

TOP 2: Situation und Umfeld des Fleischerhandwerks

- a. Aktuelle betriebliche Entwicklungen
- b. Marktsituation
- c. Prognosen

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

a. Aktuelle betriebliche Entwicklungen

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Fleischerhandwerk 2023:

- Unternehmen des Fleischerhandwerks: 10.171* (9.878, - 4,5%)
- Filialen: 6.210 (- 9,0%)
- Umsatz im Fleischerhandwerk:** 1. Quartal: -10,9%, 2. Quartal 9,3%, 3. Quartal: -1,4%
- Mitarbeiter im Fleischerhandwerk:** 134.000 (ohne 4. Quartal) (- 2,5 %)

* *Neue Berechnung*

** *Vorläufige Zahlen*

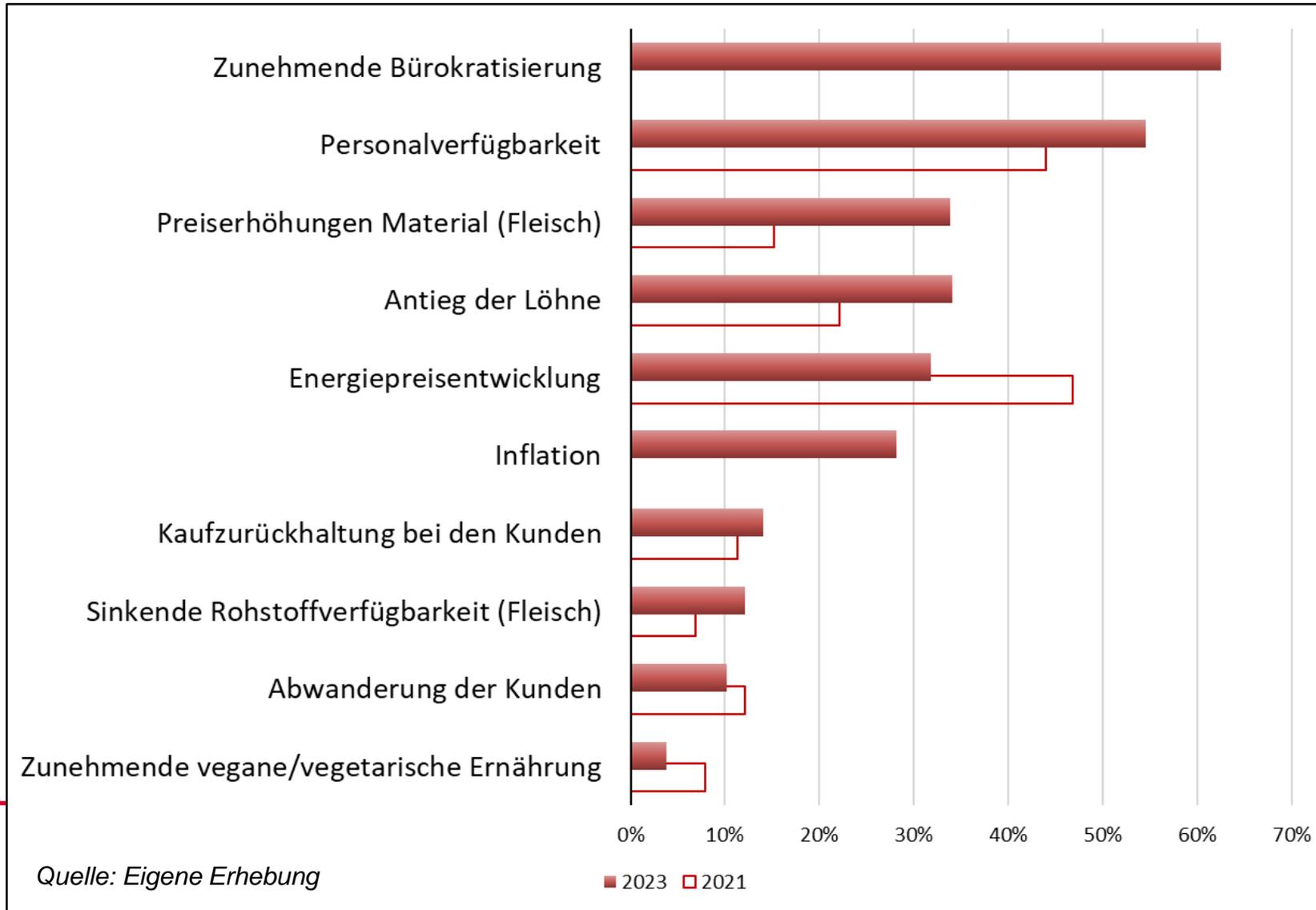
Quellen: Statistisches Bundesamt, BGN, eigene Berechnung

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



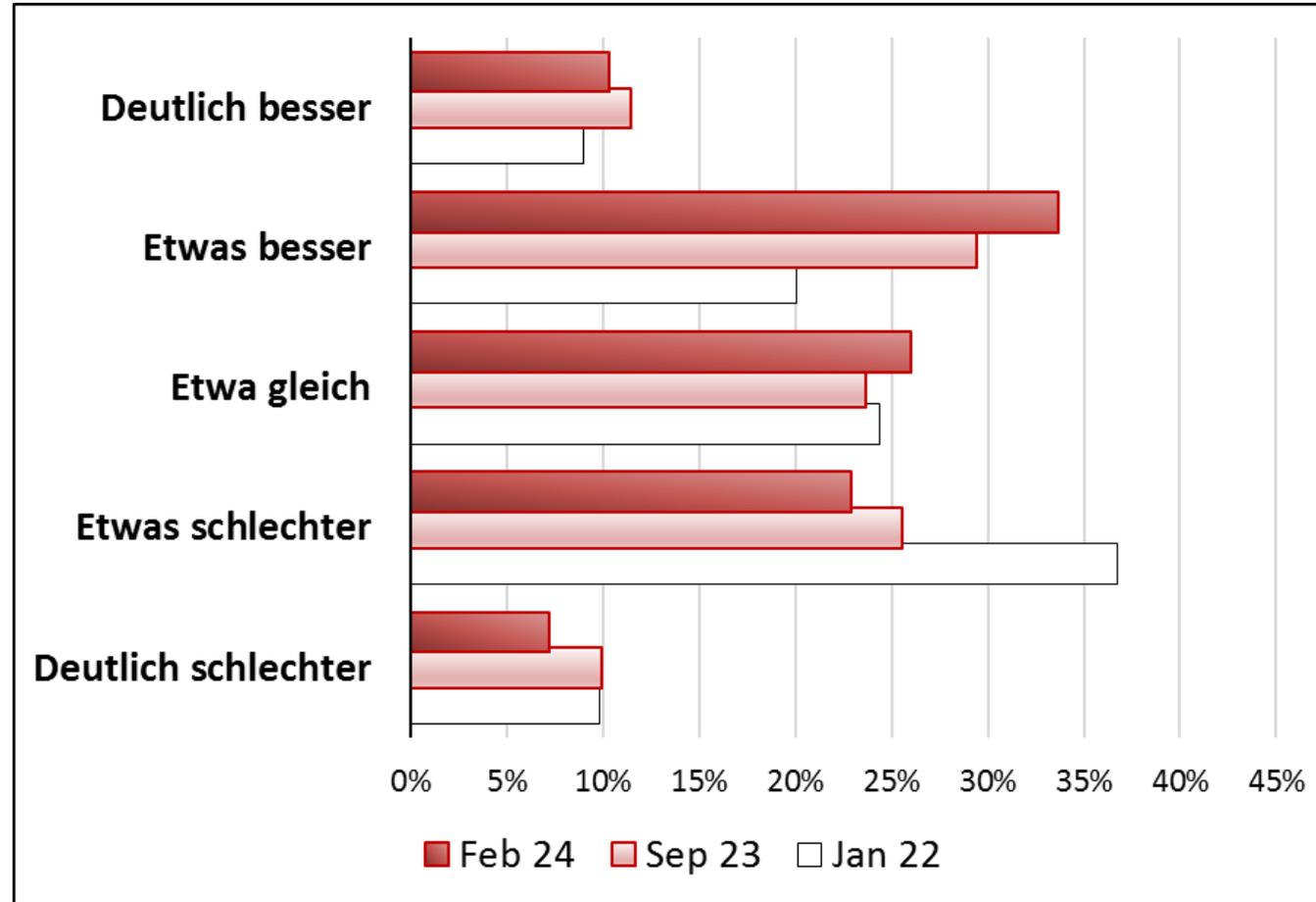
2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Welche der folgenden Entwicklungen bereiten Ihnen Sorgen? (Sep. 2023)



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Wie hat sich der Umsatz entwickelt?



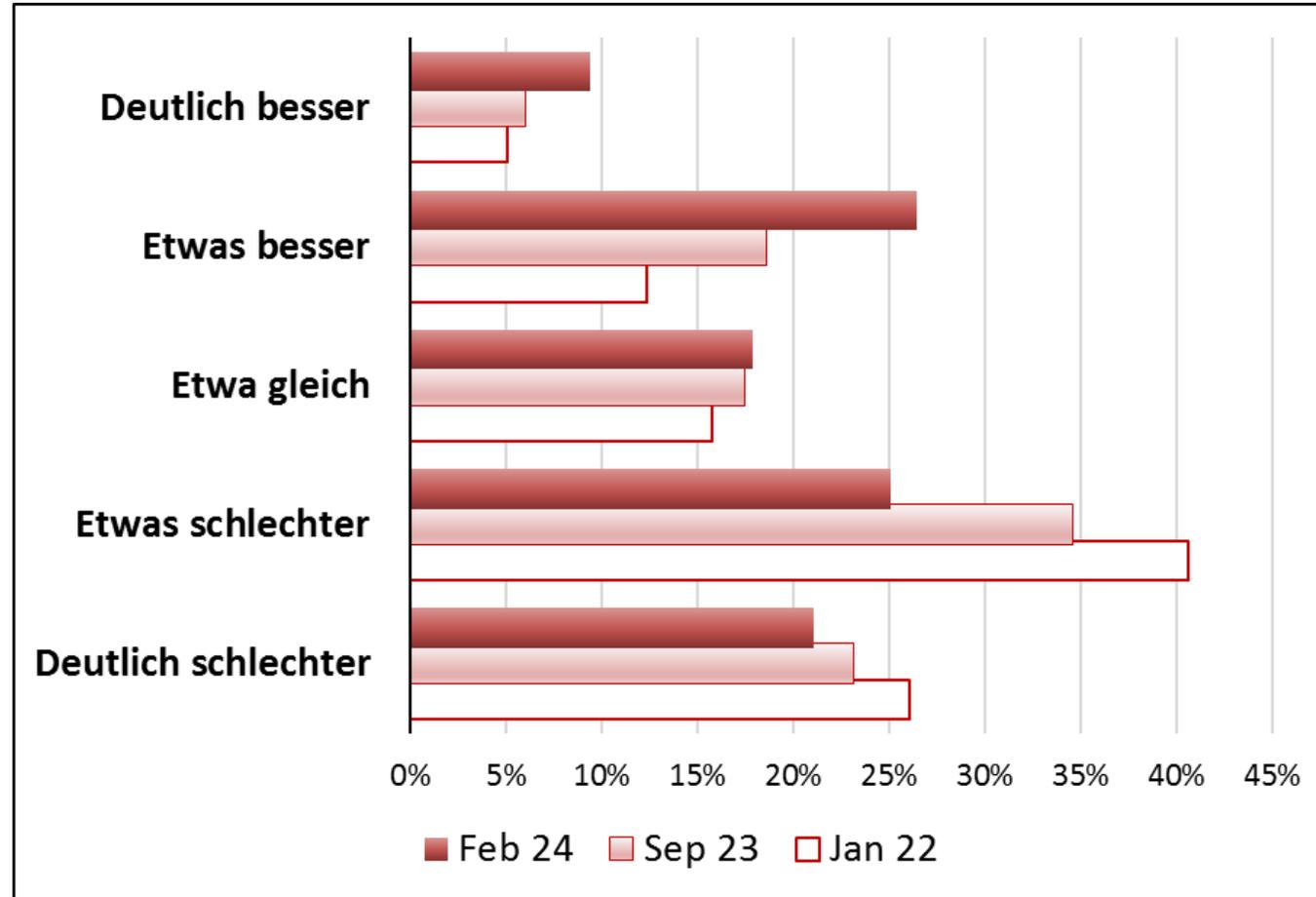
Quelle: Eigene Erhebungen

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Wie hat sich der Ertrag entwickelt?



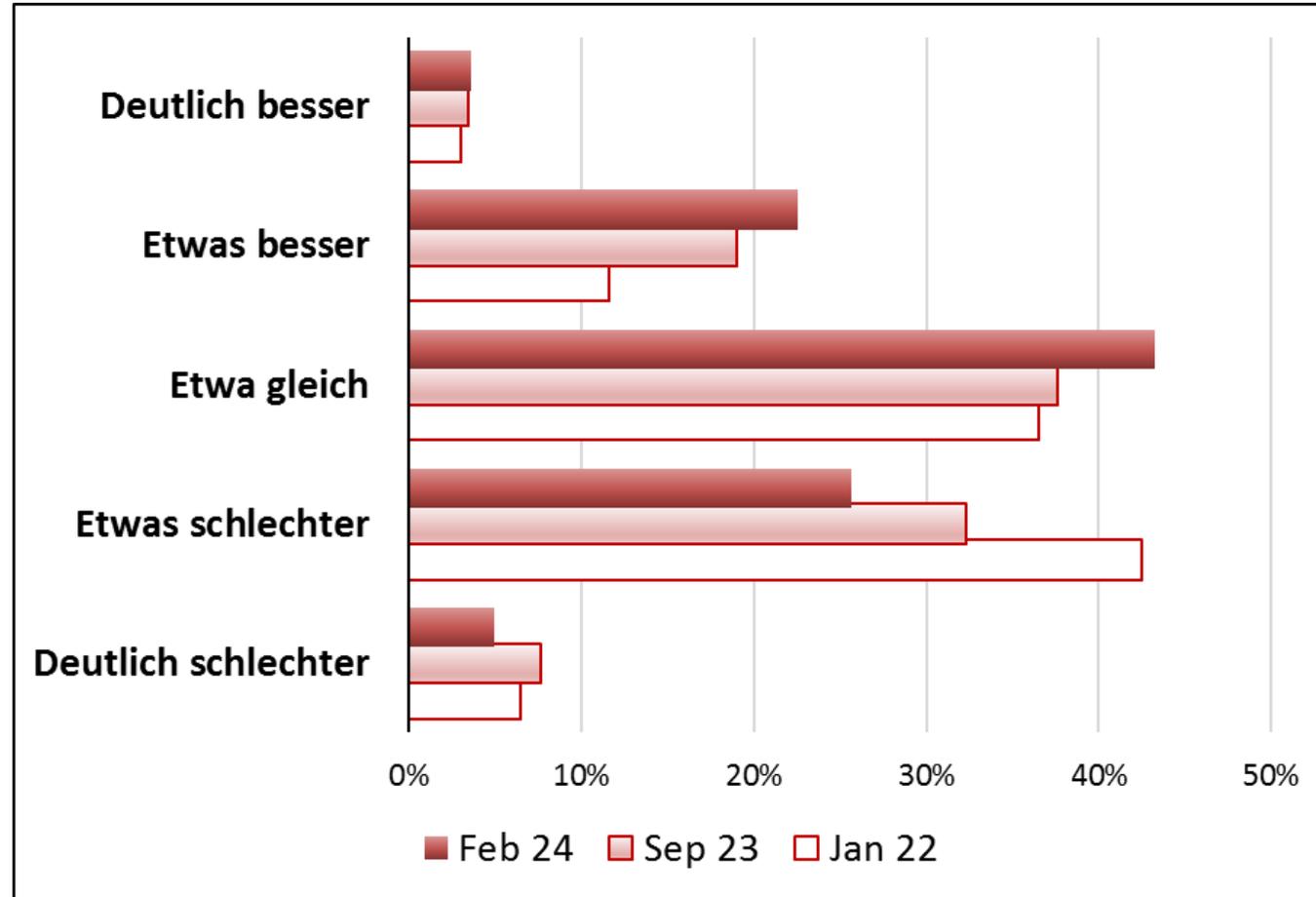
Quelle: Eigene Erhebungen

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Wie hat sich die Warenmenge entwickelt?



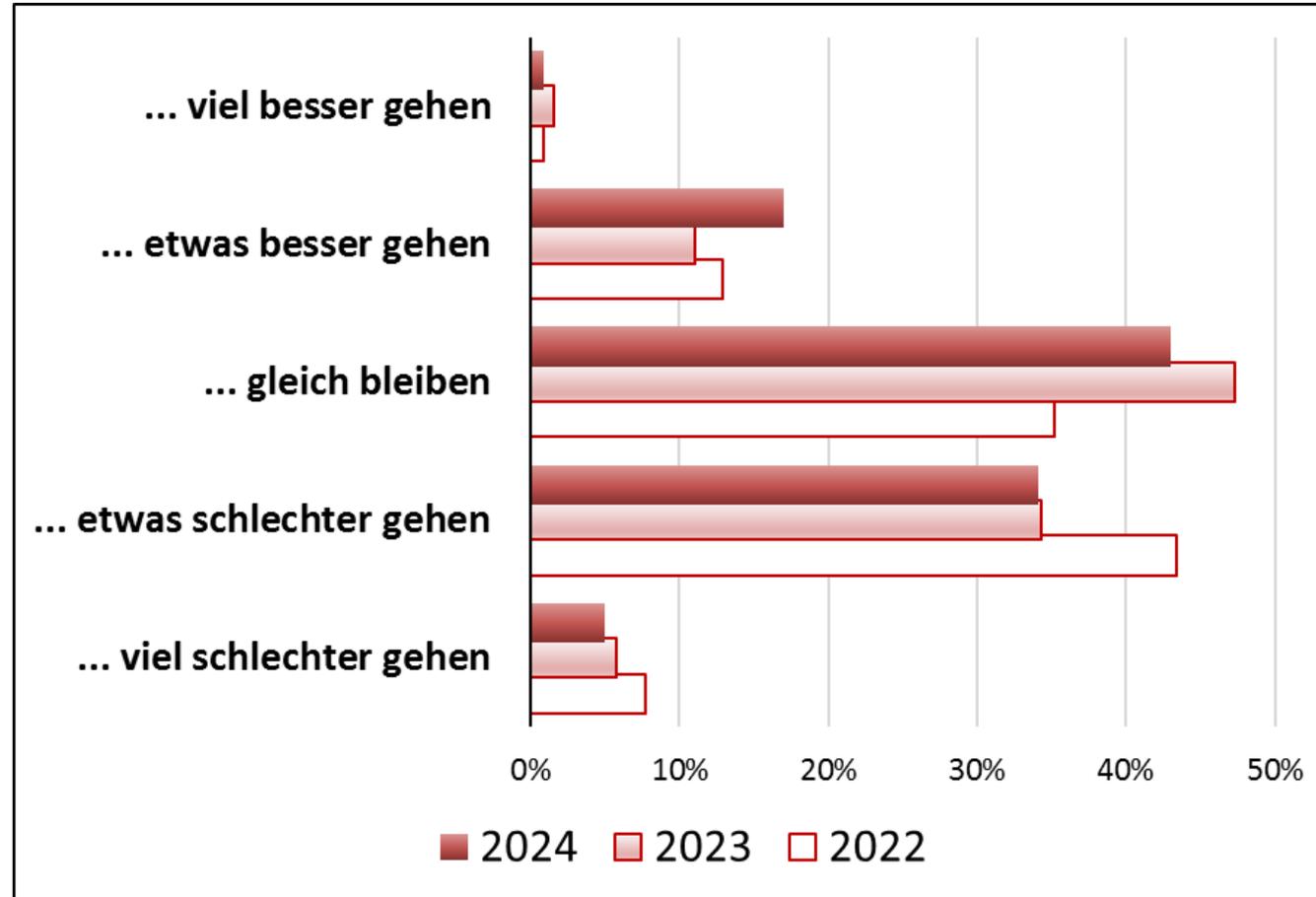
Quelle: Eigene Erhebungen

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

In unserem Betrieb werden die Geschäfte im nächsten Jahr...

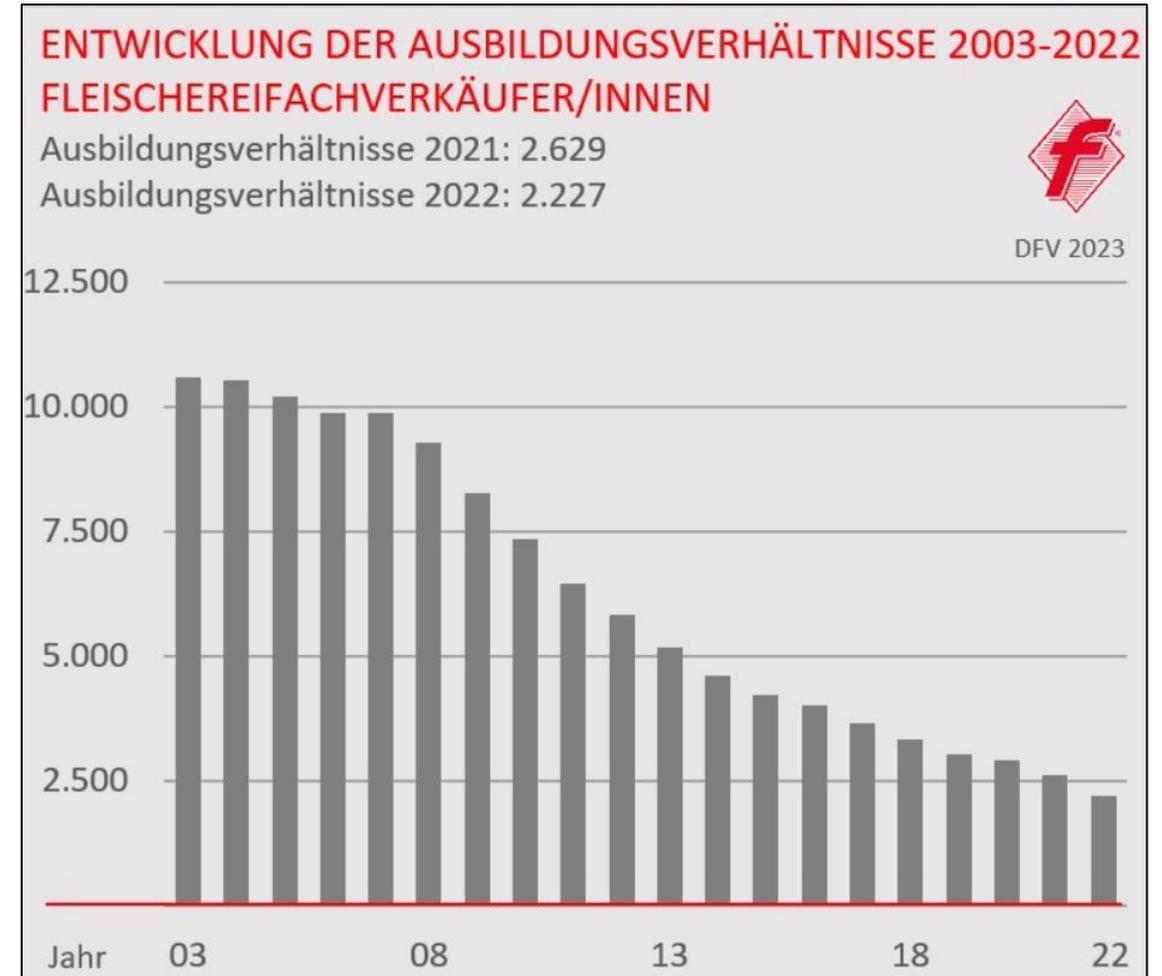
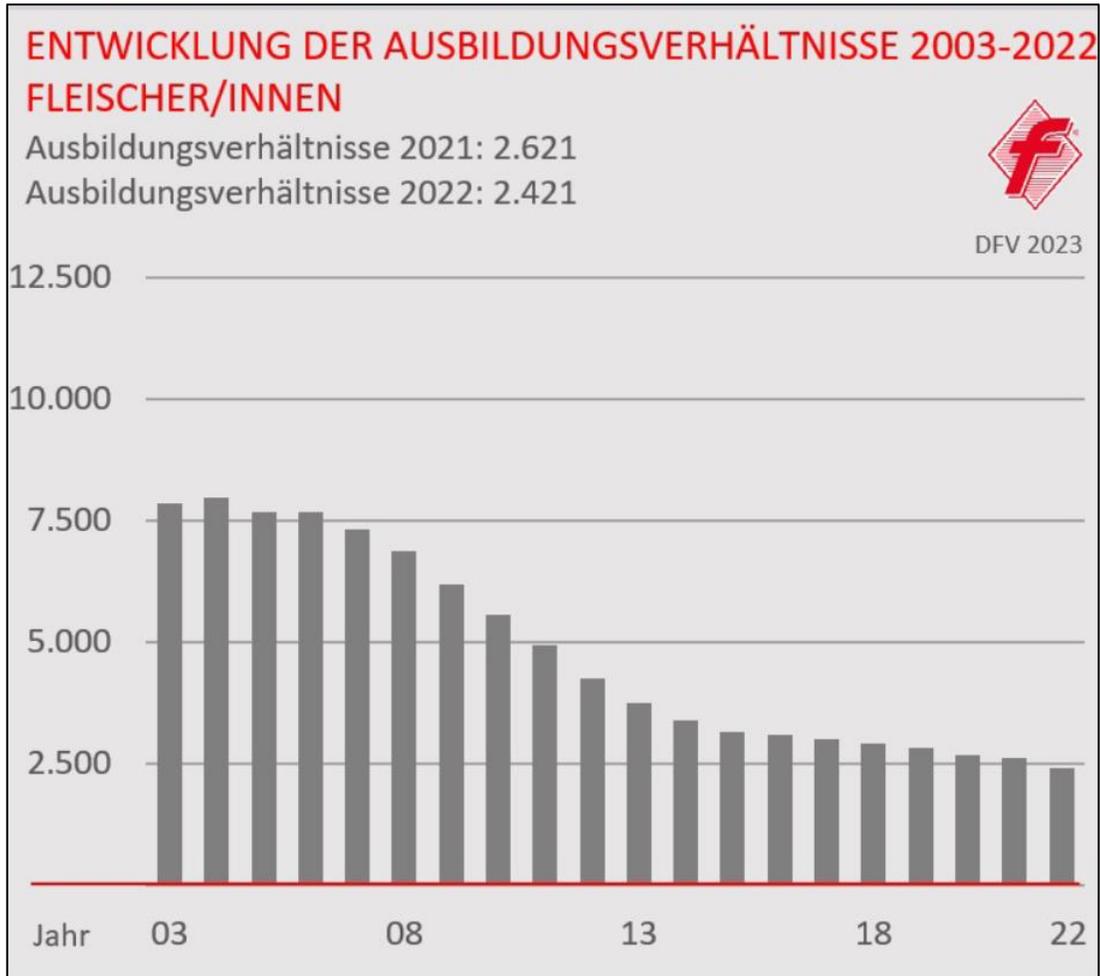


Quelle: Eigene Erhebung

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

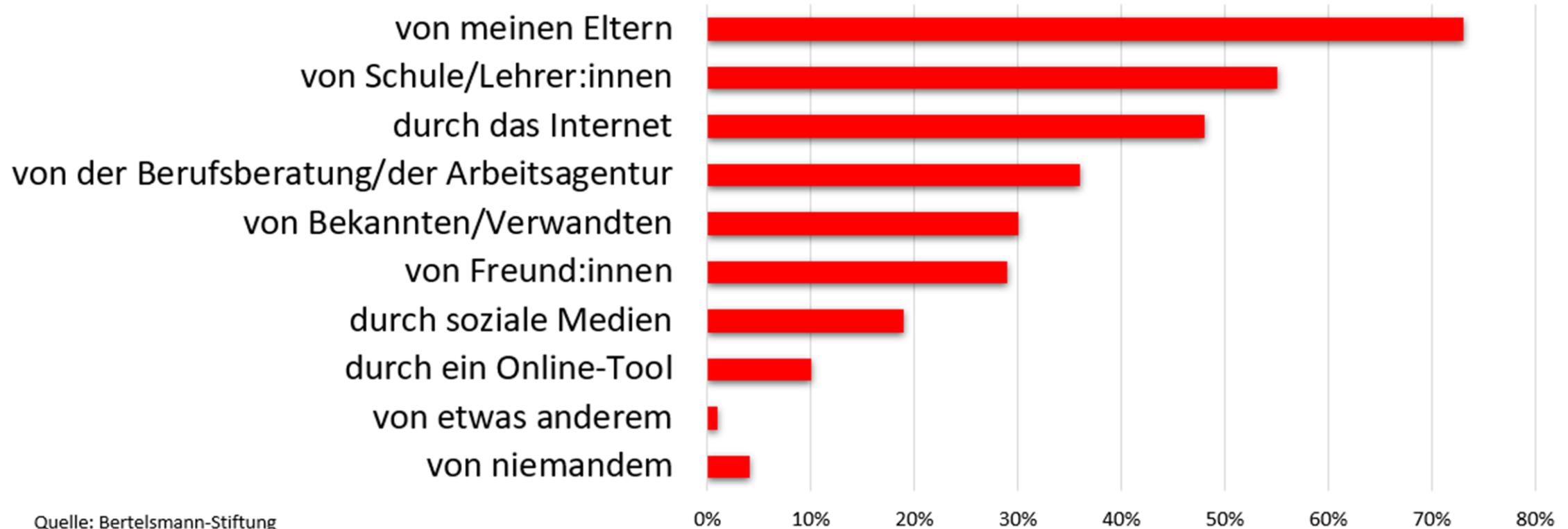


20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

"Von wem wurdest du bei der beruflichen Orientierung unterstützt?"



Quelle: Bertelsmann-Stiftung

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes



Fleischerhandwerk...

- ▼ ist kreativ
- ▼ ist regional
- ▼ ist umweltbewusst
- ▼ ist nachhaltig
- ▼ ist vielseitig
- ▼ bietet gute Karrierechancen
- ▼ bietet Arbeitsplatzsicherheit
- ▼ bietet eine ausgewogene Work-Life-Balance
- ▼ bietet Arbeitsplatzsicherheit
- ▼ bietet gutes Gehalt
- ▼ bietet ein modernes Arbeitsumfeld

Cooler Job?

Weitere Infos zu unserem wunderbaren Handwerk findest du hier.

WWW.FLEISCHERBERUFE.DE

Folge uns in Social Media

Like Eltern, die Fleischerhandwerk als Cool Job bewerten! Die Kinder der fleischliebenden Eltern haben es sich nicht nur selbst ausgesucht!

Und was wäre da Besondere, das die Fleischerberufe einzigartig macht?



20.000 abgerufene Flyer

NEW TO THE CREW

Fleischer:in oder Fleischerei-Fachverkäufer:in

Als Fleischer:in oder Fleischerei-Fachverkäufer:in erlernt man einen anspruchsvollen und zukunftssicheren Beruf mit hoher Verantwortung. Die Ausbildung vermittelt umfassende Fachkenntnisse, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Die Branche legt großen Wert auf Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung und regionale Produkte, um höchste Qualität und ethische Standards zu garantieren.

Das Fleischerhandwerk ist besonders für kreative und verantwortungsbewusste Personen geeignet, die sich für Lebensmittel und deren Qualität interessieren. Nach der Ausbildung steht einer Weiterbildung zum Meister:in, Verkaufsteiler:in oder Sommelier nichts im Wege.

Finde einen Praktikumsplatz / Ausbildungsbetrieb

Im Betriebe-Finder auf Fleischerberufe.de kannst Du eure Postleitzahl eingeben und nachschauen, wer einen Praktikumsplatz oder einen Ausbildungsplatz vergibt.

www.fleischerberufe.de/stellen-betriebe

Ich war neugierig auf einen handwerklichen Beruf und bewarb mich für ein Praktikum in einer Fleischerei, obwohl ich skeptisch war. Das Praktikum war großartig und ich war fasziniert von der Kreativität des Berufs. Ich beschloss, eine Ausbildung als Fleischerei-Fachverkäufer:in zu machen und später als Fleischer:in fortzusetzen. Jetzt kenne ich die Herkunft der Tiere und kann nachhaltige Verarbeitung und transparente Beratung bieten. Gerade die Verbindung von Tradition und Moderne finde ich im Fleischerhandwerk besonders herausfordernd und spannend. Ich habe meine Entscheidung keine Sekunde bereut und plane, meinen Fleischermeister zu machen.

Hannah Schnabel
Teil der Fleischerhandwerks-Community

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- möchtest einen Beruf, der traditionell und gleichzeitig modern ist?
- arbeitest gerne mit deinen Händen und praktischen Geräten oder Maschinen?
- magst Fleisch und Wurstwaren?
- kannst dir gut vorstellen, Lebensmittel kreativ zu verarbeiten?

Dann bietet dir die Ausbildung zum/zur **FLEISCHER*IN** tolle Chancen. Z. B. auch dann, wenn du dich später mal als Meister*in selbstständig machen willst.

FLEISCHER*IN

WO ARBEITEST DU?

- In Fleischereibetrieben (Handwerk) oder in der Industrie. Zum Teil auch in der Gastronomie.

Von der Wurstküche über Besuche bei Geschäftspartner*innen und Kund*innen bis zur Ladentheke: Im Alltag bist du viel auf den Beinen und in Bewegung. Abhängig von den Angeboten deines Betriebs bist du möglicherweise auch im Catering unterwegs.

WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: in der Regel 3 Jahre
- Duale Ausbildung in Betrieb und Berufsschule + überbetriebliche Fortbildungen
- Vergütung: von ca. 620 bis 1225 Euro. Abhängig von der Region, den Ausbildungsbetrieben und dem Ausbildungsjahr gibt es hier teilweise größere Unterschiede.

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- prüfst, zerlegst, verarbeitest und verkaufst Fleisch oder machst es haltbar.
- Du verkaufst die selbst hergestellten Fleischwaren, darunter auch Feinkost, Koch- und küchenfertige Produkte.
- Du informierst, berätst und bedienst Kunden.

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- hast Spaß am Verkaufen?
- magst Fleisch- und Wurstwaren?
- teilst dein Wissen gerne mit anderen?
- bist kontaktfreudig?

Dann könntest du deine Interessen und Stärken prima mit dem Job als **FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER*IN** verknüpfen.

FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER*IN

WO ARBEITEST DU?

- Meist in Fleischereien.
- In Fachabteilungen des Einzelhandels oder Imbiss.
- Im Catering, der Gastronomie oder Hotellerie.

WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: in der Regel 3 Jahre
- Duale Ausbildung in Betrieb und Berufsschule + überbetriebliche Fortbildungen
- Vergütung: von ca. 620 bis 1225 Euro. Abhängig von der Region, den Ausbildungsbetrieben und dem Ausbildungsjahr gibt es hier teilweise größere Unterschiede.

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- möchtest unbedingt in die Nationalmannschaft? Die gibt es auch im Fleischerhandwerk, in dem es national und international viele Auszeichnungen zu gewinnen gibt.

SCHON GEWUSST?

- In einigen Regionen arbeitest du in einer Fleischerei, in anderen in einer Metzgerei. Die offizielle Bezeichnung deines Ausbildungsberufs lautet aber einheitlich „Fleischer“ oder „Fleischerin“. So hat es der Bundestag 1966 beschlossen.
- Obwohl immer weniger Handwerksbetriebe selbst schlachten, wird der Fleischer in nördlichen Landesteilen im Volksmund auch noch „Schlächter“ genannt. In der Ausbildung ist das Schlachten kein Pflichtfach. Es kann aber unter mehreren Schwerpunkten gewählt werden.

HIER ANDEST DU VIELE WEITERE IN*OS

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e.V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de Schau dir auch unser Video an:




Mit freundlicher Unterstützung von: **Deutscher Fleischer-Verband e. V.**

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- in meinem Ausbildungsbetrieb gibt es viele Stammkunden, aber auch Laufkundschaft. Mir macht es große Freude, sie zu beraten: ob es um die passende Beilage zu einem Gericht geht oder neue Wurstsorten und Gewürze im Sortiment. Wenn ich mal etwas nicht weiß, helfen die erfahrenen Kolleginnen und Kollegen immer weiter.“

SCHON GEWUSST?

- In Deutschland gibt es alleine über 1500 Wurstsorten. Als Fleischereifachverkäufer*in bist du bei deinen Kund*innen als Expert*in gefragt. Natürlich auch wenn es um Schnitzel, Sauerbraten und Co. geht.
- Viele Betriebe bieten Praktika an, bei denen du als Schüler*in schon mal in den Berufsalltag hineinschnuppern kannst.

HIER ANDEST DU VIELE WEITERE IN*OS

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e.V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de Schau dir auch unser Video an:




Mit freundlicher Unterstützung von: **Deutscher Fleischer-Verband e. V.**

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- möchtest unbedingt in die Nationalmannschaft? Die gibt es auch im Fleischerhandwerk, in dem es national und international viele Auszeichnungen zu gewinnen gibt.

SCHON GEWUSST?

- In einigen Regionen arbeitest du in einer Fleischerei, in anderen in einer Metzgerei. Die offizielle Bezeichnung deines Ausbildungsberufs lautet aber einheitlich „Fleischer“ oder „Fleischerin“. So hat es der Bundestag 1966 beschlossen.
- Obwohl immer weniger Handwerksbetriebe selbst schlachten, wird der Fleischer in nördlichen Landesteilen im Volksmund auch noch „Schlächter“ genannt. In der Ausbildung ist das Schlachten kein Pflichtfach. Es kann aber unter mehreren Schwerpunkten gewählt werden.

HIER ANDEST DU VIELE WEITERE IN*OS

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e.V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de Schau dir auch unser Video an:




Mit freundlicher Unterstützung von: **Deutscher Fleischer-Verband e. V.**

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

DU

- möchtest unbedingt in die Nationalmannschaft? Die gibt es auch im Fleischerhandwerk, in dem es national und international viele Auszeichnungen zu gewinnen gibt.

SCHON GEWUSST?

- In einigen Regionen arbeitest du in einer Fleischerei, in anderen in einer Metzgerei. Die offizielle Bezeichnung deines Ausbildungsberufs lautet aber einheitlich „Fleischer“ oder „Fleischerin“. So hat es der Bundestag 1966 beschlossen.
- Obwohl immer weniger Handwerksbetriebe selbst schlachten, wird der Fleischer in nördlichen Landesteilen im Volksmund auch noch „Schlächter“ genannt. In der Ausbildung ist das Schlachten kein Pflichtfach. Es kann aber unter mehreren Schwerpunkten gewählt werden.

HIER ANDEST DU VIELE WEITERE IN*OS

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e.V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de Schau dir auch unser Video an:




Mit freundlicher Unterstützung von: **Deutscher Fleischer-Verband e. V.**

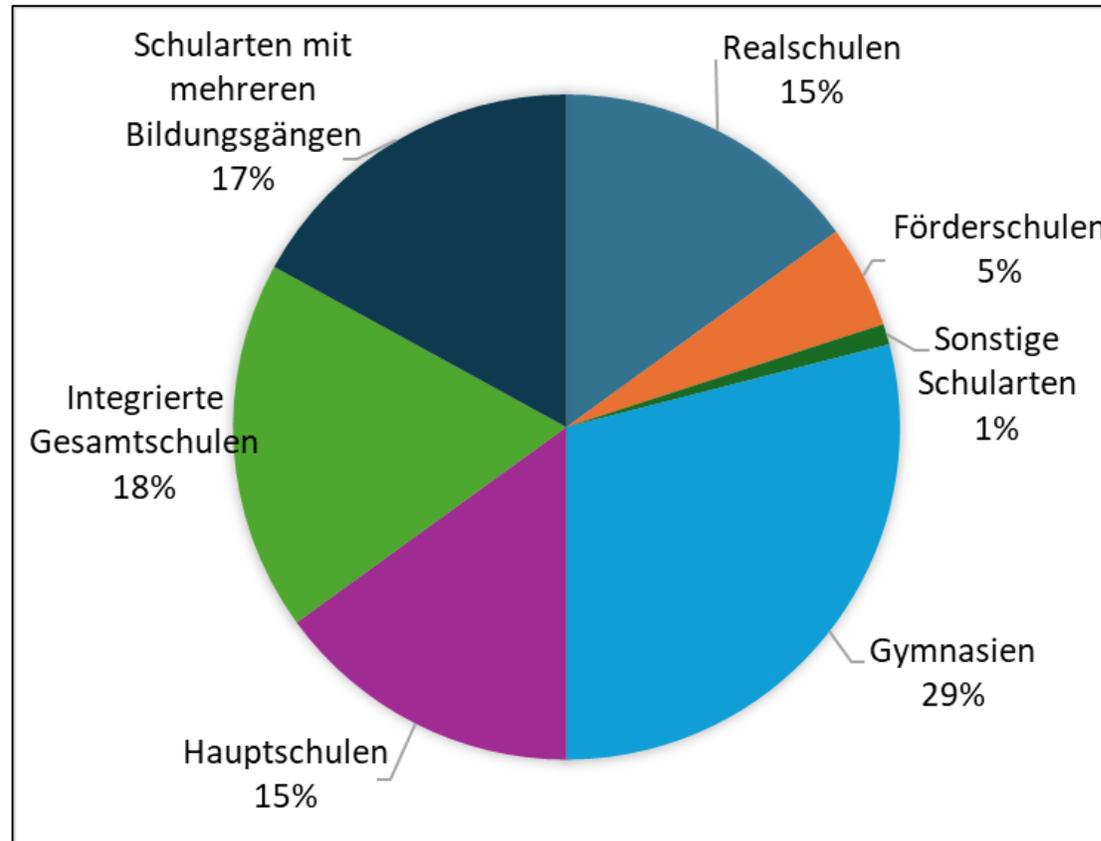
20. Februar 2024, Siegburg
 27. Februar 2024, Hannover
 28. Februar 2024, Würzburg

© DFV 2024

Eine Initiative von Mehr Zeit für Kinder e. V.
 089 156896-0 | info@mzfk.de | mzfk.net

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Aussendung an 10.000 Schulen

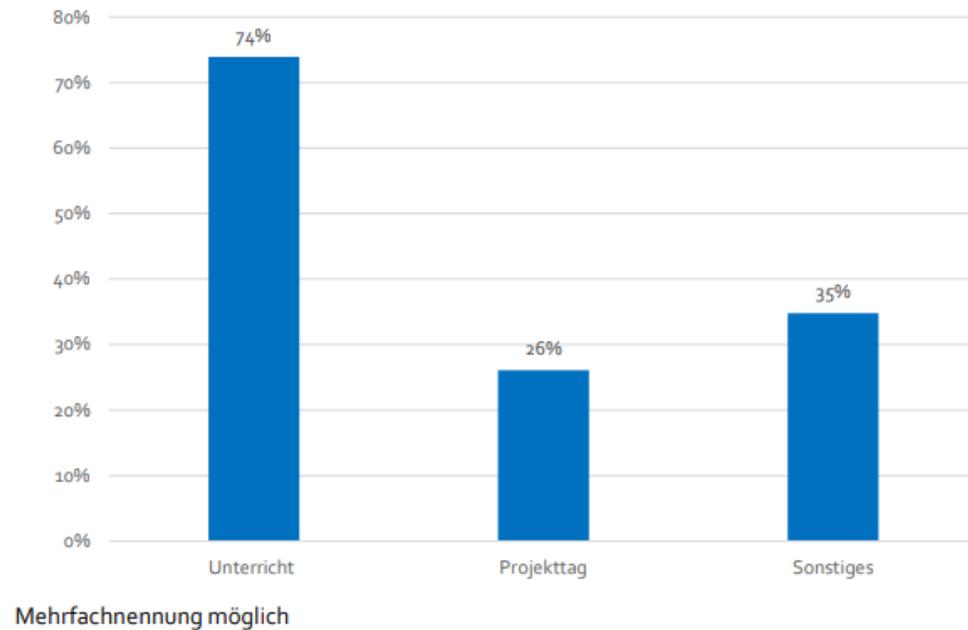


20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Wann wurden die Materialien eingesetzt?



Unterrichtsfächer:

- Deutsch
- WBS (Wirtschafts-Berufs-und Studienorientierung)
- Wahlpflichtunterricht
- Arbeitslehre
- Politik & Wirtschaft

Sonstiges:

- Projektwoche/Themenkurse zum Thema Berufsorientierung
- Klassenleitungsstunden
- Bewerbungstraining
- Praktikum

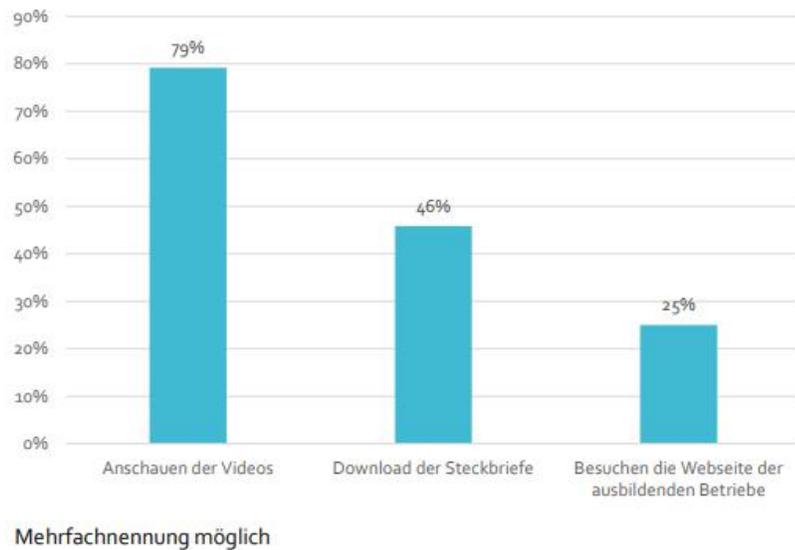


20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Wie wurde die Informationsplattform von den Schüler*innen genutzt?

Die Schüler*innen nutzten die Informationsplattform überwiegend ...



Quelle: <https://berufsorientierung.mzfk.net/>



20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

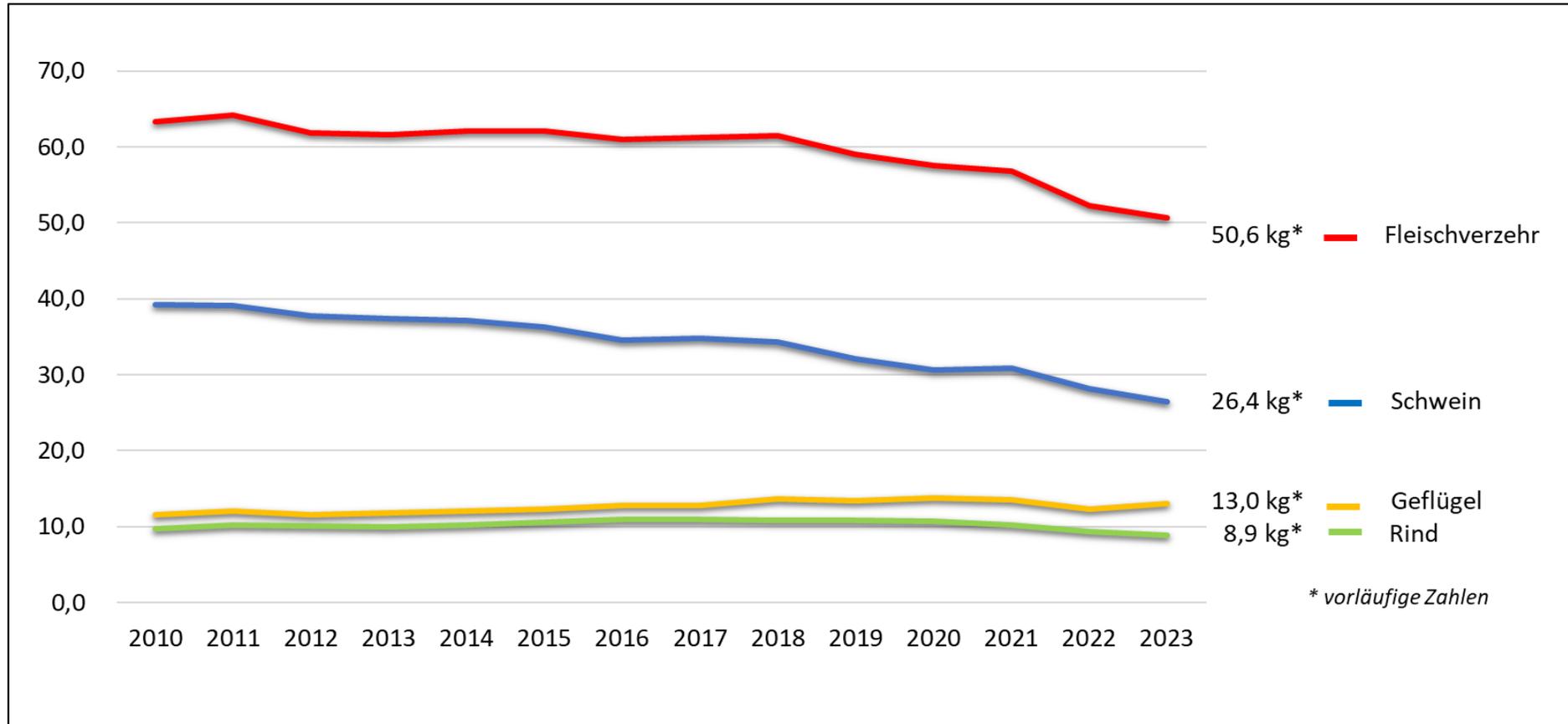
b. Marktsituation

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Entwicklung des Fleischverzehrs in kg/Einwohner (2010 – 2023)



Quelle: DFV, BLE, AMI

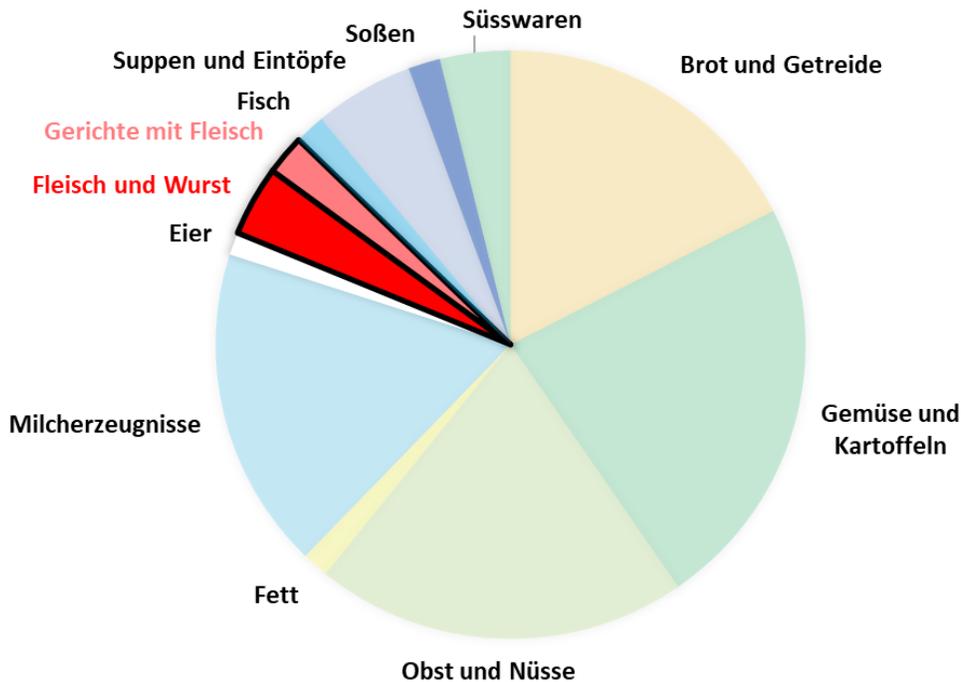
20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



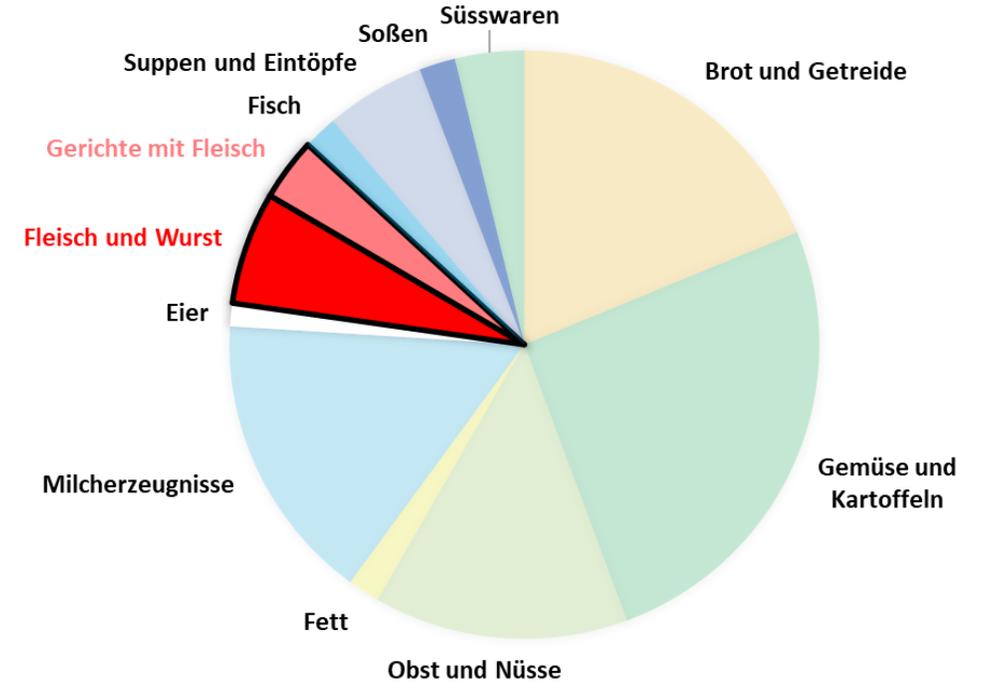
2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Ernährungsverhalten in Deutschland 2008 (Durchschnittler Anteil der Menge)

Frauen



Männer



Quelle: Nationale Verzehrstudie II

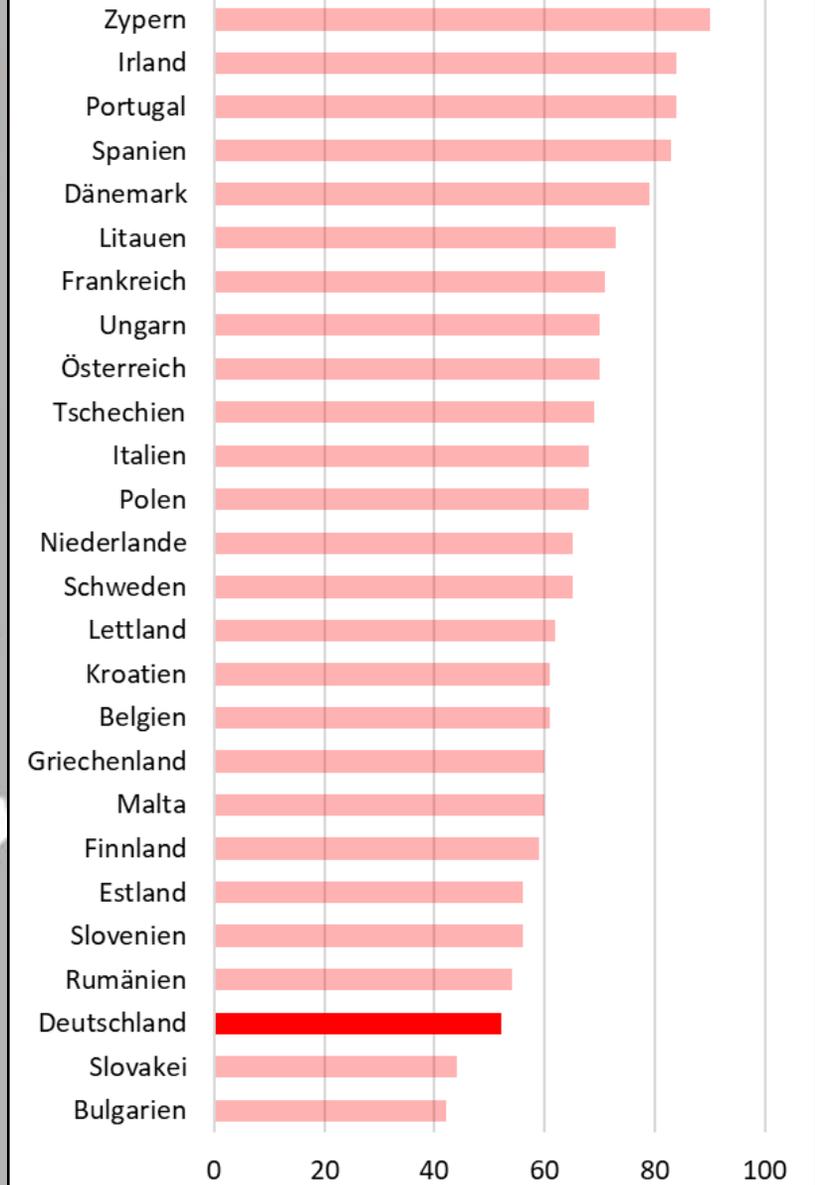
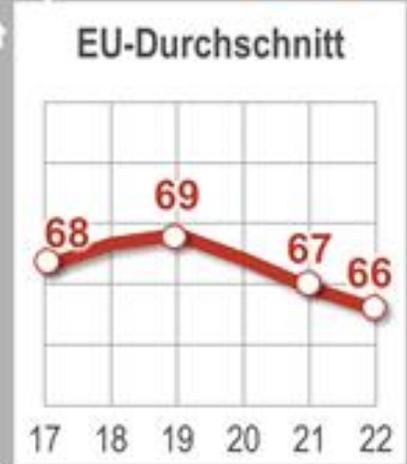
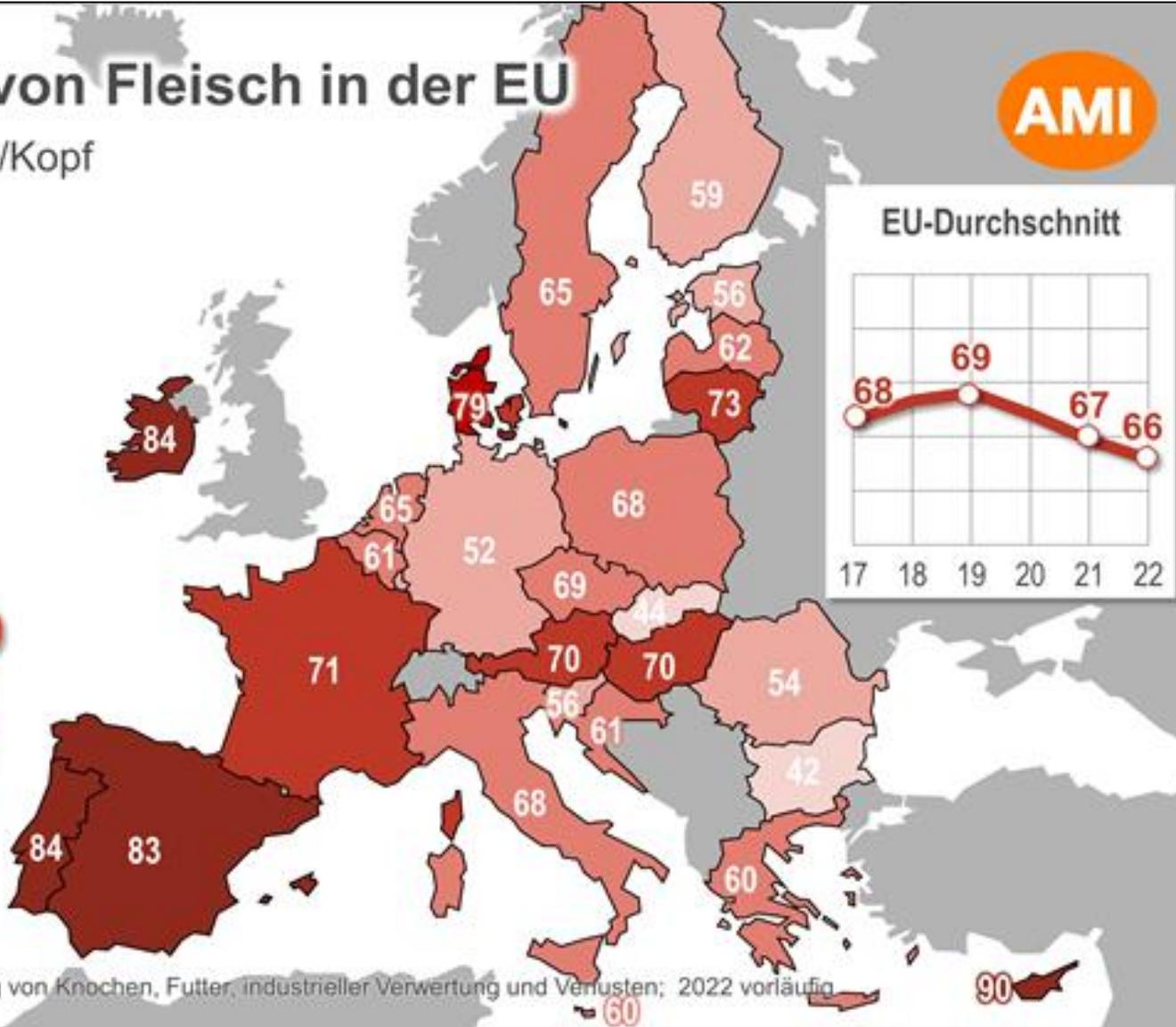
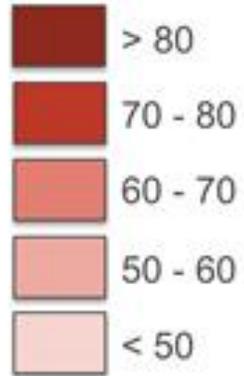
20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Verzehr von Fleisch in der EU

in 2022, in kg/Kopf



Verzehr = nach Abzug von Knochen, Futter, industrieller Verwertung und Verlusten; 2022 vorläufig

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Tab. 4.26: Durchschnittlicher Verzehr von Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnissen sowie daraus hergestellten Gerichten (g/Tag) für Männer nach Altersgruppen

Alter (Jahre)	14-18	19-24	25-34	35-50	51-64	65-80
Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnisse	104	120	114	110	98	79
davon:						
Fleisch	37	48	48	45	41	33
Wurstwaren/ Fleischerzeugnisse	67	73	66	64	58	46
Gerichte auf Basis von Fleisch	77	92	71	57	41	35

Entwicklung zwischen Altersgruppen 19-24 und über 65 Jahren in %

- 34%

- 31%

- 37 %

- 62 %

Quelle: Nationale Verzehrstudie II

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Tab. 4.27: Durchschnittlicher Verzehr von Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnissen sowie daraus hergestellten Gerichten (g/Tag) für Frauen nach Altersgruppen

Alter (Jahre)	14-18	19-24	25-34	35-50	51-64	65-80
Fleisch, Wurstwaren und Fleischerzeugnisse	57	50	58	56	54	46
davon:						
Fleisch	20	20	26	25	25	20
Wurstwaren/ Fleischerzeugnisse	37	29	32	31	29	26
Gerichte auf Basis von Fleisch	37	39	34	32	27	24

Entwicklung zwischen Altersgruppen 19-24 und über 65 Jahren in %

- 8 %

0

-10 %

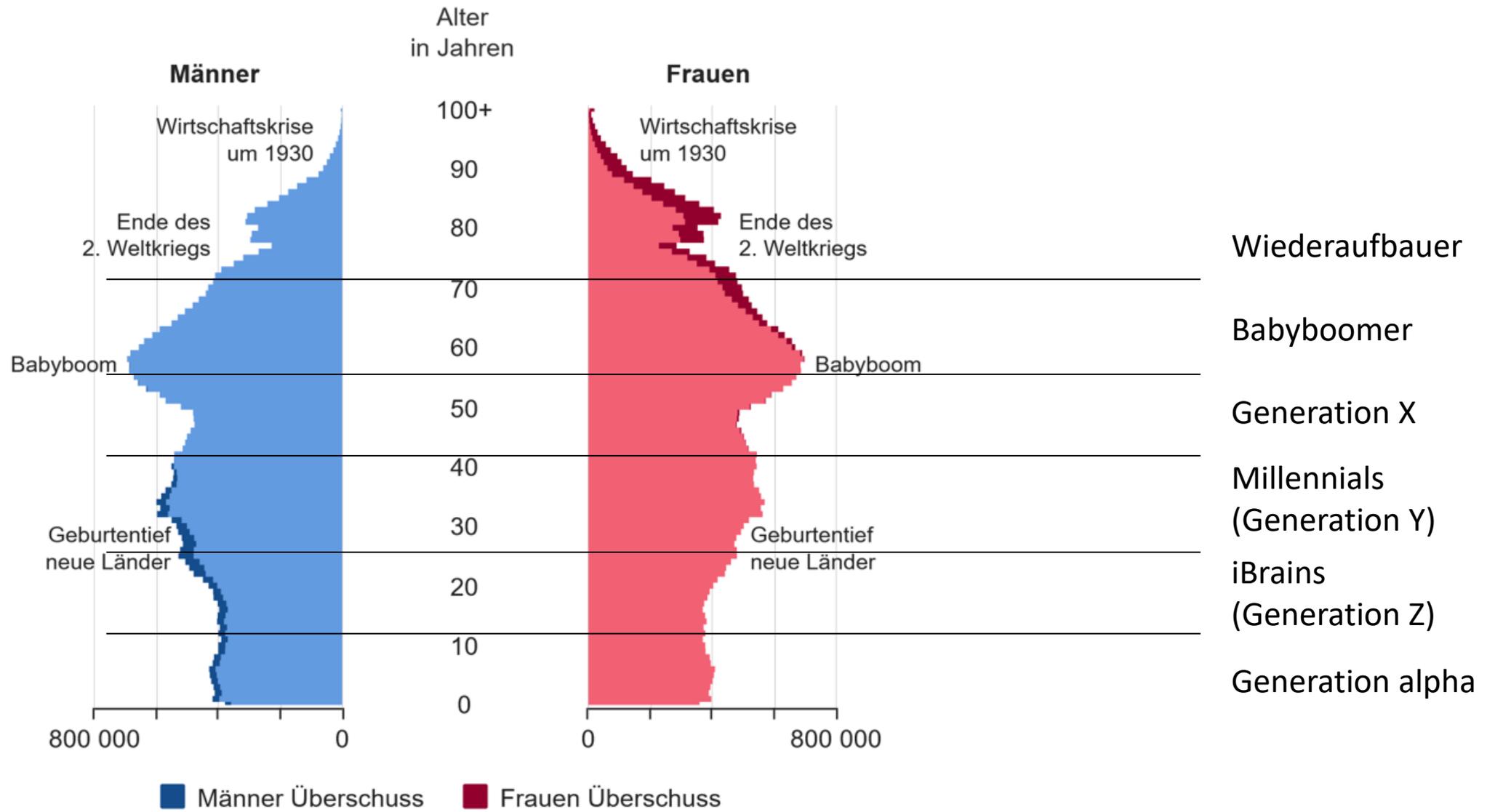
-38 %

Quelle: Nationale Verzehrstudie II

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



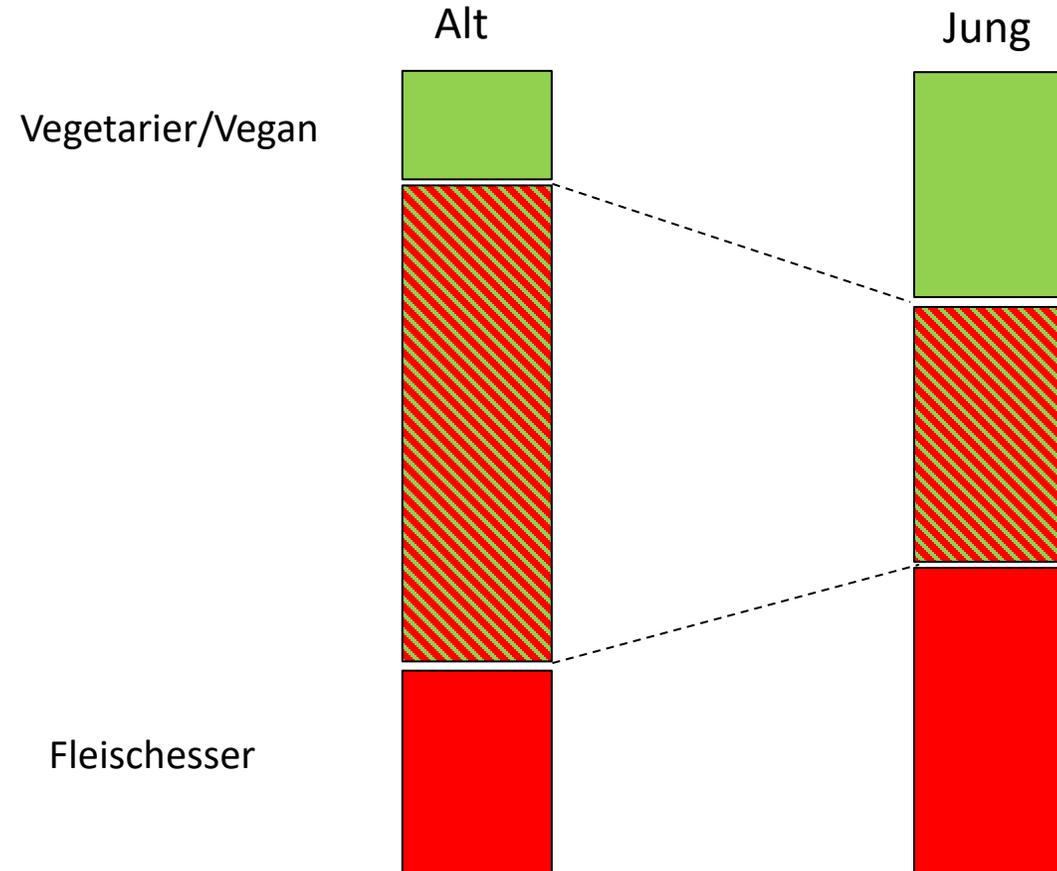
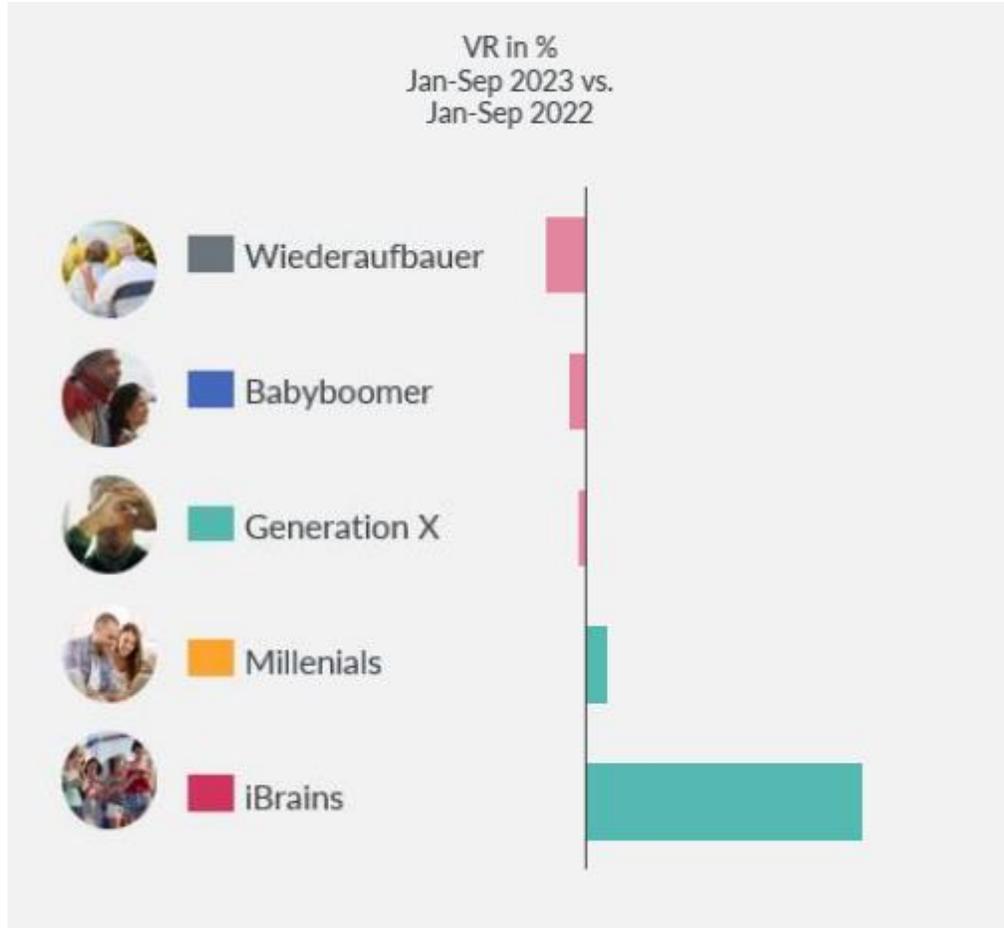
Altersaufbau der Bevölkerung in Deutschland 2022



Stand: 31.12.2022

2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Entwicklung der Konsumgewohnheiten (schematisch)



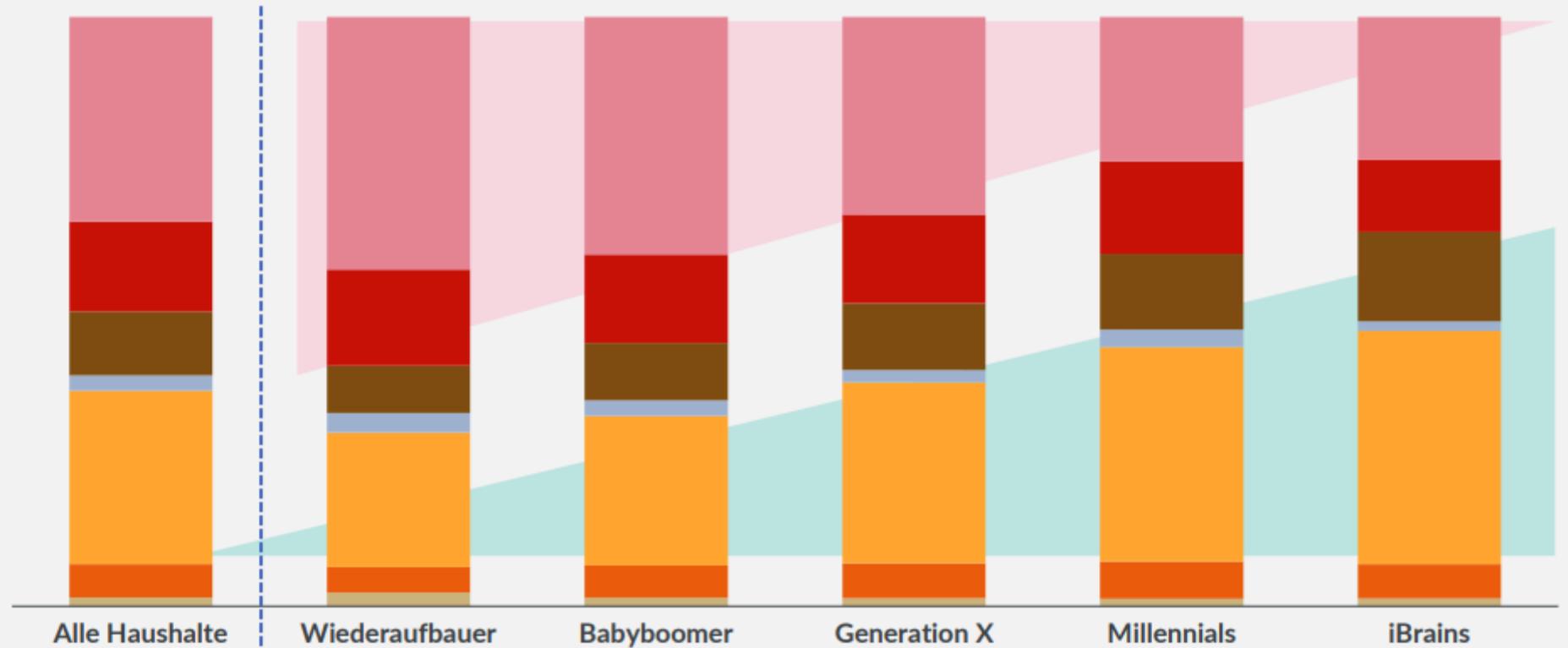
Quelle: GfK

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg



2. Regionaltagungen des Deutschen Fleischer-Verbandes

Fleisch gesamt; Mengenanteile in %; Jan-Sept 2023



Quelle: GfK

20. Februar 2024, Siegburg
27. Februar 2024, Hannover
28. Februar 2024, Würzburg

