

JAHRBUCH 2022

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Ein Traumpaar:

Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe



Hochleistungskutter K 90 AC-8 und Mischwolf MD 114

Vorteile Seydelmann Hochleistungskutter

- Frequenzgeregelter, stufenloser Antrieb AC-8 mit 6 Vorwärts- und 2 Rückwärtsgeschwindigkeiten
- Hochgeschwindigkeit für besten Eiweißaufschluss, hohe Feinheit und beste Bindung
- Strömungsdynamischer Schneidraum zur optimalen Verarbeitung von Roh- und Brühwurst ohne Produktanhaftung in der Messerhaube
- Ergonomische Kniehebelschalter und Deckelhubunterstützung, auf Wunsch mit E2-Kisten-Beladung und Produktauswerfer
- Hygienic Design in allen Details: komplett rostfreier Maschinenständer, eingelassene Abdeckungen, polierte Oberflächen, Reinigungsluken
- Auto-Command 1000 mit automatischer Programmsteuerung und vielen weiteren Funktionen

Vorteile Seydelmann Mischwölfe

- Vermischung einzelner Zutaten
- Besonders geeignet zur Zerkleinerung von frischem, angefrorenem und gekochtem Fleisch, Leber, Spinat und anderen Lebensmittelprodukten
- Sehr hohe Stundenleistungen und klares Schnittbild
- 2-tourige Arbeitsschnecke mit Kurzzeit-Rückwärtsgang
- Optionaler Trennsatz: Verbesserung der Fleischqualität durch Austrennen von Knorpel, Sehnen, Fremdstoffen etc.
- Mischwerk mit zwei kräftigen Armen oder optional mit Paddeln



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



JAHRBUCH 2022

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Präsident Herbert Dohrmann
„Eine beispiellose Zeit“
Seite 5

Vizepräsident Konrad Ammon
„Faire Rahmenbedingungen für das Fleischerhandwerk und dessen Partner“
Seite 27

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
„Wir sind das Deutsche Fleischerhandwerk!“
Seite 45

HANDWERKS- UND VERBANDSPOLITIK
Seite 6

LEBENSMITTELRECHT
Seite 28

WERBUNG FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK
Seite 46

ARBEIT DER VERBANDSORGANE
Seite 18

ARBEITSRECHT
Seite 38

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
Seite 48

BERATUNG FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE
Seite 40

MESSEWESEN
Seite 59

RAHMENABKOMMEN FÜR MITGLIEDER
Seite 64



Vizepräsident Eckhart Neun
„Planen und verlässlich Handeln“
Seite 67

Vizepräsidentin Nora Seitz
„Handwerker statt Professoren!“
Seite 85

ANHANG
Seite 99

GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLEN
Seite 113

DATEN UND FAKTEN ZUM FLEISCHER-HANDWERK
Seite 68

BERUFSBILDUNG
Seite 86

IMPRESSUM
Seite 116

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG
Seite 79

NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS
Seite 86

AUSBILDUNGSSTATISTIK
Seite 91

01.01.2022

DIE APP DES DFV

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





„Eine beispiellose Zeit“

Präsident Herbert Dohrmann

Als wir vor zwölf Monaten das letzte Jahrbuch des DFV vorgelegt haben, war uns bewusst, dass wir vor herausfordernden Zeiten stehen würden. Wir wussten, dass die Themen Tierschutz, Klima, Nachhaltigkeit und Gesundheit nach Antworten verlangen werden, die nicht einfach zu finden sind.

Was wir nicht wussten, ist, was dieses Jahr tatsächlich bringen würde. Ich kann mich nicht erinnern, in meiner Zeit als Unternehmer vor einer solchen Vielzahl von schwierigen Aufgaben gestanden zu haben wie jetzt. Corona, die Turbulenzen am Schweinemarkt durch die ASP, der Krieg in der Ukraine, die Energiekrise, die Inflation und ein drohender tiefgreifender Einbruch der Wirtschaft und so manches mehr. Es ist wirklich eine beispiellose Zeit.

Die wirtschaftlichen Verwerfungen treffen nicht nur das Fleischerhandwerk, sondern praktisch alle Branchen und natürlich auch die privaten Haushalte. Die Unternehmen haben mit enormen Kostensteigerungen zu kämpfen und viele Privatleute haben Sorgen, wie sie das alles noch bezahlen sollen, wenn nicht nur Energie, sondern auch alle anderen Güter immer teurer werden. Die Politiker ringen um immer neue Möglichkeiten, die finanziellen Folgen abzumildern, gänzlich auffangen werden sie das wohl nicht können.

Für uns Fleischer ist die Herausforderung enorm: Auf der einen Seite spüren wir in unseren Unternehmen einen spektakulären Kostendruck und auf der anderen Seite müssen wir schauen, dass sich unsere Kunden die Top-Leistung aus dem Fachgeschäft noch leisten können und leisten wollen. Mehr denn je ist die Zeit des spitzen Bleistifts angebrochen. Immerhin, wir sind Unternehmer. Das ist zwar einerseits eine große Herausforderung, es gibt uns aber andererseits auch die Chance zum Handeln. Erfolgreiches Wirtschaften ist sehr viel schwieriger geworden, das wird uns alles abverlangen. Aber in der Corona-Zeit haben wir bewiesen, dass das Fleischerhandwerk auch mit ganz neuen Situationen zurechtkommen kann.

Über all die Herausforderungen wird fast schon übersehen, dass wir eine neue Bundesregierung bekommen haben. Was unsere Themen betrifft, ist das nicht unbedingt eine gute Nachricht. Der jetzt mit großem Elan vorangetriebene Umbau der Landwirtschaft ist vom Grundsatz her sicher nicht falsch, dass dabei aber die großen Verwerfungen, die wir derzeit auf den Märkten sehen, völlig ausgeblendet werden, ist mehr als fragwürdig. Und die Reduzierung des Fleischkonsums als Lösung für alle Probleme dieser Welt – vom Klima bis zum Übergewicht – zu präsentieren, ist ebenso falsch wie kurzsichtig.

Man sieht, wir werden weiter einen starken Verband brauchen, um auf politischer Ebene dafür zu sorgen, die Folgen für unser Handwerk so gering wie möglich zu halten. Vor allem müssen zusätzliche „hausgemachte“ Belastungen verhindert werden: eine Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch, immer neue bürokratische Hürden oder weitere Eingriffe in die Autonomie der Unternehmen. Auch unsere politische Arbeit wird also immer herausfordernder. Auch hier wird es uns helfen, wenn wir handeln wie Unternehmer: mit kühlem Kopf, mit klarem Verstand und sachgerechtem Argumentieren.

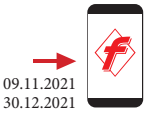
ERFOLGREICHER PROTEST DES DFV GEGEN UNSACHGERECHTE HANDWERKSABGRENZUNG

In der Corona-Pandemie wurde das „Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft (GSA Fleisch)“ verschärft. Ziel des Gesetzgebers war, die unzureichenden Zustände in der Fleischindustrie einzudämmen.

Richtigerweise wurde das Fleischerhandwerk von diesen Regelungen ausgenommen, weswegen eine Mitarbeitergrenze festgelegt wurde, bis zu der ein Handwerksbetrieb vorliegt. Bis zu 49 Mitarbeitern soll ein Handwerksbetrieb haben dürfen. Der DFV hat vehement gegen die Definition allein über das Personal protestiert und konnte dabei immerhin erreichen, dass bei dieser Zählung die Verkaufskräfte und die Auszubildenden außenvor bleiben. Auch wurde festgelegt, dass diese Grenze nur für dieses eine Gesetz gelten sollte.

Dass die Sorge, dass sich die Handwerksabgrenzung generell nach der im GSA Fleisch beschrieben Grenze definiert werden soll, war nicht unbegründet. In einer Neufassung eines Industrie-Tarifvertrags, der ebenfalls nicht für Handwerksbetriebe gelten soll, tauchte diese Formulierung erneut auf. Das Problem: Dieser Tarifvertrag wird für allgemeinverbindlich erklärt. Er gilt damit für alle Unternehmen der Branche und nicht nur für diejenigen, die dem tarifschließenden Arbeitgeberverband angehören. Das hätte zur Folge gehabt, dass alle Betriebe, die über der Grenze aus dem GSA Fleisch liegen, den Tarifvertrag einhalten müssen.

Der DFV hat massiv dagegen protestiert und daran erinnert, dass diese Grenze nicht angewendet werden darf. Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales hat daraufhin in der Erklärung der Allgemeinverbindlichkeit diese Abgrenzung ausgenommen. Damit wurde verhindert, dass der Industrie-Tarifvertrag mit einem erhöhten Mindestlohn auch für einen Teil der Handwerksbetriebe gilt.



09.11.2021
30.12.2021

KOALITIONSVERHANDLUNGEN: SACHGERECHTE LÖSUNGEN IN SACHEN TIERSCHUTZ ANGEMAHNT

Im Ergebnispapier der Sondierungsgespräche, das den Koalitionsverhandlungen der Ampelkoalition aus SPD, Grünen und FDP zugrunde lag, umfasse auch Themen aus dem Bereich Landwirtschaft und Ernährung. Dort war auch von einer Haltungskennzeichnung für Nutztiere die Rede.

Die Koalitionsverhandlungen fanden anschließend in einzelnen Arbeitsgruppen statt. Die Arbeitsgruppe „Landwirtschaft und Ernährung“, die aus je vier Mitgliedern der drei Parteien besteht, hat sich mit der Ausgestaltung in diesem Aufgabenfeld beschäftigt.

Der Deutsche Fleischer-Verband hat die Mitglieder der Verhandlungsgruppe angeschrieben und die Vorbehalte gegenüber einer verpflichtenden Haltungskennzeichnung vorgebracht. Insbesondere wurde die Sorge unterstrichen, dass ein starres Raster zur Einteilung in Haltungsstufen die Gefahr birgt, dass gute bestehende Systeme, die in direkten Marktbeziehungen zwischen bäuerlicher Landwirtschaft und Fleischerhandwerk aufgebaut wurden, nicht mehr fortgeführt werden können. Ein strenges, mit großem bürokratischem Aufwand verbundenes System würde dagegen ein weiteres Mal industrielle Strukturen bevorzugen. Vorgebracht wurde auch die Ablehnung des Fleischerhandwerks gegen eine Tierwohlabgabe oder eine Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch und Fleischerzeugnisse. Auch diese Instrumente würden das Gegenteil dessen bewirken, was man erreichen will. Eine Abgabe führt zwangsläufig zu einem gigantischen bürokratischen Aufwand, der von Handwerksbetrieben kaum zu bewältigen ist, und eine Mehrwertsteuererhöhung würde die Spanne zwischen tiergerechten Qualitätsprodukten und Billigware weiter vergrößern.



11.11.2021

KOALITIONSVERTRAG ALS BASIS FÜR POLITISCHE GESPRÄCHE

Grundlage der politischen Gespräche des DFV mit Bundestagsabgeordneten und Regierungsmitgliedern ist der Koalitionsvertrag, den SPD, Grüne und FDP Mitte November 2021 vorgelegt haben. Hierin sind wesentliche Vorhaben beschrieben, die den Bereich Ernährung und Landwirtschaft betreffen. Für das Fleischerhandwerk sind vor allem folgende Punkte von Belang:

» Der Anteil regionaler und ökologischer Erzeugnisse soll erhöht werden.

VEMAG

Butcher Shop

FLEXIBILITY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

Wer sein Fleisch beim Metzger kauft, erwartet Qualität, Tradition und Fortschritt gleichermaßen: Echte Handwerkskunst und hausgemachte Spezialitäten treffen auf zeitgemäßen Kundenservice und moderne Technologien.

Damit Sie sich auf beste Produktqualität und freundlichen Service konzentrieren können, sorgen wir für die passenden Maschinen und Vorsatzgeräte.

VEMAG: Das Aushängeschild für Ihren Metzgereibetrieb!

handwerk.vemag.de · e-mail@vemag.de



- Gemeinsam mit allen Beteiligten soll die Lebensmittelverschwendung verbindlich branchenspezifisch reduziert werden.
- Pflanzliche Alternativen sollen „gestärkt“ werden. Die neue Regierung wird sich für die Zulassung von Innovationen (wie alternative Proteinquellen und Fleischersatzprodukte) in der EU einsetzen.
- Die Internet-Plattform „Lebensmittelwarnung.de“ wird praktikabler weiterentwickelt.
- Ab 2022 wird eine verbindliche Tierhaltungskennzeichnung eingeführt, die auch Transport und Schlachtung umfasst. Ziel sind entsprechende verbindliche EU-weit einheitliche Standards.
- Eine umfassende Herkunftskennzeichnung wird zusätzlich eingeführt.
- Es wird ein finanzielles System geschaffen, dessen Einnahmen zweckgebunden zusätzlichen Ausgaben in der Landwirtschaft für bessere Tierhaltung zugutekommt, ohne „den Handel“ bürokratisch zu belasten.
- Für Stallsysteme und für serienmäßig hergestellte Betäubungsanlagen wird ein Prüf- und Zulassungsverfahren eingeführt.



24.11.2021

IM AUSTAUSCH MIT DER POLITIK

In zahlreichen Gesprächen mit Abgeordneten des neugewählten Bundestags und auf Ministeriumsebene wurden die Sichtweisen des Fleischerhandwerks vorgetragen und entsprechende Forderungen aufgestellt. Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs machten dabei deutlich, dass es insbesondere angesichts neuer politischer Vorhaben im Bereich Landwirtschaft und Ernährung darauf ankommt, die Belange des Handwerks zu berücksichtigen, um nicht die regionalen Kreisläufe, die verbrauchernahe Versorgung und die schon bestehenden guten Lösungen in Sachen Tierschutz zu gefährden.

AG-Lebensmittelhandwerk spricht mit Nicole Bauer (FDP/MdB)

Die Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk, ein Zusammenschluss der Bundesverbände der Bäcker, Konditoren, Brauer, Müller, Eishersteller und Fleischer, traf sich zu einem Online-Gespräch mit der FDP-Bundestagsabgeordneten Nicole Bauer. Bauer leitete für die FDP die Koalitionsarbeitsgruppe „Klima, Energie, Transformation“.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann, der Sprecher der Arbeitsgemeinschaft ist, nahm dabei auch kritisch zu den Koalitionsvereinbarungen Stellung, in denen das Handwerk keine angemessene Berücksichtigung findet. Das steht im Widerspruch zur Beteuerung, eine kleinstrukturierte Wirtschaft erhalten zu wollen. Die Abgeordnete räumte dieses Versäumnis ein, betonte aber gleichzeitig, dass sie die Sorgen der Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks insbesondere hinsichtlich der Kostenbelastung, aber auch wegen der Verwerfungen an den Fleischermärkten sehr gut kennt. Sie sagte ihre politische Unterstützung bei der Bewältigung dieser Aufgaben zu.

Im Dialog mit Staatssekretärin Dr. Ophelia Nick

Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick, diskutierte im Online-Forum mit Vertretern der Branche. DFV-Präsident Dohrmann betonte dabei die Bedeutung der kleinstrukturierten und regionalen Erzeugung und Vermarktung.

Staatssekretärin Nick verdeutlichte die Schwerpunkte der Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik. Sie nannte dabei vor allem drei Ziele: Ausbau des Ökolandbaus auf einen Anteil von 30 Prozent, grundlegender Umbau der Tierhaltung und die Schließung von Lücken im Tierschutzrecht. Vor allem im dritten Punkt soll ein europäischer Ansatz gesucht werden, um Verschiebungen zwischen den Mitgliedsstaaten zu vermeiden.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann unterstrich die Notwendigkeit, die Chance zur Transformation zu nutzen und die einseitige Ausrichtung auf große und industrielle Strukturen zu beenden. Vor allem warnte Dohrmann davor, durch zusätzliche Bürokratie oder weitere finanzielle Belastungen die handwerklichen Strukturen weiter zu schwächen.

Gesprächsrunde mit Minister Cem Özdemir: DFV-Präsident Dohrmann betont die Rolle des Handwerks

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, hat in einer Video-Konferenz mit Vertretern der

Lebensmittelwirtschaft gesprochen. Für die Lebensmittelhandwerke nahm DFV-Präsident Herbert Dohrmann an der Konferenz teil. Er betonte dabei die besondere Stellung, die das Handwerk bei der Versorgung mit regionalen und gesunden Lebensmitteln einnimmt.

Speziell im Zusammenhang mit den Vorhaben der Bundesregierung zur Tierhaltung verwies Präsident Dohrmann darauf, dass bei der Ausgestaltung sehr sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass nicht durch die neuen Vorgaben das Gegenteil dessen erreicht wird, was gewollt ist. Als Beispiel nannte er eine mögliche Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch und Fleischerzeugnisse zur Finanzierung von mehr Tierwohl. Ein solcher Schritt hätte fatale Folgen, weil er die Preisspanne zwischen hochwertigen Produkten und Billigware weiter vergrößern würde. Hier würde ein Anreiz in die falsche Richtung gesetzt.

Minister Özdemir bekannte sich zur Notwendigkeit, das Lebensmittelhandwerk zu erhalten und zu stärken. Er ließ jedoch deutlich spüren, dass die Ziele der grundlegenden Reform der Tierhaltung in Deutschland für ihn absolute Priorität genießen. Er nannte in diesem Zusammenhang die zügige Einführung einer verpflichtenden Haltungskennzeichnung und die Erarbeitung einer umfassenden Herkunftskennzeichnung. Auch eine deutliche Reduktion des Fleischkonsums gehört für ihn zu den wichtigen Zielsetzungen.



DFV-Präsident Dohrmann und Bundesminister Özdemir im Gespräch während der Video-Konferenz mit Verbänden der Lebensmittelwirtschaft.

Wenig Übereinstimmung mit Hermann Färber (MdB/CDU)

Mit dem Vorsitzenden des Bundestagsausschusses für Landwirtschaft und Ernährung, Hermann Färber (MdB/CDU), führten DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Fuchs ein ausführliches Online-Gespräch. Themen waren insbesondere die Haltungskennzeichnung von Schweinen, aber auch allgemeine Themen rund um Regionalität, Handwerk und bäuerliche Landwirtschaft.

Die Bedenken des Fleischerhandwerks hinsichtlich der Ausgestaltung und der Finanzierung der vorgesehenen verpflichtenden Haltungskennzeichnung von Schweinen waren wichtigster Diskussionspunkt. Präsident Dohrmann betonte dabei die Position des DFV, dass es Lösungen braucht, die eine positive Auslobung der im Handwerk bereits bestehenden guten Lösungen möglich machen. Auch die großen Sorgen, die eine mögliche Finanzierung der besseren Haltungsformen durch eine Abgabe oder durch eine Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch machen, wurden eindringlich vorgetragen.

Der Ausschussvorsitzende äußerte hierzu seine Präferenz für die Vorschläge der Borchert-Kommission, was auch das Finanzierungsmodell über die Mehrwertsteuer beinhaltet. Er betrachtet das als einzig gangbaren Weg. Dem Hinweis von HGF Fuchs, dass die Steuererhöhung die Preisspanne zwischen hochwertiger Ware und Billigfleisch weiter vergrößern würde, begegnete er mit dem Einwand, dass Lebensmittel insgesamt mehr Wertschätzung brauchen, um die Verschwendung zurückzudrängen.

Grundsätzlich Einigkeit gab es immerhin in der Einschätzung, dass eine Stärkung der regionalen und kleinstrukturierten Kreisläufe wichtig ist.



DFV-Präsident Herbert Dohrmann (rechts) und DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (links) im Austausch mit dem stellvertretenden Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, Steffen Bilger. Er ist im Fraktionsvorstand zuständig für den Bereich Ernährung und Landwirtschaft.

Gesprächsmarathon in Berlin: Stärkung der regionalen Kreisläufe angemahnt

Präsident Herbert Dohrmann und Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs haben Ende Mai in Berlin mehrere maßgebliche Bundestagsabgeordnete zum Gespräch getroffen, den stellvertretenden Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, Steffen Bilger, den CSU-Abgeordneten Artur Auernhammer und Dr. Anne Monika Spallek, Berichterstatterin für Regionalität und das Lebensmittelhandwerk der Bundestagsfraktion der Grünen. Alle drei Abgeordnete gehören auch dem Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft an.

Schwerpunkt aller drei Gespräche waren die grundsätzlichen Herausforderungen, vor denen das Fleischerhandwerk aktuell steht. Neben der angespannten Kosten- und Ertragssituation wurde auch die beginnende Kaufzurückhaltung der Verbraucher angesprochen. Vor diesem Hintergrund wurde insbesondere die Stärkung der regionalen Kreisläufe angesprochen, die auch Versorgungssicherheit bieten. Vor allem der letzte Punkt hat zuletzt dramatisch an Bedeutung gewonnen.

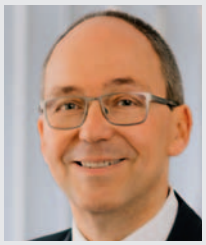


Artur Auernhammer (CSU/MdB), gehört seit 2013 dem Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft an.

Bisher, das wurde in den Treffen sehr deutlich gemacht, wird das in politischen Entscheidungsprozessen zu wenig beachtet. Das wurde insbesondere auch gegenüber den Unionspolitikern kritisch angemerkt, die lange die Regierungspolitik mitverantwortet haben. Verdeutlicht wurde das damit, dass ein



Wie geht man mit einer Inflation um?



Es ist mehr als 40 Jahre her, dass es in Deutschland Inflationsraten gegeben hat, wie man sie derzeit sieht. Binnen kürzester Zeit sind wir bei sieben bis acht Prozent angekommen, und nichts deutet darauf hin, dass sich das demnächst normalisieren könnte. Eher schon ist das Gegenteil zu befürchten.

Die ganz überwiegende Mehrheit der Unternehmer hat eine solche Entwicklung noch nicht erlebt. Wir kommen aus einer sehr langen Phase mit äußerst ruhigem Fahrwasser, bei der es sogar Abschnitte mit völliger Preisstabilität gegeben hat. Und jetzt das. Wie geht man damit um?

Natürlich, es gab auch in den letzten Jahrzehnten immer wieder die Notwendigkeit, die Verkaufspreise anzupassen. Das hat sich aber immer auf einem Niveau abgespielt, das vergleichsweise leicht zu vermitteln war. Wie gering der Druck im Vergleich zu jetzt war, zeigt sich auch daran, dass einige Fleischer ehrlich genug sind, zuzugeben, dass sie erst jetzt bemerkt haben, dass die Verkaufspreise für einzelne Artikel seit fast zehn Jahren unverändert sind. So etwas macht das Agieren in der aktuellen Phase nicht leichter.

Fakt ist, dass die Kosten auf breiter Front enorm ansteigen. Das zwingt zum Handeln. Man hört viele Ratschläge in dieser Zeit, von Wissenschaftlern, von Unternehmensberatern und Fachjournalisten. Manches ist hilfreich, anderes eher nicht. Zur zweiten Kategorie gehört vielleicht der verbreitete Hinweis, dass es darum geht, „vor die Kostenwelle zu kommen". Schön gesagt.

Ein bisschen konkreter und damit vielleicht auch nützlicher ist der von Wissenschaftlern entwickelte Rat, dass mehrere kleine Erhöhungsschritte besser sind als ein großer. Damit ist man im Idealfall schneller und damit dichter an den Kostensteigerungen dran. Wer lange zögert und dann massiv erhöhen muss, hat bis dahin womöglich schon viel Geld verloren. Zudem gibt es die Theorie, dass mehrere kleinere Schritte besser vermittelbar sind als wenige große.

Es werden noch andere Hebel genannt, wie man als Unternehmen der Inflation begegnen kann. Man könne bei Preiserhöhungen stark differenzieren, also die Produkte unterschiedlich stark anpassen. Auch gäbe es die Möglichkeit, preisgünstigere Produktvarianten zu entwickeln. Oder man belohnt treue Kunden gerade in dieser Zeit mit Rabatt- oder Abonnement-Systemen. All diese Ideen sind allgemein, also für die Gesamtwirtschaft entwickelt und untersucht worden. Inwieweit sie für Unternehmen des Fleischerhandwerks anwendbar sind, hängt sehr vom Einzelfall ab.

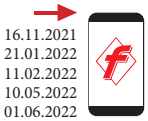
Das grundlegende Problem von Preiserhöhungen kann aber alle Wissenschaft nicht lösen. Wie bereit sind die Kunden, diese Anpassungen zu akzeptieren? Und wie verändert sich diese Bereitschaft unter der derzeitigen Inflation? Laufende Marktbeobachtungen zeigen, dass sich Verbraucher hier nicht völlig einheitlich verhalten. Im Supermarkt achten die Kunden mehr auf den Preis als bei der Urlaubsreise. Das klingt für das Fleischerhandwerk zunächst nach einer schlechten Nachricht, schließlich bietet man auch im Fachgeschäft Güter des täglichen Bedarfs an.

Dieser Trend sagt aber vielleicht auch etwas anderes: Für das, was den Verbrauchern wirklich wichtig ist, sind sie nach wie vor bereit Geld auszugeben. Womöglich liegt hier der Schlüssel, um möglichst viel von den Kostensteigerungen weitergeben zu können. Stichwort Preis-Leistungs-Verhältnis. Man wird mehr noch als bisher vermitteln müssen, dass es auch in solchen Zeiten lohnt, auf beste Qualität und gesicherte Herkunft zu achten. „Preiswert" im eigentlichen Sinn, das aufzuzeigen ist die große Herausforderung.

Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer

fleischerhandwerklicher Betrieb auf vielen Stufen der Wertschöpfung tätig ist und deswegen auch alle Vorschriften und Auflagen dieser Stufen einhalten muss. Während industrielle Schlachtbetriebe, Wurstfabriken und Handelsketten jeweils nur einen Teil der Vorschriften einhalten müssen, ist es im Fleischerhandwerk eben die komplette Bandbreite der Gesetze. Hier muss dringend entlastet und entbürokratisiert werden.

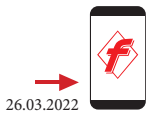
Grundsätzlich bekannten sich alle drei Gesprächspartner zur Bedeutung der regionalen Strukturen und zur dringenden Notwendigkeit von funktionierenden Unternehmen des Handwerks. Allerdings ist deutlich geworden, dass alle drei Abgeordneten ihre Möglichkeiten zur Einflussnahme aus unterschiedlichen Gründen als begrenzt ansehen. Zu sehr überstrahlen derzeit die großen Krisen die grundlegenden Fragen der Tagespolitik.



FLEISCH UND PUTIN – DFV WIDERSPRICHT ÖZDEMIR

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir (Grüne), stellte Mitte März in einem Interview mit dem SPIEGEL fest: „Weniger Fleisch zu essen wäre ein Beitrag gegen Herrn Putin." Er begründete das damit, dass 60 Prozent des hierzulande produzierten Getreides in Futtertrögen landet, anstatt für Lebensmittel verwendet zu werden. Das sei, so Özdemir, nicht nachhaltig, nicht tragbar und funktioniere nicht im globalen Kontext einer drohenden Knappheit von Nahrungsmitteln in der Welt.

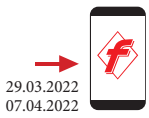
Der DFV protestierte jetzt in einem Schreiben an den Minister in aller Entschiedenheit dagegen, dass hier ein Zusammenhang hergestellt wird. In dem DFV-Schreiben heißt es unter anderem: „Angesichts der Komplexität der Getreideerzeugung und Getreidenutzung führt eine solche plakative Aussage schon per se in die Irre. (…) Zudem ist wohl bekannt, dass Putin seinen Krieg nicht aus den Erträgen des Weizenexports finanziert, sondern aus den Einnahmen der Energie-Lieferungen. Die Abhängigkeiten, die hier entstanden sind, haben ihre Ursache in politischen Entscheidungen, an denen auch die Ampel-Parteien beteiligt waren. Eine Ablenkungsdebatte um den Fleischkonsum nutzt weder den Opfern in der Ukraine noch den Hungernden in der Welt. Sie diskreditiert aber Menschen, die mit großer Verantwortung danach streben, dem Gebot der Nachhaltigkeit zu entsprechen, sowohl in ökologischer und ökonomischer als auch in sozialer Hinsicht."



GASVERSORGUNG – SYSTEMRELEVANZ EINGEFORDERT

Durch den Krieg in der Ukraine sind die Lieferungen von Gas aus Russland nicht mehr sicher. In mehreren Eskalationsstufen wurde immer deutlicher, dass es zu Engpässen in der Gasversorgung kommen könnte. Die Bundesnetzagentur arbeitet an Notfallplänen für eine Rationierung von Gas. Vorrang werden in jedem Fall private Haushalte und Versorgungseinrichtungen (Kliniken, Pflegeeinrichtungen) genießen. Innerhalb der Wirtschaft soll es eine Prioritätenliste geben.

Seit Anfang März hat die Bundesnetzagentur einen neuen Präsidenten. Klaus Müller war zuvor Vorsitzender der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv). Aus dieser Zeit bestehen Kontakte durch Treffen und persönliche Gespräche. Sehr früh schon, noch im März 2022, hat der DFV in einem Schreiben an Klaus Müller daran erinnert, dass das Fleischerhandwerk nicht nur in der Corona-Pandemie, sondern auch beim Gas systemrelevant ist. Wörtlich heißt es: „Wir wissen, dass Sie im Bedarfsfall auch die kritische Infrastruktur im Rahmen der dann gegebenen Möglichkeiten berücksichtigen werden. Wir zählen darauf, dass dabei nicht nur Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandel, sondern gleichberechtigt auch das Lebensmittelhandwerk gesehen wird. Die Unternehmen des Fleischerhandwerks sind wichtige Regionalversorger, die auch in der Corona-Pandemie als systemrelevant eingestuft wurden und zur Kritischen Infrastruktur gezählt werden."



BESCHÄFTIGUNG VON FLÜCHTLINGEN AUS DER UKRAINE

Mit der militärischen Invasion der Ukraine durch russische Streitkräfte ist eine große Anzahl von Kriegsflüchtlingen nach Deutschland gekommen. Diese erhalten auch Zugang zum Arbeitsmarkt. Auch für die Unternehmen des Fleischerhandwerks besteht die Möglichkeit, Menschen aus der Ukraine zu beschäftigen.

Die zahlreichen Sonderregelungen, die teilweise in Abstimmung mit den übrigen EU-Staaten erlassen wurden, heben einen Großteil der sonst üblichen Beschränkungen für Bürger von nicht EU-Staaten auf. Um den fleischerhandwerklichen Betrieben einen Überblick über die Möglichkeiten und Hinweise für erste Schritte zu geben, hat der DFV die wichtigsten Informationen über die DFV-App weitergegeben. Sie sind nach wie vor im Mitgliederbereich des DFV-Internetauftritts zu finden.

10.03.2022

MYTHOS UND FAKTEN

Gesundheit – Umwelt – Tierschutz. Immer häufiger wird Fleisch aus ganz unterschiedlichen Richtungen angegriffen. Dabei werden Behauptungen aufgestellt, die bei näherer Betrachtung den Fakten nicht standhalten. Eine zehnteilige Serie in der DFV-App hat sich dieser Themen angenommen und den vielen negativ besetzten Mythen die Fakten gegenübergestellt. Wichtige Themen wurden aufgegriffen und sachlich unter die Lupe genommen. Auf diese Weise ist eine Sammlung guter und fundierter Argumente rund ums Fleisch entstanden.

Alle Folgen der Serie können hier nachgelesen werden: www.fleischerhandwerk.de/mythos-und-fakten.html



Klasse Böden – weltweit im Einsatz!



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

NEUES DFV-MERKBLATT ZUR RÜCKVERFOLGBARKEIT

Ab September 2022 kann die zuständige Behörde von Lebensmittelunternehmern die elektronische Übermittlung der Daten zur Rückverfolgbarkeit verlangen. Mit dem 31. Dezember 2022 muss die Übermittlung dann in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format erfolgen. Trotz rechtlicher Bedenken und nach wie vor offener Fragen sind diese Neuerungen auch in den Unternehmen des Fleischerhandwerks umzusetzen.

Zur Unterstützung hat der DFV ein Merkblatt zum aktuellen Sachstand und mit praktischen Hinweisen zur Umsetzung sowie Muster-Tabellen zur Dokumentation der Warenbewegungen erstellt. Das Merkblatt sowie Muster-Tabellen wurden den Mitgliedern über die App zugeschickt.

→ 11.08.2022

ARBEITSBLÄTTER JETZT AUCH IM ELEKTRONISCHEN BERICHTSHEFT

Die Arbeitsblätter, die von den Auszubildenden im Verlauf der Lehre bearbeitet werden können, liegen auch für das elektronische Berichtsheft vor, das der DFV für die Ausbildung im Fleischerhandwerk entwickelt hat. Direkt am PC, auf dem Tablet oder dem Smartphone können die Arbeitsblätter ausgefüllt und bearbeitet werden. Sie dienen dazu, über die eigentlichen Tätigkeiten in der Ausbildung hinaus Kenntnisse zu ergänzen und zu vertiefen.

Aktuell freigeschaltet sind die Arbeitsblätter für das erste Ausbildungsjahr in beiden Ausbildungsberufen, sowohl bei den Fleischer/innen als auch im Verkaufsberuf. Alle weiteren Informationen zum elektronischen Berichtsheft, wie man es nutzen kann und welche Kosten entstehen, können dem Internet unter https://app.fleischerberufe.de/ entnommen werden.

→ 18.08.2022

DFV FORDERT UNTERSTÜTZUNG IN DER ENERGIEKRISE

Die dramatische Entwicklung rund um die Energiepreise stellt für viele Fleischereien eine ernste Bedrohung dar. Der DFV hat für die Betriebe schon frühzeitig eine gerechte Einbindung in die Förderprogramme gefordert.

DFV-Präsident Herbert Dohrmann informierte am 19. August 2022 mit einem Schreiben an die Mitglieder über die Maßnahmen, die der DFV ergriffen hat, um die Betriebe des Fleischerhandwerks in der Energiekrise zu unterstützen. Mit gleichem Anschreiben machte er deutlich, welche Maßnahmen noch kommen müssen, was der DFV dafür unternimmt und wie die Zukunftsaussichten sind.

In erster Linie sind es Brandschreiben an die Politik, insbesondere an Wirtschaftsminister Habeck, die dazu führen sollen, dass die Betriebe des Fleischerhandwerks in den Genuss von Unterstützungsleistungen kommen. Zentrale Forderung ist die Gleichbehandlung mit anderen energieintensiven Branchen. Hierzu wurde der Minister darauf aufmerksam gemacht, dass die Betriebe des Fleischerhandwerks energieintensiv wirtschaften, jedoch nicht auf der sogenannten KUEBLL-Liste zu finden sind. Auf dieser Liste wurden Wettbewerber aus der Industrie als unterstützungswürdig aufgeführt. Eindrücklich wurde in dem Schreiben klar gemacht, dass die steigenden Energiekosten auf keinen Fall an die Kunden weitergereicht werden können, ohne die Existenz der Betriebe zu gefährden.

Unterstützt vom ZDH und in dichter Abstimmung mit den Verbänden des Lebensmittelhandwerks wurden die Entscheidungsträger im Ministerium für Wirtschaft und Klimaschutz laufend über die dramatische Situation im Fleischerhandwerk informiert. Die App des DFV ermöglichte bei jeder Entwicklung in diesen Gesprächen eine sofortige Information der Mitglieder.

Die Forderungen auf politischer Ebene wurden durch eine Reihe von Pressemeldungen und die Aktion „Ohne Unterstützung geht bei uns das Licht aus!“ begleitet.

Ein wichtiger Schritt zu einer angemessenen Unterstützung der Unternehmen des Fleischerhandwerks konnte am 14.09.2022 verzeichnet werden. Bundeswirtschaftsminister Habeck hat beim dritten Mittelstandsgipfel angekündigt,



dass nicht mehr nur diejenigen Branchen unterstützt werden, die auf der sogenannten KUEBLL-Liste stehen, sondern alle energieintensiven Unternehmen. Damit ist mit der grundsätzlichen Förderfähigkeit des Fleischerhandwerks ein wichtiger Etappenerfolg erzielt worden. Aufgabe wird sein, für ein unbürokratisches Verfahren zu werben, über das die Handwerksbetriebe Förderung erhalten können.

19.08.2022
31.08.2022
02.09.2022
06.09.2022

07.09.2022
08.09.2022
10.09.2022
14.09.2022

DFV-AKTION „OHNE UNTERSTÜTZUNG GEHT BEI UNS DAS LICHT AUS!"

Begleitend zur politischen Arbeit startete der DFV eine großangelegte Aktion zu den horrend gestiegenen Energiepreisen im Fleischerhandwerk. Alle Mitgliedsbetriebe wurden gebeten, sich daran zu beteiligen.

Ziel war es, gemeinsam mit möglichst vielen Kolleginnen und Kollegen bei der Politik einzufordern, dass die Unternehmen des Fleischerhandwerks Unterstützung bei der Bewältigung der existenzbedrohenden Energiekosten erhalten. Die Aktion bestand aus einem Plakat mit der Aufschrift: Ohne Unterstützung geht bei uns das Licht aus! Dieses sollte jeder Fleischer ausdrucken und mit sich oder mehreren Personen aus dem Betrieb fotografieren und die Bilder an den DFV senden. Die Bilder wurden gesammelt und der Politik überreicht.

02.09.2022

DR. SPALLEK MDB BEI DFV-PRÄSIDENT DOHRMANN

Die Bundestagsabgeordnete Dr. Anne Monika Spallek, die Sprecherin für Regionalität und Lebensmittelhandwerk der Fraktion Bündnis90/Die Grünen, besuchte den Präsidenten des DFV, Herbert Dohrmann, in seinem Unternehmen. Bei diesem Ortstermin ging es darum, die enge Verzahnung des Fleischerhandwerks in der Region aufzuzeigen. Hauptthemen waren die geplante Tierwohlkennzeichnung und die dramatisch gestiegenen Energiekosten.

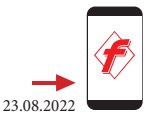
Präsident Dohrmann erläuterte der Abgeordneten den Alternativvorschlag des Fleischerhandwerks, statt einer aufwändigen, bürokratischen und teuren Pflichtkennzeichnung ein verbessertes Tierschutzrecht zu verankern. Um zu verhindern,



dass damit Tierhaltung in Deutschland einen erheblichen Kostennachteil hat, muss diese Festlegung der gewollten Tierhaltung europaweit erfolgen.

Zudem monierte der Präsident, dass insbesondere grüne Politiker, bis hin zum Minister, völlig undifferenziert auf weniger Fleischkonsum drängen, ohne dass hier auf Unterschiede bei Qualität und Nachhaltigkeit hingewiesen wird. Das birgt die Gefahr, dass sich ausgerechnet die bewussten Verbraucher, die auf solche Attribute Wert legen, vom Fleisch abwenden. Die Käufer von Billigangeboten werden sich dagegen nicht abschrecken lassen. Im Ergebnis wird nicht weniger Fleisch gegessen, sondern weniger gutes Fleisch. Präsident Dohrmann forderte deshalb ein, dass keine Mengendebatte, sondern eine Qualitätsdebatte geführt wird.

Auch die dramatischen Steigerungen bei den Energiekosten, von denen die Fleischer, aber auch die Schlachtbetriebe und die Landwirte betroffen sind, waren Thema beim Besuch der Bundestagsabgeordneten in der Fleischerei. Der DFV-Präsident kritisierte dabei sehr deutlich, dass beim aktuellen Energiekostenentlastungsprogramm das Fleischerhandwerk bisher nicht berücksichtigt wird. Die ungerechte und wettbewerbsverzerrende Ungleichbehandlung mit anderen Branchen, insbesondere auch mit der Schlachtindustrie, muss dringend abgestellt werden, um der existenziellen Bedrohung durch die Vervielfachung der Strom- und Gaspreise entgegenzuwirken.


23.08.2022

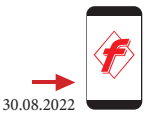
KRITIK AM ENTWURF FÜR EIN GESETZ ZUR TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG

Nachdem der Referentenentwurf für ein Gesetz zur Tierhaltungskennzeichnung vorliegt, kritisiert der DFV in scharfen Worten wesentliche Inhalte und fordert in einer Stellungnahme unter anderem Erleichterungen für das Fleischerhandwerk bei der Umsetzung in der Praxis.

Schon die in der Einleitung des Entwurfs ausgeführte Grundannahme, dass die Verbraucher bereit sind, mehr Geld für mehr Tierwohl auszugeben, ist nach Auffassung des DFV falsch. Zwar wird das bei Befragungen behauptet, aber spätestens seit der Steigerung der Inflationsrate zeigt sich in der Praxis etwas anderes. Auch die Strategie des Handels, mehr denn je mit Preissenkungen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zu werben, zeige dies.

Vor allem fordert der DFV in seiner Stellungnahme handwerksgerechte Lösungen zur Umsetzung in der Praxis. Das gilt vor allem für Erleichterungen bei der Kennzeichnung loser Ware in der Theke. Eine individuelle Kennzeichnung jedes einzelnen Stücks ist weder zur Information der Verbraucher noch zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit notwendig. Wird beispielsweise nur eine Haltungsform bei frischem Fleisch angeboten, muss ein allgemeiner Hinweis ausreichen. Gibt es daneben wenige Frischfleischteile aus einer anderen Haltungsform, muss es genügen, wenn nur diese Ausnahmen gekennzeichnet werden. Daneben muss auch die Information im Verkaufsgespräch möglich sein, wie das beispielsweise bereits bei Allergenen möglich ist.

Eine weitere wichtige Forderung des DFV ist, dass freiwillige zusätzliche Angaben zum Tierwohl weiterhin möglich sein müssen. Gerade im Fleischerhandwerk gibt es viele individuelle Lösungsansätze zur Verbesserung der Tierhaltung, die im Rahmen des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes ohne Belang wären. Diese Lösungsansätze könnten zukünftig auch im Rahmen des DFV-Leitbildes abgebildet werden.


30.08.2022

DFV-MERKBLATT ZUR MEHRWEG-PFLICHT IM IMBISS

Lebensmittel, die im Imbiss in Einweg-Verpackungen aus Kunststoff angeboten werden, müssen ab dem 1. Januar 2023 zusätzlich auch in Mehrweg-Verpackungen angeboten werden. Diese Pflicht ist auch in den fleischerhandwerklichen Unternehmen zu erfüllen.

Um die Umsetzung der neuen Pflichten zu erleichtern, hat der DFV ein Merkblatt mit wesentlichen Informationen zusammengestellt. Das Merkblatt wurde den Mitgliedern des DFV über die App zugesendet.


13.09.2022

131. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG: WEICHENSTELLUNGEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE ZEITEN

Der Deutsche Fleischer-Verbandstag fand am 3. und 4. Oktober in Sinsheim statt. Der Jahrestag des deutschen Fleischerhandwerks stand ganz im Zeichen der großen Herausforderungen, auf die sich das Fleischerhandwerk vorbereiten muss. Herausforderungen wurden zum Beispiel in den großen Verwerfungen am Markt für Schlachtschweine gesehen. Dies werde, so wurde befürchtet, dazu führen, dass in den nächsten Jahren rund die Hälfte aller Zucht- und Mastbetriebe aufgeben. Das zeige schon Auswirkungen, da sich der Lebensmitteleinzelhandel vermehrt über langfristige Verträge mit Bauern den Zugriff auf hochwertige Rohstoffe aus besten Haltungsformen sichere. Das Fleischerhandwerk brauche deshalb gute und griffige Strategien, um sich zukünftig gute Rohstoffquellen zu sichern.

Das waren die Kernaussagen, die bei einer Podiumsdiskussion im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung des Verbandstages getroffen wurden. Präsident Herbert Dohrmann diskutierte mit Hermann-Josef Nienhoff, dem langjährigen Geschäftsführer der QS GmbH. Nienhoff, der aktuell die Zentrale Koordination Handel Landwirtschaft leitet, rechnete mit weiteren tiefgreifenden Veränderungen im Käuferverhalten, auf die der Handel mit unterschiedlichen Aktionen reagieren werde.

Damit bestätigte er die Befürchtungen, die Präsident Herbert Dohrmann im Rahmen seiner Eröffnungsrede angesprochen hatte. Dohrmann führte aus, dass nicht nur der enorme Überhang an Schweinefleisch, sondern auch die anstehenden politischen Vorgaben, die schon in der auslaufenden Legislaturperiode angeschoben wurden und die mit Gewissheit von der im Herbst zu wählenden neuen Regierung aufgenommen würden, den Markt wesentlich verändern werden. Die Vorschläge der Borchert-Kommission und der Zukunftskommission Landwirtschaft seien hier als Vorboten zu sehen.

Weitere Herausforderungen für die Zukunft, so Präsident Dohrmann, kämen hinzu. Große Sorge mache ihm die immer drängendere Personalnot in vielen Betrieben. Daher habe das Präsidium schon jetzt festgelegt, dass die Fachkräftesicherung einen breiten Raum in der Verbandsarbeit einnehmen werde. Dabei gehe es nicht nur um die Rekrutierung von Auszubildenden, sondern auch um die Anwerbung von Quereinsteigern und von Personal, das aus dem Ausland komme. Verschiedene Projekte hierzu seien bereits angeschoben worden und sollen nun gebündelt werden.

Wichtigste Aufgabe des DFV bleibe aber auch in den kommenden Jahren die Gewährleistung einer wirksamen politischen Interessenvertretung. Hierzu werde er die vielfältigen Kontakte nutzen, die in den letzten drei bis vier Jahren auch zu Oppositionspolitikern aufgebaut wurden. Es sei unverzichtbar, die Positionen des Fleischerhandwerks in politische Entscheidungsprozesse einzubringen. Das Mandat dazu hatte das Präsidium bei den turnusmäßigen Wahlen, die im Rahmen der Delegiertentagung durchzuführen waren, erhalten.



Verbandstag des DFV im Oktober 2021 in Sinsheim



Das Präsidium des DFV: (von links) Vizepräsident Konrad Ammon, Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Präsident Herbert Dohrmann, Vizepräsidentin Nora Seitz, Vizepräsident Eckhart Neun, Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs

Präsident Herbert Dohrmann wurde mit über 95 Prozent der Stimmen im Amt bestätigt. Auch die Vize-Präsidenten Konrad Ammon, Eckhart Neun und Nora Seitz erhielten bei ihrer Wiederwahl herausragende Zustimmung. Neu ins Präsidium kam Dagmar Groß-Mauer, die ebenfalls mit mehr als 95 Prozent Zustimmung gewählt wurde. Sie löste Michael Durst ab, der nach 15 Jahren im Präsidium nicht mehr kandidierte und, ebenso wie Klaus Gerlach, von der Versammlung zum Ehrenmitglied gewählt wurde.

11.10.2021

NACH DEM VERBANDSTAG: DFV-PRÄSIDIUM HAT SICH KONSTITUIERT

Das Anfang Oktober 2021 beim Verbandstag in Sinsheim neu gewählte Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes hat sich anschließend in Bremen zu einer zweitägigen Klausurtagung getroffen. Bei dieser konstituierenden Sitzung wurden die Ressorts und Aufgaben verteilt und ein umfangreiches Arbeitsprogramm festgelegt.

Wichtige Aufgabe des Präsidiums nach der Wahl ist die Verteilung der Zuständigkeiten innerhalb des Gremiums. Dabei gab es keine Überraschungen. Die schon bisher amtierenden Vize-Präsidenten Konrad Ammon (Schwerpunkt Lebensmittelrecht) und Nora Seitz (Schwerpunkt Berufsbildung) behielten ihre bisherigen Verantwortlichkeiten. Vize-Präsident Eckhart Neun wurde erneut zum Schatzmeister des DFV gewählt. Die neu gewählte Vize-Präsidentin Dagmar Groß-Mauer übernahm den Schwerpunkt Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, den zuvor Vize-Präsident Michael Durst verantwortet hat, der nicht mehr zur Wahl angetreten war und aus dem Präsidium ausgeschieden ist.

Den Kernbereich der Verbandsarbeit verantwortet Präsident Herbert Dohrmann, der für die Grundsätze und Richtlinien der Positionierung des Verbandes verantwortlich ist, insbesondere

Mitgliederversammlung des DFV am 4. Oktober 2021: Kurzbericht aus den Ressorts



Im letzten Jahr mussten sich unsere Betriebe und Mitarbeiter unzähligen Corona-Verordnungen mit pausenlosen Änderungen stellen. Stark beschäftigt haben uns zudem die vielen Neuerungen zu den Verpackungen, angefangen beim Verbot bestimmter Einwegprodukte, über die Kennzeichnung von Verpackungen aus Kunststoff, bis hin zu den Registrierungspflichten bei der Zentralen Stelle Verpackungsregister. Auch die Listerien sind weiterhin großes Thema. Der Verband hat die Betriebe hierzu umfassend informiert und sowohl einen Leitfaden als auch einen viel beachteten Lehrfilm erstellt. Die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit wurden verschärft.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Wir haben die Kommunikation in den sozialen Medien deutlich verstärken können. Die Zahl der Presseanfragen ist immer noch hoch, die Unkenntnis über das Fleischerhandwerk bei den Journalisten steigt ebenfalls. Wichtig war uns in diesem Jahr die Nachwuchswerbung. Wir haben in unterschiedliche Projekte, insbesondere die Bewerbung des „Betriebefinders" investiert. Darüber hinaus haben wir angefangen, unsere gesamten Internetpräsenzen zusammenzufassen und in ein System zu integrieren. Im Bereich der Werbung haben wir erste Entwürfe für ein neues, auf zwei Jahre ausgelegtes Werbekonzept erstellt. Im Mittelpunkt sollen kleine Filme stehen.

Vizepräsident Michael Durst, Öffentlichkeitsarbeit



Die Corona-Pandemie hat uns auch beim DFV Änderungen gebracht. Wir haben in neue Systeme investieren müssen, damit bei allen Mitarbeitern ein leistungsfähiges Homeoffice aufgebaut werden konnte, wir hatten aber auch deutliche Einsparungen durch reduzierte Reise- und Veranstaltungskosten. Leider mussten wir aus finanziellen Gründen weiter Personal abbauen. Obwohl dies Kosten spart, stellen wir fest, dass es fast unmöglich ist, die Arbeit so auf die verbleibende Mannschaft umzulegen, dass wir als Mitglieder die gewohnte Leistung erhalten.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Unser Digitales Berichtsheft für die Auszubildenden ist fertig. Das erleichtert die Arbeit nicht nur für die jungen Leute, sondern auch für die Ausbilder. Unsere Nationalmannschaft ist jetzt fünf Jahre alt. Wir haben die Zeit, in der die jungen Leute coronabedingt nicht in die Öffentlichkeit konnten, genutzt, um die Rahmenbedingungen für die Öffentlichkeitsarbeit zu erneuern. Ein neues Logo, ein neues Outfit und neue Inhalte wurden erarbeitet und in die Mannschaft getragen. Erstmals konnten wir an den Euroskills teilnehmen. Die Neuordnung des Berufsbildes der Fleischerei-Fachverkäufer (-innen) beschäftigt uns weiterhin.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

Mitgliederversammlung des DFV am 4. Oktober 2021: Ausblick auf 2022



Die kommende Legislaturperiode wird durch Themen wie Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Tier- und Klimaschutz geprägt sein. Die Versorgung unserer Betriebe mit hochwertigem Fleisch ist nicht mehr sicher. Nach wie vor sind die Gebühren ungleich verteilt, nehmen die Schlachtstätten ebenso ab wie die Zahlen der Tierhalter. Die Anforderungen an die Tierhalter steigen, die rechtlichen Voraussetzungen für geforderte Änderungen fehlen jedoch. Neue Logos, wie das Tierschutzlabel sollen kommen und wir müssen sehen, wie wir hier unsere Betriebe unterstützen können. Die Afrikanische Schweinepest wird uns weiter begleiten und die Märkte beeinflussen.

Vizepräsident Konrad Ammon, Lebensmittelrecht



Der Zusammenhalt im Fleischerhandwerk muss erhöht werden und es gilt Außenstehenden zu zeigen, dass wir Handwerk und nicht Industrie sind. Hierzu ist zu dokumentieren, dass im Fleischerhandwerk Nachhaltigkeit gelebt wird und dass die Qualität der Produkte hochwertig ist. Gerade die jungen Menschen müssen hier verstärkt angesprochen werden. Das Bild unserer Berufe muss verbessert werden. Die Nationalmannschaft ist ein wichtiger Botschafter und muss auch in der Werbung verstärkt eingesetzt werden. Die f-Marke muss im Rahmen der neuen Kampagne gestärkt werden.

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Öffentlichkeitsarbeit



Die IFFA steht bevor und wir planen wieder eine ganze Reihe von Aktivitäten im In- und Ausland. Wir werden damit die Stellung dieser Messe, an der wir beteiligt sind, stärken. Für das nächste Jahr planen wir zudem Gespräche mit den Innungen und Landesverbänden, um dringend notwendige Reformen im Verband umsetzen zu können. Hierzu gehört auch eine neue Strukturierung, die dazu führt, dass der Verband mit weniger Personal seinen Aufgaben als Vertreter des Fleischerhandwerks der Politik, der Wissenschaft und der Öffentlichkeit gegenüber zielgenau nachkommen kann.

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



Wir müssen nicht nur die Berufsbilder im Rahmen der Neuordnung attraktiver machen, sondern uns in Zukunft auch um die Anwerbung von Quereinsteigern aus dem In- und Ausland kümmern. Es fehlen uns Mitarbeiter in allen Bereichen, jedoch besonders im Verkauf. Wenn die Beschränkungen durch die Corona-Krise beendet sind, freuen wir uns auf neue Auftritte der Nationalmannschaft vor Politik und Öffentlichkeit. Die Mannschaft wird sich intensiv auf die Skills vorbereiten und vielleicht schon zur IFFA einen Qualifikationswettbewerb durchführen.

Vizepräsidentin Nora Seitz, Berufsausbildung

für die Vertretung des Fleischerhandwerks gegenüber Ministerien, Behörden und Verbänden.

Neben dieser grundsätzlichen Zuweisung von Verantwortlichkeiten wurde auch neu festgelegt, wer den DFV in wichtigen Gremien und Organisationen vertritt. Auch bei dieser Aufgabenverteilung wurde auf eine größtmögliche Kontinuität der Interessenvertretung geachtet.

Künftig wird es bei der Gremienarbeit des DFV nach dem Willen des Präsidiums eine Mischung aus Präsenzveranstaltungen und Video-Konferenzen geben. Damit soll einerseits die enge und persönliche Zusammenarbeit gewährleistet werden, andererseits sollen die Einsparungseffekte (Zeit und Finanzen) genutzt werden, die die inzwischen etablierte Video-Technik bietet.

Breiten Raum nahmen in der konstituierenden Sitzung auch Themen ein, die einen Schwerpunkt der Arbeit des DFV in den nächsten Monaten bilden sollen. Vor allem die politische Interessenvertretung steht hier im Zentrum. Schon während der Koalitionsverhandlungen werden die Positionen, Vorschläge und Bedenken der fleischerhandwerklichen Organisation bei den Verhandlungsgruppen eingebracht. Ziel ist, die bestehenden Kontakte weiter zu vertiefen.

03.11.2021

DER GESAMTVORSTAND TAGTE VIER MAL

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 Gesamtvorstandes sind im Anhang des Jahrbuches aufgeführt. Das Stimmengewicht der LIV-Vertreter bestimmt sich nach der Mitgliederstärke des jeweiligen Landesinnungsverbandes. Die Geschäftsführer der LIVs nehmen in beratender Funktion an den Gesamtvorstandssitzungen teil.

Der Gesamtvorstand tagte im Geschäftsjahr insgesamt vier Mal. Die erste Tagung fand online im Januar statt. Themen waren die ersten Erfahrungen mit der neuen Bundesregierung sowie der Start der Werbekampagne des Fleischerhandwerks.

Die zweite Tagung fand als Präsenzveranstaltung im Rahmen der IFFA im Mai in Frankfurt statt. Themen waren die unbefriedigenden Reaktionen der neu gewählten Bundesregierung auf Gesprächsanfragen des DFV, die ersten Entwürfe einer verpflichtenden Haltungskennzeichnung sowie deren Bedeutung für das Fleischerhandwerk und die Vertretungen des Fleischerhandwerks in wichtigen Organisationen wie Zentralverband des Handwerks, Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch, Berufsgenossenschaft oder Lebensmittelbuchkommission.

Die dritte Tagung fand im Anschluss an das Treffen der Landesinnungsmeister im Juli in Bremen statt. Diskutiert wurden die aktuellen politischen Kontakte des DFV sowie Strategien für die zukünftige Positionierung des Bundesverbandes.

Die vierte Tagung, die im September abgehalten wurde, diente im Wesentlichen der inhaltlichen Vorbereitung des Verbandstages und der Mitgliederversammlung.



Sitzung des Gesamtvorstandes des DFV am 16. Mai 2022 auf der IFFA in Frankfurt



Obermeistertagung des DFV am 17. Mai 2022 auf der IFFA in Frankfurt

Ressortverteilung im Präsidium:

Präsident Herbert Dohrmann



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

Vizepräsident Eckhart Neun, Schatzmeister



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

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Schwerpunkt Öffentlichkeitsarbeit



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

Vizepräsidentin Nora Seitz, Schwerpunkt Berufsbildung

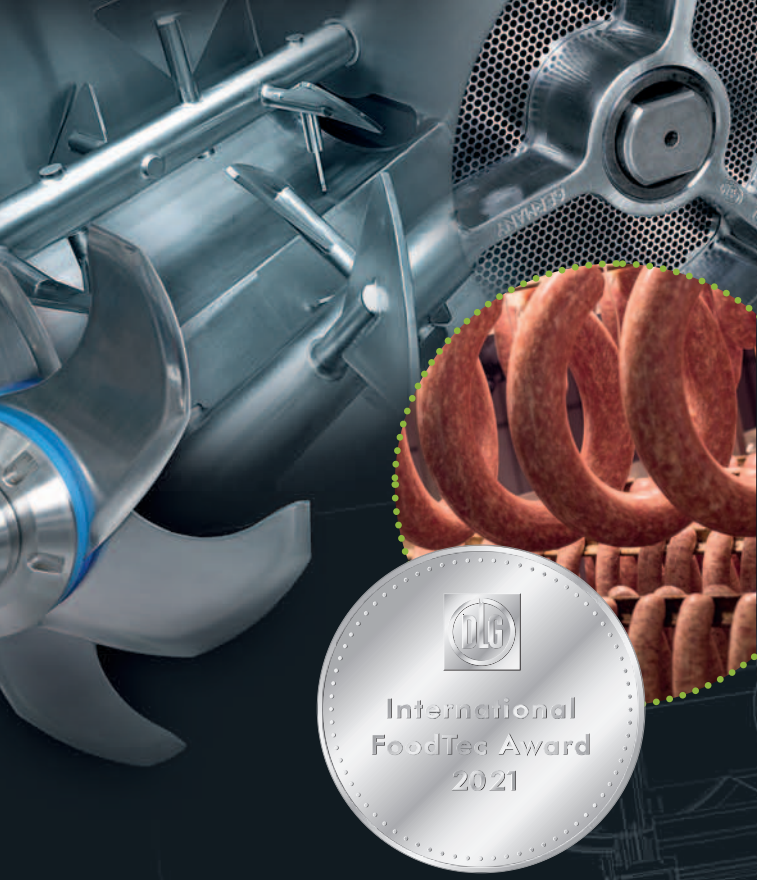


- Berufliche Aus-, Fort- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk
- Ausbildungsverordnungen
- Grundsatzfragen der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk
- Grundsatzfragen der Prüfung Verkaufsleiter/in im Fleischerhandwerk
- Grundsatzfragen der Prüfung Verkaufsleiter/in im Fleischerhandwerk
- Fachliche Aspekte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

Vizepräsident Konrad Ammon, Schwerpunkt Lebensmittelrecht



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



GENUSS-
FAKTOR
GARANTIERT

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

Kutter, Wölfe, Mischer
für Handwerk und Industrie.

kgwetter.de/hygieneplus

K+G WETTER

www.kgwetter.de

DFV-OBERMEISTERTAGUNGEN 2022

Aufgrund der vielen Herausforderungen, die zu Beginn des Jahres 2022 auf das Fleischerhandwerk zukamen, wurde die übliche Obermeistertagung, die im Februar stattfand, um eine weitere Tagung im Mai ergänzt. Musste die Sitzung im Februar coronabedingt als online-Veranstaltung durchgeführt werden, so konnte die Tagung im Mai erstmals nach zwei Jahren wieder als Präsenz-Veranstaltung angeboten werden.

Aktuelle Vorhaben der neuen Bundesregierung, insbesondere die verpflichtende Haltungskennzeichnung, der Startschuss zur zweijährigen Werbekampagne des Fleischerhandwerks und die bevorstehende IFFA waren die Hauptthemen der 17. Obermeister-Tagung des Deutschen Fleischerverbandes im Februar.

Daneben nahm die angespannte Situation auf den Fleischmärkten, vorgetragen von Frau Mechthild Cloppenburg von der Agrarmarktinformations-Gesellschaft (AMI), breiten Platz ein im Austausch mit den Obermeisterinnen und Obermeistern.

Im Rahmen der Obermeistertagung im Mai standen neben den politischen Aktivitäten die Entwicklung der Rohstoff- und Verbraucherpreise bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, neue Angebote auf der App des DFV, das digitale Berichtsheft sowie die zweite Stufe der Werbekampagne auf der Tagesordnung.

25.02.2022
26.02.2022
17.05.2022



Aus dem Studio: Präsident Herbert Dohrmann moderiert die Online-Obermeistertagung des DFV am 21. Februar 2022

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


Ammon

„Faire Rahmenbedingungen für das Fleischerhandwerk und dessen Partner“

Vizepräsident Konrad Ammon

Die regionale Nutztierhaltung ist einer der Grundpfeiler für die Ausübung des Fleischerhandwerks in Deutschland. Allerdings gehen die Tierbestände in Deutschland kontinuierlich zurück. Das mag viele verschiedene Gründe haben. Fakt ist, dass der Tierbestand in Deutschland so niedrig ist wie schon sehr lange nicht mehr. Der Rückgang kann auch für die Versorgung des Fleischerhandwerks mit hochwertigem Fleisch eine große Rolle spielen.

Die Umsetzung der unter anderem von der Borchert-Kommission geforderten Umgestaltung der Nutztierhaltung ist womöglich genauso ein Grund für den Rückgang des Tierbestandes wie die von Bundesminister Özdemir angekündigte Haltungsstufenkennzeichnung. Gerade die kleinen Tierhalter und die Nebenerwerbslandwirte sehen sich einem größer werdenden Druck und damit verbunden einer großen Unsicherheit ausgesetzt. Es wird mehr Tierwohl gefordert, ohne das nur ansatzweise sicher ist, wie das ganze finanziert werden soll. Und selbst wenn die Finanzierung gesichert ist, stehen oftmals vor Ort baurechtliche Bedenken entgegen.

Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher tragen eine Mitverantwortung. Zwar bestätigen diese in Umfragen einerseits, dass sie bereit wären, für höhere Qualitäten und mehr Tierschutz auch mehr Geld bezahlen zu wollen. Andererseits gibt es Umfragen, in denen entweder andere oder die gleichen Verbraucherinnen und Verbraucher angeben, dass sie aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie und des Überfalls Russlands auf die Ukraine und der dadurch allgemein steigenden Preise zukünftig weniger Geld für Lebensmittel ausgeben wollen. Womöglich führt die hohe Inflation auch dazu, dass sich manche Verbraucher Fleisch und Wurst aus dem Fachgeschäft nicht mehr leisten können.

Es steht zu befürchten, dass eine rein deutsche Lösung einer Haltungsstufenkennzeichnung kein mehr an Tierwohl bringt, sondern eher als Katalysator des Strukturwandels in der Landwirtschaft dient. Damit geht man seitens der Politik sogar offen um. Man wird nicht müde zu erwähnen, dass die Tierbestände in Deutschland weiter sinken müssen. Dass jedoch zuerst die kleinen Tierhalter die Segel streichen, die an sich noch am ehesten in das ideologische Konzept der Bundesregierung passen, wird entweder nicht erkannt oder ignoriert. Die Tierhaltung würde dann fern von der deutschen Insellösung in anderen Mitgliedstaaten stattfinden. Damit gingen wichtige Partner des Fleischerhandwerks und weitere ländliche Strukturen verloren. Eine weitere Konzentration und Industrialisierung wären die Folge.

Es ist Aufgabe der Politik, faire Rahmenbedingungen für Unternehmer zu schaffen. Das gilt auch für das Fleischerhandwerk und die Partner in der Landwirtschaft.

DER FACHBEIRAT LEBENSMITTELRECHT

Auch in diesem Jahr hat der Fachbeirat Lebensmittelrecht unter der Leitung von DFV-Vizepräsident Konrad Ammon über wesentliche lebensmittelrechtliche Fragestellungen beraten. Anlässlich der IFFA hat sich der Fachbeirat erneut mit der Elektrobetäubung bei der handwerklichen Schlachtung und insbesondere den geltenden gesetzlichen Grundlagen auseinandergesetzt. Der Fachbeirat hat sich zur Unterstützung Frau Lena Hartmann eingeladen, die die Effektivität der elektrischen Betäubung von Mastschweinen wissenschaftlich untersucht und hierzu eine Dissertation angefertigt hat. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass verschiedene Betäubungsprogramme und unterschiedliche Ansatzstellen, aber auch weitere Einflussfaktoren wie beispielsweise die Genetik Einfluss auf die Betäubungseffektivität haben können. Vor allem aber stellte sich heraus, dass eine Betäubungsdauer von lediglich einer Sekunde mitunter effektiver ist als die gesetzlich geforderten vier Sekunden. Auch wenn die Untersuchungsergebnisse nicht bedingungslos auf kleine Handwerksbetriebe übertragbar sind, so zeigen sie auf, dass die ohne wissenschaftliche Grundlage formulierten nationalen Vorgaben zur Elektrobetäubung auch aus Tierschutzerwägungen einer wissenschaftlichen Untersuchung unterzogen werden müssen.

AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST BREITET SICH WEITER NACH WESTEN AUS

Trotz zahlreicher staatlicher und teils auch grenzüberschreitender Maßnahmen konnte die Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest Richtung Westen nicht eingedämmt werden. In ganz Deutschland wurden seit Beginn des Ausbruchs im September 2020 nahezu 4200 Fälle festgestellt. Die überwiegende Anzahl der Funde liegt in den östlichen Bundesländern in der Nähe zur Grenze zu Polen. Hier sind mittlerweile alle Bundesländer entlang der Grenze betroffen. Die getroffenen behördlichen Maßnahmen hatten dabei auch Auswirkungen auf die dort ansässigen Handwerksbetriebe.

Beunruhigend sind jedoch insbesondere die Funde, die nicht in der Nähe zur deutsch-polnischen Grenze liegen. Zum einen wird deutlich, dass beispielsweise Autobahnen die Verbreitung in der Wildschweinpopulation nicht aufhalten können. Zum anderen waren nun auch in Deutschland Hausschweinbestände in großer Entfernung zum Seuchengeschehen in Osteuropa betroffen. Im Mai 2022 wurde die Afrikanische Schweinepest in einem kleineren Haltungsbetrieb mit Freilandhaltung in Baden-Württemberg festgestellt. Anfang Juli wurde die Afrikanische Schweinepest nicht nur in einem Hausschweinbestand mit Mastschweinen in Brandenburg, sondern auch in einem Betrieb mit 280 Sauen und 1500 Ferkeln in Niedersachsen bestätigt. Damit ist die Afrikanische Schweinepest in einer der schweinereichsten Regionen Deutschlands angekommen. Alle Schweine der betroffenen Betriebe wurden tierschutzgerecht getötet. Bei den Funden in Hausschweinbeständen sind die Eintragungsquellen nicht immer eindeutig zu ermitteln, so dass auch menschliches Fehlverhalten nicht ausgeschlossen werden kann. Die Nachweise in den Hausschweinbeständen können sich negativ auf den ohnehin schon angespannten Rohstoffmarkt auswirken.



Der Fachbeirat Lebensmittelrecht tagt unter Leitung von Vizepräsident Konrad Ammon

Die Partnerschaft von Bauern und Metzgern hat Tradition. An diese knüpft die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) an. „Direkt vom Bauern“ ist ihr Markenzeichen: Zucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung im Erzeugerschlachthof sind in bäuerlicher Hand. Die starke Gemeinschaft aus Hohenlohe beliefert ohne Zwischenhandel Fachmetzgereien sowie Feinkostläden und die gehobene Gastronomie in ganz Deutschland.



STARKE PARTNER: BAUERN & METZGER

Die Salami- und Rohschinkenspezialitäten aus Hohenlohe reifen über Monate im Unesco-Biosphärenreservat der Hohen Rhön. Das „Land der offenen Fernen“, wie die Kulturlandschaft bezeichnet wird, garantiert auf rund 800 Metern Höhe über NN reinstes Naturklima mit hervorragender Luftqualität. In handwerklicher Tradition werden die Schinken in der BESH-Schinkenmanufaktur Frankenheim mit eigenen Naturgewürzen von Ecoland Herbs & Spices eingerieben und dann über heimischem Buchenholz geräuchert. Feinste Rohwürste und Schinken der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bereichern das Angebot jeder Fachmetzgerei.



ECOLAND · Bioland · demeter · Ohne Gentechnik

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Werner Vogelmann, Key Account Manager | werner.vogelmann@besh.de | (0791) 9 32 90-42
Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen | www.besh.de



Der DFV steht betroffenen Unternehmen beratend zur Seite. Zur Vorbereitung auf eventuelle Ausbrüche hat der DFV zudem ein Merkblatt bereitgestellt, das insbesondere eine Checkliste enthält, welche Daten zur Einschätzung des jeweiligen betrieblichen Risikos erforderlich sind. Das Vorhalten der entsprechenden Daten soll im Fall der Fälle eine erleichterte und zügige Kommunikation mit den Behörden vor Ort ermöglichen.

21.12.2021

LISTERIEN UND RÜCKVERFOLGBARKEIT IM FOKUS DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Als Konsequenz der Listerienfunde in Hessen und der damit zusammenhängenden behördlichen Versäumnisse wurden die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit bereits 2021 im nationalen Recht verschärft. Ab September 2022 müssen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit in elektronischer Form so vorgehalten werden, dass sie spätestens 24 Stunden nach Aufforderung an die zuständige Lebensmittelüberwachung weitergeleitet werden können. Ab Ende 2022 hat die Übersendung in einem gängigen maschinenlesbaren Format zu erfolgen. Aus Sicht des DFV ist diese nationale Verschärfung nicht mit dem Europarecht zu vereinbaren.

Bereits vor Geltung dieser Verschärfung legte die Lebensmittelüberwachung besonderes Augenmerk auf die betriebliche Dokumentation. Neben der allgemeinen Hygiene wurden insbesondere die Dokumentation der Eigenkontrollen und die der Rückverfolgbarkeit überprüft. Hierbei kam es mitunter zu unverhältnismäßigen Beanstandungen und Auflagen. Der DFV konnte vermittelnd eingreifen und die betroffenen Unternehmen unterstützen.

19.04.2022

SCHLACHTUNG IM HERKUNFTSBETRIEB

Im letzten Jahr wurde durch Einführung des Kapitel VIa im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Möglichkeit zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb erweitert. Bis zu drei Hausrinder (ausgenommen Bisons), sechs Hausschweine oder drei als Haustiere gehaltene Einhufer können nun beim selben

Schlachtvorgang im Haltungsbetrieb nach Genehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet werden. Es blieben jedoch zuletzt zahlreiche Fragen zur konkreten Umsetzung der neuen Vorgaben offen.

Einige Bundesländer und die Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) haben inzwischen erste Auslegungshinweise vorgelegt, die einen Teil der offenen Fragen beantworten. Auf Grundlage dieser Dokumente hat der DFV wichtige Informationen im Zusammenhang mit der Schlachtung im Herkunftsbetrieb gesammelt und in einem Merkblatt zusammengefasst. Durch regelmäßige Anpassungen sollen zukünftige Erfahrungen in der praktischen Umsetzung der neuen Rechtslage, sowie weitere Hinweise offizieller Stellen ergänzt werden.

27.01.2022

STAATLICHE TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG

Bereits in der vergangenen Legislaturperiode hat die Borchert-Kommission Vorschläge zum Umbau der Nutztierhaltung in Deutschland erarbeitet. Und auch wenn die ehemalige Bundesministerin Julia Klöckner bereits ein staatliches Tierwohllabel vorgestellt hat, konnte es in der damaligen Regierung doch keine Mehrheit finden. Mit Arbeitsbeginn der neuen Ampel-Koalition hat die Thematik nun noch einmal Fahrt aufgenommen. Bereits im Koalitionsvertrag ist die Einführung einer verbindlichen staatlichen Haltungskennzeichnung im Jahr 2022 vorgesehen.

Bundesminister Cem Özdemir hatte hierzu bereits im März dieses Jahres ausgewählten Verbänden und Wirtschaftsvertretern erste Vorschläge vorgestellt. Auch der DFV war durch Präsident Herbert Dohrmann bei diesem Austausch vertreten. Der skizzierte Entwurf stieß jedoch vielerorts auf Kritik und zahlreiche Fragen, insbesondere zur Kennzeichnung in der Praxis, zu der Kontrolle und der Übernahme der anfallenden Kosten, blieben unbeantwortet.

Unsere Kernkompetenzen:
- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden und Gewürzsaucen
- Convenience und technologische Wertstoffe
- Food Service
- Seminare und Anwendungs-Ideen

HAGESÜD, TASTEMAKERS SINCE 1881



HAGESÜD
Member of SOLINA Group

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

Ungebrochene Dynamik des Verpackungsrechts



Der Klima- und Umweltschutz ist in aller Munde. Junge Menschen fordern wohl zurecht ein Umdenken von Politik und Gesellschaft ein, auch wenn die gewählten Mittel, mit denen der Forderung Nachdruck verliehen werden soll, nicht immer zielführend erscheinen. Auch die zunehmenden Wetterphänomene, als Beispiel sei hier das Hochwasser im Ahrtal mit seinen verheerenden Auswirkungen genannt, lassen den Klimawandel spür- und sichtbar werden. Es ist nicht nur Aufgabe eines jeden Einzelnen, seinen Beitrag zu leisten, auch die Politik muss durch die Gesetzgebung entsprechende Rahmenbedingungen schaffen. Das Spektrum hierfür ist weit gefächert und die Aufgabe ist sicher anspruchsvoll. Ich will mich auf ein Gebiet beschränken: Verpackungen.

Das Verpackungsrecht ist seit jeher kompliziert. Es setzt sich zusammen aus verschiedensten Vorschriften, die von höchster europäischer Ebene bis auf die unterste Stufe in den Gemeinden vor Ort ineinandergreifen. Gleichzeitig ist das Verpackungsrecht ausgesprochen dynamisch, Änderungen gab es reichlich. Doch auch unter diesen Umständen ist der Umfang der Änderungen in der jüngsten Vergangenheit mehr als beachtlich.

Für das Fleischerhandwerk von besonderer Bedeutung sind dabei die letzten Änderungen des nationalen Verpackungsgesetzes. Dies betrifft insbesondere die Schaffung und die damit verbundene Verpflichtung zur Registrierung im Verpackungsregister LUCID. Nachdem um die Definition der Serviceverpackung lange diskutiert wurde, sind die damit verbundenen Erleichterungen bei der Umsetzung der Vorgaben schließlich gekürzt worden. Inwieweit dies bei der Vermeidung unnötigen Verpackungsmaterials, einem größeren Umfang der Lizensierung oder einer höheren Recyclingquote dienen soll, vermag nicht unmittelbar einzuleuchten. Dies gilt umso mehr, wenn man berücksichtigt, dass die größten Mengen Verpackungsmaterial von einigen wenigen Großunternehmen verursacht werden, die neuen bürokratischen Hürden aber ausschließlich bei kleinen und mittleren Unternehmen entstehen.

Die Registrierungspflicht hat vor dem Hintergrund des generellen Personalmangels, der durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie mancherorts nach wie vor verstärkt wird, bei einigen Fleischern zu spürbarem Frust geführt. Viele Beratungsgespräche wurden geführt, an denen am Ende stets die Frage nach dem Sinn folgte. Eine Frage, die nur schwer und kaum zufriedenstellend zu beantworten ist. Anstelle von Bürokratieabbau wird Bürokratie aufgebaut, deren Nutzen nicht ersichtlich ist. Die Zeit, die für das Studium der Begriffe, das Sammeln der notwendigen Daten und den Registrierungsvorgang selbst aufgewandt werden musste, hätte auch für die bedarfsgerechte Herstellung und die Abgabe hochwertiger, frischer und aus regionalen Zutaten hergestellter Lebensmittel besser eingesetzt werden können.

Vermutlich wird es nicht bei den jetzigen Änderungen des Verpackungsrechtes bleiben. Die nächste Stufe ist schon bekannt, nämlich die Mehrwegpflicht im Take-Away-Bereich ab 2023. Die übernächste Eskalationsstufe kommt ebenso sicher .

Thomas Trettwer, Justiziar

In einer Pressekonferenz im Juni hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) schließlich ein Eckpunktepapier zur verpflichtenden Kennzeichnung der Haltungsstufen vorgestellt. Dieses umfasst insgesamt fünf Stufen von der niedrigsten Stufe „Stall“ über die Stufen „Stall Plus“, „Frischluftstall“, „Auslauf/Freiland“ bis hin zu „Bio“. Die Stufen unterscheiden sich jeweils im Platzangebot und dem Zugang zu Frischluft. Die Kennzeichnung soll vorerst nur frisches Schweinefleisch aus Deutschland umfassen.

Die Stufen beziehen sich dabei nur auf die Haltungsbedingungen bei der Mast. Neben verpackter Ware soll ausdrücklich auch lose Ware in Bedientheken von Fleischereien gekennzeichnet werden. Eine Ausweitung auf verarbeitete Ware, andere Tierarten und die Gastronomie sei geplant.

Die Einführung der Kennzeichnung soll im Jahr 2023 erfolgen. Wesentliche Fragen zur Finanzierung eines entsprechenden Umbaus der Tierhaltung bleiben jedoch weiterhin ungeklärt.

Der DFV hat bereits vor Bekanntwerden der Pläne des BMEL eine Übersicht zu den bereits am Markt vorhandenen Tierwohlprogrammen erstellt, um den Betrieben des Fleischerhandwerks einen Überblick über die aktuelle Lage zu ermöglichen und den Zugang zu bestehenden Labeln zu erleichtern.

Unabhängig davon arbeitet der DFV bei der Beantwortung noch bestehender Fragen zur staatlichen Haltungskennzeichnung mit und hat unter anderem bereits Vorschläge für die möglichst unkomplizierte und kostengünstige Umsetzung der Kennzeichnung in der Theke in den politischen Entscheidungsprozess eingebracht.

18.03.2022
30.03.2022
07.06.2022

NUTRI-SCORE: DFV FORDERT ANPASSUNG

Seit Ende des Jahres 2020 ist die Nutzung des Nutri-Scores in Deutschland freiwillig möglich. Mithilfe der erweiterten Nährwertkennzeichnung sollen Verbraucher auf einen Blick die Nährwerte von Lebensmitteln einer Produktkategorie vergleichen können, um einen gesundheitsbewussteren Einkauf zu ermöglichen. Nicht zuletzt vor dem Hintergrund des Green Deal und der zugehörigen „Vom Hof auf den Tisch"-Strategie wird immer wieder über eine Ausweitung des Nutri-Scores auf europäischer Ebene diskutiert.

Doch der zugrundeliegende Algorithmus führt insbesondere bei der Bewertung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu einer unfairen Bewertung, sodass aus Sicht des DFV eine Änderung notwendig ist.

Die Mitgliedstaaten, die den Nutri-Score nutzen, haben ein wissenschaftliches Gremium geschaffen, das mögliche Änderungen des Algorithmus bewerten soll. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat diesbezüglich die Möglichkeit eingeräumt, Vorschläge zu Weiterentwicklungen des Algorithmus zu übermitteln, die von den Experten des wissenschaftlichen Gremiums überprüft werden.

Der DFV hat diese Möglichkeit genutzt und in einer entsprechenden Stellungnahme gefordert, dass der Proteingehalt bei Lebensmitteln aus Fleisch entsprechend dem Proteingehalt



bei Käse anzurechnen sein muss. Fleisch liefert im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung wichtige Mikronährstoffe und Vitamine, so dass eine Differenzierung nicht sachgerecht ist. Außerdem ist bei der Berechnung des Nutri-Scores die Referenzmenge zu beachten.

16.09.2021

VERÖFFENTLICHUNG VON KONTROLLERGEBNISSEN BLEIBT AKTUELLES THEMA

Die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen bleibt nach wie vor ein Thema im Fleischerhandwerk. Dies zeigen auch die zahlreichen Anfragen von betroffenen Unternehmen zum Portal „Topf Secret“ und „Mission Fleisch“. Auch üben die Verbraucherschutzministerkonferenz und die Bundesländer Druck auf den Bundesgesetzgeber auf, eine einheitliche Lösung zur Veröffentlichung aller Kontrollergebnisse zu schaffen. Der DFV hat bei entsprechenden Initiativen der Bundesländer, wie beispielsweise in Berlin, Nordrhein-Westfalen oder in Schleswig-Holstein, die in der Praxis bestand haben, stets darauf hingewiesen, dass die Regelungen das Fleischerhandwerk unverhältnismäßig belasten. Es ist jedoch davon auszugehen, dass sich die Bundesregierung nicht zuletzt vor dem Hintergrund des Drucks von den Ländern und verschiedener Verbraucherschutzorganisationen mit der Veröffentlichung sämtlicher Kontrollergebnisse weiter beschäftigen wird. Der DFV wird die Belange des Fleischerhandwerks auch in zukünftige Diskussionen einbringen.

REDUKTION VON NITRAT UND NITRIT IN PÖKELFLEISCHERZEUGNISSEN

Auf europäischer Ebene wird über eine Absenkung der Höchstgehalte von Nitrit und Nitrat im Zusammenhang mit den Zusatzstoffen E 249 bis E 252 (Kaliumnitrit, Natriumnitrit, Natriumnitrat und Kaliumnitrat) diskutiert. Der DFV hat in enger Abstimmung mit dem Max Rubner-Institut und dem



Gemeinsam werden wir die Welt durch Geschmack und Qualität begeistern!

Die MOGUNTIA FOOD GROUP ist seit 1903 Ihr professioneller Partner für Ihre Lebensmittel. Perfekter Geschmack & die passende Technologie für das gesamte Sortiment garantieren zufriedene Konsumenten.

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

+49 6131 58360 moguntia@moguntia.com www.moguntia.com

Damoklesschwert Afrikanische Schweinepest



Auch wenn der Mensch im Allgemeinen nur indirekt von der Afrikanischen Schweinepest (ASP) betroffen ist und selbst nicht erkrankt, sind die Folgen dieser Tierseuche oft schwerwiegend. Neben der fast ausnahmslos tödlich endenden schweren Erkrankung betroffener Schweine sind die wirtschaftlichen Auswirkungen eines Krankheitsausbruchs bei Wild- und Hausschweinen für betroffene Unternehmen des Fleischerhandwerks mitunter verheerend.

Die Verbreitung der Afrikanischen Schweinepest nimmt immer weiter zu. In Europa und in Deutschland. Immer wieder müssen die aufgrund infiziert aufgefundener Wildschweine festgelegten Restriktionszonen Richtung Westen erweitert werden. Inzwischen sind in Deutschland mit Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Sachsen alle drei Bundesländer entlang der polnischen Grenze von der ASP bei Wildschweinen betroffen. Die getroffenen Maßnahmen, inklusive der aufgestellten Zäune, konnten eine weitere Ausbreitung bislang nicht stoppen.

Doch neben dem Voranschreiten der Ausbreitung über Wildschweine, zeigen die letzten ASP-Fälle bei Hausschweinen in Baden-Württemberg und Niedersachsen, dass die Seuche nicht nur in Ostdeutschland allgegenwärtig ist. Hierbei darf der Faktor Mensch und die damit verbundenen Vektoren keinesfalls unterschätzt werden. Das gilt sowohl für Betriebe der Landwirtschaft und Verarbeitung als auch für die Überwachung. Schien diese doch zuletzt etwas überrumpelt vom Sprung der Tierseuche von Ostdeutschland nach Baden-Württemberg.

Die ASP ist lediglich ein weggeworfenes Wurstbrot entfernt. Dass dies auch für die schweinereichen Regionen in Niedersachsen gilt, mussten wir alle nun leider schmerzlich erfahren. Und eines steht nach derzeitigem Stand fest: wir können diese Krankheit nicht vollständig ausmerzen. Aber wir können vorbereitet sein, um im Fall der Fälle die Auswirkungen so gut wie möglich im Rahmen zu halten.

Der DFV stellt hierfür ein Merkblatt mit entsprechender Checkliste zur Verfügung. In Zusammenarbeit mit Landwirten und Zulieferern kann, soweit möglich, eine ASP-Status-Untersuchung der Betriebe angeschoben werden. Zudem empfiehlt sich der Austausch mit der Behörde bereits vor einem Ausbruch im eigenen Landkreis, um betriebsindividuelle Lösungsansätze vorzubereiten. Hierbei kann auch direkt mal der Sachstand auf Seiten der Überwachung geprüft werden. Und auch wenn sich die Seuche damit nicht stoppen lässt, so sind Sie doch für den Ernstfall besser gewappnet und die Zeit bis zum Erlass belastbarer behördlicher Entscheidungen kann womöglich verkürzt werden.

Dr. Farina Mieloch, Veterinärin

Lebensmittelverband Deutschland auf die weitreichenden Auswirkungen einer Absenkung der Höchstgehalte auf die große Vielfalt fleischerhandwerklicher Lebensmittel hingewiesen und die Beibehaltung der bisherigen Werte gefordert. Neben dem DFV haben auch weitere Mitgliedsverbände des Internationalen Metzgermeister-Verbandes entsprechend reagiert. Eine Anpassung der Höchstgehalte von Nitrat und Nitrit ist aus technologischen und mikrobiologischen Gründen im Hinblick auf die Produktsicherheit nicht ohne weiteres möglich. Zudem ist nicht ersichtlich, weshalb die Eingangswerte herabgesetzt werden sollen, wenn allein die Werte im fertigen Produkt für die Aufnahme beim Verbraucher entscheidend sind. Unabhängig davon sind die Hauptaufnahmequellen nicht Pökelfleischerzeugnisse, sondern vor allem Wasser und Gemüse.

LEITSÄTZE FÜR VEGANE UND VEGETARISCHE ERSATZPRODUKTE

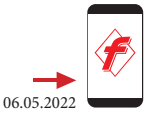
Nach langen Diskussionen wurden im Jahr 2018 die Leitsätze für vegetarische und vegane Ersatzprodukte von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) veröffentlicht. Ersatzprodukte können sich nach den Leitsätzen an die Originalbezeichnung anlehnen, wenn eine Ähnlichkeit mit dem Original gegeben ist. Die Ersatzzutat ist zu nennen und einige unübliche Bezeichnungen dürfen nicht verwendet werden.

Doch bereits kurze Zeit nach Veröffentlichung dieses Kompromisses zeigte sich, dass die Hersteller entsprechender Ersatzprodukte die Leitsätze als zu prägend ansahen. Es wurde daher ein Änderungsantrag eingebracht, der eine deutliche Herabsetzung der Anforderungen an die Ähnlichkeit vorsah, so dass allein eine visuelle Vergleichbarkeit mit dem Original ausreichen sollte.

Der DFV hat in enger Abstimmung mit dem Deutschen Bauernverband e. V. mehrere Stellungnahmen gegen eine Öffnung der Leitsätze abgegeben. Außerdem war der DFV mit mehreren Experten in der betreffenden Sitzung der DLMBK vertreten, welche die wesentlichen Argumente gegen eine unverhältnismäßige Absenkung der Anforderungen an die Verwendung von Originalbezeichnungen vorbrachten. Die vom zuständigen Fachausschuss erstellte Leitsatzempfehlung fand sodann nicht die erforderliche Mehrheit im Plenum der DLMBK. Damit behalten die Leitsätze in der Form von 2018 weiterhin ihre Gültigkeit.

ÄNDERUNGEN DER PREISANGABENVERORDNUNG

Die Preisangabenverordnung wurde dahingehend geändert, dass bei verpackter Ware beim Grundpreis zukünftig 1 Kilogramm beziehungsweise 1 Liter als Bezugsgröße zu verwenden ist. Bei der losen Ware kann auch weiterhin entsprechend der allgemeinen Verkehrsauffassung der Grundpreis über die Mengeneinheit 100 Gramm beziehungsweise 100 Milliliter ausgezeichnet werden. Als zusätzliche Preisangabenpflicht ist nun außerdem bei jeder Bekanntgabe einer Preisermäßigung der niedrigste Gesamt- beziehungsweise Grundpreis anzugeben, der innerhalb der letzten 30 Tage vor der Preisermäßigung für die Ware verlangt wurde. Die neue Pflicht soll es Verbrauchern ermöglichen Preisermäßigungen besser einzuschätzen und verhindern, dass Unternehmer Ausgangspreise angeben, die sie zuvor so nicht verlangt haben, oder Preise kurzfristig vor Angeboten angehoben werden. Der DFV hat die Mitgliedsunternehmen über die Änderungen informiert und über individuelle Detailfragen beraten.


06.05.2022

NEUE REGELUNGEN BEI VERPACKUNGEN

Seit dem 1. Januar 2022 gelten erweiterte Informations- und Nachweispflichten für nicht-systembeteiligungspflichtige Verpackungen. Der DFV klärte darüber auf, dass ab dem genannten Datum über die kostenlose Rückgabemöglichkeit informiert werden muss. Außerdem ist ein Nachweis über die Rücknahme und die Erfüllung der Verwertungsanforderungen zu führen. Daneben wurde die Pfandpflicht für Einweggetränkeverpackungen erweitert und Einwegkunststofftragetaschen mit einer Wandstärke von 15 bis 50 Mikrometern verboten. Damit dürfen nur noch sogenannte „Hemdchenbeutel“ mit weniger als 15 Mikrometern Wandstärke in den Umlauf gebracht werden.


17.12.2021

REGISTRIERUNG IM VERPACKUNGSREGISTER LUCID

Durch eine Änderung des Verpackungsgesetzes wurden die Registrierungspflichten im Verpackungsregister LUCID bei der zentralen Stelle Verpackungsregister erweitert. Während Unternehmen, die ausschließlich bereits beteiligte Serviceverpackungen verwenden, bisher nicht selbst registrierungspflichtig waren, müssen sich seit 1. Juli 2022 alle Unternehmen registrieren, die mit Ware befüllte Verpackungen in Verkehr bringen. Dies umfasst nun also auch diejenigen, die ausschließlich bereits beteiligte Serviceverpackungen verwenden. Wie bisher können Serviceverpackungen vorlizensiert bezogen werden, so dass kein gesonderter Vertrag mit einem Dualen System erforderlich ist. Sollten nicht ausschließlich systembeteiligte Serviceverpackungen verwendet werden, ist ein solcher Vertrag allerdings notwendig.

Der DFV lehnte diese erweitere Registrierungspflicht als nicht notwendigen bürokratischen Aufwand in enger Abstimmung mit dem Zentralverband des Deutschen Handwerks in einer Stellungnahme im Gesetzgebungsverfahren ab. Der DFV hat sodann die grundlegenden Informationen zu den neuen Registrierungspflichten und die zur Registrierung erforderlichen Schritte in einem Wegweiser zusammengefasst, um den Unternehmen des Fleischerhandwerks die Umsetzung der neuen Pflichten zu erleichtern.


03.06.2022

alle weiteren Infos auf
www.perga.com

Nachhaltige Folien und allfolin®-Verpackungen für alle Anforderungen



Die weiße Linie – Funktional und 100% recycelbar

Klassische und lange bewährte PE-Produkte von Perga, 100% recycelbar und hochqualitativ

Die Öko-Linie – Nachhaltig und umweltbewusst

Verpackungen in brauner Öko-Optik. Zu 100% recycelbar und wie all unsere Produkte Made in Germany

Die Premium-Linie – Edel, schick und hochwertig

Unsere Verpackung für moderne Feinschmecker – in edlem anthrazit gehalten und dennoch nachhaltig

Einfach besser als Papier

Fettdicht und wasserfest

Perga GmbH
Tiefenweg 25
D-74731 Walldürn-Altheim
T +49 (0) 62 85-82-0
F +49 (0) 62 85-82-222
E-Mail
info@perga.com

INFORMATION ÜBER ARBEITSRECHTLICHE FRAGESTELLUNGEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER CORONA-PANDEMIE

Der DFV hat die Unternehmen des Fleischerhandwerks über wesentliche Neuerungen im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie informiert. So wurde über die Überarbeitungen der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung informiert, aus der sich unter anderem Pflichten der Arbeitgeber zur Kontaktreduktion, zum Tragen von medizinischen Gesichtsmasken und zum Angebot von Testmöglichkeiten ergaben. In diesem Zusammenhang hat sich der DFV für ein Fragerecht nach dem Impf- und Genesungsstatus der Beschäftigten ausgesprochen, da ein solches eine realistischere Gefährdungsbeurteilung und damit ein effektives Hygienekonzept ermöglicht.

Auch Änderungen des Infektionsschutzgesetzes hatten arbeitsrechtliche Auswirkungen. Beschäftigte, die sich mit dem Corona-Virus ansteckten, aber nicht geimpft sind, haben nach einer Gesetzesänderung keinen Anspruch auf eine Entschädigung nach dem Infektionsschutzgesetz. Arbeitgeber müssen für die Entschädigung zunächst in Vorleistung treten und können sodann eine Erstattung beantragen. Zeitweise durften Beschäftigte den Arbeitsplatz nur mit dem Nachweis einer Impfung, einer Genesung oder einem negativem Testergebnis betreten, wobei die Kontrolle durch den Arbeitgeber zu dokumentieren war.

Wie in den vergangenen Jahren informierte der DFV auch über die landesrechtlichen Regelungen im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie. Auch stellte der DFV Hilfsmittel zur Umsetzung der Hygienevorgaben zur Verfügung, beispielsweise Poster und Hinweisplakate für die Ladentüre.

→ 17.09.2021
04.11.2021
19.11.2021
23.11.2021

06.12.2021
14.01.2022
21.03.2022
31.03.2022

ABWEHR VON EINGRIFFEN IN DIE TARIFHOHEIT DES FLEISCHERHANDWERKS

Die Landesverbände der Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten haben einen Tarifvertrag zur Regelung der Mindestbedingungen für Arbeitnehmer in der Fleischwirtschaft abgeschlossen. Der Tarifvertrag legt insbesondere einen Mindestlohn für die Branche fest. Nicht erfasst werden sollen Betriebsstätten, die nach § 2 Abs. 2 des Gesetzes zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft (GSA Fleisch) zum Fleischerhandwerk gehören. Die Tarifparteien strebten sodann den Erlass einer Verordnung an, nach der die Regelungen des Tarifvertrags auf alle in seinen Geltungsbereich fallenden und nicht an ihn gebundenen Arbeitgeber und Arbeitnehmer Anwendung finden sollen.

Der DFV hat in einer Stellungnahme an das Bundesministerium für Arbeit und Soziales erfolgreich dargelegt, dass die Anwendung der Abgrenzungsregel aus dem GSA Fleisch auf andere Sachverhalte weder geboten noch sachgerecht ist und dass der Erlass einer entsprechenden Verordnung einen nicht hinnehmbaren Eingriff in die Tarifautonomie der Landesinnungsverbände des Fleischerhandwerks gleichkommen würde. Die Verordnung wurde dahingehend angepasst, dass der Tarifvertrag keine Anwendung auf Betriebe des Fleischerhandwerks findet.

Auch auf Landesebene wird regelmäßig versucht, die Tarifhoheit des Fleischerhandwerks zu unterwandern. So versuchen die Landesverbände des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands im Zusammenspiel mit deren Sozialpartnern immer wieder, Tarifverträge möglichst weit zu formulieren und diese für allgemeinverbindlich erklären zu lassen. Bislang konnte eine Ausdehnung der Verträge auf Unternehmen des Lebensmittelhandwerks in Kooperation mit anderen ebenfalls betroffenen Lebensmittelhandwerken und dabei insbesondere mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks vermieden werden.

→ 09.11.2021
30.12.2021

MINDESTLOHN UND AUFZEICHNUNG DER ARBEITSZEITEN

Nachdem die Bundesregierung den Mindestlohn abseits der Empfehlungen der Mindestlohnkommission einseitig auf 12 Euro ab dem 1. Oktober 2022 erhöht hat, informierte der DFV seine Mitglieder über die damit einhergehenden gesetzlichen Änderungen bei Minijobbern, den Midijobs und bei der Aufzeichnung der Arbeitszeiten. Insbesondere die Anhebung der Bruttogehälter in der Mindestlohndokumentationspflichtenverordnung, mit deren Überschreiten keine gesonderte Arbeitszeitaufzeichnung erforderlich ist, ist in der Praxis von

besonderer Bedeutung. Ende 2021 führte der Zoll erneut schwerpunktmäßige Kontrollen in der Fleischwirtschaft und auch in Handwerksbetrieben durch.

In den ersten Gesetzesentwürfen im Zusammenhang mit der Anhebung des Mindestlohns war zudem die elektronische und manipulationssichere Arbeitszeiterfassung in den in § 2a Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz genannten Branchen und damit auch in der Fleischwirtschaft vorgesehen. Der DFV hat dies als unverhältnismäßig zurückgewiesen, die digitale Zeiterfassung wurde dann auch nicht in die Gesetze mit aufgenommen. Der DFV setzt sich weiterhin dafür ein, dass das Fleischerhandwerk aus dem Begriff der Fleischwirtschaft im Sinne des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz herausgenommen wird, da sämtliche Verursacher für gesetzliche Verschärfungen außerhalb des Fleischerhandwerks liegen.

15.11.2021

NEUE PFLICHTEN NACH DEM NACHWEISGESETZ

Mit der Änderung des Nachweisgesetzes ergeben sich ab dem 1. August 2022 neue Pflichten der Arbeitgeber, die wesentlichen Vertragsbedingungen den Beschäftigten in schriftlicher Form auszuhändigen. Der DFV informierte über die wesentlichen Inhalte und Fristen sowie mögliche Umsetzungen in der Praxis.

06.07.2022

HAHLBROCK
Fahrzeugausbau

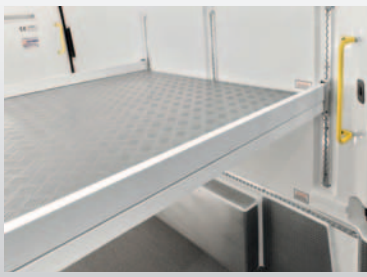
Die FrischdienstAusbauten von Hahlbrock

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

Steigende Energiekosten und kein Ende in Sicht



Strom, Gas und Öl sind so teuer wie lange nicht. Noch ist nicht abzusehen, wie hoch die Energiepreise künftig steigen werden und niemand weiß, ob sie je wieder sinken werden. Fakt ist, Energie wird zu einem knappen Gut und wirklich günstig war sie nie. Aus diesem Grund bietet der DFV seinen Mitgliedern seit 2014 eine branchespezifische Energieberatung an, deren Ziel es ist, mit kleinen bis mittleren Maßnahmen Energie einzusparen.

Die Erfahrungen zeigen, dass Einsparpotenzial gegeben ist und das dadurch auch CO_2 eingespart werden kann. Zukünftig muss es jedoch für die fleischerhandwerklichen Betriebe erstes Gebot sein, unabhängiger von Energieeinkäufen zu werden. Dies kann durch technische Lösungen wie zum Bespiel einer optimierten Kälteanlage und entsprechender Wärmerückgewinnung, Geo- oder Solarthermie, Photovoltaikanlagen und der Möglichkeit der Energiespeicherung gelingen. Auch die Umstellung von Firmenfahrzeugen auf Elektroantrieb kann hier entlastend sein. Und einiges davon wird sogar staatlich gefördert.

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

BERATUNGSSTELLE FÜR TECHNOLOGIE, HYGIENE UND ENERGIE

Die Beratungsstelle des Deutschen Fleischer-Verbandes wurde im vergangenen Geschäftsjahr rege nachgefragt. Die Betriebe wurden sowohl telefonisch als auch direkt vor Ort unterstützt. Neben den Beratungsschwerpunkten Listerien und Corona stehen die Energiekosten im Interesse der Betriebe. Nach dem Überfall von Russland auf die Ukraine, sind die Energiepreise drastisch gestiegen. 2021 wendeten fleischerhandwerkliche Betriebe im Durchschnitt bis zu 8 Prozent des Jahresumsatzes bei der Herstellung ihrer Produkte auf. Dabei wird es zukünftig nicht bleiben. Diese Zahlen werden durch die aktuellen Geschehnisse weiter steigen. Kleinere und mittlere Betriebe sind hiervon stärker betroffen als größere Betriebe. Für Mitgliedsbetriebe besteht die Möglichkeit, die DFV Energieberatung in Anspruch zu nehmen.

ENERGIE SPAREN WAR NOCH NIE SO WICHTIG

Das Fleischerhandwerk benötigt für die Herstellung, Lagerung und den Verkauf seiner Lebensmittel Energie. Nicht immer wird diese jedoch effizient eingesetzt. Die gesammelten Erfahrungen aus über 10 Jahren Energieberatung zeigen, dass in Fleischereien ein erhebliches Einsparpotenzial ungenutzt bleibt. Dabei haben Mitgliedsbetriebe die Möglichkeit, sich mittels einer branchenspezifischen Beratung einen Überblick über zu erzielende Einsparungen und deren Umsetzung zu verschaffen. Hierzu werden Energierechnungen, Arbeitsabläufe, technische Einrichtungen und energieintensive Anlagen auf Optionen hin überprüft, benötigte Energie effizienter zu nutzen und gleichzeitig das Klima zu entlasten. Einfache und schnell umsetzbare Maßnahmen, die zu deutlichen Kosteneinsparungen führen, stehen im Vordergrund der Beratung. Auch innovative Technologien wie Blockheizkraftwerke, Wärmerückgewinnungs-, Photovoltaik- und Solarthermieanlagen können entlasten, welche zum Teil auch durch staatliche Förderprogramme mitfinanziert werden können. Ein Abschlussbericht mit Prioritätenliste sowie einer Fotodokumentation fasst die Ergebnisse, Verbesserungsvorschläge und das berechnete Einsparpotenzial zusammen und erläutert sie.

KLIMANEUTRALES FLEISCHERHANDWERK

Das Thema „Klimawandel“ ist in Zeiten der Ukraine-Krise und der Corona-Pandemie in den Hintergrund getreten, gleichwohl vor dem Hintergrund der auflebenden Diskussionen um Nachhaltigkeit und Umweltschutz nicht weniger wichtig geworden. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsberatungen der Leitbildkommission, wurde der Klimaschutz schon 2016 in das Leitbild des Deutschen Fleischer-Verbandes eingegliedert. Hintergrund ist, dass die Erzeugung von Schlachttieren Ressourcen benötigt und hierbei CO_2 entsteht. In der öffentlichen Wahrnehmung wird daher der Verzehr von Fleisch und Fleischerzeugnissen häufig als wenig klimaschonend

empfunden und angeprangert. Es ist nicht auszuschließen, dass sich diese Diskussionen zukünftig noch weiter verstärken werden. Vor diesem Hintergrund hat der Deutsche Fleischer-Verband ein entsprechendes Beratungsangebot entwickelt. Durch das Einsparen von fossilen Energieträgern wird weniger klimaschädliches CO_2 erzeugt. Auch können sich Fleischereien klimaneutral stellen lassen.

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

Auf der Grundlage der Resultate der DFV-Energieberatung wird im zweiten Schritt die noch verbleibende Menge CO_2 berechnet. Das Ziel der Beratung ist, den Betrieb zu sensibilisieren, die eigene CO_2-Bilanz möglichst gering zu halten. Hierbei wird der Fokus auf möglichst klimaneutrale Rohstoffvorstufen gelegt. Für die restlichen, nicht vermeidbaren CO_2-Emissionen besteht die Möglichkeit, durch den Erwerb von Klimazertifikaten die betriebliche Klimabilanz auszugleichen. Der Verkauf der Klimazertifikate dient der Finanzierung globaler Projekte, die zukünftig eine weitestgehend CO_2-freie Energieerzeugung in den jeweiligen Ländern 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

Die Beratungsstelle hat direkten Kontakt zu den Mitgliedsbetrieben. Hierbei werden lebensmittelrechtliche Fragen bearbeitet, Unterstützungsangebote entwickelt und zur Verfügung gestellt. Hygieneschulungen sind dabei ein wichtiges



Thema. Da diese gesetzlich vorgeschrieben sind, wird ihre Durchführung regelmäßig von den zuständigen Behörden überprüft und eingefordert. Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, ihre Mitarbeiter jährlich zu schulen. Grundsätzlich können die Schulungen selbstständig durch den Betrieb durchgeführt werden, jedoch sind die Vorbereitungen oft aufwendig.

Auf Anfrage der Mitglieder führt der DFV Hygieneschulungen und Folgebelehrungen nach Infektionsschutzgesetz durch. Dazu begleitet der DFV den Betrieb einen ganzen Tag und prüft auf Herz und Nieren. Im Fokus steht das Aufspüren von Abweichungen, Verbesserungspotenzialen und das Setzen von möglichen Schwerpunkten für die weitere Mitarbeiterschulung. Diese werden anhand von Fotos dokumentiert und dann durch den DFV ausgewertet. Die Ergebnisse werden in Form einer Bilderpräsentation vorbereitet, wobei die betrieblichen Abläufe die Reihenfolge vorgeben. Besonderes Augenmerk wird auf gewünschte Schwerpunktthemen der Betriebsinhaber gelegt. Diese werden im Vorfeld abgestimmt und einbezogen.

Unter Einbindung der Mitarbeiter werden die Verbesserungsvorschläge im Rahmen einer Betriebsversammlung erläutert und diskutiert. Hierbei findet oft ein reger konstruktiver Austausch der Belegschaft untereinander statt, in dem auch die Betriebsleitung nicht zu kurz kommt. Die Veranstaltung wird durch den DFV moderiert. Am Ende erhält jeder Teilnehmer ein Hygiene-Zertifikat.

BETRIEBSORGANISATION PER SMARTPHONE

Die tägliche Organisation eines fleischerhandwerklichen Betriebes erfordert viel Zeit und Papier. Das ist bekanntlich geduldig. Oft kommt es im hektischen Tagesgeschäft vor, dass geplante Dinge vergessen und nicht umgesetzt werden, weil nicht kommuniziert wird. Die entsprechenden Stellen oder Mitarbeiter sind gar nicht oder nur unzureichend informiert. Auch erfolgen notwendige Rückmeldungen zum Beispiel zu Arbeitsaufträgen oder der notwendigen Dokumentationen nicht immer optimal. Diese Versäumnisse müssen dann nachgearbeitet werden.

Hier kann der DFV die Mitglieder unterstützen. Mit Hilfe einer eigens entwickelten Systemstruktur auf der Basis von WhatsApp ist es möglich, Betriebsbereiche und Abläufe zu strukturieren und zu organisieren, betriebliche Informationen weiterzuleiten und Dokumentationen durchzuführen. Als technische Mindestanforderung werden hierzu lediglich 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.

FRAGEN ZUR KENNZEICHNUNG – DFV UNTERSTÜTZT

Bei der Umsetzung der umfangreichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln entstehen bei den Betrieben unterschiedlichste Fragestellungen. Um Kennzeichnungsfehler und Beanstandungen zu vermeiden, bietet der DFV seinen Mitgliedsbetrieben an, die Etiketten zu überprüfen und zu korrigieren. Dieses wurde den Betrieben auch im Rahmen des Internationalen Qualitätswettbewerbs für konservierte Produkte im Rahmen der IFFA 2022 angeboten. Hierbei wurde die Kennzeichnung von ca. 250 Produkten auf Richtigkeit überprüft. Die Ergebnisse der Überprüfung der Kennzeichnungselemente werden den Betrieben anhand eines Prüfbogens und einer Fotodokumentation mit Korrektur- und Verbesserungsvorschlägen zugesandt. Darüber hinaus hält der DFV weitere Informationsangebote, Handreichungen und entsprechende Werkzeuge für die Kennzeichnung von Lebensmitteln bereit. Weiter wurden die Mitglieder bei Anfragen zu den Leitsätzen, Rezepturen, Produktspezifikationen, der Rindfleischetikettierung, QS – Qualität und Sicherheit, Rohstoffen bzw. Standardisierung, technischen Einrichtungen etc. unterstützt.



Versicherungsschutz **der Meisterklasse.**

Mit der **Inhaber-Ausfallversicherung** sichern Sie Ihren Betrieb gegen finanzielle Einbußen ab, wenn Sie oder Ihr Geschäftsführer langfristig krankheits- oder unfallbedingt arbeitsunfähig werden. Die Leistung, die dann Ihrem Betrieb zugutekommt, bewahrt Ihre Existenz und gibt Ihnen ein gutes Gefühl. Nähere Informationen finden Sie unter: **https://wir-sind-fleischer.de/inhaberausfallversicherung** – oder schreiben Sie uns direkt an: **lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de**

WIR SIND **FLEISCHER**

SIGNAL IDUNA
gut zu wissen


Fleischerfachgeschäft
Partyservice
Groß

„Wir sind das Deutsche Fleischerhandwerk!“

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Nur gemeinsam, sowohl durch die Arbeit eines jeden einzelnen Kollegen als auch in großem Umfang durch das Ehren- und das Hauptamt, kann es uns gelingen, das gute Image unserer Branche in den Augen der Menschen weiter zu steigern.

Daher appelliere ich an alle Kolleginnen und Kollegen: Nutzt und unterstützt die aktuelle Werbekampagne eueres Fleischerverbandes!

Im Mittelpunkt der Kampagne steht die f-Marke. Sie eint uns, egal ob wir unser Handwerk im Norden, im Süden, im Westen oder im Osten ausüben. Wir sind das Genusshandwerk, mit ganz vielen unterschiedlichen Facetten und Persönlichkeiten und der Liebe zu unserem Beruf. Ob Fleischer, Schlachter oder Metzger, wir alle zusammen stellen den Deutschen Fleischerverband. Wir sind das deutsche Fleischerhandwerk und genau das möchten wir in den Werbefilmen ausdrücken, die unsere aktuelle Kampagne begleiten.

Unser Werbekonzept, bestehend aus sieben Phasen, soll unter anderem das WIR-Gefühl in unserer Branche und in unseren Organisationen stärken. In diesen turbulenten Zeiten halte ich das für außerordentlich wichtig.

Aktuell machen uns steigende Preise, zunehmende Auflagen und bürokratische Anforderungen, unangebrachte Anfeindungen aus allen möglichen Richtungen und ein schmerzhafter Personalmangel das Leben schwer. Dennoch bin ich der festen Überzeugung, dass wir Wege für eine gute Zukunft finden, wenn wir gemeinsam auftreten und alle an einem Strang ziehen.

Unser Herzstück, die f-Marke, spielt dabei eine große Rolle. Sie muss als zentrales Erkennungszeichen des Fleischerhandwerks im Mittelpunkt aller Aktivitäten stehen.

Gerade im Rahmen der neuen Werbekampagne bieten wir viele Werbemaßnahmen an. Diese können die gewünschten Effekte jedoch nur erzielen, wenn sie von vielen Mitgliedern, Innungen und Verbänden genutzt werden. Daher nochmals meine Bitte an alle, machen Sie mit, nutzen Sie die Werbeaktionen und bringen Sie so unser Fleischerhandwerk wieder ein Stück weiter nach vorne.

Nachdem unser wunderschönes Ahrtal im Juli 2021 durch die Flutkatastrophe im Chaos versunken ist, haben meine Kollegen der Fleischerinnung Ahrweiler und ich gelernt, was es heißt, Mitglied einer großen Fleischerfamilie zu sein. Diese Hilfsbereitschaft, Solidarität und diesen Zusammenhalt unter den Kollegen, wünsche ich mir auch weiterhin. Und dies nicht nur im Katastrophenfall, sondern in allen Belangen, die unseren schönen Beruf betreffen!

DAS NEUE WERBEKONZEPT DES DFV „FLEISCHERHANDWERK – DAS ORIGINAL"

Ziel des neuen Werbekonzeptes des DFV ist es, über einen Zeitraum von knapp 2 Jahren die wesentlichen Kennzeichen, Vorteile und Angebote des Fleischerhandwerks zu präsentieren. Damit soll der Öffentlichkeit gezeigt werden, wodurch sich das Fleischer-, Metzger- und Schlachterhandwerk auszeichnet, aber auch mit welchen Herausforderungen es konfrontiert wird.

In mehreren zeitlich aufeinanderfolgenden Phasen werden zielgruppenspezifische Schwerpunkte gesetzt, die die entsprechenden Botschaften vermitteln. Vorgesehen sind insgesamt sieben Phasen. Herzstücke einer jeden der sieben Phasen sind kurze Filme, die die wichtigen Botschaften transportieren sollen. Aufbauend auf den Filmbeiträgen wird seitens des DFV jede Phase durch eine Reihe von Aktivitäten, insbesondere in den sozialen Medien begleitet.

Das Konzept sieht vor, dass folgende Themen im Mittelpunkt der nächsten Phasen stehen werden: Handwerkliche Herstellung und Kompetenz, Nachwuchsgewinnung, Politische



Der Fachbeirat Werbung und Öffentlichkeitsarbeit trifft sich im Januar unter Leitung von Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer

Forderungen des Fleischerhandwerks, Seiten- und Quereinsteiger sowie das breite Thema Nachhaltigkeit. Im Zentrum aller Aktivitäten steht die f-Marke mit dem bereits erfolgreich verwendeten Slogan „Das Original". Die Filmbeiträge nehmen je nach Zielgruppe Bezug auf die bereits vorhandenen Kommunikationskanäle des DFV.

Alle Filme können von den Mitgliedern, den Innungen und den Landesverbänden für die eigene werbliche Kommunikation



Dreharbeiten zur Werbekampagne des Fleischerhandwerks im Norden (Hofschlachterei Steffen, Muxall), im Süden (Metzgerei Weber, Lenggries), im Osten (Fleischerei Münch, Lommatzsch) und im Westen (Werner's Metzgerei, Bad Honnef)

Erste Phasen der Werbekampagne des Fleischerhandwerks

Phase 1: „Wir sind das Original“

Gezeigt wird, dass die Betriebe des Fleischerhandwerks, ob im Norden, Süden, Osten oder Westen, eine große Familie sind. Obgleich alle zusammengehören, ist jeder als Individualist unverwechselbar. Es werden unterschiedliche Fleischereien und individuelle Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren ganz eigenen Produkten und Geschichten gezeigt. Es ist das echte Fleischerhandwerk – das Original.


Fleischerhandwerk

Phase 2: „Wir sind regional“ und „Wir sind Profis“

Hier dreht sich alles um regionale Spezialitäten und die Kompetenz, die vom Tier bis zum Teller reicht. Gezeigt wird, dass jede Region und jeder Betrieb seine eigenen Traditionen, Geschichten und insbesondere Spezialitäten haben. Zudem wird demonstriert, dass die Kompetenz des Fachpersonals bis zum Teller reicht. Das Fleischerhandwerk repräsentiert die Region und lebt von der Region und der Fleischer und die Fleischerin sind Profis rund ums Fleisch.


Profi


Regional

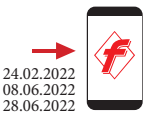
Phase 3: „Wir suchen euch“

Das Fleischerhandwerk bildet nicht nur qualifiziertes Personal aus, sondern es sucht auch junge Leute, die sich für einen der Berufe des Fleischerhandwerks begeistern können. Gezeigt wird, welche Begeisterung junge Fleischerinnen und Fleischer für ihre Berufe entwickeln. Auszubildende beschreiben ihre Freude an der Ausbildung. Der Film wird in zwei Varianten angeboten, um ihn auch ohne Ton bei Veranstaltungen nutzen zu können.


Werde Fleischer (mit Text)


Werde Fleischer (ohne Text)

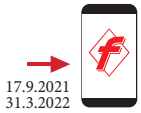
genutzt werden. Die Filme werden in unterschiedlichen Formaten, auch für die Verwendung in den sozialen Medien, auf den Internetseiten des Verbandes zur Verfügung gestellt.


24.02.2022
08.06.2022
28.06.2022

CORONA – NEUE POSTER FÜR BETRIEBE

Auch im zweiten Corona-Jahr hatten viele Bestimmungen des Gesetzgebers direkte Auswirkungen auf die Fleischer-Fachgeschäfte und die Kommunikation mit den Kunden.

Um die Betriebe bei der Umsetzung der Anforderungen und deren Kommunikation vor Ort zu unterstützen, hat der Deutscher Fleischer-Verband neben hilfreichen Mustern für Hygienekonzepte auch im zweiten Corona-Jahr 2022 mehrere Informationsschilder zum Selbstausdrucken erstellt und den Mitgliedern zur Verfügung gestellt.


17.9.2021
31.3.2022

GUTERGENUSS, DER BLOG DES FLEISCHERHANDWERKS

Mit der Seite www.gutergenuss.de wendet sich das Fleischerhandwerk in Form eines Blogs an die Verbraucher. In regelmäßigem Abstand werden Geschichten erzählt, die für Genießer von Fleisch und Wurst interessant sind. Warenkundliche Tipps und Rezepte rund ums Fleisch finden sich hier ebenso wie Geschichten rund um die Fleischerinnen und Fleischer und ihre Betriebe. Rund 40 portraitierte Fleischereien zeigen die Leistungsfähigkeit, die Bedeutung für die Region, aber auch die Individualität, die das Fleischerhandwerk auszeichnen.

DIE FLEISCHERBERUFE IM NETZ

An die Auszubildenden und potenziellen Auszubildenden wendet sich der Deutsche Fleischer-Verband mit dem Portal www.fleischerberufe.de. Junge Menschen finden hier Informationen darüber, wie die Berufsbilder Fleischer(-in) und Fleischerei-Fachverkäufer(-in) aussehen, was für Voraussetzungen man mitbringen muss, um einen dieser Berufe erlernen zu können und welche Zukunftsaussichten sich für junge Menschen eröffnen, die einen dieser Berufe erlernt haben.

Das Portal richtet sich darüber hinaus 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.

DIE APP DES DEUTSCHEN FLEISCHER-VERBANDES

Die App des DFV hat sich zum zentralen Kommunikationskanal des Verbandes entwickelt. Aufgabe 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.

Der Zugang zur App ist ausschließlich Innungsmitgliedern möglich. Seit Juli 2022 ist über die App zudem ein barrierefreier Zugang auf die Internet- und Extranetangebote des DFV möglich. Somit ermöglicht die App den Zugang zu allen Informationen, die der DFV seinen Mitgliedern zur Verfügung stellt.

11.08.2022

DIE DREI MINUTEN UMFRAGE



Die App des DFV ermöglicht schnelle und kurze Umfragen bei den Mitgliedern. Die Ergebnisse der sogenannten „Drei Minuten Umfragen“ 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.

BEFRAGUNG ZU INVESTITIONEN IM FLEISCHERHANDWERK

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Im Vorfeld zur IFFA 2022 wurde eine Befragung zum Investitionsverhalten im Fleischerhandwerk durchgeführt. An der Befragung, die im Januar 2022 stattfand, nahmen insgesamt 247 Unternehmen des Fleischerhandwerks teil. Ein erstes Ergebnis wurde nach der Beantwortung von 214 Unternehmen über die App des DFV veröffentlicht. Die Befragung fand vor Beginn des Überfalls auf die Ukraine statt. Die Stimmung im Fleischerhandwerk war zu diesem Zeitpunkt ausgesprochen gut. Etwas mehr als die Hälfte aller Unternehmen plante im Frühjahr überdurchschnittlich hohe Investitionen in den Betrieb,

GEPLANTE INVESTITIONEN IM FLEISCHERHANDWERK
FRAGE: IN WELCHE BEREICHE WERDEN SIE INVESTIEREN?



Quelle: Eigene Erhebung, Februar 2022 (n = 247), Angaben in %

DFV 2022

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.

insbesondere in die Bereiche Produktion, Verkauf und Energieeffizienz. Verhältnismäßig wenige Unternehmen wollten in Umweltschutz oder den Online-Handel investieren.

Unternehmen, die keine größeren Investitionen im Jahr 2022 planen, gaben die meisten an, dies nicht vorzuhaben, da das Unternehmen auf dem neuesten Stand sei oder sie gerade investiert hätten. Nur weniger als 15 Prozent investieren nicht, weil der Betrieb demnächst geschlossen wird oder die finanziellen Mittel für eine Investition fehlen.

04.01.2022
14.01.2022

BEFRAGUNG ZU PRODUKTIONSMENGEN UND KONTROLLHÄUFIGKEIT

ERGEBNISSE Die Drei Minuten Umfrage

Ziel der Befragung war es festzustellen, mit welchen Produktionsmengen in fleischerhandwerkwerklichen Betrieben in Abhängigkeit der Betriebsgröße und -struktur zu rechnen ist. Neben den Strukturen der Betriebe wurden auch die Lieferentfernungen abgefragt.

Aus den Ergebnissen konnten Rückschlüsse für die Forderungen des Verbandes bei der Festlegung von Grenzwerten rund um die Kontrolle abgeleitet werden.

19.09.2021

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.



Nalo
OSKUtex KALLE GROUP
Kalle KALLE GROUP

PARTNERKREIS DES FLEISCHERHANDWERKS

BÄRO Retail Lighting

BIZERBA

TIPPER TIE technopack

EST. 2014 DRY AGER SUPERIOR BEEF

GIESSER MADE IN GERMANY

ZENTRAG

CWS CWS.COM

PAPIER-METTLER

SIGNAL IDUNA

messe frankfurt

SHB Allgemeine Versicherung VVaG

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

handtmann Ideen mit Zukunft.

AVO Geschmack & Technologie

Kalle KALLE GROUP

VW Versorgungswerk inter Handwerker Service

Nutzfahrzeuge

Winter Kühlfahrzeuge

WEB4BUSINESS

OSKUtex WURSTHÜLLEN INDIVIDUELL. INNOVATIV

Silikal Boden gut, alles gut!

hornung VERPACKUNGEN

K+G WETTER

SCHRUTKA-PEUKERT LADENBAU

Mercedes-Benz

VEMAG

HOMANN Food Service

afz allgemeine fleischer zeitung

HELA

scheid Zusatzstoffe, Würzungen und Saucen

Gewürzmüller

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

poly-clip SYSTEM

RAPS

HAGESÜD Member of SOLINA Group

REA CARD

VISKASE walsroder

MOGUNTIA FOOD GROUP Flavoursome solutions since 1903

wattline ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

VAN HEES we know how

Versicherungsmakler WELZ GmbH Erfahrung seit über 30 Jahren

perga

HAHLBROCK Kühlfahrzeuge

Seydelmann

Local to go

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

Als neuester Partner konnte die Local to go GmbH im Partnerkreis begrüßt werden. Local to go bietet Mehrweggeschirr auf Leihbasis an.

Aktuell besteht der Partnerkreis aus 45 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. In vielen Fällen unterstützt der Verband seine Mitgliedsbetriebe bei Presseterminen und öffentlichen Auftritten. Der Schwerpunkt der Pressearbeit liegt auf der Beantwortung von Anfragen durch Journalisten sowie Radio-, Fernseh- und zunehmend Internetsender. Im Mittelpunkt stehen Anfragen zur wirtschaftlichen Lage der Branche, Themen rund um Ernährung, das Berufsbild sowie die Produkte aus dem Fachgeschäft. 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 kommt für diese Aufgabe die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zum Einsatz. 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. Zu Beginn des Jahres 2022 wurden Fragen zu den Preissteigerungen in der Fleischbranche häufiger.



Auch 2022 investieren die Naturdarm-Unternehmen in die Pro-Wurst-Kampagne „Rettet das Wurst-Kultur-Erbe“.

Die Natur liefert uns den Rohstoff – aber es ist das Handwerk, das daraus kulinarische Schätze macht.

Liebes DFV-Team - wir sagen „Danke“ für die gute Zusammenarbeit und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Projekte.

www.naturdarm.de



Angetippt, abgehakt, erledigt!
Einfach digital **dokumentiert.**

DIE HACCP APP

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden · Telefon: 02103 / 204-0
E-Mail: diehaccpapp@blmedien.de

Alle Infos gibt es auf
www.diehaccpapp.de

Weitere B&L-Produkte: DIE FLEISCHER APP · DIE GASTRO BESTELL APP · promedia theken TV

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 bietet mit dem Magazin CARNEO ein zeitgemäßes und modernes Marketinginstrument für Fleischereien an. Das Fleischer-Kundenmagazin CARNEO ist in Zusammenarbeit mit dem DFV entstanden. Die Zeitschrift, die monatlich erscheint, setzt die Produkte der Fleischer 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. CARNEO kann ausschließlich von Mitgliedsbetrieben des DFV zur Kundeninformation eingesetzt werden.

FLEISCHERHANDWERK IM INTERNET

Die zentrale Internetpräsenz des Deutschen Fleischer-Verbandes ist www.fleischerhandwerk.de. Wichtig für die Ansprache von Auszubildenden ist www.fleischerberufe.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.

Über die App des DFV ist der passwortgeschützte Mitgliederbereich des DFV, der Mitgliedsbetrieben aktuelle und oftmals exklusive Informationen aus der Organisation bietet, barrierefrei zu öffnen. Zudem bekommt jeder Innungsbetrieb individuelle Zugangsdaten, mit denen er sich direkt einloggen kann, um auf ausgewählte Rundschreiben sowie Informationen zu den Themen Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaft und viele weitere Angebote des DFV zugreifen zu können.

SOZIALE MEDIEN IMMER WICHTIGER

Die steigende Bedeutung der sozialen Medien hat beim DFV dazu geführt, dass ein Teil des Werbebeitrags seit 2021 in eine neue Stelle für die Betreuung der sozialen Medien sowie der Internetauftritte des Verbandes investiert wurde. Damit war es möglich, den finanziellen Aufwand, der betrieben wurde, um externe Agenturen zu beschäftigen, deutlich zu reduzieren. Gleichzeitig konnte die Reaktionszeit des Verbandes auf aktuelle Entwicklungen spürbar beschleunigt werden.

Die neue Stelle ermöglicht eine deutliche Steigerung der Interaktionen in den sozialen Medien. Je nach Zielgruppe und Anlass nutzt der DFV selbst überwiegend Facebook, Instagram und Youtube, zudem in Einzelfällen auch Twitter und TikTok. Die Nationalmannschaft übernimmt in weiten Teilen die



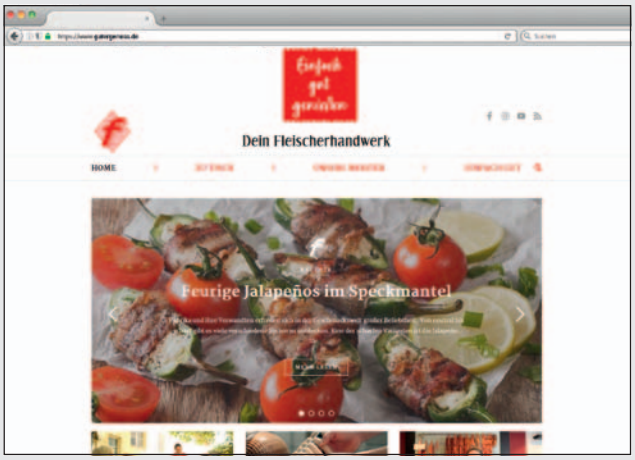
DER DFV IM INTERNET



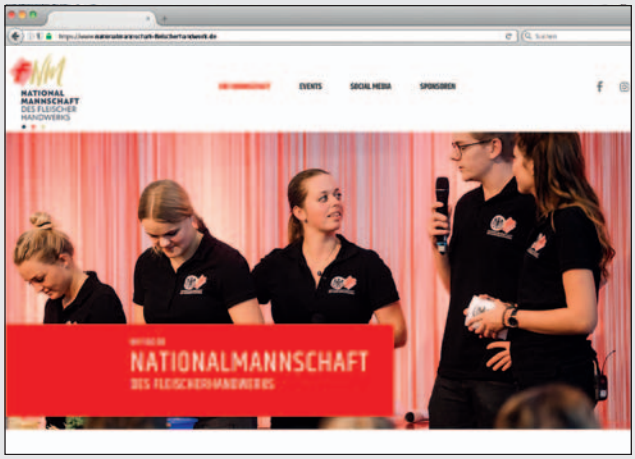
www.fleischerhandwerk.de



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

Soziale Medien

Folgt uns auf unseren Kanälen

/DasFleischerhandwerk

/Fleischerverband

/AusbildungimFleischerhandwerk

/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks



/Fleischerverband

/Fleischerhandwerk

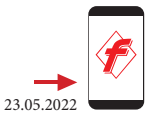


/NationalmannschaftdesFleischerhandwerks

/Fleischerhandwerk

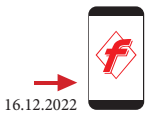
/@fleischerhandwerk_nm

Kommunikation mit den Zielgruppen, die sich sowohl aus jungen Menschen aus der Branche, als auch solchen, die bisher kaum Berührungen mit dem Fleischerhandwerk hatten, zusammensetzt.



NATIONALMANNSCHAFT 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, beim Dreh von Werbefilmen sowie im Internet oder bei Fernsehauftritten.



E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

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 Lerneinheiten, die das Wissen erweitern ebenso wie Marketing-Lehreinheiten oder Kurse, die gesetzliche Forderungen abdecken, wie die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutz-gesetz. 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.

FACHBEIRAT „DIGITALER WANDEL“

Der Fachbeirat ist aus dem ehemaligen Strategiekreis „Digitaler Wandel im Fleischerhandwerk“ entstanden. Der Beirat

E-LEARNING IM FLEISCHERHANDWERK

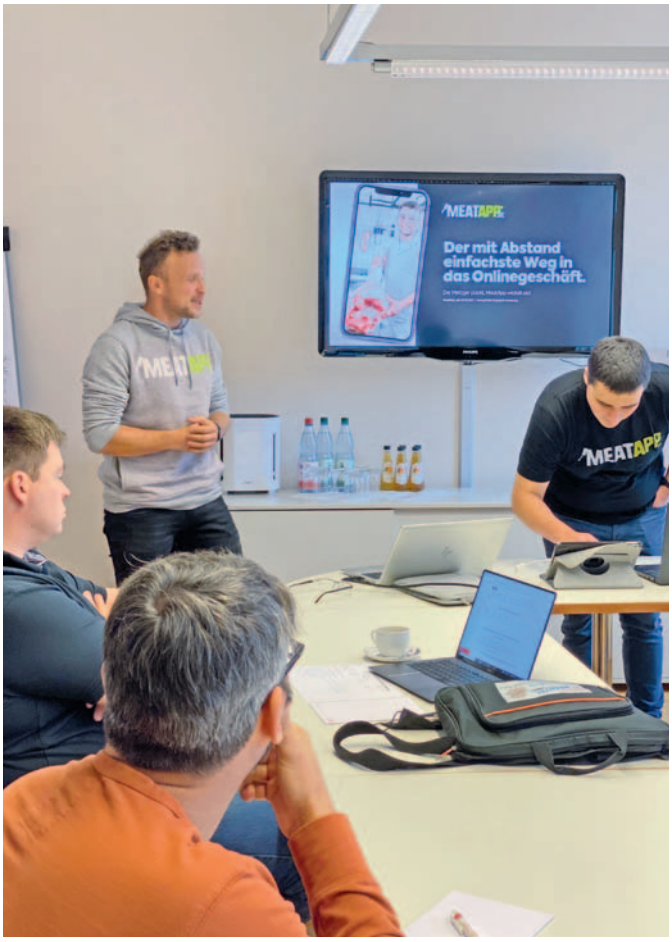
fleischer.training

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

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

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

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



Der Fachbeirat Digitalisierung bewertet unter Leitung von Johannes Bechtel digitale Lösungen für das Fleischerhanderwerk

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.

Erstmals seit Beginn der Corona-Pandemie fand der Arbeitskreis wieder als Präsenzveranstaltung statt. Der Arbeitskreis wird von Johannes Bechtel, dem Vorsitzenden der Fleischerjunioren, geleitet. Die Ergebnisse der Sitzungen werden auf den Internetseiten des DFV präsentiert.

Im Rahmen der aktuellen Sitzung wurden vier digitale Lösungen vorgestellt.

» Die Vermarktungsplattform MeatApp Bonn, Konieczny und Rühl GbR (www.meatapp.de) wurde vom Beirat als sehr gut durchdacht und praxisnah in der Anwendung bewertet, die sowohl für Fleischereien interessant ist, die bereits einen eigenen Online-Shop betreiben, als auch für Unternehmen, die in diesem Bereich keine Erfahrungen haben.
» Tierwohl tv, ein Angebot der Blue Lavel GmbH, ist nach Ansicht des Beirats insbesondere dann interessant, wenn besondere Haltungsformen, etwa Strohschweine, gezeigt werden können oder wenn ein persönlicher Zugang des Kunden zum Landwirt nicht möglich ist.
» Roberta ist eine Automaten-Verkaufseinheit des Unternehmens Kirschenhofer aus Nersingen. Diese robotergesteuerte Verkaufsbox kann stationär oder mobil konzipiert werden. Sie wurde als interessant angesehen, gerade in Zeiten, in denen Verkaufspersonal knapp ist.
» Eine Lösung für die Personalerfassung und -steuerung bietet Megzeit mit biometrischer Zeiterfassung an. Die Lösung wurde vom Strategiekreis als sehr effektiv angesehen.

08.11.2021

IFFA 2022 – MESSE LIEF BESSER ALS ERWARTET

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

Mit knapp 50.000 Besuchern aus 129 Ländern konnte die IFFA zwar nicht die Zahlen von 2019 erreichen (66.000 Besucher aus 149 Ländern), jedoch lag die Zufriedenheit mit der IFFA bei Ausstellern und Besuchern auf ebenso hohen Werten wie die Jahre zuvor. Das war insbesondere deshalb so erfreulich, weil aufgrund von Reisebeschränkungen infolge von Corona-Ausbrüchen in Asien sowie die Kriegshandlungen in der Ukraine mit deutlich negativeren Entwicklungen gerechnet werden musste. Die IFFA, die vom 14. – 19. Mai in Frankfurt stattfand, zählte 860 Aussteller aus 44 Nationen und konnte damit ihren Ruf als Leitmesse der Branche behaupten.

Wie gewohnt, deckte die IFFA das breite Spektrum rund um Schlachten, Verarbeiten, Verpacken, Marketing und Verkauf, Transport- und Lagertechnik, Fleischereibedarf, Ladenbau

Kauf mich, du Sau!



Unter diesem Titel hat die renommierte Zeitschrift brand eins hinterfragt, wie gute Werbung funktioniert. Wie der Begriff Werbung schon deutlich macht, findet das Werben seinen Ursprung im zwischenmenschlichen Bereich, wenn es darum geht, einen möglichen Partner für sich zu gewinnen. Hierzu muss man sehr sorgfältig eruieren, was dem potenziellen Partner gut gefallen könnte, um sich dann genau in der richtigen Art und Weise präsentieren zu können.

Einen Weg der Werbung zu finden, der jedem gefällt, das ist unmöglich, da die Erwartungen und Wünsche fast aller Personen unterschiedlich sind. In der Werbung spricht man von den Zielgruppen, die sich nach allen möglichen Kriterien unterscheiden können. Die gebräuchlichsten sind das Alter, das Geschlecht, die Lebenssituation, der gesellschaftliche Status, die Bildung oder das Konsumverhalten. Letztlich ist es dann wie im zwischenmenschlichen Bereich: Will man die Zielperson für sich gewinnen, muss man die passenden Maßnahmen ergreifen.

Aber was sind die passenden Maßnahmen? Wer ist die Zielgruppe? Will ich die Person für mich gewinnen oder will ich ihr etwas verkaufen? Erfahrungsgemäß hat hier jeder Mensch seine eigenen Vorstellungen und eigenen Strategien. Das stellt auch der Deutsche Fleischer-Verband immer wieder fest, wenn es um die Ausgestaltung der Gemeinschaftswerbung des Fleischerhandwerks geht.

Um dennoch eine wirksame Werbung aufbauen zu können, die dem Fleischerhandwerk nutzt, die wichtige Themen in den Mittelpunkt stellt und die möglichst viele Menschen physisch und emotional erreicht, ruft der DFV mindestens zwei Mal im Jahr einen Fachbeirat zusammen, der sich aus gewählten Mitgliedern der einzelnen Landesverbände zusammensetzt und der gemeinsam festlegt, wer in welcher Weise um wen werben sollte.

Die Debatten sind zumeist genauso lebhaft wie interessant und garantieren, dass das Fleischerhandwerk in einer Art und Weise um Nachwuchs und Kunden wirbt, wie die Fleischer dies in ihrer Mehrheit für zielführend halten. Das führt gerade in der aktuellen Werbekampagne zu sehr interessanten und sehr unterschiedlichen Werbemaßnahmen. Unterschiedliche Zielgruppen werden mit unterschiedlichen Zielen angesprochen. Es gibt getragene, seriöse Beiträge und schnelle, etwas frechere. Diese unterschiedlichen Formate sind wichtig, denn auch brand eins hält fest: der Appell „Kauf mich, du Sau!" fällt zwar auf, überzeugt aber leider nicht jeden Kunden.

Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Wirtschaftsförderung und Öffentlichkeitsarbeit

und Betriebshygiene sowie Informationstechnik ab. Ganz neu waren die alternativen Proteine. Mit ihnen griff die Messe ein Thema auf, das die Gesellschaft aktuell bewegt und das auch für fleischverarbeitende Betriebe interessant war.

Nach wie vor stellte das Fleischerhandwerk eine der größten Besuchergruppen auf der IFFA. Der gute Besuch der handwerklichen Fleischer resultierte 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. Im Mittelpunkt der Aktivitäten des DFV standen die Produkt- und die Leistungswettbewerbe, der Markplatz des Fleischerhandwerks, die Auftritte der Nationalmannschaft sowie eine ganze Reihe von Sonderschauen. Die Zahl der eingereichten Produkte zu den Produktwettbewerben konnte im Verhältnis zur IFFA 2019 spürbar gesteigert werden. Herausragend unter den Leistungswettbewerben waren der Qualifikationswettbewerb für die Skills sowie der Berufsschulwettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können". Ganz neu war ein Wettbewerb, der sich unter der Überschrift „Young Tastings"

und organisiert und durchgeführt von der Nationalmannschaft ausschließlich an Auszubildende gewendet hatte. Die nächste IFFA wird vom 3. – 8. Mai 2025 in Frankfurt stattfinden.

11.03.2022
02.05.2022
14.05.2022
15.05.2022
17.05.2022
23.05.2022

DER DFV AUF DER IFFA – INTERNATIONALE QUALITÄTSWETTBEWERBE

Im Zentrum der Aktivitäten des DFV auf der IFFA standen die Internationalen Qualitätswettbewerbe. Gesamtsieger der Wettbewerbe 2022 war die Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH aus Elzach.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Wurst war 2022 die Genuss-Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt.
Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Schinken war 2022 Hofmann's Fleischer-Fachgeschäft aus Osterburken.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Würstchen war 2022 die Fleischerei PølseMageriet aus Silkeborg in Dänemark.

Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerbs für Produkte in Dosen und Gläsern war 2022 die Wurstmacher Fleischerei Kohl-Kramer in Borken-Trockenerfurth.

INTERNATIONALE QUALITÄTSWETTBEWERBE IN DEN USA

Rund um die IFFA veranstaltet der Deutsche Fleischer-Verband Produktwettbewerbe außerhalb von Europa. 2022 fand im Januar eine Prüfung für Wurst und Schinken in den USA, in Pennsylvania, statt.

Die Prüfungen wurden in Zusammenarbeit mit der American Association of Meat Processors (AAMP) organisiert und durchgeführt. Die Verleihung der Auszeichnungen fand im Rahmen der IFFA in Frankfurt statt.



Die IFFA 2022 wird eröffnet (von links: Kerstin Horaczek, Leiterin Technische Messen, Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung Messe Frankfurt, Dr. Bastian Bergerhoff, Stadtkämmerer der Stadt Frankfurt, Stefanie Wüst, Stadträtin der Stadt Frankfurt, Michael Boddenberg, Hessischer Minister der Finanzen, Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, Christian Trautmann, Vorsitzender des Vorstands VDMA-Fachverband Nahrungsmittel und Verpackungsmaschinen, Johannes Schmid-Wiedersheim, Leiter IFFA)



IFFA-Champion: Die Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH aus Elzach



Zentraler Anlaufpunkt für das Fleischerhandwerk: Der Marktplatz



Vortrag von Christopher Young, dem Geschäftsführenden Direktor der American Assosiation of Meat Processors



Das Team des DFV bei der Produktprüfung in den USA



GoYoung – Interview mit dem Hessischen Minister der Finanzen, Michael Boddenberg

SONDERSCHAUEN DES DFV AUF DER IFFA

Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
Unter der Überschrift „Handwerkskunst – Kunst im Handwerk“ zeigte die Sonderschau, die gemeinsam von der Fleischerschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, dem Deutschen Fleischer-Verband und der ZENTRAG in der Halle 12.0 präsentiert wurde, wie sich das Fleischerhandwerk weiterentwickelt. Gezeigt wurde, dass es neben aller Individualisierung im Fleischerhandwerk auch einende Faktoren, insbesondere die Pflege der Handwerkskunst, gibt.

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

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

Snack-Ideen und Cuts aus den USA
Der Partnerverband des Deutschen Fleischer-Verbandes in den USA, die American Association of Meat Processors (AAMP), zeigte auf dem Wettbewerbsstand des DFV, welche Snacks in den USA für Umsatz sorgen und welche Cuts aktuell am beliebtesten sind. Snacks, insbesondere Beef Jerkey und Beef Sticks genießen bei den Amerikanern hohe Wertschätzung. Beide Spezialitäten können in der Herstellung auch für deutsche Handwerksunternehmen von Interesse sein.

Ein zweiter Wettbewerb fand von Ende August, bis Anfang September in Japan, in Chiba statt. Unter Leitung von Vizepräsident Eckhart Neun prüfte ein Team des DFV über 500 Produkte der Kolleginnen und Kollegen aus Japan. Diese Prüfung sollte ursprünglich auch im Vorfeld der IFFA stattfinden, musste aber coronabedingt verschoben werden.

Sowohl die Fleischereien aus den USA als auch aus Japan überzeugten durch die sehr hohe Qualität ihrer Produkte.

DER DFV AUF DER IFFA – INTERNATIONALE LEISTUNGSWETTBEWERBE

Mit dem Berufsschulwettbewerb – Fleischerklassen zeigen Ihr Können möchte der DFV junge Menschen, die einen der Berufe des Fleischerhandwerks ergreifen wollen, in ihrer Ausbildung fördern und zu besonderer Leistung anspornen.

Den Berufsschulwettbewerb hat 2022 die Hans-Wilsdorf-Schule aus Kulmbach gewonnen. Der erste Platz der Teamsieger ging an Anina Wunderlich und Hannes Maisel.



Mit den internationalen Qualifikationswettbewerben EuroSkills 2023 bereitete der DFV die Euroskills 2023 vor. Qualifiziert hat sich das Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks Franz Prostmeier.

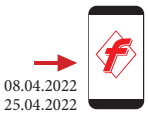


DIE NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS AUF DER IFFA

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

YoungTastings war ein Produktwettbewerb für junge Talente initiiert von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Teilnehmen durften alle Auszubildende des Fleischerhandwerks. Gewonnen haben mit ihren eigenen Produkten Laura Heiß und Finn Schwab.

Auf ihrem eigenen Stand präsentierte sich die Nationalmannschaft mit Go Young. Im Rahmen dieser Sonderschau zeigten deren Mitglieder Unternehmern aus dem Fleischerhandwerk wie man mit der sogenannten Generation Z umgeht und wie man um die jungen Menschen am besten werben kann.



08.04.2022
25.04.2022

KFZ-RAHMENABKOMMEN

Mitglieder der Fleischerinnungen erhalten über bundesweit gültige Abkommen, die der Deutsche Fleischer-Verband mit einer Auswahl von Automobilherstellern geschlossen hat, exklusive Sonderkonditionen bei Neukauf oder Leasing. Die aktuellen Übersichten können eingesehen werden im geschützten Mitgliederbereich des DFV. Neben den direkten Hersteller-Rahmenabkommen ermöglicht die Zusammenarbeit mit der FW Automobil Einkaufsgemeinschaft bei zahlreichen Marken Kauf oder Leasing zu Sonderkonditionen beim Händler vor Ort. Der Preisvorteil ist exklusiv Innungsbetrieben vorbehalten.

KFZ-SONDERRABATTE IM INTERNET

Der DFV hat zwei Kooperationen mit Internet-Anbietern, die Vorzugskonditionen gewährleisten. Angeboten werden praktisch alle Hersteller und alle Modelle. Der Bezug kann auch auf Mitarbeiter und Familienangehörige ausgedehnt werden. Die Bestellung ist jedoch ausschließlich über das Internet möglich.

CarFleet24 bietet Mitgliedern der Fleischerinnungen Großabnehmerkonditionen beim Neuwagenkauf. Neben einem Neuwagen-Konfigurator zum individuellen Zusammenstellen des Wunschautos, finden Mitglieder attraktive, zeitlich limitierte Sonderaktionen im PKW- und Nutzfahrzeugbereich. Nähere Informationen finden sich auf www.carfleet24.de (Passwort: dfv-autos).

MeinAuto.de Vorteilsclub ermöglicht Innungsbetrieben, deren Mitarbeitern und Familienangehörigen den Kauf gängiger Automarken und Modelle zu exklusiven Vorteilsclub-Sonderkonditionen. MeinAuto.de ist Marktführer unter den Neuwagenvermittlern im Internet. 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.

PARTNERSCHAFT MIT VERSICHERUNGSMAKLER WELZ GMBH

Die Welz GmbH ist seit vielen Jahren Partner des DFV. Durch die speziellen Versicherungskonzepte kann die Liquidität einzelner Fleischereibetriebe verbessert werden, indem bei der Versicherungsprämie – bei besseren Versicherungsbedingungen – Einsparungen zu erzielen sind. Angeboten wird zudem ein Stückkostenmodell für eine Kfz-Versicherung. 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: marcus.welz@welz-gmbh.de.


IFFA
Jetzt Termin vormerken!
3.–8. 5. 2025
Frankfurt am Main
Wiedersehens-
freude pur:
Danke für eine
emotionale
und erfolgreiche
IFFA 2022!
messe frankfurt


Der
MARK
METZG
SPEZIALITÄT
AUS DEM
VOGELSBERG

„Planen und verlässlich Handeln“

Vizepräsident Eckhart Neun

Alle meine Vorgänger als Schatzmeister des DFV haben dafür sorgen müssen, dass die Arbeit des Verbandes solide und verlässlich finanziert wird. Dabei musste stets sorgsam mit den Beitragseinahmen und natürlich auch mit dem Vermögen des DFV umgegangen werden. Da hat jeder Schatzmeister seine eigenen Schwerpunkte gesetzt, aber in Zusammenarbeit mit der jeweiligen Geschäftsführung ist es über all die Zeit gelungen, diese Aufgabe zu erfüllen.

Der DFV steht wirtschaftlich ausgezeichnet da. Wir verfügen über einen guten Finanzstock, der uns kontinuierliches Arbeiten ermöglicht, zudem ist unser Verbandshaus in bestem Zustand und durch gezielte Investitionen auf neuestem Stand. Das sichert uns verlässliche Mieteinnahmen. Darüber hinaus tun wir viel dafür, auch weitere Finanzquellen aufzutun.

Das fängt im Kleinen an, zum Beispiel bei diesem Jahrbuch. Die Herstellung und den Versand an alle Mitgliedsunternehmen finanzieren wir allein aus Werbeanzeigen unserer Partner. Das gilt aber auch fürs Große: Die IFFA ist für uns eine wichtige Einnahmequelle, die hilft, die Beiträge im Rahmen zu halten. Dafür setzen wir viel ein, nicht nur während der Messe selbst. Wir sorgen auch dafür, die IFFA international zu bewerben, beispielsweise durch unsere Produktprüfungen, die wir unter anderem in den USA und in Japan veranstalten. Auch dafür setzen wir keine Beitragsgelder ein, wir finanzieren das mit unseren Partnern vor Ort. Dieser ehrenamtliche Einsatz von Kollegen sorgt mit dafür, dass wir auch künftig auf IFFA-Einnahmen bauen können.

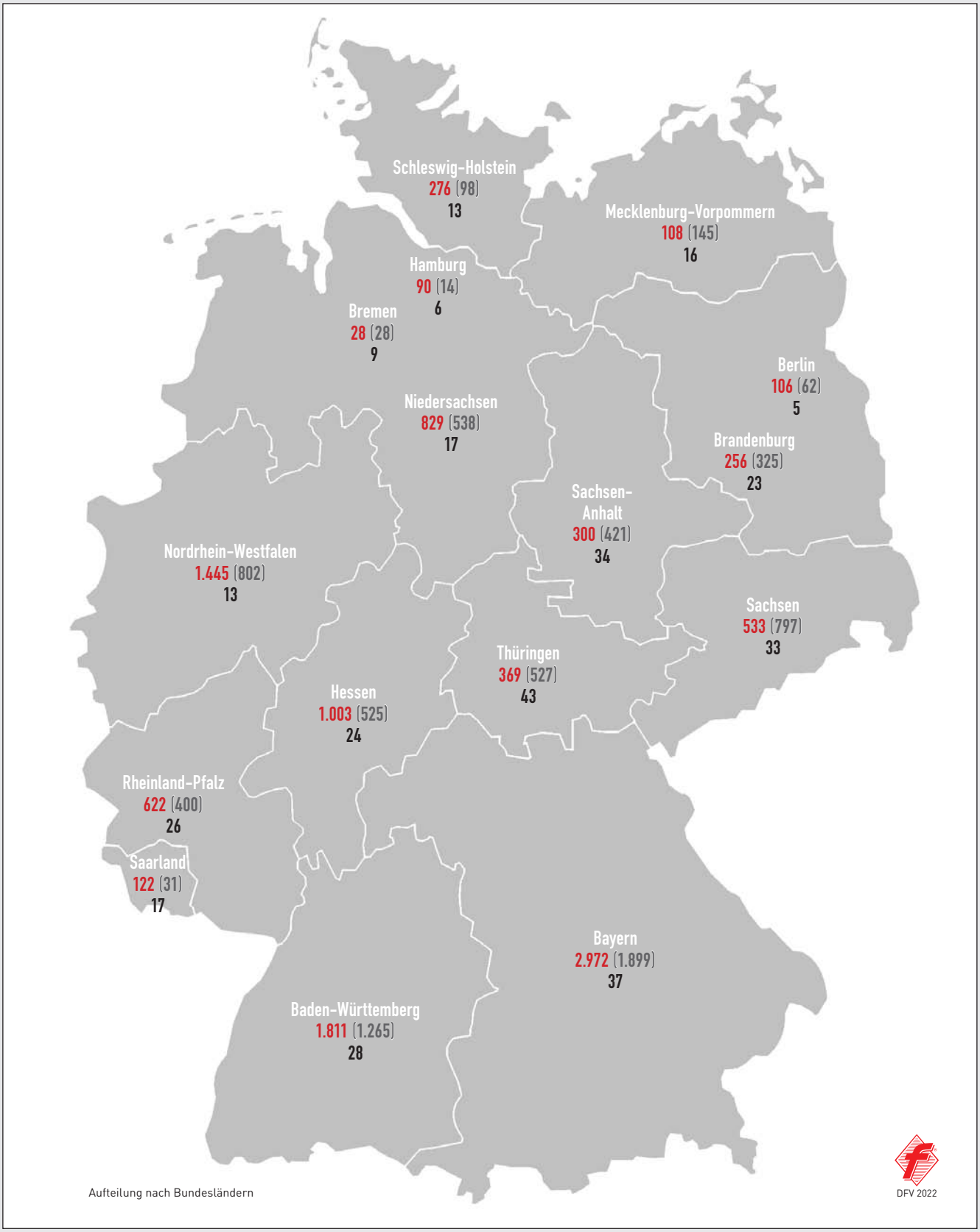
Alles gut also? Ja, grundsätzlich schon. Allerdings hat die straffe Führung der Finanzen auch eine Kehrseite. Möglich ist das alles nur gewesen, weil kontinuierlich eine konsequente Sparpolitik durchgehalten wurde: Vor allem wurde gerade in den letzten Jahren massiv Personal abgebaut. Das war möglich, weil die Digitalisierung Effizienzsteigerungen brachte, aber auch, weil Corona die sonst notwendigen Dienstreisen eingeschränkt hat. Die hohe Einsatzbereitschaft des hauptamtlichen Personals in Frankfurt hat ein Übriges getan.

Wir müssen jetzt überlegen, wie es weitergeht. Der DFV kann natürlich weiter schrumpfen. Das wird am Ende dazu führen, dass man mit wenigen Leuten noch eine gute politische Arbeit machen kann, aber eben nicht mehr. Vieles von dem, was den DFV heute ausmacht: Die Arbeitshilfen für die Mitglieder, der Außenauftritt mit der Werbung und der Nationalmannschaft, das Netzwerken in vielen Organisationen, die Zusammenarbeit mit möglichen Verbündeten, die Beratungsleistungen und vieles mehr. Das alles wäre dann nicht mehr möglich.

Wir haben die Wahl: Der DFV kann schrumpfen, wir können ihn auf jetzigem Niveau halten oder wir können ihn weiter ausbauen, denn es gäbe noch mehr Aufgaben als wir jetzt leisten können. Ich hoffe, dass die Diskussion, die wir im Kreis der Landesinnungsmeister begonnen haben, bald zu klaren Entscheidungen führt. Wir stehen in der Pflicht, den DFV für die Zukunft aufzustellen. Wir müssen jetzt Weichen stellen, wie die Verbandsarbeit in 10 oder 15 Jahren aussieht. Dann können wir planen und für alle verlässlich handeln.

DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND 2021

10.870 Fleischer-Fachgeschäfte und (7.877) handwerklich betriebene Filialen sowie **Verkaufsstellen je 100.000 Einwohner (Deutschland Ø 23)**



CORONA UND AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST BESTIMMEN MARKTGESCHEHEN

Für das Fleischerhandwerk war auch 2021 ein turbulentes Jahr. Die Corona-Pandemie führte zu einem Lockdown zum Jahresbeginn. Zeitgleich machten sich erste Auswirkungen der Afrikanischen Schweinepest auf dem Markt bemerkbar. Der Fleischabsatz wurde durch den Lockdown, durch die erneute Schließung der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie der wegen der Kontaktbeschränkungen ausgefallenen Großereignisse und privaten Festivitäten insgesamt ausgebremst.

Die Entwicklung der wirtschaftlichen Situation im Fleischerhandwerk blieb, wie auch 2020, zweigeteilt. Positiv wirkte sich die Zuordnung der Branche zur „Kritischen Infrastruktur Ernährung", aus, die eine Öffnung der Ladengeschäfte in der Krise zur Folge hatte. 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 geschlossen worden, um die stärkere Nachfrage im Thekenverkauf in den Stammgeschäften bedienen zu können.

WEITERER BETRIEBSRÜCKGANG 2021

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 18.747 Betriebsstätten am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 10.870 eigenständigen Meisterbetrieben und 7.877 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 2021 um 321 oder minus 2,9 Prozent auf 10.870 weiter gesunken. Auch bei den weiteren Niederlassungen, in der Hauptsache bei den Filialen, war die Tendenz weiter rückläufig. 2021 standen 887 Betriebsstilllegungen 549 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 324 echte Neugründungen und 225 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbstständigen Betriebe um 321 zurückgegangen. Der langfristig zu beobachtende Betriebsschwund hat sich damit auf etwas niedrigerem Niveau fortgesetzt. Der Rückgang erstreckt sich regional auf alle Bundesländer. 2021 war er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Nordrhein-Westfalen mit einem Rückgang um 95, in Baden-Württemberg mit 53 weniger, Bayern mit 39 und Hessen mit 38. Danach folgen Rheinland-Pfalz mit Rückgängen um 33 und Niedersachsen um 26. In den östlichen Bundesländern konzentriert sich der Rückgang überwiegend auf Brandenburg und Thüringen mit 10 und Sachsen mit 9 Betrieben.

ZU WENIGE NACHFOLGER

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.

FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN JE 100.000 EINWOHNER 2021

	Betriebe	Filialen	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	1.811	1.265	70	3.076	28
Bayern	2.972	1.899	64	4.871	37
Berlin	106	62	58	168	5
Brandenburg	256	325	127	581	23
Bremen	28	28	100	56	9
Hamburg	90	14	16	104	6
Hessen	1.003	525	52	1.528	24
Mecklenburg-Vorpommern	108	145	134	253	16
Niedersachsen	829	538	65	1.367	17
Nordrhein-Westfalen	1.445	802	56	2.247	13
Rheinland-Pfalz	622	400	64	1.022	26
Saarland	122	31	25	153	17
Sachsen	533	797	150	1.330	33
Sachsen-Anhalt	300	421	140	721	34
Schleswig-Holstein	276	98	36	374	13
Thüringen	369	527	143	896	43
Deutschland	**10.870**	**7.877**	**72**	**18.747**	**23**

Im ersten Halbjahr 2022 wurde eine neue Systematik für die Erfassung der Betriebe und der Filialen eingeführt. Verglichen mit der bisherigen Methode hat dies leichte Abweichungen bei den Zahlen zur Folge. Nach der neuen Erfassungsmethode sind die Zahlen der Betriebe und der Filialen im ersten Halbjahr 2022 nur leicht zurückgegangen. Bei den Betrieben ist ein Rückgang von 33 und bei den Filialen um 18 zu verzeichnen. Beide Werte sind jedoch aufgrund der veränderten und auf die Entwicklung der Branche zugeschnittenen neuen Systematik nicht direkt mit den Zahlen des Vorjahres vergleichbar.

BETRIEBE WERDEN GRÖSSER

Die am Markt verbleibenden Betriebe werden tendenziell umsatzstärker und leistungsfähiger. 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 9,8 Personen auf 12,6 Personen stetig angestiegen. Da die Anzahl der Betriebe 2021 in gleicher Weise zurückgegangen ist wie der Branchenumsatz des Fleischerhandwerks, errechnet sich der durchschnittliche Umsatz je Betrieb gleichbleibend auf 1,60 Millionen Euro. Die Umsatzleistung je Beschäftigter ging um 3,7 Prozent auf rund 126.700 Euro im Durchschnitt zurück.

FILIALNETZ WEITMASCHIGER

Die Filialisierung ist generell ein wesentlicher Beitrag zur Standortsicherung im Fleischerhandwerk. 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 hat der anhaltende Fachkräftemangel zur Schließung von Filialen geführt oder neue Filialen verhindert. Das Filialnetz ist auch im Jahr 2021 weitmaschiger geworden.

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 kleinere Outlets des Lebensmitteleinzelhandels. Dadurch entstand ein Bruch in der Statistik und die bislang nur für die fleischerhandwerklichen Filialen angegebene Zahl erhöhte sich um etwa zehn Prozent auf 8.303. Der rückläufige Trend bleibt aber unverändert. So ist die Zahl der Filialen und anderen Niederlassungen im Jahr 2021 um weitere 426 gesunken.

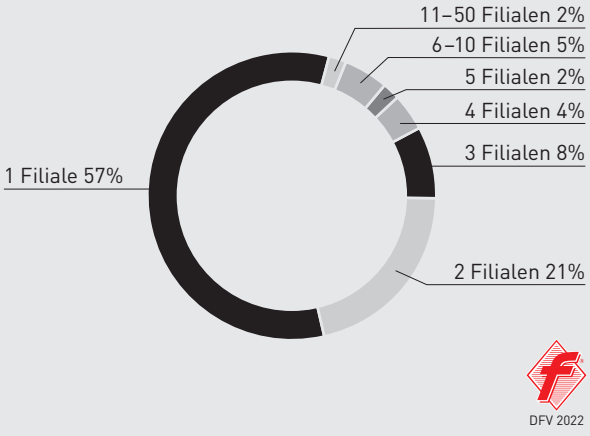
Im letzten Jahrzehnt hatte noch der Anstieg der Zahl an Filialen dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend im Fleischerhandwerk zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz zu straffen.

JEDER VIERTE BETRIEB HAT MINDESTENS EINE FILIALE

Ende 2021 hatten 3.262 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.

STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT

10.870 Unternehmen, Anteil 30,0%
3.262 Unternehmen mit Filialen



STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2021

Unternehmen mit Filialen: 3.262		Anteil an 10.870 Unternehmen: 30,0%	
1	Filiale	1.859	17,1%
2	Filialen	683	6,3%
3	Filialen	274	2,5%
4	Filialen	134	1,2%
5	Filialen	76	0,7%
6–10	Filialen	150	1,4%
11–50	Filialen	78	0,7%
51–100	Filialen	5	0,05%
Über 100	Filialen	3	0,03%

Weitgehende Konstanz zeigt sich 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. Ende 2021 hatten unverändert 78 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen 11 und 50 Filialen. 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 Fleischer-Fachgeschäfte und deren Filialen im Jahr 2021 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 traditionell ein klares Süd-Nord-Gefälle beobachten. Die Versorgungsdichte blieb 2021 weiterhin am höchsten in Thüringen, Bayern, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Am niedrigsten ist sie dagegen in Hamburg oder Berlin. So kamen 2021 in Thüringen 43 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks auf je 100.000 Einwohner, in Hamburg dagegen nur sechs oder in Berlin nur fünf. Mit dem Rückgang der Betriebe und deren

STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2011 BIS 2021

		Beschäftigte		Gesamtumsatz	Umsatz in EUR	
Jahr	Betriebe	Insgesamt	je Betrieb	in Mio. EUR	je Betrieb	je Beschäftigten
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
2021	**10.870**	**137.400**	**12,6**	**17.060**	**1.569.500**	**124.165**

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

Bundesweit waren im letzten Jahr rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge des Fleischerhandwerks im Einsatz, davon etwa 4.000 auf Wochenmärkten und rund 1.000 im Fahrverkauf. 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 Einkaufsstätten 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. Neuere Angebotsformen wie Food-Trucks oder Burger-Stationen erweitern seit einigen Jahren das klassische Wochenmarktangebot. Nachfolge- und Personalprobleme stellen sich im mobilen Verkauf genauso, wie im Fleischerhandwerk insgesamt.

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

UMSATZRÜCKGANG IM JAHRESVERLAUF

Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr leicht gesunken. Nachdem das Fleischerhandwerk trotz weniger Betrieben und Filialen, den coronabedingten Einbußen im Catering, im Liefergeschäft und beim stationären Imbiss sowie dem insgesamt gesunkenen Fleischverzehr im vergangenen Jahr ein sehr respektables Ergebnis erzielen konnte, sank 2021 der Umsatz um 2,9 Prozent.

Zu Jahresbeginn 2021 startete das Fleischerhandwerk mit einem schwachen ersten Quartal, danach setzte eine weitgehende Stabilisierung der Umsätze ein, allerdings auf einem niedrigeren Niveau als 2020. Das letzte Quartal entwickelte sich im

Vorjahresvergleich sehr erfreulich. Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland 2021 einen Gesamtumsatz von rund 17,06 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit um rund 509 Millionen Euro unterschritten.

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

BESCHÄFTIGUNGSLAGE WEITERHIN STARK ANGESPANNT

Obgleich die Zahl der Beschäftigten leicht gestiegen ist, bleibt die seit einigen Jahren angespannte Personalsituation vieler handwerklicher Fleischereien auch 2021 bestehen. 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 etwas gestiegen. Insgesamt waren im Fleischerhandwerk 2021 im Jahresdurchschnitt 137.400 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden. Das waren 4.000 oder 3,0 Prozent mehr als im Vorjahr.

Die Beschäftigung im Fleischerhandwerk nimmt jedoch 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 9.000 zurückgegangen. Die Zahl der Beschäftigten je Betrieb hat im letzten Jahr zugenommen. Im Durchschnitt waren 12,6 Personen je Betrieb tätig. Es ist 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.

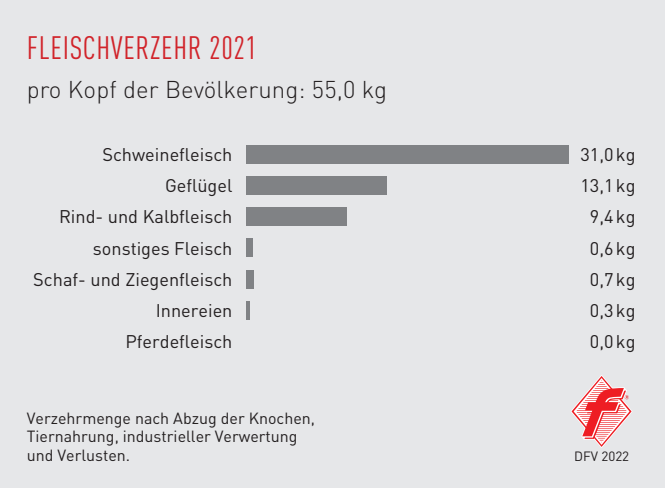
Grundsätzlich sind die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Arbeitswelt in Familienbetrieben.

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.

PRO-KOPF-VERZEHR AN FLEISCH SINKT AUF 55 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 nicht zum Verzehr geeignet sind. Von der zum menschlichen Verzehr verfügbaren Menge an Fleisch wird zudem eine größere Menge direkt an Tiere verfüttert oder dient als Rohstoff für die industrielle Tierfertignahrungsproduktion.



Weiterhin muss von der zum menschlichen Verzehr bereitgestellten Menge auch der Abfall abgezogen werden, der durch Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsteht. Diese Menge ist jedoch nicht bekannt. 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 4,6 Millionen Tonnen. Pro Kopf der Gesamtbevölkerung bedeutete dies 55 Kilogramm im Durchschnitt und damit rund 2.300 Gramm weniger als 2020. Der Fleischverzehr ist damit deutlich zurückgegangen.

Neben Auswirkungen der Corona-Krise dürfte der weitere Rückgang hauptsächlich auf die kritischere Einstellung vieler Menschen zum Fleischverzehr allgemein zurückzuführen sein, ausgelöst durch die schärfer gewordene Debatte um Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz sowie den Trend zu fleischlosen Verzehralternativen vor allem in der jüngeren Generation.

1,8 KILOGRAMM WENIGER SCHWEINEFLEISCH VERZEHRT

Beim Verzehr an einzelnen Fleischarten hielt der Trend zu weniger Schweinefleisch an. Der Verzehr an Rind- und Kalbfleisch blieb nur wenig hinter dem Vorjahr zurück und der Verzehr an Geflügelfleisch blieb nahezu konstant.

Mit 31 Kilogramm wurden im letzten Jahr fast zwei Kilogramm Schweinefleisch weniger verzehrt als 2020 und gut 9 Kilogramm weniger als zu Beginn des Jahrzehnts. Seit dem Höchststand von 40,1 Kilogramm im Jahr 2011 geht der Pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch stetig zurück.

Hinzu kamen die Preisturbulenzen auf Erzeugerseite und ein spürbar gestiegenes Verbraucherpreisniveau. Das einwanderungsbedingte Bevölkerungswachstum in den Vorjahren brachte dem Schweinefleischkonsum kaum Impulse. Der Pro-Kopf-Verzehr an Rind- und Kalbfleisch pendelte zuletzt um die 10 Kilogramm-Marke, hat aber seit Beginn des Jahrzehnts um knapp 1 Kilogramm zugenommen. Im letzten Jahr wurden pro Kopf der Bevölkerung nur 9,4 Kilogramm Rind- und Kalbfleisch verzehrt, das liegt unter dem Stand des Vorjahres.

Trotz der Klimaschutzdiskussion im Zusammenhang mit der Methanbelastung bei der Rindfleischerzeugung behält Rindfleisch den Ruf hochwertigeres Fleisch zu bieten. 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 ist konstant geblieben, hat jedoch Rind- und Kalbfleisch den Rang abgelaufen. Mit zuletzt 13,1 Kilogramm pro Kopf und Jahr ist der Verzehr 2021 konstant geblieben.

Der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch hielt sich mit 600 Gramm auf dem Niveau des Vorjahres und blieb damit auch in dem durchschnittlichen Umfang des letzten Jahrzehnts. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild, blieb mit 700 Gramm relativ konstant. Pferdefleisch lag mit einem Pro-Kopf-Verzehr von weiterhin etwa 24 Gramm auch 2021 unter der Rundungsgrenze.

Trotz des erneuten Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 31 Kilogramm Durchschnittsverzehr auch im letzten Jahr die

HOMANN Foodservice
SNACK STAR® 2022
Motto 2022
wohlfühl snacks
Gute Laune tanken

Das große snack star® Branchen-Battle

NEU: Ein Wettbewerb für Metzgerei, Bäckerei & Gastronomie.

NEU: Die Finalisten treten live gegeneinander an.

Jetzt neu mit METZGEREI PROFI-PATIN!



CATHARINA POLITZ

Mehr Infos unter: www.homann-snackstar.de

Mit freundlicher Unterstützung durch:

VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2021

(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	1.114,4	471	450	1.135,3	13,7	9,4	98,2
Schweinefleisch	4.726,4	1.234	2.392	3.568,9	42,9	31,0	132,4
Schaf- und Ziegenfleisch	37,2	42	7	72,6	0,9	0,6	51,3
Pferdefleisch	0,9	2	1	2,0	0,0	0,0	46,0
Innereien	530,9	117	547	100,8	1,2	0,3	526,8
Geflügel	1.764,1	1.072	1.013	1.823,4	21,9	13,1	96,7
Sonstiges Fleisch	39,0	56	9	86,7	1,0	0,7	45,0
Fleisch insgesamt	**8 213,0**	**2.995**	**4.419**	**6.789,7**	**81,7**	**55,0**	**121,0**

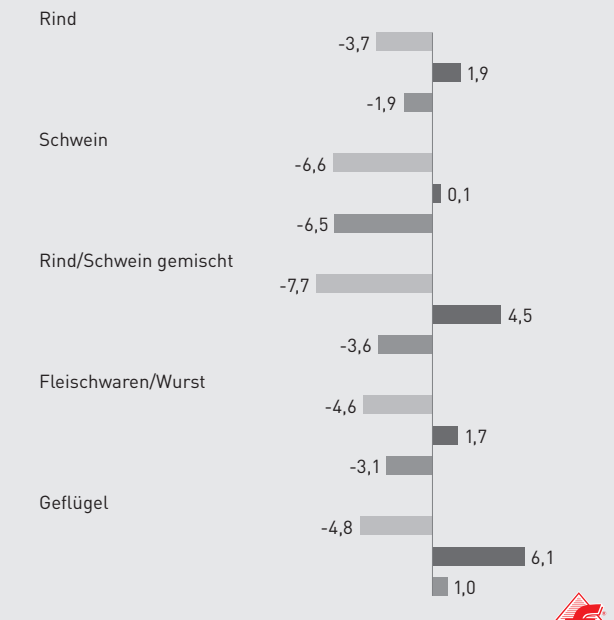
1) Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

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.

dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügel und Rind- und Kalbfleisch. 56 Prozent des Verzehrs konzentrierten sich erneut auf Schweinefleisch, das zugleich wichtigster Rohstoff für Herstellung von Fleischerzeugnissen ist.

DER FLEISCHMARKT: NACHFRAGE 2021

(Veränderung gegenüber dem Vorjahr in Prozent)



Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel, Berechnung DFV

ANTEIL BIO-FLEISCH WÄCHST WEITER

Der Anteil von Bio-Fleisch am gesamten Fleischverzehr blieb auch im Corona-Jahr 2021 mit einem Anteil von 2 bis 3 Prozent überschaubar, ist aber weiter angestiegen. Nach Angaben der AMI-Agrar-markt 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 ging besonders mit der Listung von Hackfleisch und vorverpackter Bio-Ware im Lebensmitteleinzelhandel einher. Der Hackfleisch-anteil an Bio-Rindfleisch erhöhte sich auf über 70 Prozent.

Bei Bio-Schweinefleisch reichten die Mengen 2021 nicht aus. Es mussten Schweinehälften aus den Niederlanden und Dänemark importiert 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 Rind- 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 zufolge wird sich dieser Trend in Deutschland und in den hoch-entwickelten Volkswirtschaften Zentraleuropas in den nächsten Jahren und Jahrzehnten fortsetzen. In Deutschland

entspricht die 2021 pro Kopf verzehrte Fleischmenge der Größenordnung Mitte 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 sowie die Verlagerung des häuslichen Verzehrs auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

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.

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.

VERZEHR VON WURST UND FLEISCHWAREN 25,7 KILOGRAMM

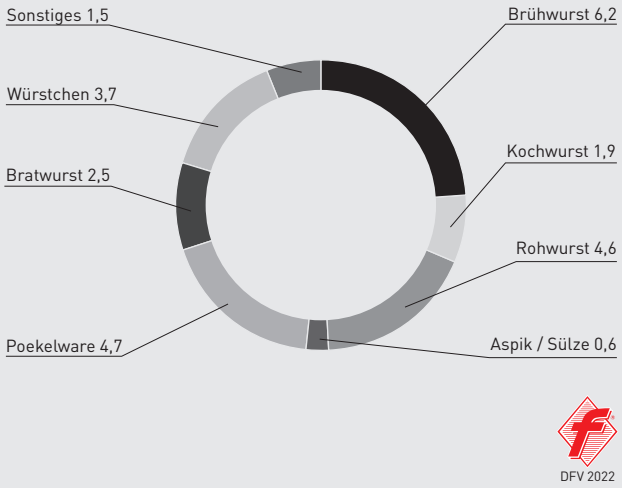
Parallel zum Fleischverzehr insgesamt ist 2021 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, gesunken. Zwar haben die deutschen Privathaushalte wegen der mit Corona verbundenen Einschränkungen deutlich mehr Fleisch und Fleischerzeugnisse für den Verzehr zu Hause eingekauft als im Vorjahr, 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 2,129 Millionen Tonnen auf den Verzehr von Fleischerzeugnissen. Bei unveränderter Bevölkerungszahl von 83,162 Millionen entspricht das pro Kopf 25,7 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

PRO-KOPF-VERZEHR 2021 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse
pro Kopf der Bevölkerung: 25,7 kg



verändert. Ein Trend zum ortsnahen Einkauf regionaler Produkte war deutlich zu erkennen. Bei der Wahl der Einkaufsstätten sind Handwerksbetriebe und lokale Vollsortimenter des Lebensmitteleinzelhandels in der Verbrauchergunst gestiegen, ebenso Verkaufsstellen auf Wochenmärkten.

Der langfristige Trend zum Einkauf im Discounter ist durch Corona vorübergehend 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. 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

ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2019	2020	2021
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	28,4	25,7	25,6	26,1
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	66,7	69,8	69,7	69,7
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	4,9	4,4	4,7	4,2

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

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 Brühwürste an der Spitze der Beliebtheitsskala. Von den 25,7 Kilogramm des gesamten Wurst- und Fleischwarenverzehrs entfielen im letzten Jahr 6,2 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 2021 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 4,6 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Salami oder Mettwurst festzustellen, gefolgt von den Pökelwaren mit 4,7 Kilogramm. An der Reihenfolge der beliebtesten Sorten hat sich 2021 nichts geändert, insgesamt ist der Verzehr jedoch zurückgegangen. Auf Würstchen entfielen im letzten Jahr 3,7 Kilogramm und auf Bratwürste, die auch 2021 beliebtester Grillartikel gewesen sind, 2,5 Kilogramm des Verzehrs von Fleischerzeugnissen.

NACHFRAGESTRUKTUR RELATIV STABIL

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte haben sich die Präferenzen für die einzelnen Gruppen von Fleischerzeugnissen bei insgesamt sinkenden Mengen auch langfristig nur wenig verändert. Diese Feststellung beruht auf Analysen der AMI in Bonn auf der Grundlage der Aufzeichnungen von 13.000 Privathaushalten in Deutschland über ihre Einkäufe, die von der GfK ausgewertet werden. Dementsprechend sind die auf Brüh- oder Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen der privaten Haushalte in den letzten beiden Jahrzehnten im Wesentlichen unverändert geblieben.

Die Beliebtheit von Brühwürsten hat im letzten Jahr leicht zugenommen, demgegenüber haben die Rohwürste etwas an Boden verloren. Die Entwicklung bei der Kochwurst erwies sich im letzten Jahr als rückläufig. Verschiebungen der Nachfrage zeigen sich im langfristigen Vergleich in Richtung Schinken, Rohwurst und Bratwurst. Langfristig in der Verbrauchergunst gesunken sind dagegen Kochwürste und Speck.

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 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 2021 die Präferenz für die Bratwurst bei den Einkäufen für zu Hause erhöht. Bei den übrigen Gruppen zeigen sich bei den Einkäufen der privaten Haushalte 2021 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 BEENDET

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen ist 2021 nach einem Stopp im Vorjahr erneut gestiegen. Der harte Lockdown mit den Ausgangsbeschränkungen und die Befürchtungen vor Quarantäneauflagen haben zu einer verstärkten Vorratshaltung der Haushalte geführt. Dieser Prozess scheint abgeschlossen, denn der Verkauf von Konserven und TK-Artikeln ist auf das Niveau vor der Corona-Krise zurückgefallen.

Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland erneut mehr als zwei Drittel der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft. Leicht abgenommen hat auch der Anteil loser Bedienungsware. Verlierer waren Fleisch- und Wurstkonserven, deren Anteil an den Einkäufen der privaten Haushalte von 4,7 Prozent auf 4,2 Prozent gefallen 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 hatte diesen Trend kurz gestoppt.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose 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:

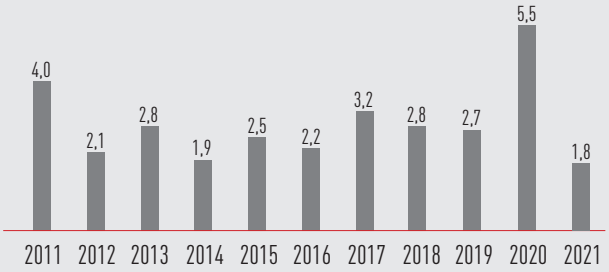
- Analyse der Betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA) zur Ermittlung von Einsparungs- und Optimierungspotenzialen
- Unterstützung bei der Strukturierung oder Umstrukturierung von Betrieben
- Untersuchung der Warenströme zur Verbesserung des Materialeinsatzes
- Unterstützung bei der Standardisierung 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.

UMSATZENTWICKLUNG

gemessen am Vorjahr (in %)

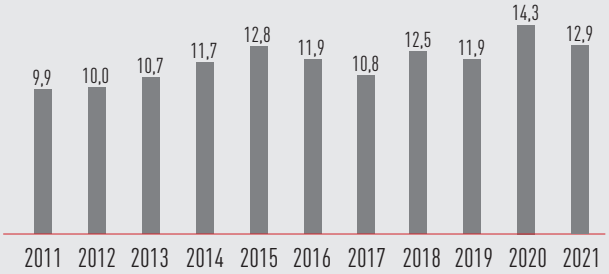
DFV 2022



BETRIEBSERGEBNIS

in Prozent vom Umsatz

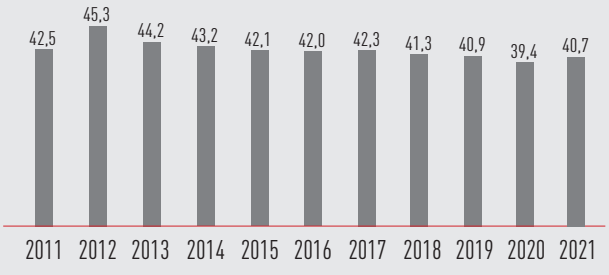
DFV 2022



MATERIALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

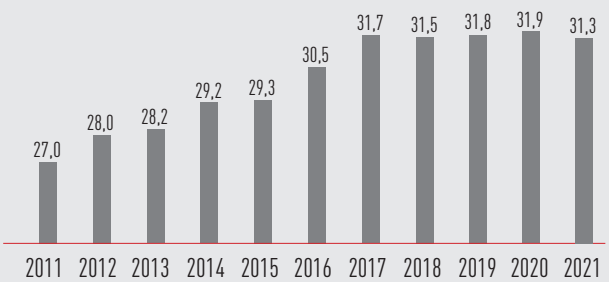
DFV 2022



PERSONALKOSTEN

in Prozent vom Umsatz

DFV 2022



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

Betriebswirtschaftliche Herausforderungen im Fleischerhandwerk



Mit dem Auslaufen der Corona-Beschränkungen hoffte man auf eine Normalisierung der wirtschaftlichen Lage in Deutschland und der Welt. Stattdessen wurde die Krise, die durch Corona bedingt war, durch eine neue Krise in Folge des Krieges in der Ukraine abgelöst. Fachkräftemangel, allgemeine Kaufzurückhaltung, nie gekannte Preissteigerungen, orchestriert durch die Dämonisierung von Fleisch.

Die gefühlten Herausforderungen für das Fleischerhandwerk erscheinen unüberwindbar und erdrückend. An dieser Stelle den Betrieben zu empfehlen ihre Preise zu kalkulieren wirkt wirklichkeitsfern. Und doch, die Produktkalkulation ist und bleibt einer der wichtigsten Bausteine der betriebswirtschaftlichen Unternehmensführung. Dies gilt besonders vor dem Hintergrund der aktuellen Preisentwicklungen. Ausgehend von der reinen Lehre lässt sich feststellen, dass Produkte, die nicht kostendeckend angeboten werden können, nicht verkauft werden sollten. Obschon der Eindruck entsteht, dass der Handel die Kostenunterdeckung zum Verkaufsprinzip erklärt hat, kann das Fleischerhandwerk, wenn es weiterhin am Markt bestehen will, dieses Prinzip nicht als Maßstab heranziehen.

Eine nicht kalkulierte, pauschale und allgemeine Preiserhöhung durchzuführen wäre jedoch auch zu kurz gegriffen. Es lässt sich feststellen, dass jeder Betrieb im Fleischerhandwerk anders aufgestellt ist. Dies betrifft die Energieversorgung genauso wie den Einkauf von Rohmaterial. Die Erfahrungen aus der Betriebsberatung lassen jedoch den Rückschluss zu, dass kaum ein Betrieb im Jahr 2022 sein Ergebnis halten kann, ohne die Preise marktgerecht anzupassen. Und je länger mit dem Einpreisen der gestiegenen Kosten gewartet wird, umso höher wird das Defizit für 2022 ausfallen.

Der DFV bietet seinen Mitgliedsbetrieben in diesem Zusammenhang ein Online-Vortrag und betriebswirtschaftliche Beratung zur Hilfestellung an.

Hans Christian Blumenau, Betriebswirtschaftliche Beratung

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. Auf Grund dieser Entwicklung eine methodische Anpassung der Gewichtung notwendig geworden.

Aus dem Zehnjahresvergleich der Betriebskostenstatistik lässt sich ein stetig positiver Trend in der Umsatzentwicklung der teilnehmenden Betriebe erkennen.

Das Betriebsergebnis wird maßgeblich von den beiden großen Kostenblöcken Material- und Personalkosten beeinflusst. Die Personalkosten entwickeln sich zum Kostentreiber in den Fleischereien. Sie haben sich seit 2011 um 4 Prozent erhöht. Ein hoher Krankenstand, der Fachkräftemangel und der Mindestlohn lassen auch für das Jahr 2022 keine sinkenden Personalkosten vermuten.

Die Materialkosten liegen, verglichen mit dem Vorjahr, auf einem eher geringen Niveau. Eine gravierende Trendwende ist



Der Internationale Metzgermeister-Verband tagte in den Räumen des Europäischen Parlaments in Straßburg.

bereits Anfang 2022 deutlich zu spüren, bedingt durch die hohen Rind- und Schweinefleischpreise, die Ukrainekrise, gestörte Lieferketten und eine höhere Nachfrage auf den Asiatischen Märkten.

Das Betriebsergebnis des Jahres 2020 konnte im Jahr 2021 nicht wieder erreicht werden. Abgesehen vom Jahr 2020 lag das Betriebsergebnis des Jahres 2021 noch über den Betriebsergebnissen der Vorjahre. Auf Grund massiv gestiegener Produktions- und Betriebskosten und einer allgemeinen Kaufzurückhaltung ist für das Jahr 2022 keine erfreuliche Entwicklung zu erwarten.

Mehr Informationen hierzu erhalten Sie im passwortgeschützten Mitgliederbereich oder bei Martina Schreiner, Tel. 069/63302-270, m.schreiner@fleischerhandwerk.de.

ZOLLKONTROLLEN IM FLEISCHERHANDWERK

Die Finanzkontrolle Schwarzarbeit des Zolls führte Ende 2021 eine bundesweite Schwerpunktprüfung der Beschäftigungsverhältnisse in der Fleischwirtschaft durch. Auslöser hierfür waren die zuvor beschlossenen Änderungen des GSA Fleisch, insbesondere die Einschränkungen beim Einsatz von Fremdpersonal.

Auch in den Unternehmen des Fleischerhandwerks wurden Kontrollen durchgeführt. Überprüft wurden dabei vorrangig die Vorgaben zum Mindestlohn. Die Kontrollen sollen dabei nach Berichten betroffener Unternehmen überwiegend in vertretbarem Rahmen stattgefunden haben, vereinzelt wurde jedoch über ein Auftreten des Zolls mit einer großen Anzahl von Beamten berichtet.

Um den Betrieben die Möglichkeit zu geben, sich auf zu erwartende weitere Prüfungen vorzubereiten, wurden die wesentlichen Punkte, die zu beachten sind, vom DFV nochmals zusammengestellt und über die DFV-App an die Mitgliedsunternehmen weitergegeben. Die Hinweise sind nach wie vor im Mitgliederbereich des DFV-Internetauftritts abrufbar.

15.11.2021

EUROPÄISCHES FLEISCHERHANDWERK TAGT IN STRASSBURG

In den Räumen des Europäischen Parlaments in Straßburg tagte Mitte April die Generalversammlung des Internationalen Metzgermeister-Verbands (IMV). Unter dem Vorsitz von Präsidentin Jacqueline Balzer aus Frankreich stimmten die Fleischerverbände aus den Nationalstaaten die Interessenvertretung der Branche gegenüber den Einrichtungen der EU ab.

Wichtigste Themen waren dabei die europäischen Initiativen zur Kennzeichnung von Tierwohl, Herkunft und zum CO_2-Fußabdruck, der die Klimawirkungen der Tierhaltung transparent machen soll. Diese europäischen Gesetzgebungsvorhaben überlagern zahlreiche Aktivitäten auf nationaler Ebene in den Mitgliedsstaaten.

Abgestimmt wurden auch die Positionen zum Ziel der EU, die Mengen von Nitrit und Nitrat deutlich zu reduzieren. Die aktuellen Entwicklungen rund um die Corona-Krise und den Krieg in der Ukraine waren ebenfalls ein wichtiges

Schwerpunktthema. Die unmittelbaren und europaweiten Folgen auf die Unternehmen des Fleischerhandwerks und die Strategien der Nationalverbände, die Betriebe in dieser Situation zu unterstützen, waren Gegenstand des Austauschs. Wichtige gegenseitige Anregungen für die Arbeit der einzelnen Verbände wurden durch diesen Erfahrungsaustausch ermöglicht.

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

21.04.2022



Ihr Experte für Gewürze, funktionale Zutaten und guten Geschmack.

www.raps.com



„Handwerker statt Professoren!“

Vizepräsidentin Nora Seitz

Im Grunde ist es erschreckend, welches Bild die so hochgelobte Duale Ausbildung in Deutschland abgibt. Nein, selbstverständlich wird nicht die Qualität der beruflichen Ausbildung kritisiert. Nach wie vor ist unser System Vorbild und weltweit anerkannt. Was aber ratlos macht, ist die Tatsache, dass immer weniger junge Leute eine solche hochqualifizierte Berufsausbildung anstreben.

Gradmesser dafür sind die Schulabgänger eines jeden Jahrgangs. Anfang der 90er Jahre haben über alle Schulformen hinweg rund zwei Drittel der Schulabgänger eine Berufsausbildung begonnen. Das verbleibende Drittel startete ein Studium an einer Hochschule. Dieses Verhältnis hat sich über die Jahre Zug um Zug in Richtung akademischer Bildung verschoben. Neueste Zahlen belegen es: Im Jahr 2020 haben mehr Schulabgänger ein Studium begonnen als neue Ausbildungsverträge abgeschlossen wurden.

Die Folgen dieser dramatischen Entwicklung sehen wir in der gesamten Wirtschaft. Überall fehlen Fachkräfte, vor allem auch in den Handwerksberufen. Es war einmal als Witz gemeint, aber wir sind auf dem besten Weg dazu, dass es Realität wird: Wir haben Hundertschaften von hochqualifizierten Philosophieprofessoren oder akademischen Taxifahrern, aber niemanden mehr, der ihnen den Wasserhahn repariert oder ein gutes Stück Wurst verkauft.

Wie kommt es zu solchen Fehlentwicklungen? Es ist ganz sicher so, dass hier eine Vielzahl von Faktoren eine Rolle spielen. Das Elternhaus („Unseren Kindern soll es besser gehen“), unzutreffende Vorstellungen über die Arbeitswelt und Verdienstmöglichkeiten, falsche Steuerung durch staatliche Förderung und fehlende Berufsorientierung in den Schulen sind nur Beispiele.

Es ist gut und richtig, dass sich der Zentralverband des Deutschen Handwerks dieses Themas angenommen hat, denn ein Umdenken ist gesamtgesellschaftlich und volkswirtschaftlich unverzichtbar. Wenn die Wirtschaft wegen fehlender Fachkräfte in die Knie geht, wird das fatale Folgen für alle haben. Es ist aber auch für uns als Fleischerhandwerk essenziell, dass hier etwas passiert. Solange der Trend weg von der Berufsbildung bestehen bleibt, werden wir es schwer haben, uns im Wettbewerb mit anderen Berufen um die verbleibenden Einsteiger gut zu behaupten.

In den Schulen muss viel mehr als bisher auf die Chancen hingewiesen werden, die eine Berufsausbildung bietet. Die Vorteile dürfen nicht mehr versteckt, sondern müssen hervorgehoben werden. Im Handwerk gibt es sichere Arbeitsplätze, spannende Berufe, gute Entwicklungschancen und ordentliche Einkommen. Gleichzeitig muss die Berufsbildung besser gefördert werden. Die Hochschulen werden vollständig vom Staat finanziert, die Berufsschulklassen werden gleichzeitig geschlossen. Das passt nicht zusammen. Studenten erhalten Bafög vom Staat, der Ausbildungsbetrieb trägt einen wesentlichen Teil der Ausbildungskosten. Das in Frage zu stellen, darf kein Tabu sein.

Mit dem richtigen Wollen kann die Politik hier viel bewegen. Wir werden sie daran immer wieder erinnern.

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSVERORDNUNG IM VERKAUFSBERUF

Auch im Jahr 2021 ist es noch nicht gelungen, einen Antrag auf Neuordnung der Ausbildungsverordnung Fachverkäufer-/innen im Lebensmittehandwerk zu stellen. Die Komplexität des Neuordnungsverfahrens wurde bereits im letzten Jahrbuch geschildert.

Die größte Herausforderung liegt darin, dass alle Beteiligten, die drei Handwerksverbände, der Einzelhandelsverband, die Gewerkschaft und die zuständigen Bundesministerien gemeinsame Positionen finden müssen. Das ist noch immer nicht abschließend gelungen.

Nachdem es mit dem Einzelhandelsverband Einigkeit gab, dass die Antragstellung möglich ist, um dann im Verfahren selbst über die noch strittigen Inhalte zu debattieren, hat sich der Sozialpartner quergestellt. Der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten und dem Deutschen Gewerkschaftsbund lagen die Eckdaten vor, waren jedoch nicht zu Verhandlungen mit den Fachverbänden und dem ZDH bereit. Die Verbände sollten zunächst von wesentlichen Vorstellungen abrücken. Insbesondere lehnen die Gewerkschaften die Schaffung einer zusätzlichen zweijährigen Ausbildung ab.

Auch das Fleischerhandwerk hatte zu Beginn des Verfahrens das Ziel, dass der Verkaufsberuf ausschließlich mit dreijähriger Ausbildung angeboten wird. Die Änderung im Berufsbildungsgesetz von 2020 sieht jedoch eindeutig vor, dass mit Bestehen der Zwischenprüfung nach zwei Jahren ein Abschluss möglich sein soll.

Das hat durchaus Vorteile, weil Auszubildende, die nach zwei Jahren die Zwischenprüfung erfolgreich absolviert haben, auch ohne Abschlussprüfung nach drei Jahren etwas vorweisen können. Die Gewerkschaft will das aber nicht mitgehen.

Der Zentralverband des Handwerks hat auf die Bitte der Zentralverbände Kontakt mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) aufgenommen und um Hilfe in diesem Verfahren gebeten. Ein erstes Gespräch hat bereits stattgefunden, bei dem die Gewerkschaften immerhin eingewilligt haben, sich mit den Inhalten der Eckdaten zu beschäftigen.

WIEDER MEHR EINSÄTZE DER NATIONALMANNSCHAFT DES FLEISCHERHANDWERKS

Nachdem das erste Präsenztreffen im Juni 2021 zur Erarbeitung einer Zukunftsstrategie der Nationalmannschaft möglich war, hat das Team die coronabedingt unterbrochene Arbeit wieder aufgenommen.

Die beim Strategietreffen erarbeitete gemeinsame Vision wurde in eine Konzeption für weitere Einsätze ausgebaut. Mehrere Onlinetreffen haben hierzu stattgefunden. Das Ziel ist dabei erneut klargeworden: Das Team möchte jungen Menschen inspirieren und für das Fleischerhandwerk informieren und aufklären.

Die Nationalmannschaft wird sich deshalb in Zukunft auf Veranstaltungen konzentrieren, bei denen junge Menschen angesprochen werden. Das gilt sowohl für Termine für Auszubildende aus dem Fleischerhandwerk, aber mehr noch für die Begegnung mit jungen potenziellen Nachwuchskräften.

Auf Einladung des Landesinnungsverbandes Baden-Württemberg war ein Teil des Teams zu Gast bei der SÜFFA im Herbst 2021. Hier sollte der Berufsschulwettbewerb betreut werden, der jedoch coronabedingt abgesagt werden musste. Stattdessen wurde auf der Messe den Mitgliedsbetrieben der Betriebefinder der Nachwuchswerbeseite www.fleischerberufe.de vorgestellt und als gute Möglichkeit präsentiert, Auszubildende zu suchen und zu finden. Mit der neuen Möglichkeit auch Videos einzubinden, bietet dieses Tool neue Möglichkeiten, die für Mitgliedsbetriebe kostenlos sind.

Nicht zuletzt aufgrund der Erfahrungen auf der SÜFFA wurde für die IFFA ein Konzept ausgearbeitet, das den Mitgliedsbetrieben weitere Unterstützung in Punkto Azubigewinnung bietet. Im Konzept „GoYoung“ fungiert das Team als Bindeglied zwischen den Betrieben und jungen Menschen, um den Unternehmern noch besser zu vermitteln, wie die junge Generation denkt und was sie erwartet, um sich für einen Arbeitgeber zu entscheiden.

Die Betriebe hatten darüber hinaus am IFFA-Stand der Nationalmannschaft die Möglichkeit, im dort aufgebauten Aufnahmestudio ein kurzes Video für ihre Social-Media-Kanäle und den Betriebefinder zu produzieren, um sich als



Wir bringen Geschmack an Fleisch und Wurst!

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

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










GO YOUNG
LOHFF'S
GIESSER
Seydelmann

NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS

WIR SIND DIE

Arbeitgeber zu präsentieren. Im Stil eines Interviews, das Mitglieder der Nationalmannschaft führten, wurden Fragen gestellt, die auf die Wünsche und Nöte der jungen Generation zugeschnitten waren.

Zusätzlich war dem Team wichtig, sich im Rahmen der IFFA um die Auszubildenden im Fleischerhandwerk zu kümmern. Hierzu wurde das Konzept "YoungTastings" erarbeitet. Das Team wollte den Azubis eine Bühne bieten, damit sie auf der Messe zeigen können, was sie können und wie kreativ junge Menschen im Handwerk sind. Ganz ausgezeichnete und außergewöhnliche Produkte wurden eingereicht, zahlreiche Reaktionen aus den Sozialen Medien und vor Ort haben gezeigt, dass das Team mit der Idee ihr Ziel erreicht hat. Das Konzept soll deshalb weiter fortgeführt werden.

25.04.2022

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

Das Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, Franz Gawalski, hat als erster Fleischer Deutschlands an den EuroSkills teilgenommen. Vom 22. bis zum 26. September 2022 hat er sich in Graz dem internationalen Wettbewerb der Berufe gestellt. Er war einer von 400 Teilnehmern aus 19 Nationen, die sich in 48 Gewerken gemessen haben.

Neun Monate hat er sich auf das Event vorbereitet. Das Training fand im Skills-Bundesleistungszentrum für das Fleischerhandwerk Weiterstadt statt. Die Vorbereitung war sehr umfangreich, sowohl Nationalmannschaftstrainer Max Gruber aus Großweingarten als auch das Team von Britta Sickenberger im Bundesleistungszentrum haben ihn für die Aufgaben geschult. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Franz Gawalski hat nur um einen Punkt Platz 3 verfehlt, selbst zum zweiten Platz fehlten nur wenige Punkte.

MIT DEM DIGITALEN BERICHTSHEFT, EINEN WEITEREN SCHRITT IN RICHTUNG ZUKUNFT.

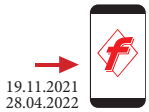
Seit nun rund einem dreiviertel Jahr ist das digitale Berichtsheft am Laufen. Mit der Firma Zubido wurde ein Partner gefunden, der in diesem Bereich bereits sehr viel Erfahrung mitgebracht hat.



Das hat dafür gesorgt, dass sowohl die Applikation als auch die Webversion von Anfang an reibungslos funktioniert haben. Nichtsdestotrotz war es wichtig in der Einführungsphase den Betrieben, deren Auszubildenden und Ausbilder die Möglichkeit zu bieten, das digitale Berichtsheft kostenlos zu testen.

Diese Testphase ist nun seit dem ersten Juni dieses Jahres abgelaufen. Registrierte Betriebe haben eine Meldung erhalten, dass die Azubi App für weitere 30 Tage kostenfrei nutzen können. Danach kostet die Nutzung für Innungsbetriebe 1,25 Euro pro Azubi und Monat, für Nicht-Innungsmitglieder 2,00 Euro pro Azubi und Monat.

Unter Federführung von Vizepräsidentin Nora Seitz werden zurzeit ergänzende Fragen ausgearbeitet, ähnlich wie in der Papierversion des Feldhaus Verlages. Die Fragen sollen den Azubis demnächst in dem Infobereich der App zur Verfügung stehen.



NATIONALMANNSCHAFT SORGT FÜR GROSSES PRESSEECHO

Ein Pressetermin mit der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks ist auf großes Echo gestoßen. Anlass für den Pressetermin war das Training eines Teils der Nationalmannschaft für die Euro-Skills, der Europameisterschaften der Berufe, die im nächsten Jahr in Polen stattfinden werden. Das Berufsbildungszentrum in Weiterstadt, ist für das Fleischerhandwerk Bundesleistungszentrum der Skills und damit regelmäßiger Trainingsort.

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

Ist die Generation Z für das Fleischerhandwerk verloren?



Im Vorfeld der IFFA hat die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zwei der wichtigsten Jugendstudien ausgewertet, die Shell-Studie und die McDonald's-Ausbildungsstudie. Diese Auswertung hatte das Ziel, den Mitgliedsbetrieben näher zu bringen, wie die Generation Z denkt und was sie erwartet, um sich für einen Arbeitgeber zu entscheiden, idealerweise für einen aus dem Fleischerhandwerk.

Sehr verkürzt formuliert lautet eine der besonders wichtigen Ergebnisse in beiden Studien, dass sich die Generation Z eine klare Abgrenzung zwischen Job und Privatleben wünscht. Sie sehen die Arbeit als Mittel zum Zweck, sie schätzen zwar eine längerfristige Bindungsabsicht des Unternehmens, wollen sich aber selbst nicht emotional an das Unternehmen binden. Das mag sich im Laufe des Berufslebens ändern, ganz am Anfang spielt eine solche Bindung aber keine Rolle.

Wenn man sich Stellenausschreibungen von Betrieben anschaut, wird ganz oft versucht, Bewerber damit zu locken, Teil eines familiären Teams zu werden oder in einem familiären Umfeld zu arbeiten. Aus der Sicht der Betriebe ist genau das eine Stärke des Handwerks, „dass man sich um Mitarbeiter kümmert", wie es eben in einer Familie der Fall ist. Einer der Gründe, warum man in der Lage ist, so eng am Mitarbeiter zu sein, dass man sich „kümmern" kann, ist unter anderem eine flache Hierarchie, das heißt, das Verhältnis zwischen dem Chef und den Mitarbeiter*innen weniger durch Über- bzw. Unterordnung geprägt, sondern eher durch ein unmittelbares Miteinander.

Wenn man den Studien glaubt, dann ist das nicht die erfolgversprechende Ansprache an die Jugendlichen. Wer sich emotional nicht binden möchte, wird keinen Wert auf eine familiäre Atmosphäre legen, wobei tatsächlich fraglich ist, ob der familiäre Ansatz mit Blick auf das Berufsleben überhaupt erstrebenswert ist. Für junge Leute jedenfalls nicht, sie legen sehr viel mehr Wert auf ein authentisches, wertschätzendes Miteinander. Und dass die Generation Z sich eine klare Abgrenzung wünscht, heißt im Umkehrschluss natürlich nicht, dass sie nicht bereit sind sich einzubringen – im Gegenteil!

Klar haben die Boomer-Generationen mit ihrer Mentalität zur ständigen Verfügbarkeit und Einsatzbereitschaft die Arbeitswelt sehr geprägt – aber wer sagt, dass das gut ist? Das Beste aus beiden Ansätzen zu kombinieren und als zukunftsweisende Perspektive zu implementieren, scheint eine durchaus tragfähige Perspektive zu sein. Wem es gelingt, das zu vermitteln, ist vielleicht im Wettbewerb um junge Leute erfolgreicher als andere.

Alicia Utrillas Anaya, Leitung Personal, Finanzen und Verwaltung

Zahlreiche Zeitungen berichteten über die Mannschaft, die Vorbereitungen für die nächsten Meisterschaften und die Suche des Fleischerhandwerks nach engagierten Nachwuchskräften. Die Mannschaftmitglieder vermittelten dabei die Begeisterung, die sie für ihren Beruf empfinden. Der ausführliche Bericht, den die Deutsche Presseagentur (dpa) über den Trainingstermin verfasst, wurde von zahlreichen Zeitungen aufgenommen.

26.12.2021

AUSBILDUNGSZAHLEN IM FLEISCHERHANDWERK WEITER RÜCKLÄUFIG

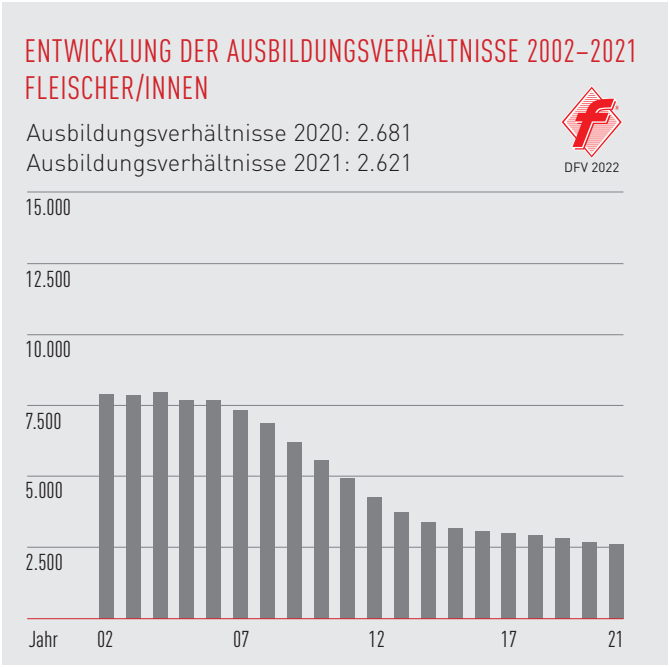
Der demografisch bedingte, anhaltende Bewerbermangel um Ausbildungsstellen, die weitere Fokussierung auf Trendberufe und vor allem die Verunsicherung über die betriebliche und berufliche Zukunft durch die Pandemie haben 2021 zu einem weiteren Rückgang der Ausbildungszahlen im Fleischerhandwerk geführt. Der Rückgang konnte auch durch eine leichte Steigerung bei den Neuverträgen Fleischer und Fleischerinnen nicht aufgefangen werden.

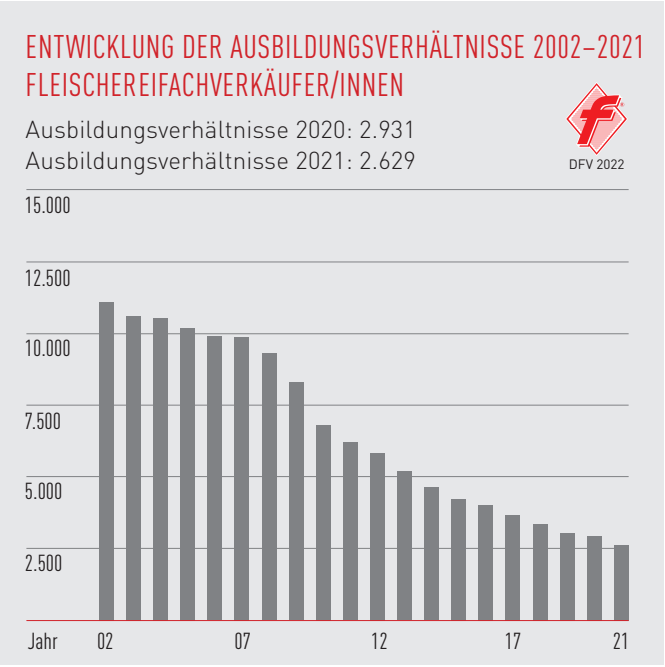
VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2020	2021	absolute Zahlen	2020	2021	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	451	435	-16	326	314	-12
Bayern	619	608	-11	463	460	-3
Berlin	39	25	-14	18	14	-4
Brandenburg	57	60	3	39	44	5
Bremen	10	6	-4	7	6	-1
Hamburg	19	21	2	15	14	-1
Hessen	247	247	0	191	187	-4
Mecklenburg-Vorpommern	45	48	3	35	33	-2
Niedersachsen	198	200	2	145	160	15
Nordrhein-Westfalen	395	368	-27	307	286	-21
Rheinland-Pfalz	156	152	-4	123	120	-3
Saarland	36	36	0	21	25	4
Sachsen	119	135	16	94	97	3
Sachsen-Anhalt	51	47	-4	33	34	1
Schleswig-Holstein	161	147	-14	122	115	-7
Thüringen	78	86	8	61	67	6
Deutschland	**2.681**	**2.621**	**-60**	**2.000**	**1.976**	**-24**

VERÄNDERUNGEN DES LEHRLINGSBESTANDES FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN

	Lehrlingsbestand			Ausbildungsbetriebe		
	2020	2021	absolute Zahlen	2020	2021	absolute Zahlen
Baden-Württemberg	495	445	-50	317	295	-22
Bayern	895	797	-98	499	425	-74
Berlin	99	91	-8	31	31	0
Brandenburg	55	51	-4	35	30	-5
Bremen	9	7	-2	5	6	1
Hamburg	6	7	1	6	7	1
Hessen	171	134	-37	132	105	-27
Mecklenburg-Vorpommern	56	55	-1	30	31	1
Niedersachsen	190	166	-24	147	133	-14
Nordrhein-Westfalen	393	337	-56	285	252	-33
Rheinland-Pfalz	182	169	-13	127	126	-1
Saarland	40	31	-9	23	28	5
Sachsen	148	148	0	82	82	0
Sachsen-Anhalt	35	40	5	16	23	7
Schleswig-Holstein	104	96	-8	90	82	-8
Thüringen	53	55	2	33	43	10
Deutschland	**2.931**	**2.629**	**-302**	**1.858**	**1.699**	**-159**





In beiden Ausbildungsberufen zusammengenommen sind im zurückliegenden Jahr 186 weniger Ausbildungsverträge neu abgeschlossen worden und der Bestand an Auszubildenden im Fleischerhandwerk verminderte sich um weitere 362 oder 6,9 Prozent.

Insgesamt befanden sich im letzten Jahr 5.250 junge Menschen zur Berufsausbildung in einem fleischerhandwerklichen Betrieb, zuvor waren es noch 5.612 gewesen. Der Rückgang konzentrierte sich vor allem auf den Verkaufsbereich. Hier zeigt auch der Wettbewerb mit dem Lebensmitteleinzelhandel um junge Nachwuchskräfte Auswirkungen.

2.621 FLEISCHERLEHRLINGE

Bei den Fleischerlehrlingen ging 2021 trotz leichter Steigerung bei den neuen Ausbildungsverträgen der Bestand um 60 oder 2,2 Prozent zurück. Die Bestandsabnahme schwächte sich damit im Gegensatz zu den Vorjahren leicht ab. Am Jahresende befanden sich 2.621 Auszubildende zum Fleischer oder zur Fleischerin in der Berufsausbildung.

Von dem Rückgang des Ausbildungsbestandes waren fast alle Bundesländer betroffen, lediglich in Sachsen war ein Zuwachs um 16 Fleischerlehrlinge zu verzeichnen und in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern erhöhte sich deren Anzahl um jeweils drei. Die stärksten Rückgänge waren im Bundesland Nordrhein-Westfalen zu beobachten, gefolgt von Baden-Württemberg, Berlin und Schleswig-Holstein. In Bayern hielt sich der Bestand mit 608 und einer Abnahme von nur 11 Fleischerlehrlingen vergleichsweise konstant.

2021 wurden 1.126 Ausbildungsverträge von Fleischerlehrlingen neu abgeschlossen. Das waren sieben mehr als im Vorjahr. Der Rückgang der Neuabschlüsse konnte damit 2021 aufgehalten werden.

108 oder 9,6 Prozent der neuen Fleischerlehrlinge waren weiblich. Gegenüber dem Vorjahr hat sich damit die Anzahl weiblicher Fleischerlehrlinge erhöht.

511 Lehrverhältnisse sind 2021 von Fleischern oder Ausbildungsbetrieben vorzeitig gelöst worden, 180 davon noch während der Probezeit. Bezogen auf die neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge lag die Quote der während der Probezeit gelösten Ausbildungsverhältnisse im Fleischerberuf mit 16,0 Prozent etwas über dem Handwerksdurchschnitt von 12,4 Prozent. Eine vorzeitige Auflösung von Ausbildungsverhältnissen bedeutet nicht zwangsläufig den Abbruch der Fleischerlehre. Häufig wird lediglich der Ausbildungsbetrieb gewechselt.

GESELLENPRÜFUNGEN DER FLEISCHER/INNEN 2021

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	121	107	14	108	94	14
Bayern	207	194	13	180	167	13
Berlin	14	13	1	7	6	1
Brandenburg	19	17	2	12	11	1
Bremen	5	5	0	4	4	0
Hamburg	8	7	1	7	6	1
Hessen	77	73	4	71	67	4
Mecklenburg-Vorpommern	18	16	2	11	9	2
Niedersachsen	70	64	6	65	59	6
Nordrhein-Westfalen	110	99	11	96	85	11
Rheinland-Pfalz	41	36	5	34	29	5
Saarland	10	10	0	10	10	0
Sachsen	36	36	0	33	33	0
Sachsen-Anhalt	17	16	1	16	16	0
Schleswig-Holstein	63	56	7	57	50	7
Thüringen	19	18	1	17	16	1
Deutschland	**835**	**767**	**68**	**728**	**662**	**66**

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN DER FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/INNEN 2021

	abgelegte Prüfungen			bestandene Prüfungen		
	insgesamt	männlich	weiblich	insgesamt	männlich	weiblich
Baden-Württemberg	138	45	93	126	42	84
Bayern	260	100	160	210	80	130
Berlin	20	10	10	9	2	7
Brandenburg	17	4	13	15	4	11
Bremen	3	1	2	3	1	2
Hamburg	2	0	2	2	0	2
Hessen	53	23	30	50	22	28
Mecklenburg-Vorpommern	24	4	20	19	3	16
Niedersachsen	57	15	42	47	10	37
Nordrhein-Westfalen	110	28	82	107	28	79
Rheinland-Pfalz	33	10	23	28	10	18
Saarland	22	9	13	21	9	12
Sachsen	42	9	33	33	7	26
Sachsen-Anhalt	7	1	6	7	1	6
Schleswig-Holstein	38	8	30	35	7	28
Thüringen	9	3	6	9	3	6
Deutschland	**835**	**270**	**565**	**721**	**229**	**492**

Zum Fleischer oder zur Fleischerin haben im letzten Jahr 1.976 Betriebe ausgebildet, das waren 24 weniger als im Jahr zuvor. Auf einen Ausbildungsbetrieb kamen damit 1,3 Fleischerlehrlinge im Durchschnitt.

2.629 VERKAUFSLEHRLINGE IM FLEISCHERHANDWERK

Die Zahl der Verkaufslehrlinge ist 2021 mit 10,3 Prozent deutlich stärker zurückgegangen als die Zahl der Fleischerlehrlinge. Die Abnahme hat sich gegenüber dem Vorjahr weiter verstärkt.

Ende letzten Jahres waren 2.629 Fachverkäuferinnen und -verkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei in die Lehrlingsrollen der bundesweit 53 Handwerkskammern eingetragen, das waren 302 weniger als im Vorjahr. 2020 hatte der Rückgang des Bestandes nur 120 betragen.

Regional zeigen sich sehr unterschiedliche Entwicklungen. Allein im ausbildungsstarken Bayern ging der Bestand um 98 Auszubildende zurück. In den beiden anderen Bundesländern mit vielen Auszubildenden, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen sanken die Zahlen der Verkaufslehrlinge um 50 und 56 Personen. Ein Anstieg konnte in Sachsen-Anhalt, Thüringen und Hamburg festgehalten werden, allerdings mit sehr niedrigen Zahlen.

Insgesamt sind im letzten Jahr 991 Ausbildungsverträge für den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei neu abgeschlossen worden. Die Anzahl der Neuabschlüsse hat sich damit gegenüber dem Vorjahr massiv um -193 verringert und der seit Jahren rückläufige Trend hat sich insgesamt beschleunigt. Am deutlichsten haben die Neuverträge in Baden-Württemberg, Bayern und Nordrhein-Westfalen abgenommen. Signifikant steigende Zahlen wurden nur aus Thüringen gemeldet. 387 der neuen Verkaufslehrlinge des letzten Jahres waren männlich.

Das Werben um Nachwuchskräfte für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren hat in den letzten Jahren 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.

674 Ausbildungsverträge sind 2021 von Verkaufslehrlingen oder Ausbildungsbetrieben gelöst worden, darunter 281 noch während der Probezeit. Das waren insgesamt 41 mehr vorzeitige Vertragsauflösungen als vor einem Jahr. Die Quote der während der Probezeit gelösten neuen Ausbildungsverhältnisse für den fleischerhandwerklichen Verkaufsbereich hat sich gegenüber dem Vorjahr erhöht und lag mit rund 25,6 Prozent weiter doppelt so hoch wie im Handwerksdurchschnitt.

Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufer wurden 2021 in 1.699 Betrieben ausgebildet. Die Anzahl der Ausbildungsbetriebe ist damit um minus 159 etwas weniger zurückgegangen als die Zahl der Auszubildenden selbst. Auf je einen Ausbildungsbetrieb kamen im Durchschnitt 1,6 Verkaufslehrlinge.

AUSLÄNDERANTEIL AM FLEISCHERHANDWERK NIMMT ZU

Auf dem Ausbildungsmarkt ist es für das Fleischerhandwerk nachteilig, dass wegen des Umgangs mit Schweinefleisch einige 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. 2021 waren von den Auszubildenden im Beruf Fleischer 273 oder 10,2 Prozent ausländischer Herkunft, im Durchschnitt des gesamten Handwerks waren es 13,7 Prozent. Im Verkaufsbereich der Fleischer-Fachgeschäfte sind ausländische Auszubildende dagegen häufiger anzutreffen. 2021 waren dies 490 oder 18,6 Prozent des Lehrlingsbestandes.

HAUPTSCHULABSCHLUSS ÜBERWIEGT

2021 hatten von den 1.126 Ausbildungsanfängern im Fleischerberuf 562 einen Hauptschulabschluss. 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 366 Realschüler eine Fleischerlehre angetreten, hinzu kommen noch 110 Abiturienten. Gegenüber 2020 hat sich der Anteil der Realschulabgänger und der Abiturienten weiter erhöht und ist der Anteil der Hauptschulabgänger erneut gesunken. Der Anteil der Berufsanfänger mit Hochschulreife ist bei den Fleischern und

MEISTER- UND GESELLENPRÜFUNGEN IM ZEITVERGLEICH

	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
Jahr	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgs-quote 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**
2021	338	338	100,0	835	728	87,2

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Fleischerinnen mit 10,0 Prozent rund dreimal so hoch wie bei den Fachverkäuferinnen und -verkäufern mit 3,3 Prozent.

Bei den neuen Verkaufslehrlingen im Fleischerhandwerk hat sich das Niveau der schulischen Vorbildung langfristig wenig verändert. Auch hier dominiert mit Abstand der Hauptschulabschluss mit einem Anteil von knapp 60 Prozent. 247 oder rund ein Viertel besaßen die Mittlere Reife und 33 das Abitur.

Ohne einen Hauptschulabschluss sind im letzten Jahr 52 oder 5,2 Prozent der fleischerhandwerklichen Verkaufslehrlinge ins Berufsleben eingetreten, bei den Fleischern waren es 58 oder 5,1 Prozent. Im Vergleich dazu hatten 2021 im gesamten Handwerk 3,7 Prozent der Berufsanfänger keinen Hauptschulabschluss vorzuweisen. 35,8 Prozent hatten einen Hauptschulabschluss, 42,2 Prozent einen Realschulabschluss und 16,7 Prozent verfügten über eine Studienberechtigung.

WENIGER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2021

Der stetige Rückgang an Auszubildenden hatte auch 2021 Auswirkungen auf die Zahl der Lehrabschlussprüfungen im Fleischerhandwerk. Seit 2011 sind immer weniger Berufsanfänger nachgerückt, so dass zeitversetzt auch die Lehrabschlüsse im Fleischerhandwerk tendenziell abnehmen.

2021 sind im Fleischerberuf 835 Gesellenprüfungen abgelegt worden, das waren genau so viele wie im Vorjahr. 2020 war noch eine Abnahme zu verzeichnen gewesen. Unter den Prüflingen des letzten Jahres befanden sich 68 weibliche Kandidaten, das waren 17 mehr als 2020. Genau ein Viertel aller Prüfungen von Fleischergesellen konzentrierte sich allein auf Bayern, gefolgt von Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg.

Von den abgelegten Prüfungen, einschließlich der Wiederholungsprüfungen, wurden 87,2 Prozent bestanden. 662 Fleischer und 66 Fleischerinnen erhielten ihren Gesellenbrief.

Im Verkaufsbereich haben sich im letzten Jahr ebenfalls 835 Kandidatinnen und Kandidaten der Abschlussprüfung gestellt, das waren im Vergleich zum Vorjahr 96 weniger. Der anhaltende Rückgang hat sich damit verfestigt. Insgesamt haben 565 weibliche und 270 männliche Verkaufslehrlinge an der Abschlussprüfung teilgenommen.



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

Von den abgelegten Prüfungen wurden 721 von Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern bestanden, das entspricht einer Erfolgsquote von 86,3 Prozent. Damit lag der Prüfungserfolg bei den Abschlussprüfungen im Verkaufsbereich des Fleischerhandwerks fast genauso hoch wie bei den Gesellenprüfungen im Fleischerberuf.

Im Fleischerhandwerk haben im letzten Jahr 338 Fleischergesellen die Meisterprüfung mit Erfolg abgeschlossen, darunter 12 mit bestandener Wiederholungsprüfung. Insgesamt bekamen 301 männliche und 37 weibliche Kandidaten den Meisterbrief im Fleischerhandwerk ausgehändigt, das waren 24 weniger als 2020.

Mit 37 neuen Meisterinnen gingen im letzten Jahr 11 Prozent der Meistertitel im Fleischerhandwerk an eine Frau. Von 1975 an gerechnet haben im früheren Bundesgebiet und ab 1990 im geeinten Deutschland inzwischen 1.731 Frauen den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben. Für viele von ihnen bedeutet der Meisterbrief die geplante Übernahme eines Geschäfts und die eigenständige berufliche Existenz als Chefin.

Regional konzentriert sich das Prüfungsgeschehen auf diejenigen Bundesländer, in denen die großen Meisterschulen für das Fleischerhandwerk ihren Sitz haben oder in denen regelmäßig Meisterkurse durchgeführt werden. Dementsprechend entfiel mit 180 mehr als die Hälfte aller Meisterprüfungen auf Bayern und mit 84 ein Viertel auf Hessen. Hinzu kamen 23 Fleischermeisterprüfungen in Hamburg, 20 in Nordrhein-Westfalen, 8 in Niedersachsen, drei in Rheinland-Pfalz sowie 5 in Brandenburg. Jeweils eine in Schleswig-Holstein, Sachsen-Anhalt und Thüringen.

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



Vizepräsidentin
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



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 Andreas Gaßner
Zanettistraße 11
80337 München

Telefon 0 89 / 7 46 14 10
Telefax 0 89 / 7 46 14 10 20
agassner@metzgerei-gassner.de

Präsidium und Gesamtvorstand



Fleischer-Innung Berlin
OM Otmar Ullrich
Tempelhofer Damm 209
12099 Berlin

Telefon 0 30/7 51 80 74
Telefax 0 30/7 52 76 89
fleischerei.ullrich@t-online.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
Johannes Bechtel
Vor der Brücke 16
34628 Willingshausen-Zella

Telefon 06 6 91/33 83
Telefax 06 69 1/7 19 07
johannes@fleischerei-bechtel.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
OM Eric Handke
Uferstraße 26
30926 Seelze

Telefon 05 11/76 81 30 00
Telefax 05 11/76 81 30 02
info@fleischerei-handke.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 Peter Klassen
Kirchstraße 9
54441 Temmels

Telefon 0 65 84/3 23
Telefax 0 65 84/604
fleischerei-klassen@hotmail.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



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.metzgerhandwerk.de
info@metzgerhandwerk.de

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

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

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

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

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen
LIM Adalbert Wolf
GF 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

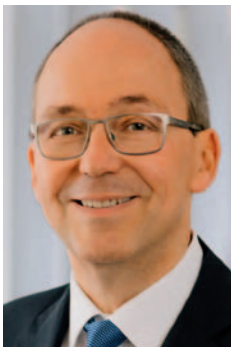
Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband
LIM Nora Seitz
GF Uwe Uhlmann
Hohe Straße 22
01069 Dresden
Telefon 03 51 / 84 03 43 53
Telefax 03 51 / 84 03 43 54
www.sfivsachsen.de
sfiv@sfiv.de

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, Anna-Lena Klaus
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 0 40 / 35 07 04 00
Telefax 0 40 / 43 74 14
www.fleischer-nord.de
info@fleischer-nord.de

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

DIE HAUPTGESCHÄFTSSTELLE DES DFV



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



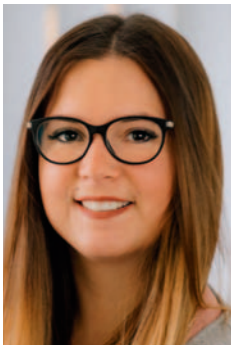
Thomas Trettwer
Geschäftsleitung
Justiziar
Tel.: 0 69 / 6 33 02-190
t.trettwer@fleischerhandwerk.de



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



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



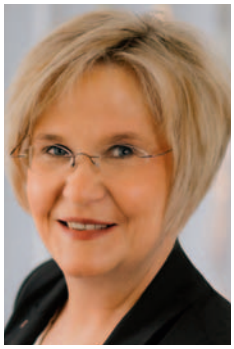
Jasmin Gleich
Neue Medien
Tel.: 0 69 / 6 33 02-142
j.gleich@fleischerhandwerk.de



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



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



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



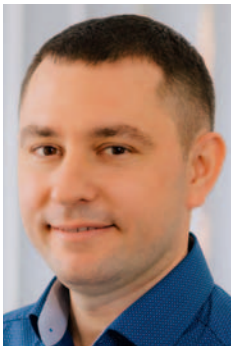
Alicia Utrillas
Leiterin Finanz- und Personalwesen,
Berufsausbildung
Tel.: 0 69 / 6 33 02-141
a.utrillas@fleischerhandwerk.de



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

Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer
Goldbachstraße 5
56746 Kempenich

Vizepräsident Eckhart Neun
Herrgottsgasse 14
63688 Gedern-Wenings

Vizepräsident Konrad Ammon
Würzburger Straße 550
90768 Fürth-Burgfarrnbach

Vizepräsidentin Nora Seitz
Zietenstraße 71
09130 Chemnitz

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

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs
Schweriner Straße 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
Thomas Trettwer

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

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Verwaltungsrat:
Herbert Dohrmann
Dipl.-Kfm. Martin Fuchs (stv.)

Fachbeirat:
Dr. Farina Mieloch

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

Deutsches Institut für Normung e. V. (DIN)
Arbeitsausschuss Lebensmittelhygiene:
Thomas Trettwer

DIE VERBANDSTAGSORTE VON 1875 BIS 1973

Der Deutsche Fleischer-Verband wurde 1875 in Gotha gegründet. Damit blickt er auf eine mehr als 140-jährige Geschichte zurück. Jährlich im Oktober treffen sich die Mitglieder an wechselnden Orten zum Verbandstag – von 1940 bis 1949 etwa fielen die Tagungen allerdings aus.

1875 Gotha
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 2021

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

2021 **Sinsheim**

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



Ehrenmitglied
Michael Durst
Akazienweg 2a
25469 Halstenbek



Ehrenmitglied
Klaus Gerlach
Löhmer Dorfstraße 33 b
16356 Werneuchen

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. Mit dem Inkrafttreten neuer Förderrichtlinien ist die Stelle in eine gewerbespezifische Informationstransferstelle (GIT) umgewandelt worden. Die Stelle wird seit 2022 von Dr. Reinhard von Stoutz geleitet.

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.

Das zusammengetragene und aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistungsangebot des Deutschen Fleischer-Verbandes allen Auskunftssuchenden zur Verfügung. Es dient in erster Linie zur Bedienung von telefonischen, schriftlichen und digitalen Anfragen von Betrieben des gesamten Fleischerhandwerks, von Innungen und Landesinnungsverbänden, von Beratern des Netzwerkes der Handwerksorganisation, von Ämtern und von Ministerien. Die Informationsvermittlung erfolgt ferner in offenen Informationsveranstaltungen vor Ort, überregionalen Tagungen, in Veröffentlichungen des Stelleninhabers und in einer umfassenden Broschüre, die jährlich an bundesweit rund 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird.

Das Informationsangebot der Stelle ist eine umfassende Informationsquelle zum Fleischerhandwerk und seiner Entwicklung. Es ist häufig die Grundlage für die Entscheidungsbildung in den Betrieben, es dient als Basismaterial für die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, aber in erster Linie zur Bedienung der vielen internen und externen Anfragen.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

Auch in diesem Berichtsjahr war die Arbeit der Informationsstelle durch eine Vielzahl verschiedenster Aufgaben geprägt. Wie immer stand die betriebliche Praxis im Vordergrund. Um diese eng an die Erfordernisse der fleischerhandwerklichen Betriebe anzupassen, wurde diese und das weitere Vorgehen mit den Landesinnungsverbänden und Innungen abgestimmt. Auch wurden viele wichtige Themen im Fachbeirat Lebensmittelrecht coronabedingt via Online-Sitzungen diskutiert und telefonisch beraten.

Sowohl die noch nicht ausgestandene Corona-Pandemie als auch der Ukrainekrieg überschatteten dieses Jahr nicht nur die Arbeit der Informationsstelle. Wegen der Lockerungen der öffentlichen Coronamaßnahmen von Seiten der Behörden ergaben sich viele Unsicherheiten bei den Betrieben. Es bestand großer Beratungsbedarf im Hinblick auf noch erforderliche Hygienemaßnahmen innerhalb der Betriebe und im Verkauf. Auch waren viele Beschäftigte der Unternehmen verunsichert. Arbeitshilfen wurden erstellt, bereits bestehende wurden auf die aktuelle Situation angepasst, entsprechend individuell wurde im Hinblick auf die betriebliche Situation beraten.

Durch den im Februar ausgebrochenen Ukrainekrieg stiegen die Energiepreise drastisch an. Viele fleischerhandwerkliche Betriebe informierten sich über die Möglichkeiten zu Energieeinsparungen, günstigeren Energieeinkäufen und zur Energieberatung. Nach wie vor spielten Listerien eine große Rolle in den Betrieben und Produkten. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die betriebliche Hygiene und auf die richtige Verwendung von Schutzkulturen gelegt. Zur Unterstützung der Unternehmen wurden umfangreiche Handreichungen erstellt und es wurden Betriebe vor Ort beraten. Dies traf auch auf andere relevante Bereiche zu wie Abwasserfragen, Klimaneutralität oder die Afrikanischen Schweinepest zu.

Die Rohstoffversorgung treibt die fleischerhandwerklichen Betriebe um. Durch die nach wie vor stattfindende Konzentration von Schlachtstätten haben mittlerweile viele Betriebe Schwierigkeiten beim Bezug qualitativ hochwertiger Rohstoffe. Auch das Wegfallen von bäuerlichen Kleinbetrieben unterbricht die regionalen Kreisläufe zunehmend. Gespräche über die Auswirkungen auf die Rohstoffversorgung im Fleischerhandwerk wurden mit Ministerien, dem Bauernverband, Handwerksvertretern, Vertretern der Wissenschaft, dem Handel und der Fleischindustrie geführt und fortgesetzt. Mit der neuen Bundesregierung und dem entsprechenden Koalitionsvertrag haben auch die Diskussionen rund um die Kennzeichnung der Haltungsbedingungen von Nutztieren (Tierwohl), der Elektrobetäubung und die mögliche Videoüberwachung in Schlachtbetrieben neue Fahrt aufgenommen.

Die stetige Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs beschäftigt auch die Informationsstelle. In den Gremien des DFV, bei der Obermeistertagung und in verschiedenen Innungsveranstaltungen und Seminaren wurden wesentliche Änderungen vorgestellt und beraten. Als sehr kritisch wird die weitere Verbreitung und umfangreiche Verwendung von klassischen Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs angesehen und abgelehnt.

Nach der Anpassung des § 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch treibt die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen, der sogenannte Internet-Pranger, die fleischerhandwerklichen Betriebe um. Hier ist auch das Portal „Topf Secret“, über das Verbraucher auf Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz Kontrollberichte der Lebensmittelüberwachung der Allgemeinheit im Internet zugänglich machen können, zu nennen. Das Portal verfolgt das Ziel, Druck auf die Bundesregierung zur Schaffung einer bundeseinheitlichen Rechtsgrundlage zur Veröffentlichung sämtlicher Kontrollergebnisse auszuüben. Auf Seiten der betroffenen Fleischereien entstand großer Informationsbedarf.

Die direkte Beratung der Betriebe nimmt nach wie vor einen großen Raum ein. Von Betrieben, Landesinnungsverbänden und Innungen, aber auch von Seiten der Ministerien und der Überwachung wurden zahlreiche telefonische und schriftliche Anfragen verzeichnet. Dabei spiegelt sich die gesamte Bandbreite der Themen wider, mit welchen die Betriebe des Fleischerhandwerks konfrontiert sind. Fragen zur Durchführung von und der Mitwirkung bei Kontrollen der Überwachung, zur Auslegung und Bewertung von lebensmittelrechtlichen Fragestellungen aber auch rund um die Anfechtung behördlicher Entscheidungen sind typische Beispiele. Hierbei wurden die Betriebe über die rechtlichen Rahmenbedingungen beraten. Die weiteren Vorgehensweisen wurden erläutert und abgestimmt. Manche Fälle machten eine in Augenscheinnahme der Lage vor Ort notwendig. Es war erforderlich, unter coronabedingten Sicherheitsvorkehrungen die betriebliche Situation mit den Behörden abzustimmen und zu koordinieren. Technologische Antworten zum Beispiel auf den Bezug von Verpackungsmaterial, die Verwendung alternativer Verpackungen und das hygienisch einwandfreie Befüllen kundeneigener Verpackungen waren ebenso gefordert.

Alle drei Jahre findet in Frankfurt die größte Fleischfachausstellung der Welt statt. Diese Messe wurde einst vom Deutschen Fleischer-Verband gegründet und immer noch mit ausgeführt. So auch im Jahr 2022. Hierzu werden vom DFV die Internationalen Qualitätswettbewerbe für Wurst, Schinken, Würstchen und konservierte Produkte durchgeführt. Die Informationsstelle war hier maßgeblich an Planung, Vorbereitung, Umsetzung, Durchführung und Nachbereitung beteiligt. Auf den jeweiligen Veranstaltungen in Frankfurt, Penn-State (USA) und Tokio (Japan) wurden 2.900 Produkte aus fleischerhandwerklichen Betrieben beprobt und prämiert. Insgesamt war die IFFA ein zeitlich sehr aufwendiges Projekt.

Weiter 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. Die Mitarbeit in diesen Gremien stellt die enge Verzahnung von Theorie und Praxis sicher und gewährleistet den Transfer von Wissen in die betriebliche Praxis. Verschiedene Forschungsanträge wurden im Rahmen der Mitarbeit des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) begutachtet und im wissenschaftlichen Ausschuss diskutiert. Außerdem nahm die Informationsstelle an sensorischen Produktprüfungen verschiedener Landesinnungsverbände teil.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

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 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 wichtiger Weg zur Informationsgewinnung ist die individuelle betriebliche Beratung von Fleischereien. Die Aufbereitung der gewonnen Informationen erfolgt dann in Form von Betriebsstatistiken und Betriebskostenvergleichen, sowie in betrieblichen Einzelanalysen und Beratungsberichten.

Das zusammengetragene und aufbereitete Informationsmaterial steht als Dienstleistungsangebot des Deutschen Fleischer-Verbandes allen Auskunftssuchenden zur Verfügung. Es dient in erster Linie zur Bedienung von telefonischen, schriftlichen und digitalen Anfragen von Betrieben des gesamten Fleischerhandwerks, von Innungen und Landesinnungsverbänden, von Beratern des Netzwerkes der Handwerksorganisation, von Ämtern und von Ministerien. Die Informationsvermittlung erfolgt ferner in offenen Informationsveranstaltungen vor Ort, überregionalen Tagungen, in Veröffentlichungen des Stelleninhabers und in einer umfassenden Broschüre, die jährlich an bundesweit rund 5.000 Betriebe des Fleischerhandwerks verschickt wird und darüber hinaus auf Abruf zur Verfügung gestellt wird.

Das Informationsangebot der Stelle dient den Betrieben zur Beurteilung der eigenen wirtschaftlichen Lage und als Grundlage für die unternehmerische Entscheidungsfindung, sowie als Quelle für die Beantwortung interner und externer Anfragen.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

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.

