

# PRESSEINFORMATION

126. Deutscher Fleischer-Verbandstag  
am 9. und 10. Oktober 2016 in Saarbrücken

**VERNETZT**  
in die Zukunft



# SPERRFRISTEN

126. Deutscher Fleischer-Verbandstag  
am 9. und 10. Oktober 2016 in Saarbrücken

**VERNETZT**  
in die Zukunft



**Für die Informationen in dieser Mappe gelten folgende Sperrfristen:**

**Ehrungen und Reden zur Matinee:**

9. Oktober 2016, 11.00 Uhr

**Auszüge aus dem Geschäftsbericht:**

10. Oktober 2016, 09.00 Uhr

**Es gilt das gesprochene Wort.**

## **Begrüßung durch Präsident Heinz-Werner Süß**

### **126. Deutscher Fleischer-Verbandstag**

#### **Matinee – 9. Oktober 2016 – Saarbrücken**

---

Sehr geehrte Ehrengäste,  
meine sehr verehrten Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,

auch ich möchte Sie herzlich zum 126. Deutschen  
Fleischer-Verbandstag willkommen heißen. Wir freuen  
uns sehr, dass wir in diesem Jahr in der Hauptstadt des  
Saarlandes tagen können.

Es ist schon angeklungen, wir haben unseren  
Verbandstag vor 40 Jahren und vor 80 Jahren ebenfalls  
hier in Saarbrücken durchgeführt. Wir wissen also heute  
schon, wo wir im Oktober 2056 zusammenkommen  
werden.

Meine sehr geehrten Damen und Herren, wir begrüßen  
heute einen Festredner, der ganz außergewöhnliche  
Verantwortung trägt.

Ich vermute sehr stark, dass er nur wenig Zeit hat, seine  
saarländische Heimat zu genießen. Dass er dennoch  
heute zu uns gekommen ist, um zu uns zu sprechen,  
empfinden wir als besondere Ehre.

Meine Damen und Herren, begrüßen Sie mit mir den  
Chef des Bundeskanzleramts der Bundesrepublik  
Deutschland und Bundesminister für besondere  
Aufgaben, **Herrn Peter Altmaier**.

Ein besonderer Gruß gilt auch der obersten Gastgeberin  
dieser Stadt, **Frau Oberbürgermeisterin Charlotte  
Britz**. Vielen Dank für die freundliche Begrüßung in  
Saarbrücken.

Wir freuen uns, dass heute viele bedeutende  
Persönlichkeiten zu uns gekommen sind. Wir haben eine  
Gästeliste ausliegen, der Sie die anwesenden  
Repräsentanten aus Politik, Verwaltung, Wirtschaft und  
Wissenschaft entnehmen können.

Erlauben Sie mir, einige Gäste namentlich zu begrüßen.  
Wie immer möchte ich Sie bitten, den herzlichen  
Begrüßungsapplaus, den Sie jedem einzelnen spenden  
wollen, zu bündeln und am Ende für alle gemeinsam zu  
gewähren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns sehr, dass uns viele weitere hochrangige  
Gäste aus dem Saarland die Ehre geben. Stellvertretend  
darf ich herzlich begrüßen:

**Herrn Roland Krämer**, Staatssekretär im  
saarländischen Ministerium für Umwelt und  
Verbraucherschutz,

**Herrn Dr. Jürgen Engel** vom Landesamt für  
Verbraucherschutz,

**Herrn Präsident Bernd Wegner** und  
**Hauptgeschäftsführer Dr. Arnd Klein-Zirbes** von der  
Handwerkskammer des Saarlandes,

**Herrn Präsident Harald Becken** und Herrn  
**Hauptgeschäftsführer Martin Weisgerber** vom  
Arbeitgeberverband des saarländischen Handwerks,

**Herrn Dr. Arnold Ludes**, Präsident der  
Tierärztekammer des Saarlandes,  
und

**Herrn Hans Lauer**, Hauptgeschäftsführer des  
Bauernverbands Saar.

Wir freuen uns, dass Sie uns die Ehre geben. Herzlich  
willkommen.

Wir haben darüber hinaus selbstverständlich auch viele nationale und internationale Gäste. Lassen Sie mich stellvertretend nennen:

den Vorsitzenden der CDU-Fraktion im Hessischen Landtag, unseren Kollegen

**Herrn Fleischermeister Michael Boddenberg,**

den Vize-Präsidenten des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, **Herrn Heribert Kamm,**  
vom Max-Rubner-Institut in Kulmbach

**Frau Prof. Dr. Dagmar Brüggemann** und  
**Herrn Prof. Dr. Fredi Schwägele,**

den Präsidenten des Bundesverbandes der deutschen Fleischwarenindustrie, **Dr. Wolfgang Ingold,**

von der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes

**Herrn Direktor Anton Wahl** und

**Frau Prokuristin Sabine Steidinger,**

**Herrn Günter Ahrens** von der Dr.-Kalle-Stiftung, die uns in Sachen Berufsausbildung sehr unterstützt,

**Frau Ruth Lorenz** und

**Herrn Johannes Schmid-Wiedersheim**  
von der Messe Frankfurt, mit der wir in diesem Jahr wieder eine erfolgreiche IFFA durchgeführt haben,

sowie die Vorsitzenden unserer Partnerorganisationen

**Herrn Berthold Bissinger** vom Deutschen Fleischer-Sängerbund und

**Frau Anna Brüggemann** vom Juniorenverband des Fleischerhandwerks

Auch die Spitze des Internationalen Metzgermeister-Verbands ist in diesem Jahr wieder bei uns.

Ich begrüße den Präsidenten

**Herrn Jean-Marie Oswald** aus Luxemburg

sowie seine Vize-Präsidenten

**Herrn Ad Bergwerff** aus den Niederlanden

**Frau Jacqueline Balzer** aus Frankreich  
und

**Herrn Rudolf Menzel** aus Österreich.

Und schließlich begrüße ich aus der Schweiz den  
Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbands

**Dr. Ruedi Hadorn.**

Meine Damen und Herren, Sie können der Liste  
entnehmen, dass wir heute Gäste aus vielen  
Unternehmen haben, die dem Fleischerhandwerk und  
auch dem DFV partnerschaftlich verbunden sind. Ich  
kann nicht alle persönlich begrüßen, weswegen ich  
diese Liste Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehle.

Lassen Sie mich stellvertretend für alle hier nur zwei  
langjährige und gute Partner aus dem Verlagsbereich  
nennen. Ich begrüße

vom Deutschen Fachverlag den Vorsitzenden des  
Aufsichtsrats,

**Herrn Klaus Kottmeier**

sowie

**Herrn Harry Lietzenmayer**,  
Geschäftsführer der B&L Mediengesellschaft,

Selbstverständlich heiße ich auch alle Berichterstatter  
aus den Redaktionen herzlich willkommen.

Und schließlich begrüße ich meinen geschätzten  
Vorgänger, den Ehrenpräsidenten unseres Verbandes

**Herrn Manfred Rycken**

sowie die heute anwesenden Ehrenmitglieder und die  
Träger unseres DFV-Ehrenzeichens in Gold.

Zu guter Letzt gehört ein ganz besonderer Gruß den Kolleginnen und Kollegen der Fleischer-Innung des Saarlandes, mit ihrem Obermeister **Volker Weider** an der Spitze.

Ihr habt uns in der Vorbereitung Klasse unterstützt und der gestrige Begrüßungsabend hat Lust auf mehr gemacht. Herzlichen Dank schon jetzt.

Und jetzt meine Damen und Herren würde ich mich freuen, wenn Sie alle genannten und ungenannten nochmals mit einem warmen Applaus begrüßen.

**Rede von Präsident Heinz-Werner Süss**  
**Matinee 126. Deutschen Fleischer-Verbandstag**  
**9. Oktober 2016 – Saarbrücken**

---

Sehr geehrter Herr Bundesminister Altmaier,  
sehr geehrte Frau Oberbürgermeisterin Britz,

ich bin Pfälzer. Als echte Saarländer werden Sie sich vorstellen können, dass für mich heute ein besonderer Tag ist.

Der Besuch im Saarland ist für einen Pfälzer schon immer ein bemerkenswertes Ereignis. Seit Menschengedenken verbindet unsere Völker ein ganz spezielles Verhältnis. Wir nehmen uns gegenseitig gern mal auf den Arm. Für Außenstehende ist das manchmal nicht richtig zu verstehen, denn im Grunde sind kleinere Streitigkeiten doch eher Ausdruck geschwisterlicher Zuneigung.

Es macht immer Spaß, wenn Saarländer und Pfälzer miteinander lachen können. Der Humor ist schon ganz ähnlich, was man schon daran sieht, dass wir dieselben Witze gut finden. Man muss nur den Eingangssatz „Triff ein Pfälzer einen Saarländer ...“ austauschen gegen „Triff ein Saarländer einen Pfälzer ...“ und schon findet es der andere auch lustig.

So weit so gut. Aber es gibt tatsächlich eine Sache, da hört der Spaß auf. Da finden wir einfach nicht zueinander. Und das führt uns zum Fleischerhandwerk. Wir finden einfach keine gemeinsame Antwort auf die Frage, was besser ist, die Saarländische Lyoner oder der Pfälzer Saumagen. Vielleicht kommen wir der Lösung dieser Grundsatzfrage heute ein ganz klein wenig näher.

Spaß beiseite. Das ganze deutsche Fleischerhandwerk ist froh, hier in Saarbrücken zu sein. Wir bedanken uns schon jetzt für die besondere Gastfreundschaft bei Ihnen, Frau Oberbürgermeisterin, und bei unseren Kollegen von der Fleischer-Innung des Saarlandes.

Dass Sie sehr geehrter Herr Bundesminister uns heute die Ehre geben, ist eine besondere Auszeichnung für uns. Es ist schön, dass Sie trotz der vielen Aufgaben, die Sie bewältigen müssen, Zeit für uns haben.

Es sind tatsächlich die großen Herausforderungen, die Sie als Chef des Bundeskanzleramtes auf dem Schreibtisch haben. Internationale Krisen, Terrorismus, Kriege, Not und Elend in vielen Staaten und enorme Flüchtlingsströme. Das sind Felder, bei denen es keine einfachen Antworten gibt, obwohl uns das einige erzählen wollen.

Die Frau Bundeskanzlerin und Sie stehen dabei in besonderer Verantwortung. Um den Spagat, der dabei gefordert ist, beneidet Sie niemand. Sie müssen Lösungen finden, die international tragfähig sind und gleichzeitig von der deutschen Bevölkerung akzeptiert werden.

Die Flüchtlingskrise ist da nur ein Beispiel unter vielen. Ich verstehe die Ängste derjenigen, die fürchten, dass zu viele Flüchtlinge unser Land überfordern. Ich gebe zu, auch wir sind nicht ganz frei von solchen Sorgen.

Aber wir alle stehen in dieser Frage in der Verantwortung, den vielen Menschen in Not zu helfen. Wir können uns nicht auf unsere christlich-abendländische Kultur berufen und gleichzeitig zusehen, wie Menschen sterben, denen wir helfen könnten.

In diesem Sinne habe ich den berühmten Satz unserer Bundeskanzlerin verstanden: „Wir schaffen das.“ Das ist keine abschließende Feststellung. Es ist eine Aufforderung an uns alle, alles zu tun, was in unseren Möglichkeiten liegt. Wenn wir das umsetzen, dann haben wir tatsächlich eine gute Chance, diesen Herausforderungen gerecht zu werden.

Sehr geehrter Herr Minister Altmaier, ich möchte Sie bitten, die Frau Bundeskanzlerin vom deutschen Fleischerhandwerk zu grüßen. Das Handwerk, vor allem auch das Fleischerhandwerk, ist es gewohnt, die Ärmel hochzuschlagen und anzupacken. Das machen wir auch in diesem Fall. Was wir tun können, wird gemacht, da kann sie sich auf uns verlassen.

Meine sehr geehrten Damen und Herren, unser diesjähriges Verbandstagsmotto lautet „Vernetzt in die Zukunft“, sie können es hinter mir sehen. Es geht dabei um deutlich mehr als allein darum, eine gute Zukunft zu beschwören. Der Leitspruch unserer Tagung erhebt einen sehr weiten Anspruch.

Es geht um Vernetzung – und das in mehrfacher Weise. Viele verstehen diesen Modebegriff nur so, dass man möglichst viele Leute kennt. Die kann man bei Bedarf ansprechen und nutzen. Für uns ist „Vernetzung“ aber sehr viel mehr.

Es geht um die Frage, welche Rolle wir am Markt und in der Gesellschaft in Zukunft einnehmen können. Wir wollen natürlich erfolgreich sein. Dazu brauchen wir Verbindungen und zwar auf ganz unterschiedlichen Ebenen.

Es geht zu allererst um Vernetzung in der Region. Die feste Verwurzelung in unserer Heimat ist für uns unverzichtbar. Wir sind Anbieter von guten Lebensmitteln, aber auch Arbeitgeber, Ausbilder, Steuerzahler und soziale Förderer. Wir sind vernetzt in unserer Umgebung. Das macht uns zu einem wichtigen Teil des Lebens in Stadt und Land.

Von dieser Vernetzung profitieren alle. Einerseits brauchen die Regionen Nahversorger, Handwerk und Mittelstand und andererseits können wir nur dann erfolgreich sein, wenn wir auf unser Umfeld bauen können.

Das gilt es zu schützen. Es ist für uns nicht zu verstehen, auf welche Weise man auf politischer Ebene versucht, die Regionen zu stärken. Mit viel Geld und neuen Ideen soll vor allem der ländliche Raum belebt werden. Dabei wäre es viel einfacher, die vorhandenen Strukturen zu erhalten. Man muss es nur wollen.

Nehmen Sie die Förderung der Landwirtschaft. Oft ist es so, dass große Einheiten unterstützt werden. Die bäuerliche Landwirtschaft, mit der wir gut zusammenarbeiten, kommt da zu kurz. Hier ist ein Umdenken nötig. Die Struktur muss als Ganzes gestärkt werden. Dazu gehört übrigens auch das Lebensmittelhandwerk.

Oder schauen Sie sich die Gebühren an. Die vorgeschriebene Untersuchung von Schlachttieren kostet im kleinen Schlachtbetrieb pro Tier das Vielfache von dem, was ein Mega-Schlachthof bezahlt. Warum muss das so sein?

Ein Tier wird von einem Amtstierarzt untersucht. Das ist überall der völlig gleiche Vorgang. Allein die Tatsache, dass im Großbetrieb mehr Tiere untersucht werden, rechtfertigt noch nicht den gewaltigen Preisvorteil.

Dasselbe in der Energiepolitik. Große werden von der EEG-Umlage befreit, Kleine müssen zahlen. Eine Förderung von Handwerk und Mittelstand sieht nach unserer Ansicht ganz anders aus.

Was ist das Ergebnis? Der Kostenvorteil, den große Industriebetriebe haben, wird durch staatliches Handeln noch vergrößert. Es wäre leicht, das durch konkretes politisches Handeln zu stoppen.

Ein letztes Beispiel: Die Ministererlaubnis im Kartellverfahren Kaiser's/Tengelmann. Die Übernahme dieser Handelskette durch den Marktführer Edeka ist von allen Experten abgelehnt worden. Trotzdem hat sich Bundeswirtschaftsminister Gabriel über das Urteil des Bundeskartellamts hinweggesetzt und seine Erlaubnis erteilt.

Die Folge wäre eine weitere Konzentration des Lebensmittelhandels. Die Gerichte haben diese Erlaubnis erst einmal kassiert, weil das ganze Verfahren eigenartig gelaufen ist. Es ist also noch nicht klar, wie das enden wird.

Entscheidend ist für uns aber der politische Wille, der zu solchem Handeln führt. Bei allem Respekt, auch ein Minister sollte sich das nicht erlauben. Einerseits wird die Bedeutung von Handwerk und Mittelstand gepredigt und andererseits eine Politik gemacht, die den Mega-Konzernen immer mehr Vorteile verschafft.

Deshalb haben wir Minister Gabriel daran erinnert, dass wir für die Vielfalt in den Regionen stehen, während andere für Konzentration sorgen.

Die Vernetzung in der Region ist nur ein Teil. Es geht natürlich auch um Vernetzung in der digitalen Welt. Schon lange handelt es sich dabei nicht mehr nur um ein Schlagwort. Sie ist tägliche Realität.

Das Internet und alles, was man damit machen kann, verändert die Welt. Manchem fällt es schwer, mitzuhalten bei dieser immer schnelleren Entwicklung. In fünf oder zehn Jahren wird manches noch einmal ganz anders sein als jetzt.

Das alles beeinflusst nicht nur die Art, wie wir miteinander umgehen. Es werden auch Daten und Informationen verfügbar und miteinander vernetzt. Das schafft ganz neue Möglichkeiten. In unseren Betrieben zeigt sich das nicht nur im Verkauf, sondern auch bei Produktionsprozessen und zunehmend auch in der Kundenansprache. Da gilt es Anschluss zu halten.

In einem dritten Bereich geht es um Vernetzung als Beitrag zur Nachhaltigkeit. Nein, gemeint ist nicht das bewährte Einkaufsnetz anstelle einer Plastiktüte. Obwohl das auch ein Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit wäre.

Das Thema, das hier gemeint ist, ist natürlich sehr viel bedeutender. Wir bekennen uns zu unserer großen

Verantwortung. In dem, was wir tun, müssen wir die Schöpfung für unsere Nachkommen bewahren. Das werden wir in unserem Arbeitsfeld nur schaffen, wenn wir uns mit anderen zusammentun.

Wir brauchen Mitstreiter, die mit uns gemeinsam an einer guten Zukunft arbeiten. Dazu gehören zum Beispiel die Landwirtschaft und andere Lieferanten.

Wir müssen aber auch unsere Kunden überzeugen, dass alle für nachhaltiges Wirtschaften sorgen müssen. Es muss uns gelingen, uns mit den Verbrauchern so zu vernetzen, dass die Nachfrage ein nachhaltiges Angebot möglich macht. Nur in einer gemeinsamen Aktion können wir Mensch und Tier gerecht werden.

Und schließlich geht es auch um die Vernetzung in unserem Auftritt. Verbände, selbstverständlich auch der Deutsche Fleischer-Verband, sind gewissermaßen die Keimzelle der Vernetzung.

Wir haben uns zusammengeschlossen, um gemeinsam etwas zu erreichen, um Informationen auszutauschen und uns gegenseitig zu unterstützen. Genau so wird „Vernetzung“ meistens gemeint.

Zusammenschließen, Vorteile schaffen, Wissen teilen, gemeinsame Ziele bearbeiten. Diese Basis dürfen wir nicht aus dem Auge verlieren. Ohne sie wird unsere Arbeit unmöglich. In diesem Sinne ist „Vernetzung“ ein anderes Wort für Verbandsarbeit.

Vernetzung schaffen, das ist die Aufgabe, der wir uns auch bei diesem Verbandstag stellen müssen. Und das eben in ganz vielfältiger Weise. Das wird unverzichtbarer Teil unserer Zukunftssicherung sein.

In diesem Sinne eröffne ich den 126. Deutschen Fleischer-Verbandstag. Herr Bundesminister, Sie haben das Wort.

**Schlusswort Präsident Heinz-Werner Süß**  
**126. Deutscher Fleischer-Verbandstag**  
**Matinee – 9. Oktober 2016 – Saarbrücken**

---

Meine sehr verehrten Damen und Herren,

unsere Veranstaltung neigt sich dem Ende zu.

Sehr geehrter Herr Minister Altmaier, ich bedanke mich nochmals bei Ihnen für Ihre Ansprache. Sie haben wichtige Punkte aufgezeigt, die wir in unserem Arbeitsprogramm gerne aufnehmen wollen.

Saarländische Lyoner oder Pfälzer Saumagen, ich glaube, wir müssen es nicht auflösen. Und wenn ich meine vielen Kollegen aus allen Regionen Deutschlands hier sehe, dann weiß ich, dass es noch viele weitere hervorragende Alternativen gibt.

Unter dem Strich heißt das doch, dass die regionale Vielfalt genau das ist, was unser Handwerk auszeichnet. Neben einer hervorragenden Qualität natürlich.

Um Ihnen das nochmals handfest zu belegen, möchten wir gern Ihnen und der Frau Oberbürgermeisterin eine Auswahl von Produkten aus dem Fachgeschäft mitgeben.

Wir wissen, dass auch andere stets bemüht sind, gute Wurst zu machen. Manche durchaus mit ordentlichen Ergebnissen. Spätestens nach dem Genuss dieses Präsensts wird Ihnen aber einmal mehr deutlich sein, dass das Fleischerhandwerk das Original ist. Herzlichen Dank an Sie.

Ein großer Dank geht auch an das Orchester der „Spiegelgemeinschaft Hüttigweiler-Wustweiler“ für die großartige musikalische Umrahmung unserer Veranstaltung.

Noch ein organisatorischer Hinweis. Nach dem Mittagimbiss mit saarländischen Produkten treffen wir uns um 14.00 Uhr wieder. Allerdings nicht hier, sondern in einem anderen Saal. Bitte achten Sie auf die Hinweise.

Wir werden dort die Siegerehrung des diesjährigen Rudolf-Kunze-Preises für vorbildliche Öffentlichkeitsarbeit vornehmen. Wir werden dabei die vielen erfolgreichen Ideen ausführlich vorstellen. Das gilt auch für die Ideen zur Nachwuchswerbung, die im Rahmen des Wettbewerbs der Gilde-Stiftung prämiert wurden. Es lohnt sich also zu kommen.

Das ist eben auch Vernetzung, dass wir gegenseitig von guten Ideen profitieren können.

Ich beschließe diese Matinee und bitte Sie, sich für die Nationalhymne zu erheben.

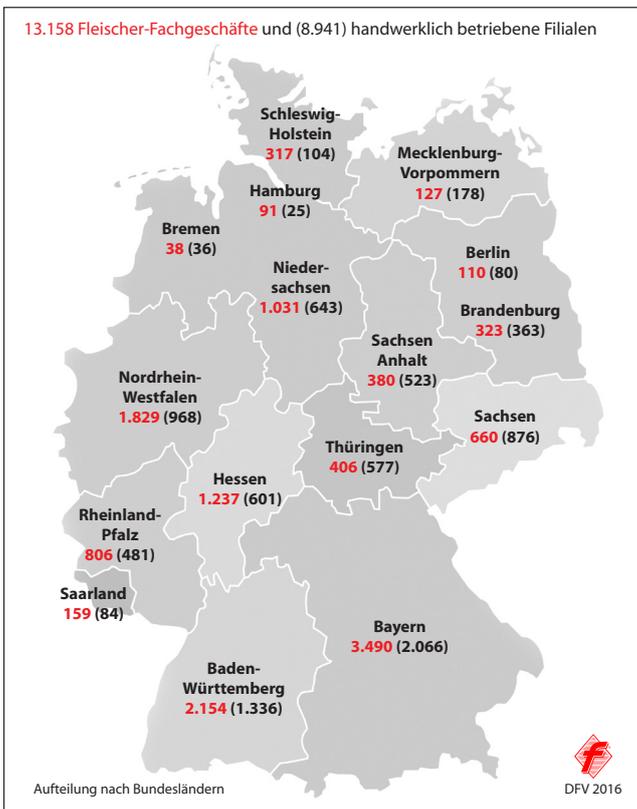
## Fleischerhandwerk behauptet Marktposition

In Deutschland wurde 2015 mehr Fleisch produziert als gegessen und die Konsumfreude der Verbraucher konzentrierte sich vorrangig auf andere Ausgabenzwecke, als auf den Einkauf von Fleisch und Wurstwaren. Der Absatzmarkt war frei von Lebensmittelskandalen, im Mittelpunkt der öffentlichen Diskussion um gesunde Ernährung standen Fleischersatzprodukte und Tierwohl. Unberührt davon schritt im Wettbewerbsumfeld die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel weiter voran. Das Fleischerhandwerk hat sich 2015 in einem schwierigen absatzpolitischen Umfeld behauptet.

12

## DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND

13.158 Fleischer-Fachgeschäfte und (8.941) handwerklich betriebene Filialen



Für das Fleischerhandwerk war 2015 ein ungewöhnliches Jahr. Trotz guter betrieblicher Auslastung und überdurchschnittlicher betriebswirtschaftlicher Ergebnisse aufgrund von Sondereinflüssen, ging die Anzahl der Betriebe und Verkaufsstellen weiter zurück. Verantwortlich waren fast durchgehend Betriebsstilllegungen wegen Erreichens der Altersgrenze der Inhaber und fehlender Nachfolger, zum Teil aber auch massive Probleme bei der Gewinnung geeigneter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Auszubildender. Bei den am Markt weiterhin aktiven Fleischer-Fachgeschäften war ein weiteres einzelbetriebliches Wachstum zu größeren Betriebseinheiten festzustellen.

Insgesamt konnte sich das Fleischerhandwerk in dem schrumpfenden Markt für Fleisch und Fleischerzeugnisse fest behaupten. Der Umsatzrückgang im Fleischerhandwerk fiel mit 0,7 Prozent im Jahresdurchschnitt geringer aus als der wertmäßige Rückgang des Gesamtmarktes mit 1,6 Prozent. Der Fleischverzehr pro Kopf der Bevölkerung pendelte um ein Kilogramm auf 59,9 Kilogramm zurück und das, obwohl das Statistische Bundesamt für 2015 einen Preisrückgang für Fleisch und Fleischerzeugnisse um 0,5 Prozent attestierte. Im Ergebnis haben die privaten Haushalte in Deutschland weniger eingekauft und bei ihren Einkäufen noch gespart. Nicht berücksichtigt dabei ist der Außer-Haus-Konsum, der im letzten Jahr erneut zugenommen hat und für das Fleischerhandwerk ein Wachstumssegment darstellt.

Die Beschäftigungssituation im Fleischerhandwerk blieb nach Angaben des Statistischen Bundesamtes 2015 insgesamt un-

## DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND NACH BUNDESLÄNDERN 2015

Bundesland	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Baden-Württemberg	2.154	1.336	62	3.490	32
Bayern	3.490	2.066	59	5.556	43
Berlin	110	80	73	190	5
Brandenburg	323	363	112	686	28
Bremen	38	36	95	74	11
Hamburg	91	25	27	116	7
Hessen	1.237	601	49	1.838	30
Mecklenburg-Vorpommern	127	178	140	305	19
Niedersachsen	1.031	643	62	1.674	21
Nordrhein-Westfalen	1.829	968	53	2.797	16
Rheinland-Pfalz	806	481	60	1.287	32
Saarland	159	84	53	243	24
Sachsen	660	876	133	1.536	38
Sachsen-Anhalt	380	523	138	903	40
Schleswig-Holstein	317	104	33	421	15
Thüringen	406	577	142	983	46
<b>Bundesrepublik</b>	<b>13.158</b>	<b>8.941</b>	<b>68</b>	<b>22.099</b>	<b>27</b>

verändert stabil, trotz aller Personal- und Nachwuchsprobleme der einzelnen Betriebe. Das einzelbetriebliche Wachstum im Fleischerhandwerk spiegelt sich wider in der weiter auf 10,9 Personen gestiegenen Beschäftigtenzahl je Betrieb und einer höheren durchschnittlichen Umsatzleistung. Die Ertragslage hat sich unter anderem auf der Basis eines reichlich versorgten Vieh- und Fleischmarktes und der günstigeren Beschaffungssituation sowie niedriger Energiekosten als im Vorjahr verbessert.

Zentrale Themen der Branche waren weiterhin die neue, entsprechend dem Informationsverhalten Jugendlicher auf Social Media fokussierte Nachwuchswerbung, die immer noch unklaren Rahmenbedingungen der gesetzlichen Anforderungen an Waagen- und Kassensysteme, die Gebühren für Hygienekontrollen, Fleischschau und Entsorgung, die mit dem Mindestlohn-gesetz verbundenen Dokumentations-

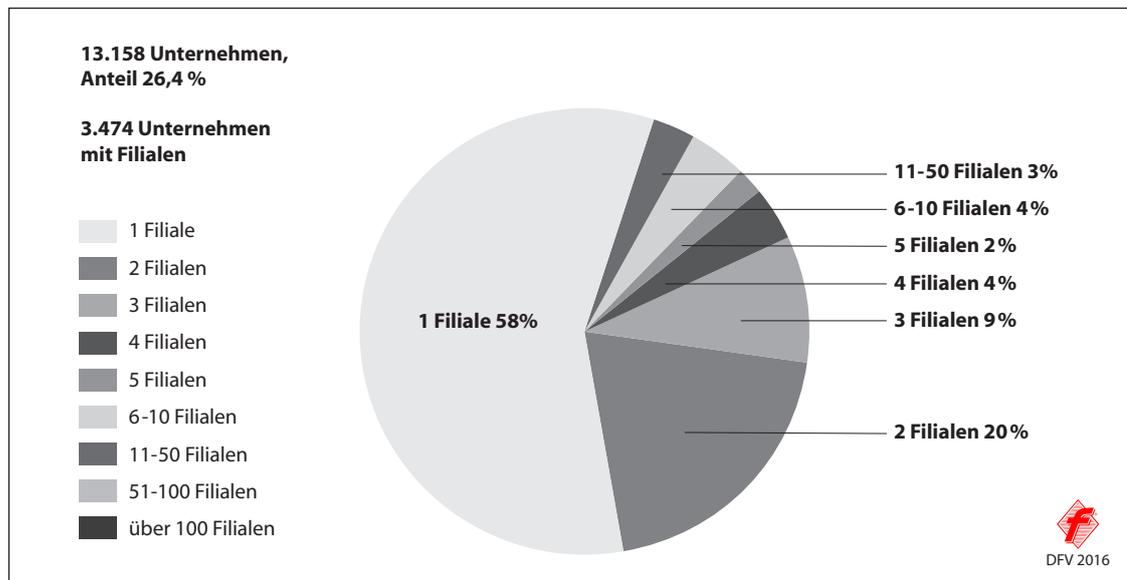
pflichten, die Antwort des Fleischerhandwerks auf die Tierwohl-Initiative des Lebensmitteleinzelhandels und die Verwendung traditioneller Begriffe für fleischlose Imitate.

### 22.099 Stammgeschäfte und Filialen vor Ort

Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des Jahres 2015 mit 22.099 stationären Verkaufsstellen am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 13.158 eigenständigen Meisterbetrieben und 8.941 weiteren Verkaufsstellen, die neben den Stammgeschäften als Filialen betrieben werden.

Zu den stationären Geschäften und Filialen kommen noch rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks hinzu,

## STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT



die regelmäßig auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourenservice unterwegs sind. Insgesamt bietet das Fleischerhandwerk seinen Kunden rund 27.000 feste oder regelmäßige Einkaufsstätten vor Ort und ist in seiner Gesamtheit die zahlenmäßig immer noch stärkste Anbietergruppe von Fleisch und selbst produzierten Fleischerzeugnissen.

2015 standen 1.144 Betriebsstilllegungen 743 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 344 echte Neugründungen und 399 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbständigen Betriebe um 401 zurückgegangen, davon 278 allein in der ersten Jahreshälfte. Der langfristig zu beobachtende Abschmelzungsprozess ist damit gegenüber dem Vorjahr wieder leicht angestiegen, liegt aber deutlich unter dem Durchschnitt des letzten halben Jahrzehnts. Der Rückgang erstreckt sich regional auf fast alle Bundesländer. 2015 war

er im früheren Bundesgebiet am höchsten in Baden-Württemberg, Bayern und Hessen und in den östlichen Bundesländern in Sachsen.

## Betriebsnachfolger fehlen

Die wesentliche Ursache des Rückgangs ist das Fehlen geeigneter Nachfolger aus der Familie oder aus dem Betrieb. Ein zunehmend beklagtes unternehmerfeindliches Klima dämpft die Bereitschaft zur Selbständigkeit und der Übernahme unternehmerischen Risikos. Die als Übermaß empfundene Bürokratie in Form immer neuer Regulierungen und Dokumentationspflichten sowie ständig steigende Gebühren und Abgaben senken die Gründungsbereitschaft und erschweren die Betriebsnachfolge sogar durchaus leistungsfähiger Betriebe.

Daneben sind es wettbewerbsbedingte Faktoren in Folge der Marktverdrängung

durch Supermärkte und Discounter und des langfristig veränderten Einkaufsverhaltens, die zur Schließung führen. Standortprobleme entstehen durch die Umlenkung von Verbraucherströmen, durch Änderungen der Verkehrswege oder den Ausweis neuer Gewerbegebiete zur Ansiedlung zusätzlicher, meist größerer Einzelhandelsprojekte in Stadtteilen oder Randlagen. Hinzu kommen Kaufkraftverluste infolge der Überalterung und Abwanderung der Bevölkerung aus ländlichen Räumen.

In vielen Fällen sind es aber auch behördliche Auflagen oder weitere gesetzliche Anforderungen an die Betriebe, die zu Kostensteigerungen führen oder Investitionen nach sich ziehen. Das betrifft bauliche Maßnahmen ebenso, wie beispielsweise Investitionen in neue digitale Waagen- und Kassensysteme. Die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit von Unternehmen wird dann im Einzelfall überfordert und der Betrieb eingestellt. Zuletzt hat sich die Gesamtsituation der Betriebe durch den akuten Mangel an Fachkräften oder geeigneten Auszubildenden spürbar verschärft. Bei den am Markt verbleibenden Betrieben ist langfristig ein Trend zu größeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten festzustellen. Das Wachstum wird gewährleistet durch Erweiterung der Geschäftsfelder, Spezialisierung oder Filialisierung.

Im 1. Halbjahr 2016 setzte sich der Betriebsrückgang im vorherigen Umfang fort. Bis Jahresmitte wurden per Saldo weitere 233 fleischerhandwerkliche Betriebe eingestellt, das waren zusammen 45 weniger als im gleichen Vorjahreszeitraum. Am stärksten betroffen waren Bayern mit 54 Betrieben und Baden-Württemberg mit 41 Betrieben weniger.

## Filialnetz weiter gestrafft

Die Filialisierung ist ein wesentlicher Beitrag zur Standortsicherung im Fleischerhandwerk. Veränderte Standortbedingungen in angestammten Lagen veranlassen zur Schließung unrentabel gewordener Filialen oder der Erschließung neuer, zukunftsorientierter Verkaufsstützpunkte. Oft sind es die Ladengeschäfte geschlossener Betriebe im lokalen Umfeld an interessanten Standorten, die als fleischerhandwerkliche Filialen weitergeführt werden.

Das Netz der Filialisierung im Fleischerhandwerk wurde 2015 weiter gestrafft. Im Jahresverlauf sind 881 neue Filialen eröffnet worden, 1.090 Filialen wurden geschlossen. Diese vergleichsweise starke Fluktuation ist Ausdruck der hohen Dynamik dieses Vertriebsweges. Die Ausdünnung des fleischerhandwerklichen Filialnetzes hat sich im zurückliegenden Jahr weiter abgeschwächt. Im Verlauf des Jahres 2014 wurden 268 Filialen weniger gezählt, im letzten Jahr waren es 209 weniger. Mit der Schließung von Kleinstfilialen und der Konzentration auf die attraktiven Standorte ist meist auch eine wirtschaftlichere Reorganisation der Betriebe verbunden.

## STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2015

Unternehmen mit Filialen: 3.474		Anteil an 13.158 Unternehmen: 26,4 %	
1	Filiale	2.008	15,3 %
2	Filialen	696	5,3 %
3	Filialen	297	2,3 %
4	Filialen	148	1,1 %
5	Filialen	70	0,5 %
6–10	Filialen	151	1,1 %
11–50	Filialen	96	0,7 %
51–100	Filialen	6	0,05 %
über 100	Filialen	2	0,02 %

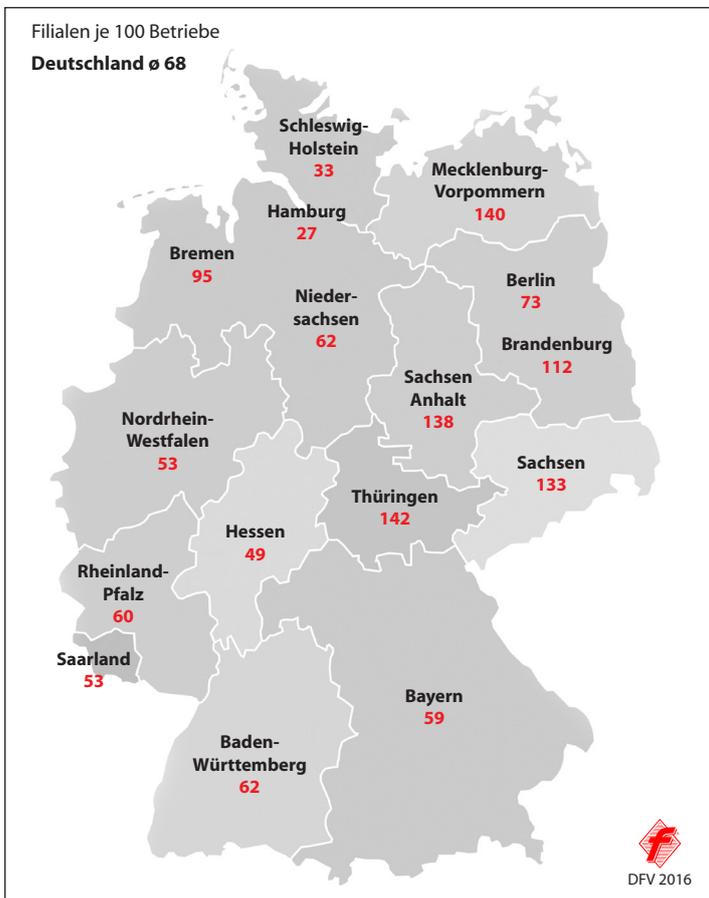
# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

Bundesweit wurden am Jahresende 8.941 fleischerhandwerkliche Filialen ermittelt. Die Verringerung des Gesamtbestandes konzentriert sich ausschließlich auf die erste Jahreshälfte. Im letzten Jahrzehnt hatte die in diesem Zeitraum noch zunehmende Filialisierung dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz durch Schließung weniger rentabler Zweitverkaufsstellen zu straffen und zu optimieren.

Regional war 2015 die Anzahl der Filialen am stärksten rückläufig in Bayern mit 82, Sachsen mit 71 und Niedersachsen mit 30 Filialen weniger. In der ersten Jahreshälfte 2016 sank die Zahl der fleischerhandwerklichen Filialen bundesweit um weitere 169. Der Rückgang hat sich damit gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum deutlich abgeschwächt. Betroffen waren 2016 bis zur Jahresmitte vor allem erneut Bayern, Hessen und Sachsen.

## 3.474 Betriebe im Fleischerhandwerk haben Filialen

### GRAD DER FILIALISIERUNG 2015



Ende 2015 hatten 3.474 fleischerhandwerkliche Betriebe mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde. Damit war mehr als jeder vierte Betrieb filialisiert. Vor allem bei den Betrieben, die bereits über eine größere Anzahl von Filialen verfügten, ist eine weitere Spezialisierung auf diesen Vertriebs-typ zu beobachten. Die Zahl der Betriebe mit nur einer Filiale blieb gegenüber dem Vorjahr mit 2008 fast unverändert. Bei Betrieben mit zuvor zwei bis fünf Filialen fand eine weitere Strukturbereinigung statt.

Die fleischerhandwerklichen Großfilialisten arbeiten entweder ausschließlich oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast ausschließlich mit Franchisenehmern. Für nicht wenige Franchisenehmer ist dieses Modell das Sprungbrett in die eigenständige Existenz. 142 ehemalige Filialen sind 2015 als eigenständige Unternehmen neu gegründet worden, das sind lediglich sechs weniger als im gleichen Vorjahreszeitraum.

Zuletzt hatten 96 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen elf und 50 Filialen, das war ein Unternehmen weniger als ein Jahr zuvor. Dieses eine Unternehmen war in die Gruppe mit 51 bis 100 Filialen hineingewachsen, deren Anzahl sich auf bundesweit sechs Unternehmen erhöhte. Über 100 Filialen hatten wie im letzten Jahr zwei fleischerhandwerkliche Unternehmen in ihrem Bestand.

Im ersten Halbjahr 2016 ging die Zahl der Filialen weiter zurück. Zur Jahresmitte wurden 8.772 Filialen bei fleischerhandwerklichen Unternehmen gezählt, das waren 169 weniger als noch zu Jahresbeginn. Nach dem Bestandsabgang von 234 Filialen im gleichen Vorjahreszeitraum hat sich der rückläufige Trend weiter verlangsamt. Betroffen waren vor allem Unternehmen mit bisher einer oder zwei Filialen. Zu eigenständigen Unternehmen umgewandelt wurden von Januar bis einschließlich Juni 2016 bundesweit 72 ehemalige Filialen und damit nur zwei weniger als vor einem Jahr.

durch einen sprunghaften Anstieg der Filialen erhöht. Das Netz handwerklicher Fleischereien in den neuen Bundesländern wurde dadurch dem im Westen vergleichbar, teilweise sogar engmaschiger.

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-/Nordgefälle beobachten.

Die Versorgungsdichte blieb 2015 weiterhin am höchsten in Thüringen, Bayern, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Am niedrigsten ist sie dagegen in Hamburg oder Berlin. So kamen 2015 in Thüringen 46 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks auf je 100.000 Einwohner, in Hamburg dagegen vergleichsweise nur sechs und in Berlin nur fünf.

## 27 Fleischer-Fachgeschäfte je 100.000 Einwohner

Stellt man die Fleischer-Fachgeschäfte und deren Filialen im Jahr 2015 der durchschnittlichen Bevölkerung von 81,771 Millionen Einwohnern gegenüber, dann kamen in Deutschland im Durchschnitt 27 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf je 100.000 Einwohner. In den neuen Bundesländern hatte sich die ursprünglich geringere Versorgungsdichte mit fleischerhandwerklichen Verkaufsstellen unmittelbar nach der deutschen Wiedervereinigung

## 5.000 Mobile Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk

Der Verkauf von Fleisch und Wurstwaren durch mobile Verkaufsstellen erfreute sich auch 2015 anhaltend großer Beliebtheit. Bundesweit waren auch im letzten Jahr weiterhin rund 5.000 Verkaufsfahrzeuge des Fleischerhandwerks im Einsatz, davon haben etwa 4.000 in der Regel mehrmals wöchentlich Wochenmärkte bedient und rund 1.000 waren im Fahrverkauf im Einsatz.

Die Zahl der Verkaufswagen des Fleischerhandwerks auf Wochenmärkten ist seit Jahren weitgehend konstant, wie auch die

# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

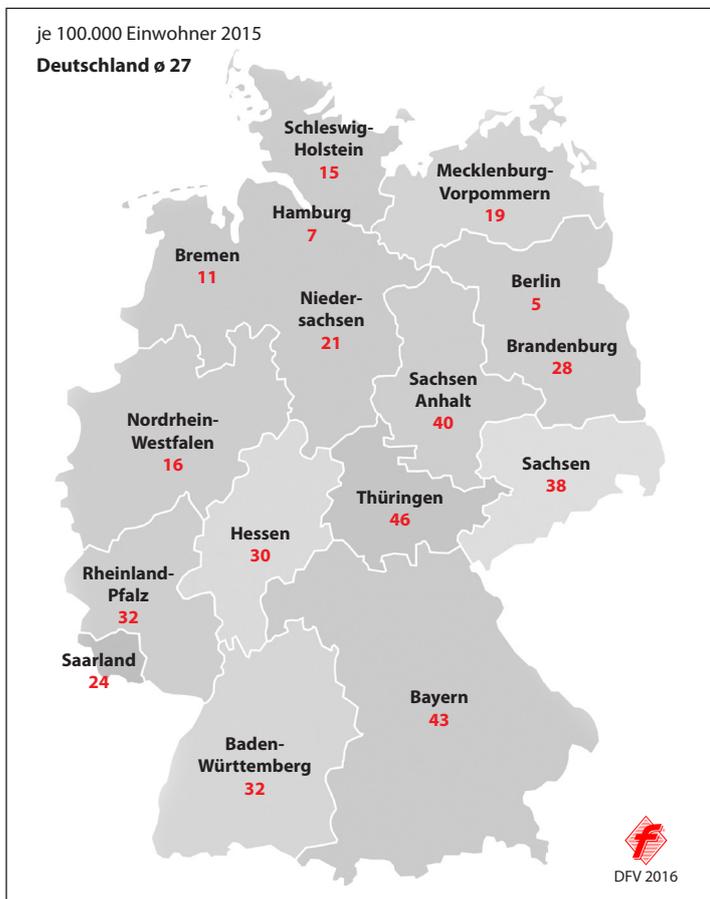
Anzahl der Wochenmärkte selbst. Offiziell sind in Deutschland rund 3.000 Wochenmärkte registriert, hinzu kommen noch etwa 300 regelmäßig stattfindende Märkte zu Sonderanlässen. Beispiele sind Bio-, Bauern- oder Hofmärkte oder regionale Aktivitäten wie der traditionsreiche Rhöner Wurstmarkt.

Auf den Wochenmärkten findet bei den fest vergebenen Standplätzen ein eher langsamer aber stetiger Austausch unter den handwerklichen Betreibern statt, sowie eine kontinuierliche qualitative Verbesserung und optische Aufwertung der Verkaufseinrichtungen.

Der Fahrverkauf durch Verkaufsmobile des Fleischerhandwerks auf festgelegten Routen zu festgelegten Zeiten ist in vielen Regionen bereits eine feste Institution, tritt aber insgesamt noch auf der Stelle. Mit der fortschreitenden Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen in vielen ländlichen Räumen und der Überalterung und zunehmenden Immobilität der dort lebenden Menschen wird in diesem Bereich künftig ein Wachstumspotenzial gesehen.

## Branchenumsatz erneut nur leicht rückläufig

### FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN



Der Gesamtumsatz im Fleischerhandwerk ist im abgelaufenen Jahr erneut nur leicht zurückgegangen. Nach einem leichten Minus von 0,7 Prozent 2014 meldet das Statistische Bundesamt für 2015 erneut nur einen leichten Rückgang in gleicher Höhe. Dieses Ergebnis ist vor dem Hintergrund der nach amtlichen Angaben um 0,5 Prozent gesunkenen Verbraucherpreise für Fleischwaren und Wurst und vor dem Hintergrund von zusammen 610 oder 2,7 Prozent weniger fleischerhandwerklichen Betrieben und deren Filialen zu sehen. Bei der Gegenüberstellung dieser Entwicklungen ist ein eindeutiges Größenwachstum der am Markt verbliebenen Betriebe zu erkennen.

Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland einen Gesamtumsatz von rund 16,198 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert der Branche wurde damit erneut knapp verfehlt.

Der Trend zum einzelbetrieblichen Umsatzwachstum setzte sich damit unvermindert fort. In aller Regel werden Umsatzanteile geschlossener Betriebe von Nachbarkollegen übernommen. Umsatzzuwächse wurden 2015 insbesondere auch beim Partyservice und Catering erwirtschaftet. Die durchschnittliche Umsatzleistung je Betrieb stieg im letzten Jahr um rund 28.000 Euro oder 2,3 Prozent auf 1,231 Millionen Euro.

Vom Gesamtumsatz des Fleischerhandwerks entfielen zuletzt rund 13,77 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbstproduzierten Fleischerzeugnissen und 2,43 Milliarden Euro auf den Absatz von zugekauften Handelswaren.

Fleischerhandwerk im Jahresdurchschnitt weiterhin insgesamt rund 143.100 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden.

In den Jahren zuvor waren stetige Rückgänge zu verzeichnen gewesen, die in direktem Zusammenhang mit dem Verlust an Betrieben und dem Rückgang der Ausbildungszahlen im Fleischerhandwerk standen. Insofern ist die stabile Beschäftigungslage im Jahr 2015 überraschend, zumal per Saldo weitere 401 Betriebe gegenüber dem Vorjahr eingestellt worden sind und auch ein weiterer Rückgang der Ausbildungszahlen um zusammen 610 in beiden Berufen zu beobachten war. Auch von der Einführung des Mindestlohngesetzes ab Jahresbeginn 2015 hatte man beschäftigungswirksame Veränderungen erwartet.

Der stabil gebliebene Beschäftigungsstand ist nur damit zu erklären, dass es trotz aller Schwierigkeiten auf dem eng gewordenen Arbeitsmarkt und trotz eklatanten Fachkräfte- und Lehrlingsmangels gelungen

## Beschäftigungslage 2015 konstant

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist nach Angaben des Statistischen Bundesamtes im letzten Jahr unverändert geblieben. Demnach waren 2015 im

### STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2005 BIS 2015

Jahr	Betriebe	Beschäftigte		Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR	
		Insgesamt	je Betrieb		je Betrieb	je Beschäftigten
2005	17.605	162.100	9,2	15.342	871.457	94.645
2006	17.138	159.400	9,3	15.776	920.527	98.971
2007	16.761	155.300	9,3	15.311	913.487	98.590
2008	16.226	152.500	9,4	15.985	985.147	104.820
2009	15.770	151.300	9,6	15.740	998.098	104.032
2010	15.496	148.750	9,6	15.981	1.031.298	107.435
2011	14.969	146.260	9,8	16.444	1.098.567	112.433
2012	14.372	145.700	10,1	16.412	1.141.943	112.624
2013	13.931	143.500	10,3	16.428	1.178.092	114.481
2014	13.559	143.100	10,6	16.313	1.203.112	113.997
2015	13.158	143.100	10,9	16.198	1.231.038	113.194

# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

gen ist, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu gewinnen. Eine naheliegende Erklärung könnten Übernahmen von Mitarbeitern der im letzten Jahr eingestellten Betriebe sein. Ein Indiz dafür ist auch die in den letzten beiden Jahren von 10,3 auf 10,9 Personen gestiegene Beschäftigtenzahl pro Betrieb.

Die Möglichkeiten zur Optimierung des Mitarbeiterinsatzes im Ladengeschäft, der Produktion und im Service dürften ausgeschöpft sein, zumal auch die gesetzlich vorgeschriebenen Pflichten zu Arbeitszeitdokumentation einen engen Rahmen setzen. Während des letzten Jahrzehnts sind, einhergehend mit dem Rückgang des Betriebsbestandes, rund 19.000 Arbeits- und Ausbildungsverhältnisse im Fleischerhandwerk weggefallen, das entspricht mehr als jedem zehnten Arbeits- oder Ausbildungsplatz. Gleichzeitig hat sich der Umsatz je Beschäftigten seit damals um knapp 20 Prozent auf zuletzt 113.164 Euro erhöht.

Die Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk sind in der Regel langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Mitarbeiterführung in Familienbetrieben. Für die Kundenbindung in den Fleischer-Fachgeschäften ist ein fester Stamm an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf ein wesentliches Element. In der Produktion sorgen langjährige Mitarbeiter für reibungslose Betriebsabläufe und ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau der individuellen betrieblichen Erzeugnisse.

Rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk sind im Verkaufsbereich

tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Gerade gelernten Verkaufskräften bieten solche Arbeitsplatzangebote eine gute Möglichkeit, etwa nach familienbedingter Unterbrechung auch auf Teilzeitbasis im erlernten Beruf, oft sogar im gleichen Betrieb, wieder tätig zu werden.

Im Durchschnitt beruhen zuletzt 21 Prozent der Arbeitsverhältnisse im Fleischerhandwerk auf geringfügiger Beschäftigungsbasis. In fast allen Betrieben können Verkaufsspitzen oder die Gesamtöffnungszeiten nur mit dem Einsatz von Teilzeitkräften abgedeckt werden. Gleiches gilt auch für Arbeiten im Service- und Cateringbereich, der sich vorrangig auf die Abendstunden oder die Wochenenden konzentriert und mit dem Stammpersonal, das an den Wochentagen im Verkauf tätig ist, alleine nicht gewährleistet werden kann.