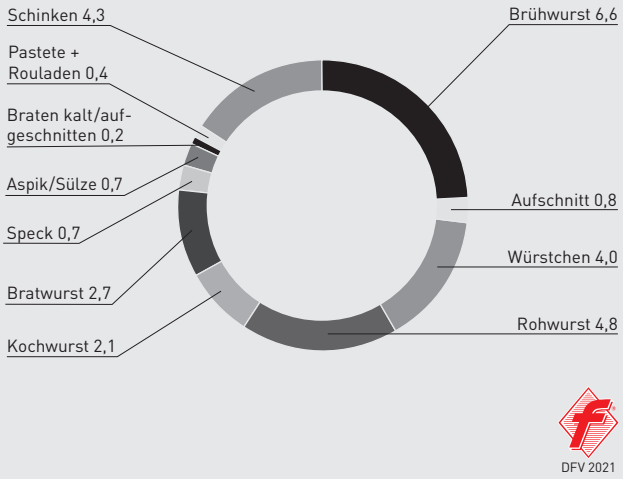
	1950	1975	2000	2010	2015	2018	2019	2020
Rindfleisch und Kalbfleisch	9,0	15,3	9,6	8,8	9,5	9,9	9,8	9,8
Schweinefleisch	13,9	31,9	39,1	39,5	37,9	35,7	33,8	32,8
Schaffleisch	0,4	0,4	0,8	0,6	0,6	0,7	0,6	0,7
Hauptfleischarten	**23,3**	**47,6**	**49,5**	**48,9**	**48,0**	**46,3**	**44,2**	**43,3**
Pferdefleisch	0,6	0,1	-	-	-	-	-	-
Innereien	1,0	2,0	1,0	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
Geflügelfleisch	0,7	9,6	9,5	11,1	12,0	13,8	13,1	13,3
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9	0,8	0,6	0,6
Fleisch insgesamt	**26,2**	**55,8**	**61,0**	**61,3**	**61,0**	**61,0**	**58,1**	**57,3**

Das Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein hat generell zugenommen und eine Ernährung mit weniger oder ohne Fleisch findet allgemeine gesellschaftliche Anerkennung. Speiseangebote für Vegetarier und Veganer sind in der Gastronomie selbstverständlich geworden. In den Kantinen haben zuletzt Spaghetti Bolognese die Curry-Wurst als beliebteste Speise verdrängt, an dritter Stelle des Speiseplans steht aber schon ein veganes Gericht.

Längst nicht mehr alle in den Haushalten lebenden Personen essen heute noch Fleisch. Vor allem die jüngere Generation verzichtet. Im Vergleich zur Gesamtbevölkerung ernähren sich doppelt so viele 15- bis 29-Jährige vegetarisch oder vegan. 10,4 Prozent der Jugendlichen und jungen Erwachsenen ernähren sich vegetarisch und 2,3 Prozent vegan. Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Jugendumfrage des Kooperationsprojektes Fleischatlas. Rund 70 Prozent in beiden Gruppen sind

PRO-KOPF-VERZEHR 2020 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 27,3 kg



EINKAUFSMENGEN PRIVATER HAUSHALTE AN FLEISCHWAREN UND WURST 2020

(Mengenanteil in %)

	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2019	2020
Brühwurst	24,7	22,3	23,3	23,1	24,1	24,2	24,2	24,3
Rohwurst	18,0	16,0	16,8	17,7	17,8	17,7	18,5	18,0
Kochwurst	10,4	11,1	10,5	9,2	8,9	9,0	8,2	8,2
Würstchen	12,4	13,2	13,8	13,1	14,0	13,6	14,3	14,4
Bratwurst	4,3	8,8	9,3	8,5	8,7	8,9	9,2	9,7
Schinken	12,9	12,3	13,4	16,5	16,6	16,2	16,0	16,1
Aufschnitt	8,4	7,8	5,2	3,5	2,8	3,0	2,5	2,4
Speck	4,1	3,8	3,0	3,1	2,3	2,5	2,6	2,7
Aspikwaren/Sülzen	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0	3,0	2,5	2,3
Braten	1,0	0,9	0,9	0,7	0,6	0,8	0,8	0,7
Fleischpasteten/Rouladen	0,8	0,9	0,9	1,6	1,2	1,1	1,2	1,2

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

Frauen. Unter den Studierenden gibt es etwas mehr Veganer und unter denjenigen mit Berufsausausbildung häufiger solche, die auch Fleisch essen.

Aktuell stehen Nachhaltigkeit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutzaspekte bei der Fleischerzeugung im Fokus. Dies wird in Zukunft zu weiteren Veränderungen in der Fleischerzeugung und zu einem bewussteren, aber geringeren Fleischkonsum führen.

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN 27,3 KILOGRAMM

Mit dem Fleischverzehr insgesamt ist 2020 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, gesunken. Zwar haben die deutschen Privathaushalte wegen der mit Corona verbundenen Einschränkungen deutlich mehr Fleisch und Fleischerzeugnisse für den Verzehr zu Hause eingekauft als im Vorjahr. Denn insbesondere während des Lockdowns und dem Ausfall von Gastronomie und Kantine war wieder Kochen am heimischen

Herd angesagt. Aber die Verlagerung des Konsums reichte nicht aus, um den weggefallenen Außer-Haus-Konsum zu kompensieren und den Verzehr in der Summe auf dem Niveau des Vorjahres zu halten.

Von der insgesamt zum Verzehr verfügbaren Fleischmenge ging nach den Berechnungen des DFV knapp die Hälfte in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Danach entfielen im letzten Jahr 2,268 Millionen Tonnen auf den Verzehr von Fleischerzeugnissen. Bei unveränderter Bevölkerungszahl von 83,155 Millionen entspricht das pro Kopf 27,3 Kilogramm im Durchschnitt.

CORONA FORCIERT EINKAUF BEIM FLEISCHERHANDWERK

Lockdown und Kontaktbeschränkungen haben nicht nur zu generell umfangreicheren Haushaltseinkäufen von Wurst und Fleischwaren geführt, sie haben auch das Einkaufsverhalten verändert. Deutlich stärker gefragt waren die lokalen Einkaufstätten des Fleischerhandwerks, weniger dagegen die Discounter. Ein Trend zum ortsnahen Einkauf regionaler Produkte war zu deutlich zu erkennen.

Bei der Wahl der Einkaufsstätten sind auch die lokalen Vollsortimenter des Lebensmitteleinzelhandels in der Verbrauchergunst gestiegen, ebenso Verkaufsstellen auf Wochenmärkten. Der langfristige Trend zum Einkauf im Discounter ist durch Corona erneut gestoppt worden. Das kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch im letzten Jahr weit über die Hälfte aller Wurstwaren und Fleischerzeugnisse in Discountern und SB-Warenhäusern eingekauft worden sind.

VIELE DEUTSCHE WURSTLANDSCHAFTEN

In Deutschland gibt es 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 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. Entsprechend gliedert sich Deutschland in zahlreiche Wurstlandschaften. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katenschinken, sind als geographische Herkunftsangabe geschützt.

BRÜHWÜRSTE FÜHREN BELIEBTHEITSSKALA AN

Unterstellt man, dass die Vorlieben für bestimmte Würste oder Fleischerzeugnisse und der gesamte Wurstverzehr der Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte für den häuslichen Verzehr in Deutschland entsprechen, dann stehen traditionell die Brühwurste an der Spitze der Beliebtheitsskala. Von den 27,3 Kilogramm des gesamten Wurst- und Fleischwarenverzehrs entfielen im letzten Jahr 6,6 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 2020 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 4,8 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Salami oder Mettwurst festzustellen, gefolgt von Schinken mit 5,0 Kilogramm.

Nach Angaben der Agrarmarkt Informationsgesellschaft, AMI, war die Salami auch im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Haushaltseinkäufen, kurz danach kommen gleichauf der Kochschinken und die Fleischwurst, gefolgt von rohem Schinken und der Leberwurst. An der Reihenfolge

FLEISCHWAREN UND WURST NACH ABGABEFORMEN 2020

(in Prozent)

Einkaufsmengen privater Haushalte an Fleischwaren und Wurst	lose	vorverpackt	Konserven
Brühwurst	26,9	70,1	3,0
Rohwurst	23,0	76,6	0,4
Kochwurst	36,7	53,6	9,7
Würstchen	18,1	65,0	16,9
Bratwurst	26,5	73,4	0,1
Schinken	18,3	81,6	0,1
Aufschnitt	70,4	29,6	–
Speck	9,3	90,7	–
Aspikwaren/Sülzen	37,2	48,0	14,9
Braten	42,9	57,1	–
Fleischpasteten/Rouladen	19,6	79,1	1,3
Insgesamt	**25,6**	**69,7**	**4,7**

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

der beliebtesten Sorten hat sich 2020 nichts geändert. Auch von den Spitzenreitern wie Salami, Fleischwurst oder Rohschinken wurden 2020 zwar etwas größere Mengen für zu Hause eingekauft, durch den stark eingeschränkten Außer-Haus-Bereich aber insgesamt etwas weniger verzehrt.

Der Schinkenverzehr verteilt sich zu 2,3 Kilogramm auf gekochten und zu 2,0 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 4,0 Kilogramm und auf Bratwürste, die auch 2020 beliebtester Grillartikel gewesen sind, 2,7 Kilogramm des Verzehrs von Fleischerzeugnissen. Bei einem Produktgewicht von 80 Gramm hat damit jeder Bundesbürger im Durchschnitt fast jede Woche ein Würstchen verspeist oder alle vierzehn Tage mindestens eine Bratwurst.

NACHFRAGESTRUKTUREN GEFESTIGT

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 zugenommen, demgegenüber haben die Rohwürste etwas an Boden verloren. Die Entwicklung bei der Kochwurst erwies sich in den letzten drei Jahren stabil.

Verschiebungen der Nachfrage zeigen sich im langfristigen Vergleich in Richtung 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 9,7 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat. Bei der Bratwurst dürfte der Außer-Haus-Verzehr unter normalen Umständen die Haushaltseinkäufe

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1995	2000	2005	2010	2015	2018	2019	2020
lose	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,5	25,7	25,6
vorverpackt	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,9	69,8	69,7
Konserven	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,5	4,4	4,7

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

noch bei weitem toppen. Auf Volksfesten gegrillt, beim Imbiss oder in Kantinen nimmt die Bratwurst eine Spitzenposition ein. Bratwürste haben in ihrer jeweiligen geografischen Heimat Kultstatus. Dies gilt für die traditionelle Rostbratwurst in Thüringen und dem Frankenland ebenso, wie für die Curry-Wurst in Berlin oder in rheinischen Großstädten. Die wegen Corona beschränkten Möglichkeiten des Außer-Haus-Verzehrs haben 2020 die Präferenz für die Bratwurst bei den Einkäufen für zu Hause erhöht.

Bei den übrigen Gruppen zeigen sich bei den Einkäufen der privaten Haushalte 2020 im Vorjahresvergleich nur leichte Veränderungen. Einem etwas höherem Anteil von Speck steht ein etwas geringerer Anteil der Einkaufsmengen von Aspikwaren und Sülzen sowie Braten gegenüber.

CORONA-VORRATSHALTUNG MIT KONSERVEN

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen ist 2020 erneut gestoppt worden. Der harte Lockdown mit den Ausgangsbeschränkungen und die Befürchtungen vor Quarantäneauflagen haben zu einer verstärkten Vorratshaltung der Haushalte geführt.

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. Leicht abgenommen hat auch der Anteil loser Bedienungsware. Gewinner waren demgegenüber eindeutig Fleisch- und Wurstkonserven, deren Anteil an den Einkäufen der privaten Haushalte von 4,4 Prozent auf 4,7 Prozent angestiegen ist.

Die Haushaltsnachfrage nach Fleischwaren und Wurst hatte sich in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert. Das Einkaufsverhalten stand in direktem Zusammenhang mit der Strukturentwicklung im Lebensmitteleinzelhandel und der ungebremsten Verbreitung von Discountern und großen Verbrauchermärkten mit SB-Angeboten. Die Vorratshaltung mit Konserven hat diesen Trend vorerst gestoppt. Eine höhere Nachfrage war vor allem bei Gläsern und Dosen mit Leber- und Blutwurst, mit Würstchen und mit Brühwurst zu beobachten.

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 Bedienungsware bei Aspikwaren und Sülzen, Kochwurst und vor allem bei gegartem Braten. Würstchen waren lange Zeit eine Domäne der Konserven. Mittlerweile werden Würstchen dreimal so häufig in Folienverpackung eingekauft als in Dose oder Glas.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

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

UMSATZ UND KOSTENANALYSE

Ziel der Umsatz- und Kostenanalyse ist es, dem teilnehmenden Fleischer 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 Deutsche Fleischer-Verband hat die Ergebnisse der Betriebskostenstatistiken der letzten 10 Jahre mit über 3.000 Umsatz- und Kostenanalysen zusammengefasst.

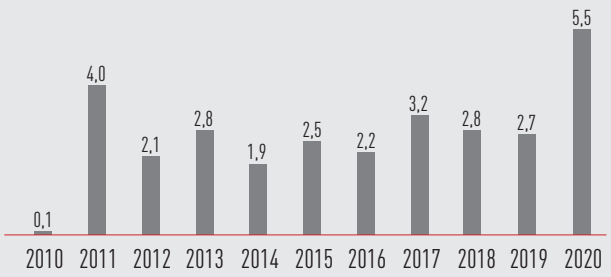
Insgesamt nimmt die Anzahl der Betriebe mit einem Jahresumsatz von unter 500.000 Euro ab. Gleichzeitig wächst die Teilnehmerzahl der Betriebe, die mehr als 1 Mio. Euro erzielen. Für eine bessere Vergleichbarkeit wurde ab 2017 eine neue Umsatzgrößenklasse für Betriebe mit mehr als 3 Mio. Euro Umsatz geschaffen. Aufgrund dieser Entwicklung ist 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.

UMSATZENTWICKLUNG

gemessen am Vorjahr (in %)

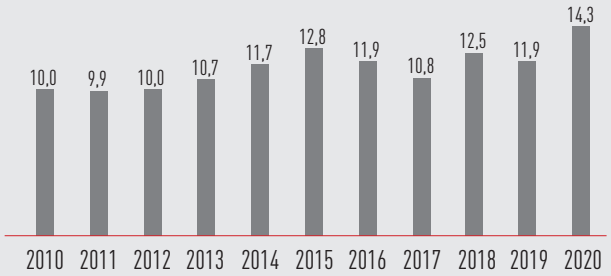
DFV 2021



BETRIEBSERGEBNIS

in Prozent vom Umsatz

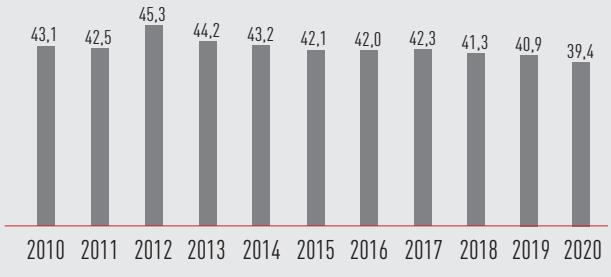
DFV 2021



MATERIALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

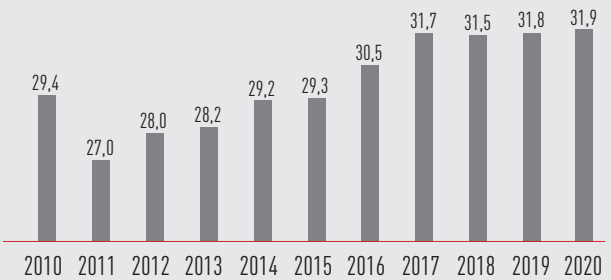
DFV 2021



PERSONALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

DFV 2021



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 2020 ab.

Das Betriebsergebnis 2020 ist das höchste Betriebsergebnis im Zehnjahresvergleich. Bedingt durch die gute wirtschaftliche Lage in vielen Fleischereien, während des Corona-Jahres 2020, wurden steigende Personal- und Betriebskosten durch eine gestiegene Produktivität überkompensiert. Da Fleischereien von der Bundesregierung als systemrelevant eingestuft wurden, konnte das Thekengeschäft ohne größere Einschränkungen fortgeführt werden, anders als das Imbiss- und Partyservicegeschäft, das in vielen Fleischereien gänzlich eingebrochen ist.

In der einzelbetrieblichen Betrachtung sind noch deutlich höhere Betriebsergebnisse erwirtschaftet worden. Da jedoch auch Fleischereien, besonders mit einem hohen Anteil an Catering- und Imbissumsatz durch die Schließungsanordnungen Verluste erwirtschaftet haben, fällt das durchschnittliche Betriebsergebnis niedriger aus.

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

UMSATZ- UND KOSTENANALYSE – ENTWICKLUNG DER BETRIEBE IM CORONA-JAHR

Die Coronakrise hatte erhebliche Auswirkungen auf die Umsätze und Erträge der handwerklichen Fleischereien. Dies ist auch im Rahmen der regelmäßig durchgeführten Analyse der Kosten und Umsätze im Fleischerhandwerk deutlich geworden.

Wie sich zeigt, hat sich das Thekengeschäft zumeist sehr positiv entwickelt, während im Großhandel/Lieferungen und

Nach der Corona-Krise wieder auf die Theke besinnen?

Während der Corona-Pandemie stieg die Produktivität in vielen Fleischereien. Häufig eine unfreiwillige Entwicklung auf Grund von Personalmangel und gestiegenen Thekenumsätzen. Trotz Personalmangel und steigender Verkaufstätigkeit an den Theken, hörte ich in der Beratung immer wieder, dass die Corona-Krise zu vermehrten zeitlichen Freiräumen, insbesondere am Wochenende geführt habe. Dieser Zugewinn an freier Zeit war in den meisten Fällen dem Wegfall des Partyservices geschuldet.

Nun sollte man erwarten, dass der Wegfall der Umsätze, die durch den Partyservice erwirtschaftet werden, die wirtschaftliche Leistungsfähig keit der Unternehmen schwächt. Bei vielen Fleischern ist das Gegenteil der Fall. Plötzlich wird vielen Fleischern deutlich, dass der Partyservice gar nicht so unentbehrlich ist, wie immer angenommen, denn oftmals stehen sich hier viel Arbeit und wenig Gewinn gegenüber. Nicht wenige Fleischer haben mir versichert, dass diese Erkenntnis dazu führen werde, dass es nach der Corona-Zeit bei ihnen den Partyservice nicht mehr in der alten Form geben wird.

Verstärkt wird der Wunsch durch eine weitere Erkenntnis. Nicht nur die Unternehmerfamilie profitiert von ruhigeren Wochenenden und freien Abenden, sondern es bleibt auch mehr Zeit, um zuvor vernachlässigte Thekengeschäfte zu verbessern. Die Produktivität der Mitarbeiter kann verbessert, der Schwund verringert und die Organisation der Betriebsabläufe optimiert werden. Im Ergebnis bringt das manchem Unternehmen deutlich mehr als zuvor der Partyservice.

Mit dem Auslaufen der Corona-Beschränkungen wird auch der Partyservice wieder anziehen. Jeder Unternehmer aus dem Fleischerhandwerk muss für sich entscheiden, wie er mit den Erkenntnissen umgeht, die er in der Krise gewonnen hat. Als Betriebsberater empfehle ich, vor dem Neustart eine sorgfältige Aufwand- und Nutzenabwägung vorzunehmen und dann zu entscheiden, was für Familie und Ertrag besser ist: Partyservice wie bisher oder eine stärke Konzentration auf das Thekengeschäft.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

vor allem im Bereich des Party-Services deutliche Verluste hingenommen werden mussten. Es gab jedoch auch Abweichungen von dieser Entwicklung.

So haben Fleischereien, die an Großverbraucher geliefert haben, deren Umsätze sich in der Krise positiv entwickelt haben, zum Beispiel Hofläden, auch im Bereich der Lieferungen steigende Umsätze erlebt. Dafür haben andere Fleischereien gegen den Trend massive Umsatzeinbrüche an der Theke erlebt, etwa weil sie in einer Fußgängerzone liegen, in der während der Krise keine Kunden zu finden waren.

Erhebliche Auswirkungen auf den Ertrag hat auch der Personaleinsatz in der Krise. Die Zahlen zeigen, dass Unternehmen, die ihren Umsatz deutlich steigern konnten, ihr Personal zumeist nicht entsprechend aufgestockt haben oder aufstocken konnten, während Betriebe, die erhebliche Umsatzverluste zu verzeichnen hatten, das Personal in der Regel gehalten haben und die Personalkosten nicht runterfahren konnten. Diese Entwicklung führte im Ergebnis zu einer weiteren Spreizung der Betriebsergebnisse.

Es kann festgehalten werden, dass die handwerklich produzierenden Fleischer als Branche recht gut durch die Krise gekommen sind. Die Entwicklungen in den Einzelbetrieben reichen jedoch von schweren Umsatz- und Ertragsrückgängen bis zu ordentlichen Gewinnen.

„In der Berufsbildung ist Beharrlichkeit gefragt“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Im Fleischerhandwerk werden in besonderer Weise Tradition und Moderne zu einem funktionierenden Zweiklang. Über viele Jahrzehnte ist es immer wieder gelungen, einerseits neue Möglichkeiten aufzugreifen und veränderten Kundenwünschen gerecht zu werden und dabei andererseits das bewährte Wissen und Können zu bewahren.

Der Berufsbildung kommt dabei eine besondere Bedeutung zu, denn hier werden genau die Inhalte vermittelt, die ein zukunftsorientiertes, an den Bedürfnissen der Kunden ausgerichtetes Arbeiten erst ermöglichen. Das ist die Herausforderung: Die Inhalte der Ausbildung müssen ständig modernisiert und um neue Anforderungen ergänzt werden, ohne dabei aus vorschneller Anpassung an kurzfristige Zeitgeistphänomene die hohe Handwerkskunst zu vernachlässigen. Diese Aufgabe ist in den letzten Jahren schwieriger geworden. Immer drängender werden die Einflüsse auf europäischer Ebene, die die Berufsbildung innerhalb der EU so weit wie möglich vereinheitlichen wollen. Das wird natürlich auch in Deutschland aufgegriffen, weswegen es immer mühevoller wird, die nach unserer Auffassung unverzichtbaren fachlichen Aspekte angemessen zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Da ist Beharrlichkeit gefragt, die manchmal verhindert, dass es zügige und gleichzeitig sinnvolle Lösungen gibt. Das nun schon jahrelang laufende Ringen um eine angemessene Novellierung der Ausbildungsverordnung in unserem Verkaufsberuf ist dafür ein prominentes Beispiel. In zeitraubenden und teilweise zähen Verhandlungen sind Fortschritte nur in sehr kleinen Schritten zu erzielen, aber diese Beharrlichkeit ist zwingend nötig, um eine Verwässerung unserer Berufe zu vermeiden. Vor diesem Hintergrund ist schon jetzt absehbar, dass die ebenfalls bald anstehenden Verhandlungen zur Überarbeitung der Ausbildungsverordnung für die Fleischer sowie die Fortbildungsprüfungen für Verkaufsleiter und Meister auch nicht einfacher laufen werden.

Wir werden diese Herausforderung natürlich annehmen, denn es geht um die Zukunft unseres Handwerks. Sinnvollen Reformen wollen wir uns nicht verschließen, aber wir können selbstverständlich nicht zulassen, dass unsere Berufsbilder nur wegen einer politisch gewollten Vereinheitlichung aufgeweicht werden. Da werden statt Sprints wohl eher wieder Marathonläufe gefragt sein.

Das schöne ist, dass es auch immer wieder Beispiele gibt, in der sich genau diese Beharrlichkeit auszahlt. Mein stolzestes Beispiel dafür ist die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die wir vor einigen Jahren gegründet haben. In einem großartigen Prozess haben die jungen Leute zu einer tollen Einheit gefunden. Wir haben gemeinsam Regeln und Projekte entwickelt und in diesem Jahr einen neuen Auftritt gestaltet. Und das alles zu Corona-Zeiten. Jetzt hoffen wir, dass es die weitere Entwicklung der Pandemie zulässt, all das mehr nach außen tragen zu können als zuletzt. Egal, wie lange es noch dauert, diese Beharrlichkeit bringen wir mit.

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSVERORDNUNG FÜR FACHVERKÄUFER/INNEN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Nachdem die Vorarbeiten und das Abstimmungsverfahren zwischen den Gewerken bereits im letzten Jahr abgeschlossen waren, bestand das Ziel, noch in 2020 einen Antrag auf Eröffnung des Neuordnungsverfahrens zu stellen. Diese Inkraftsetzung des Hauptverfahrens ist trotzdem bisher nicht möglich gewesen. Die Dauer dieses Neuordnungsverfahrens ist damit in der Vergangenheit ohne Beispiel. Der Hauptgrund dafür liegt in dem formell festgelegten Ablauf für solche Neuordnungen.

Initiativen zur Schaffung neuer Ausbildungsberufe bzw. zur Neuordnung bestehender Berufe gehen i. d. R. von der Wirtschaft (Unternehmen, Verbände, Kammern) aus und werden auf Arbeitgeberseite vom Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung (KWB) koordiniert und mit den Spitzenorganisationen der Wirtschaft abgestimmt. Es gilt das sogenannte Konsensprinzip, das heißt, vor Einleitung eines Neuordnungsverfahrens ist Einvernehmen aller Beteiligten, insbesondere von Wirtschaft und Gewerkschaften, über die Eckdaten zu erzielen.

Genau dieses Einvernehmen konnte im letzten Jahr noch nicht hergestellt werden. Insbesondere mit dem Handelsverband Deutschland (HDE) gibt es über vereinzelte Inhalte unterschiedliche Auffassungen, die bisher nicht überbrückt werden konnten. Auch über die künftige Berufsbezeichnung gibt es noch unterschiedliche Vorstellungen.

Die vorgesehene ergänzende zweijährige Ausbildung im Verkaufsbereich (zusätzlich zur dreijährigen Ausbildung, die der Regelfall bleiben soll) stößt bei den Gewerkschaften NGG und DGB auf Widerstand. Auch hier sind noch Gespräche zu führen, um einen für alle Seiten gangbaren Kompromiss zu finden.

EINSÄTZE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Wie bereits über die gesamte Corona-Zeit hinweg haben die Treffen der Nationalmannschaft auch in diesem Jahr online stattgefunden. Persönliche Treffen, vor allem aber auch Auftritte und Aktionen bei Veranstaltungen waren stark eingeschränkt. Das Team hat aus dieser Not eine Tugend gemacht und sich in diesem Jahr eher strategischen Dingen gewidmet. Die interne Aufstellung der Mannschaft und die Perfektionierung des Außenauftritts wurden systematisch überarbeitet.

Gemeinsam mit einer jungen Marketingagentur hat sich die Mannschaft der Aufgabe gestellt, Dinge zu verändern, zu modernisieren und zu perfektionieren. Eines der Ergebnisse dieses Prozesses, war die Entwicklung einer neuen Bildmarke für das Logo der Nationalmannschaft. Damit verbunden sind visuelle Elemente und Slogans, die aus den Social-Media-Kanälen bereits bekannt sind, wie zum Beispiel: „UNSER HANDWERK – Unsere Handschrift“. Dabei steht der erste Teil für Verantwortung, Qualität und Loyalität zur Branche, der zweite Teil steht für Kreativität, Individualität und persönlichen Einsatz in der Nationalmannschaft.

Diese optische und stilistische Modernisierung geht einher mit Veränderungen in der konzeptionellen Ausrichtung. Im jetzt laufenden Prozess geht es darum, eine gemeinsame Zielsetzung für Konzept und zukünftige Einsätze zu erarbeiten. Dabei geht es auch um einen möglichst effizienten und wirkungsvollen Einsatz der Mannschaft.

Auch die Betreuung der Sponsoren der Nationalmannschaft wurde neu aufgesetzt. Auf Wunsch der Mannschaft haben sich vier Teammitglieder bereit erklärt, den unmittelbaren Kontakt zu den Unterstützern zu suchen und auszubauen. Gemeinsam mit dem Deutschen Fleischer-Verband haben hierzu Onlinemeetings stattgefunden. Dabei ging es um eine kritische Beleuchtung der bisherigen Aktionen und um die Erarbeitung gemeinsamer Projekte und Initiativen.

Das erste Präsenztreffen der Nationalmannschaft war im Juni 2021 im Berufsbildungszentrum der Handwerkskammer Rhein-Main möglich. Unter strengsten Hygienevorkehrungen fand hier unter anderem ein gemeinsames Training als Vorbereitung zu den Skills statt, also zu den Europameisterschaften der Gewerke. Selbstverständlich hat die Mannschaft dieses Zusammenkommen auch für das jährliche Strategietreffen genutzt und einige Weichen für die Zukunft gestellt. Greifbares Ergebnis war das Vorhaben, einzelne Teammitglieder als Experten in ihrem jeweiligen Gebiet zu schulen, um sie bei öffentlichen Veranstaltungen noch zielgerichteter einsetzen zu können.

AVO

100 Jahre

Innovation aus Tradition

100 Jahre AVO-Werke

Seit 100 Jahren sind die AVO-Werke verlässlicher Partner des deutschen Fleischerhandwerks. Mit unserer gelebten „Innovation aus Tradition" und den hochwertigen Gewürzen, Gewürzmischungen, Marinaden sowie Würzsaucen, bleiben wir Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um geschmacklich und technologisch ausgefeilte Lösungen geht.

Mit dem Deutschen Fleischer-Verband e.V. verbindet uns sowohl die langjährige Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren als auch unser damit verbundenes Engagement zum Wohle des Handwerks. Davon werden auch Sie als Mitglied und Kunde weiterhin profitieren.

Wer auf so eine lange Geschichte zurückblicken kann,
der hat einiges zu erzählen. Schauen Sie doch mal unter:
www.avo.de/unternehmen/100-jahre-avo

AVO-WERKE · August Beisse GmbH · Industriestraße 7 · D-49191 Belm · Tel. 0 54 06 / 5 08-0 · www.avo.de

TRICK 17

Was kommt in die Roulade und wie wird sie gewickelt?

KANN JEDER MITGLIED DER NATIONAL-MANNSCHAFT WERDEN?

Spannende Infos im neuen Design
Besuchen Sie uns auf unserer brandneuen Website –
über 80 verschiedene Maschinentypen erwarten Sie:
www.seydelmann.com

Seydelmann Gegr. 1843

Ein Traumpaar:
Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe

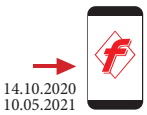
Hochleistungskutter K 60 AC-8 und Standardwolf WD 114

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

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

Sponsor
NATIONAL MANNSCHAFT DES FLEISCHER HANDWERKS

Im kommenden Jahr, sobald es die Lage wieder erlaubt, soll es wieder verstärkt darum gehen, Nachwuchskräfte zu gewinnen. Ein weiterer Schwerpunkt soll darauf liegen, sich vermehrt um diejenigen jungen Leute zu kümmern, die bereits eine Ausbildung im Fleischerhandwerk begonnen haben. Hier soll eine stärkere Bindung zum Handwerk erreicht werden.



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

Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses dieses Jahrbuchs stehen die EuroSkills unmittelbar bevor. Coronabedingt wurde der Wettkampf zunächst auf Januar 2021, später dann auf September 2021 verschoben. Die EuroSkills finden nun vom 22. bis 26. September in Graz statt. Die Besonderheit: Diese Europameisterschaft der Gewerke findet erstmals mit Beteiligung des Berufs „Fleischer/in“ statt. Teilnehmer Deutschlands im Wettbewerb der Fleischer ist Franz Gawalski, einer der Gründungsmitglieder der Nationalmannschaft.

Im Oktober wurde die Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main als neues WorldSkills Germany-Bundesleistungszentrum zertifiziert. Hier hat hauptsächlich das Training für den Wettbewerb stattgefunden.

In sieben Trainingseinheiten über mehrere Tage haben die Fachkräfte vor Ort und das gesamte Team gemeinsam trainiert und sich auf alle Eventualitäten vorbereitet. Die Vorbereitung ist durchaus herausfordernd, denn bei den Skills-Wettkämpfen wird erst am Wettkampftag selbst bekannt gegeben, welche Aufgaben mit welchen Materialien zu bewältigen sind.

NATIONAL MANNSCHAFT DES FLEISCHER HANDWERKS

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

Keine digitale Revolution, aber ein sinnvoller Baustein

Digitalisierung, digitale Medien, digitale Kompetenzen – Begriffe, die im Berufsalltag ständig an Bedeutung gewinnen, und das ganz unabhängig von der Branche. Immer mehr Anwendungen ziehen auch in die Fleischereien ein, vor allem auch, um Arbeitsprozesse zu optimieren. Das ist die eine Seite.

Jugendliche sind heutzutage ständig online und das Smartphone ist Dauerbegleiter im Alltag. Man soll sich nicht täuschen. Natürlich werden die neuen Möglichkeiten dazu genutzt, zu spielen und sich miteinander auszutauschen. Aber es wird auch ganz gezielt nach nützlichen Anwendungen gesucht, gerade auch von jungen Leuten. Das ist die andere Seite.

Es war also höchste Zeit, diese beiden Seiten miteinander zu verknüpfen. Das Digitale Berichtsheft, das der Deutsche Fleischer-Verband seit kurzem zur Verfügung stellt, tut genau das: Es knüpft an die Lebensrealität der jungen Generation an und schafft gleichzeitig einen sinnvollen Mehrwert für die Unternehmen.

Es kann kein Zweifel daran bestehen, dass diese App zu einer Erfolgsgeschichte wird und das bisherige Heft aus Papier vergessen macht. Die Auszubildenden werden es sehr begrüßen, wenn statt Papier und Kugelschreiber nun Tablet oder Handy zum Einsatz kommen. Und die Chefs werden sich gern zunutze machen, dass sie jederzeit und mit geringem Aufwand überprüfen und steuernd eingreifen können.

Neudeutsch nennt man das Win-Win-Situation. Damit ist die Berichtsheft-App sicher noch keine digitale Revolution, aber ganz gewiss ein Baustein zum sinnvollen Einsatz digitaler Möglichkeiten. Und vielleicht hilft es sogar dabei, dass junge Leute ein bisschen mehr den Eindruck haben, im Fleischerhandwerk angekommen zu sein.

Alicia Utrillas Anaya, Leitung Personal, Finanzen und Verwaltung

KEINE LANDESWETTBEWERBE IM LETZTEN JAHR

Da im vergangenen Jahr wegen der geltenden Einschränkungen keine praktischen Leistungswettbewerbe auf Länderebene stattfinden konnten, hat auch der Deutsche Fleischer-Verband davon abgesehen, einen Auswahlwettbewerb zur Berufung neuer Teammitglieder für die Nationalmannschaft durchzuführen.

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks hat darüber informiert, dass Kammer-, Landes- und Bundessieger für die Berufe Fleischer/in und Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk anhand der Note der Gesellen- bzw. Abschlussprüfung ermittelt werden.

CORONA VERSCHÄRFT LEHRLINGSKRISE

Die Corona-Pandemie hat den ohnehin herrschenden Lehrlingsmangel zusätzlich verstärkt. Die Lockdown-Maßnahmen an den Schulen und Geschäften haben Schäden auf dem Ausbildungsmarkt hinterlassen. Sie haben Betriebe und Jugendliche hinsichtlich ihrer Zukunftsaussichten verunsichert und die ohnehin schwerer werdende Zusammenführung von Ausbildungsstellen und Ausbildungsinteressenten aufgrund ausgefallener Berufsorientierung und Praktika zusätzlich belastet.

Das Lehrstellenangebot im Fleischerhandwerk sank nach Meldung des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) im Ausbildungsjahr 2019/20 um 50.700 Plätze oder -8,8 Prozent auf 527.400 und die Zahl junger Menschen, die eine Ausbildungsstelle nachfragten, verringerte sich um 53.000 oder -8,9 Prozent auf 545.700. Zum Stichtag, 30. September 2020 waren 59.900 oder 11,7 Prozent der betrieblichen Ausbildungsplatzangebote immer noch nicht besetzt, das waren 6.800 mehr als vor einem Jahr. Gleichzeitig befanden sich von den jungen Menschen, die Ausbildungsplätze nachfragten, 78.200 oder 14,3 Prozent weiterhin auf der Suche. Das waren 4.500 mehr als zuvor.

DIGITALES BERICHTSHEFT AB SOFORT VERFÜGBAR

Seit Beginn des neuen Ausbildungsjahrs stellt der Deutsche Fleischer-Verband den ausbildenden Betrieben und den Auszubildenden ein Digitales Berichtsheft zur Verfügung. Es kann die bisher übliche schriftliche Heftform ersetzen.

Das neue digitale Werkzeug vereinfacht die Dokumentation der Ausbildung und verbessert die Kommunikation zwischen Azubis und Ausbildern. Sowohl Auszubildende und Ausbilder können per Smartphone, Tablet oder PC auf die Anwendung zugreifen und sich miteinander verknüpfen.

Für die Betriebe bietet die App zahlreiche Vorteile. Ausbilder bekommen durch die Berichtsheft-App mehr Transparenz über die Tätigkeiten der Azubis und können über die integrierte Kommentarfunktion direkt Feedback geben. Eine laufende Kontrolle und Anleitung sind also problemlos möglich. Eine Zeitersparnis ergibt sich dadurch, dass durch Wochen- und Monatsansichten mehrere Berichte gleichzeitig geprüft und digital signiert werden können. Auch bei mehreren Auszubildenden erleichtert das den Überblick.

Die Auszubildenden haben mit der Berichtsheft-App ein zeitgemäßes Instrument, um die nötigen Berichte schnell und zuverlässig anzufertigen und dem Ausbilder zur Verfügung zu stellen.

Über die eigentliche Berichtsfunktion hinaus soll die App die Azubis außerdem mit Neuigkeiten und Informationen rund um das Thema Fleischerhandwerk versorgen und durch direkte Push-Meldungen Tipps zur Ausbildung geben. Es gibt eine Anbindung an die Social Media Nachwuchskanäle bei Instagram, YouTube, Facebook und TikTok. Es soll geprüft werden, ob zukünftig weitere Ergänzungen in die App eingefügt werden sollen.

Die zunehmenden Schwierigkeiten, Angebot und Nachfrage zusammenzuführen, werden auch an den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen deutlich. Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge fiel um 57.600 oder 11,0 Prozent niedriger aus als ein Jahr zuvor. Mit 467.500 lag sie in Deutschland erstmals unter einer halben Million. Im Nachvermittlungszeitraum von Oktober bis Dezember 2020 sind die gemeldeten Ausbildungsstellen, wie auch die Zahl der gemeldeten Bewerber, nochmals deutlich zurückgegangen. Anfang 2021 kamen rechnerisch 1,37 Ausbildungsstellen auf je einen Bewerber.

AUSBILDUNGSZAHLEN IM FLEISCHERHANDWERK ERREICHEN TIEFSTAND

Der demografisch bedingte, anhaltende Bewerbermangel um Ausbildungsstellen, die weitere Fokussierung auf Trendberufe und vor allem die Verunsicherung über die betriebliche und berufliche Zukunft durch die Pandemie haben 2020 zu einem weiteren Rückgang der Ausbildungszahlen im Fleischerhandwerk geführt. Die erneute Verringerung des Lehrlingsbestandes bei den Fleischern und Fleischerinnen sowie den Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei hatte sich durch gesunkene Abschlüsse neuer Ausbildungsverträge in den Vorjahren bereits angekündigt und durch den weiteren Rückgang von Neuabschlüssen im letzten Jahr verstärkt.

In beiden Ausbildungsberufen sind im zurückliegenden Jahr 109 weniger Ausbildungsverträge neu abgeschlossen worden und der Bestand an Auszubildenden im Fleischerhandwerk hat sich um weitere 273 oder 4,6 Prozent vermindert. Sowohl bei den Neuabschlüssen als auch beim Bestand war 2020 eine Abschwächung des Rückgangs zu erkennen, allerdings nachdem zuvor die Talsohle bereits erreicht schien.

CWS WORKWEAR

Profis lassen waschen

CWS Workwear bietet langlebige Arbeitskleidung mit Rundum-Service für das Fleischerhandwerk. Die Kleidung wird regelmäßig hygienisch gewaschen sowie bei Bedarf repariert oder ausgetauscht. Abholung und Lieferung inklusive. Mitarbeiternamen oder Logos bringen wir auf Wunsch auf der Kleidung an. Setzen auch Sie auf einen professionellen, sauberen Auftritt Ihrer Mitarbeiter!

CWS.COM/WORKWEAR

Insgesamt befanden sich im letzten Jahr 5.612 junge Menschen zur Berufsausbildung in einem fleischerhandwerklichen Betrieb, zuvor waren es noch 5.885 gewesen. Der insgesamt zu verzeichnende Rückgang konzentrierte sich auf beide Ausbildungsberufe gleichermaßen, nachdem zuvor vor allem der Verkaufsbereich betroffen war. Neben dem allgemeinen Szenario spiegelt die jüngste Entwicklung auch die extreme Konkurrenz mit dem Lebensmitteleinzelhandel auf dem Ausbildungsmarkt um junge Nachwuchskräfte, vor allem im Verkauf, wider. Ein weiteres leichtes Absinken des Lehrlingsbestandes im Fleischerhandwerk ist 2021 aufgrund gesunkener Neuabschlüsse in den beiden Vorjahren und die erschwerte Vermittlung durch Corona wahrscheinlich.

2.681 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen führte der wieder etwas stärkere Rückgang an neuen Ausbildungsverträgen 2020 zu einem weiteren Absinken des Bestandes um 153 oder minus 5,4 Prozent. Die Bestandsabnahme bewegte sich damit weitgehend im vorherigen Umfang und geht vor allem auf das vergleichsweise stärkere dritte Ausbildungsjahr zurück, das mit der Beendigung der Ausbildung aus der Lehrlingsstatistik herausgefallen ist. Am Jahresende befanden sich noch 2.681 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

Von einem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren fast alle Bundesländer betroffen, lediglich in Sachsen war ein Zuwachs um 18 Fleischerlehrlinge zu verzeichnen und in Brandenburg erhöhte sich deren Anzahl um 4. Die regional höchsten Rückgänge waren im ausbildungsstärksten Bundesland Bayern zu beobachten, gefolgt von Niedersachsen und Baden-Württemberg. Im drittstärksten Ausbildungsland von Fleischerlehrlingen, Nordrhein-Westfalen, hielt sich der Bestand mit 395 und einer Abnahme von nur vier Fleischerlehrlingen vergleichsweise konstant.

1.119 Ausbildungsverträge sind im Berichtsjahr 2020 von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen worden und waren am Jahresende noch von Bestand. Das waren 68 weniger als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse hat sich damit

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2019	2020	absolute Zahlen	2019	2020	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	472	451	– 21	349	326	– 23
Bayern	674	619	– 55	497	463	– 34
Berlin	39	39	0	19	18	– 1
Brandenburg	53	57	4	38	39	1
Bremen	17	10	– 7	9	7	– 2
Hamburg	24	19	– 5	17	15	– 2
Hessen	249	247	– 2	191	191	0
Mecklenburg-Vorpommern	55	45	– 10	37	35	– 2
Niedersachsen	224	198	– 26	164	145	– 19
Nordrhein-Westfalen	399	395	– 4	309	307	– 2
Rheinland-Pfalz	164	156	– 8	127	123	– 4
Saarland	44	36	– 8	28	21	– 7
Sachsen	101	119	18	82	94	12
Sachsen-Anhalt	64	51	– 13	41	33	– 8
Schleswig-Holstein	174	161	– 13	126	122	– 4
Thüringen	81	78	– 3	63	61	– 2
Deutschland	**2.834**	**2.681**	**– 153**	**2.097**	**2.000**	**– 97**

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2019	2020	absolute Zahlen	2019	2020	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	488	495	7	310	317	7
Bayern	985	895	– 90	541	499	– 42
Berlin	72	99	27	27	31	4
Brandenburg	42	55	13	28	35	7
Bremen	17	9	– 8	13	5	– 8
Hamburg	8	6	– 2	8	6	– 2
Hessen	192	171	– 21	145	132	– 13
Mecklenburg-Vorpommern	49	56	7	28	30	2
Niedersachsen	206	190	– 16	163	147	– 16
Nordrhein-Westfalen	379	393	14	276	285	9
Rheinland-Pfalz	210	182	– 28	137	127	– 10
Saarland	45	40	– 5	20	23	3
Sachsen	161	148	– 13	84	82	– 2
Sachsen-Anhalt	32	35	3	14	16	2
Schleswig-Holstein	110	104	– 6	92	90	– 2
Thüringen	55	53	– 2	35	33	– 2
Deutschland	**3.051**	**2.931**	**– 120**	**1.921**	**1.858**	**– 63**

wieder etwas beschleunigt, fällt aber niedriger aus als im Jahr vor der Corona-Pandemie mit 106. Die rückläufige Tendenz von neuen Ausbildungsverträgen bei den Fleischern und Fleischerinnen hielt damit an und ließ noch keine Stabilisierung auf dem abgesenkten Niveau erkennen.

60 der neuen Fleischerlehrlinge waren weiblich, das entspricht einer Quote von 5,5 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr hat sich vor allem die Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge verringert, langfristig ist der Anteil weiblicher Fleischerlehrlinge aber relativ konstant.

508 Lehrverhältnisse sind 2020 von Fleischern oder Ausbildungsbetrieben vorzeitig gelöst worden, 170 davon noch während der Probezeit.

Bezogen auf die neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge lag die Quote der während der Probezeit gelösten Ausbildungsverhältnisse im Fleischerberuf mit 15,2 Prozent weiter etwas über dem Handwerksdurchschnitt von 11,6 Prozent. Im letzten Jahr haben die vorzeitigen Vertragslösungen bei den Fleischern insgesamt und auch während der Probezeit weiter deutlich abgenommen. Eine vorzeitige Auflösung von Ausbildungsverhältnissen bedeutet nicht zwangsläufig den Abbruch der Fleischerlehre. Häufig wird lediglich der Ausbildungsbetrieb gewechselt.

An der Ausbildung von Fleischern oder Fleischerinnen waren im letzten Jahr 2.000 Ausbildungsbetriebe beteiligt, das waren 97 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen zuletzt 1,3 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

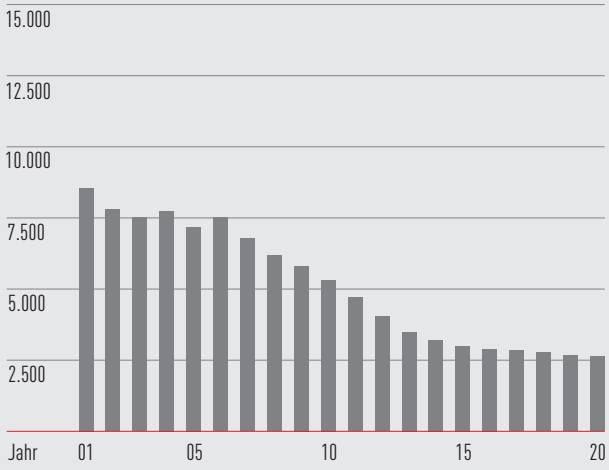
2.931 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Der Bestand an Verkaufslehrlingen ist 2020 mit einer Abnahme von -3,9 Prozent weniger zurückgegangen als die Anzahl der Fleischerlehrlinge. Ein weiteres Absinken des Bestandes hatte sich auch hier aufgrund von weniger Neuverträgen in den Vorjahren angekündigt. Die Abnahme hat sich gegenüber dem Vorjahr zwar insgesamt abgeschwächt, blieb aber in einzelnen Bundesländern weiterhin hoch.

ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2001–2020
FLEISCHER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2019: 2.834
Ausbildungsverhältnisse 2020: 2.681

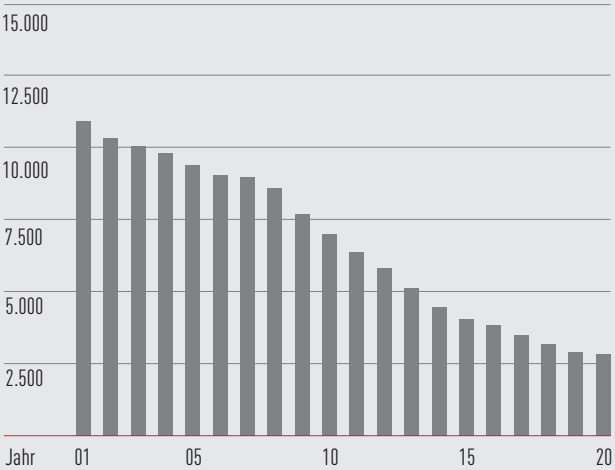
DFV 2021



ENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSVERHÄLTNISSE 2001–2020
FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

Ausbildungsverhältnisse 2019: 3.051
Ausbildungsverhältnisse 2020: 2.931

DFV 2021



Ende letzten Jahres waren 2.931 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 120 weniger als im Vorjahr. 2019 hatte der Rückgang des Bestandes allerdings noch -302 betragen.

Regional zeigen sich sehr unterschiedliche Entwicklungen. 90 oder drei Viertel des insgesamt zu verzeichnenden Rückgangs konzentrieren sich allein auf das stärkste Ausbildungsland Bayern.

In den beiden anderen ausbildungsstarken Bundesländern Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen hingegen, war wieder eine Zunahme der Ausbildungsbestände an Verkaufslehrlingen zu verzeichnen. Ein deutlicher Anstieg war mit einem Plus von 27 auf 99 auch in Berlin zu verzeichnen. Der nach Bayern stärkste Rückgang des Bestandes war erneut in Rheinland-Pfalz festzustellen. Dort sank der Bestand an Verkaufslehrlingen um weitere -28 auf 182. In den übrigen Bundesländern hielten sich Zu- und Abgänge weitgehend die Waage.

Insgesamt sind im letzten Jahr 1.184 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 nur noch um -41 verringert und der seit Jahren rückläufige Trend hat sich insgesamt abgeschwächt. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Bayern und Niedersachsen abgenommen, in Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg waren hingegen schon wieder steigende Vertragszahlen zu beobachten.

Das Werben um Nachwuchskräfte für den als systemrelevant eingestuften Verkauf von Fleisch und Fleischwaren hat im letzten Jahr auch unter den Corona-Bedingungen auf breiter Ebene weiter zugenommen. Hinzu kommt, dass sich ein Teil der Berufseinsteiger nicht zuletzt aus finanziellen Gründen für eine verkürzte Ausbildung im Lebensmittelhandel und die Abschlussprüfung bei der IHK anstelle einer traditionellen Handwerkslehre entscheidet.

466 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich, das waren sogar drei mehr als vor einem Jahr und entspricht einer Quote von gut 39 Prozent. Sowohl die Anzahl als auch der Anteil männlicher Auszubildender für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat damit 2020 weiter zugenommen.

633 Ausbildungsverträge sind 2020 von Verkaufslehrlingen oder Ausbildungsbetrieben gelöst worden, darunter 279 noch während der Probezeit. Das waren insgesamt 105 weniger

vorzeitige Vertragsauflösungen als vor einem Jahr. Die Quote der während der Probezeit gelösten neuen Ausbildungsverhältnisse für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat sich gegenüber dem Vorjahr weiter reduziert, lag mit rund 24 Prozent aber weiter doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt.

Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufer wurden 2020 in 1.858 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 bei den Verkaufslehrlingen etwas gestiegen.

2020 waren von den Auszubildenden im Beruf Fleischer 304 oder 11,3 Prozent ausländischer Herkunft, im Durchschnitt des gesamten Handwerks waren es 14,4 Prozent. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind ausländische Auszubildende dagegen häufiger anzutreffen. 2020 waren dies 482 oder 16,4 Prozent des Lehrlingsbestandes.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2020 haben von den 1.119 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 564 ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Mit einer Quote von 50,4 Prozent waren die Hauptschulen damit erneut das mit Abstand wichtigste Reservoir für Auszubildende im Fleischerberuf.

Darüber hinaus haben bundesweit 338 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzukommen noch 112 Abiturienten. Gegenüber 2019 hat sich der Anteil der Realschulabgänger und der Abiturienten weiter erhöht und ist der Anteil der Hauptschulabgänger erneut gesunken. In der längerfristigen Betrachtung ist trotz der Nachwuchsprobleme im Fleischerhandwerk das Niveau der schulischen Vorbildung bei den

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2020

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	136	129	7	125	118	7
Bayern	240	228	12	204	193	11
Berlin	8	8	0	4	4	0
Brandenburg	13	11	2	8	7	1
Bremen	7	6	1	4	4	0
Hamburg	8	7	1	8	7	1
Hessen	58	55	3	57	54	3
Mecklenburg-Vorpommern	13	13	0	9	9	0
Niedersachsen	74	67	7	64	58	6
Nordrhein-Westfalen	91	84	7	67	61	6
Rheinland-Pfalz	50	46	4	45	41	4
Saarland	20	19	1	19	18	1
Sachsen	28	28	0	23	23	0
Sachsen-Anhalt	16	15	1	11	10	1
Schleswig-Holstein	53	48	5	48	43	5
Thüringen	20	20	0	19	19	0
Deutschland	**835**	**784**	**51**	**715**	**669**	**46**

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2020

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	162	44	118	151	42	109
Bayern	322	115	207	283	98	185
Berlin	18	10	8	15	8	7
Brandenburg	9	1	8	9	1	8
Bremen	4	2	2	4	2	2
Hamburg	4	1	3	4	1	3
Hessen	45	7	38	42	7	35
Mecklenburg-Vorpommern	15	2	13	12	2	10
Niedersachsen	63	11	52	53	9	44
Nordrhein-Westfalen	87	20	67	80	20	60
Rheinland-Pfalz	62	16	46	60	15	45
Saarland	32	8	24	29	8	21
Sachsen	51	15	36	45	13	32
Sachsen-Anhalt	8	2	6	7	1	6
Schleswig-Holstein	34	10	24	30	8	22
Thüringen	15	3	12	15	3	12
Deutschland	**931**	**267**	**664**	**839**	**238**	**601**

Fleischerlehrlingen stetig angestiegen. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und Fleischerinnen mit 10,0 Prozent weiterhin mehr als doppelt so hoch als bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 4,2 Prozent.

Bei den neuen Verkaufslehrlingen im Fleischerhandwerk hat sich das Niveau der schulischen Vorbildung langfristig wenig verändert. Auch hier dominiert mit Abstand der Hauptschulabschluss mit einem Anteil von fast 60 Prozent. 323 oder mehr als ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 50 das Abitur. Auch bei den Verkaufslehrlingen war im letzten Jahr die Tendenz zu einem höheren Bildungsabschluss zu erkennen.

Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 56 oder 4,7 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es zuletzt 77 oder 6,9 Prozent.

Im Vergleich dazu hatten 2020 im gesamten Handwerk 4,1 Prozent der Berufsanfänger keinen Hauptschulabschluss vorzuweisen. 36,9 Prozent hatten einen Hauptschulabschluss, 41,4 Prozent einen Realschulabschluss und 15,8 Prozent verfügten über eine Studienberechtigung.

WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2020

Der Rückgang an Auszubildenden in den letzten Jahren hatte auch 2020 Auswirkungen auf den Umfang der Lehrabschlussprüfungen im Fleischerhandwerk. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt und es nehmen zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell ab.

2020 sind im Fleischerberuf 835 Gesellenprüfungen abgelegt worden, 60 weniger als im Vorjahr. 2019 war noch ein Anstieg zu verzeichnen gewesen, aber nur deshalb, weil zuvor zwischenzeitlich und entgegen dem langfristigen Trend die Anzahl neuer Fleischerlehrlinge gestiegen war. Dieser Effekt kam 2020 nicht mehr zum Tragen und spiegelt die Abnahme der Lehrabschlussprüfungen den vorausgegangenen Rückgang der Ausbildungsverhältnisse wider.

Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 51 weibliche Kandidaten, das waren lediglich fünf weniger als 2019. Mehr als ein Viertel aller Prüfungen von Fleischer-

gesellen 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 85,6 Prozent bestanden und es erhielten 669 Fleischer und 46 Fleischerinnen ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr 931 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 161 weniger. Der anhaltende Rückgang hat sich damit wieder verstärkt. Insgesamt haben 664 weibliche und 267 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.

Von den abgelegten Prüfungen wurden 839 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 90,1 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks höher als bei den Gesellenprüfungen im Fleischerberuf mit einer Quote von 85,6 Prozent.

1.694 FLEISCHERMEISTERINNEN

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 362 Fleischergesellen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen, darunter 22 mit bestandener Wiederholungsprüfung. Insgesamt bekamen 317 männliche und 45 weibliche Kandidaten den Meisterbrief im Fleischerhandwerk ausgehändigt, das waren 11 weniger als 2019.

Mit 45 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr gut 12 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau. Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.694 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

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
Jahr	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgsquote in %
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
2020	**362**	**362**	**100,0**	**835**	**715**	**85,6**

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

entfiel mit 200 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 77 gut ein Fünftel auf Hessen. Hinzu kamen im früheren Bundesgebiet 36 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 31 in Nordrhein-Westfalen, 7 in Niedersachsen sowie jeweils 2 in Baden-Württemberg und Bremen. In den östlichen Bundesländern wurden 5 Meisterprüfungen in Thüringen abgelegt und 2 in Brandenburg.

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 des Meistertitels 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 zusätzliche Qualifikationen an, wie die zum Betriebswirt des Handwerks oder zum Fleischsommelier. Für Andere ist der Meisterbrief die Eingangsvoraussetzung für eine Fortbildung zum Fleischtechniker oder einem Studium der Fleischtechnologie.

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
LIM Dirk Hübenbecker
Waitzstraße 17
22607 Hamburg

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

LIV Hessen
OM 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
OM Franz Richter
Konradstraße 52
04315 Leipzig

Telefon 03 41/6 89 11 51
Telefax 03 41/6 88 31 62
catering@metzger-frank.de.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
GF N.N.
Viehhofstraße 5–7
70188 Stuttgart
Telefon 07 11/46 72 74
Telefax 07 11/48 74 35
www.fleischerbw.de
info@fleischerbw.de

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk
LIM Konrad Ammon
GF Lars Bubnick
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg
Telefon 08 21/5 68 61-0
Telefax 08 21/5 68 61-40
www.fleischerverband-bayern.de
info@fleischerverband-bayern.de

Landesinnung Hamburg im DFV
LIM Dirk Hübenbecker
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40/35 07 04 00
Telefax 0 40/43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Fleischerverband Landesinnungsverband Hessen
LIM Eckhart Neun
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main
Telefon 0 69/6 33 02-260
Telefax 0 69/6 33 02-120
www.fleischerverband-hessen.de
info@fleischerverband-hessen.de

Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Mecklenburg-Vorpommern
LIM Hans-Christian Ockens
GF Torsten Gebhard
Ellerried 1
19061 Schwerin
Telefon 03 85/7 61 80-0
Telefax 03 85/7 61 80-36
www.kreishandwerkerschaft-schwerin.de
info@kreishandwerkerschaft-schwerin.de

Fleischerverband Niedersachsen-Bremen
LIM Herbert Dohrmann
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40/35 07 04 00
Telefax 0 40/43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen
LIM Adalbert Wolf
GF Dr. Sabine Görgen
Uerdinger Straße 92a
40668 Meerbusch
Telefon 0 21 50/70 68 80
Telefax 0 21 50/7 06 88 19
www.fleischer-nrw.de
info@fleischer-nrw.de

Fleischer-Verband Pfalz
stv. LIM Volker Ballreich
GF Jochen Heck
Ludwigsplatz 10
67059 Ludwigshafen
Telefon 06 21/5 91 14-0
Telefax 06 21/5 91 14-44
www.dlz-handwerk.de
info@dlz-handwerk.de

Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen
LIM Dagmar Groß-Mauer
GF Alexander Zeitler
Hoevelstraße 19
56073 Koblenz
Telefon 02 61/4 06 30 71
Telefax 02 61/4 06 30 30
www.fleischer-rlp.de
info@fleischer-rlp.de

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

Landesinnungsverbände

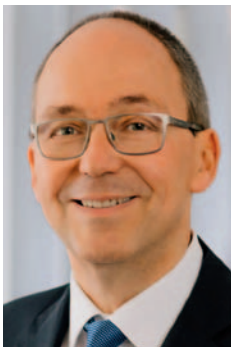
Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband
LIM Nora Seitz
GF Uwe Uhlmann
Hohe Straße 22
01069 Dresden
Telefon 03 51 / 84 03 43 53
Telefax 03 51 / 84 03 43 54
www.sfivsachsen.de
sfiv@sfiv.de

Fleischerverband Sachsen-Anhalt
LIM Klaus-Dieter Kohlmann
GF Carmen Pottel
Bismarkstraße 26
06749 Bitterfeld-Wolfen
Telefon 0 34 93 / 2 22 82
Telefax 0 34 93 / 2 08 03
www.fleischerverband-sachsen-anhalt.de
info@khs-bitterfeld.de

Fleischerverband Schleswig-Holstein
LIM Roland Lausen
GF Dr. Joachim Drescher
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40 / 35 07 04 00
Telefax 0 40 / 43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Thüringen
LIM Thomas Hönnger
GF Helgard Anding
Am Troistedter Weg 4
99428 Nohra
Telefon 0 36 43 / 54 17 27
Telefax 0 36 43 / 54 17 29
www.fleischer-thueringen.de
info@fleischer-thueringen.de

DIE HAUPTGESCHÄFTSSTELLE DES DFV

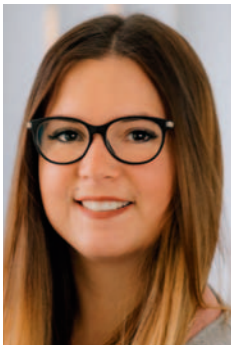


Dipl.-Kfm. Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer
Tel.: 0 69 / 6 33 02-141
m.fuchs@fleischerhandwerk.de

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

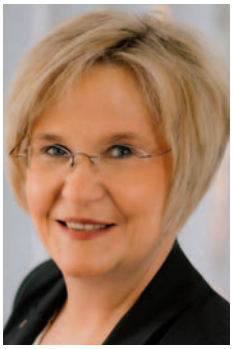
Dr. Reinhard von Stoutz
Geschäftsleitung
Wirtschaftsförderung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-104
r.stoutz@fleischerhandwerk.de



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

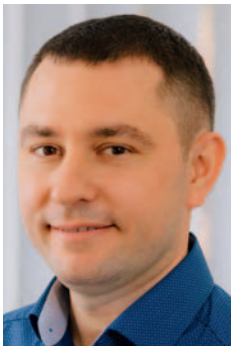
Irmgard Loeper
Fleischer-Innung Frankfurt-Darmstadt
und Offenbach
Tel.: 0 69 / 6 33 02-280
i.loeper@fleischerhandwerk.de

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

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

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
Vizepräsident:
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

Arbeitsgemeinschaft der Lebensmittelhandwerker
Sprecher:
Herbert Dohrmann

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:
Konrad Ammon

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 2020

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**

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

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

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

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

Die Arbeit der Informationsstelle war auch in diesem Berichtsjahr durch eine Fülle unterschiedlicher Aufgaben geprägt. Zur Abstimmung der betrieblichen Praxis und des weiteren Vorgehens wurden mit den Landesinnungsverbänden wichtige Themen im Fachbeirat Lebensmittelrecht, coronabedingt in Online-Sitzungen und telefonisch beraten.

Dieses Berichtsjahr stand und steht unter dem Zeichen der Corona-Pandemie. Bei der Umsetzung erforderlicher Hygienemaßnahmen zur Vermeidung der Ausbreitung des Corona-Virus in Verkaufsräumen und auch innerhalb der Beschäftigten des Unternehmens bestand großer Beratungsbedarf der Unternehmen. Hierzu wurden Arbeitshilfen erstellt und individuelle Beratungen durchgeführt. Eine weitere große Rolle spielten nach wie vor die Listerien in Betrieben und Produkten. Zur Unterstützung der Unternehmen wurden umfangreiche Handreichungen erstellt und die Betriebe vor Ort beraten. Besonderes Augenmerk lag dabei zum einen auf der betrieblichen Hygiene und zum anderen auf der richtigen Verwendung von Starterkulturen.

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 besonderer 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 (Tierwohl) und Ferkelkastration auch über Probleme bei der Elektrobetäubung und eine mögliche Videoüberwachung in Schlachtbetrieben beraten. Die Diskussionen sind noch nicht abgeschlossen.

Die Informationsstelle arbeitet 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 zu umfangreiche 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 erneut angepasst. 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.

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 wider, 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. Weiteres Vorgehen wurde besprochen und abgestimmt. In nicht wenigen Fällen war es auch erforderlich, die Situation vor Ort unter coronabedingten Sicherheitsvorkehrungen 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.

Ein zeitlich aufwendiges Projekt des DFVs war das Drehen eines Schulungsfilms für Mitarbeiter des Fleischerhandwerks zum Thema Listerien. Hierzu mussten Drehorte gefunden,

Drehbücher erstellt, Komparsen und das Filmteam eingewiesen und angeleitet werden.

Auch in anderen relevanten Bereichen wurden den Betrieben Handreichungen und Beratungen angeboten„ beispielsweise zur Corona-Pandemie, zu Abwasserfragen, zur Klimaneutralität oder zur Afrikanischen Schweinepest.

Des Weiteren nahm der DFV an Beratungen 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 enge 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 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 Coronakrise. 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:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE (GIT) FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT

Die vom Bundesministerium für Wirtschaft geförderte betriebswirtschaftliche Informationsstelle ist eine Dienstleistungseinrichtung des Deutschen Fleischer-Verbandes. Sie soll die fleischerhandwerklichen Betriebe in die Lage versetzen, das eigene wirtschaftliche Handeln anhand von branchenspezifischen Kennzahlen bewerten zu können und ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.

Auch werden 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:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

IMPRESSUM

Herausgeber: Deutscher Fleischer-Verband e.V., Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt,
Telefon 0 69/6 33 02-0, Telefax 0 69/6 33 02-150
Internet: www.fleischerhandwerk.de, E-Mail: info@fleischerhandwerk.de

Die statistischen Angaben basieren auf Erhebungen, Untersuchungen und Veröffentlichungen des Statistischen Bundesamtes, Wiesbaden, des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, Berlin, des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, Berlin, der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, der afz – allgemeine fleischer zeitung, und auf eigenen Untersuchungen und Berechnungen der Abteilung Wirtschaftsbeobachtung und Statistik.

Die Grafiken sind den Veröffentlichungen des DFV entnommen oder wurden besonders für diese Veröffentlichung ausgewählt und angefertigt. Die Bilder stammen aus den Archiven des Deutschen Fleischer-Verbandes und der afz – allgemeine fleischer zeitung.

Produktion: MEDIAtur GmbH, 35510 Butzbach

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

Handtmann – Ihr zuverlässiger Partner seit 1954.

Mit starken Maschinenlösungen, vielfältigen Finanzierungsangeboten und bundesweitem Servicenetzwerk mit über 50 Service- und Anwendungstechnikern ist Handtmann bereits seit 1954 zuverlässiger Partner des Fleischerhandwerks. Sowohl Klein- als auch Großbetriebe vertrauen auf die werthaltigen und innovativen Füll- und Portioniersysteme von Handtmann. Handtmann Maschinenlösungen setzen der Kreativität keine Grenzen und stellen eine sichere Grundlage für die innovative Zukunft des Fleischerhandwerks dar.

www.handtmann.de/food |

handtmann
Ideen mit Zukunft.