



**Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk
in Baden-Württemberg**

Haus des Fleischerhandwerks
Viehhofstraße 5 - 7
70188 Stuttgart
Telefon (07 11) 46 72 74
Telefax (07 11) 48 74 35
Mail: info@fleischerbw.de
www.fleischerbw.de

FOOD-TRENDS 2018 - AUCH IM FLEISCHERFACHGESCHÄFT?



STREETFOOD MIT BURRITOS, BURGER, SANDWICHES, ASIA-NUDELN, PIEROGI.



WILDFLEISCH-BURGER, PULLED BEEF, PULLED PORK



SUPERFOOD: KOHL, RETTICH ODER RADIESCHEN, SAMEN WIE MANDELN UND KÜRBISKERNE UND AUCH FRÜCHTE WIE PAPAYA, GRANATAPFEL ODER ACEROLAKIRSCHEN.



LOW CARB: REICHLICH GEMÜSE, FLEISCH, FISCH ODER EIERSPESIEN.



**Rundschreiben Nr. 27
Dezember 2017**



**Aktuelle
Informationen
für unsere
Innungsmitglieder**

SÜFFA 2017: Qualität vor Masse!



Das Fleischerhandwerk ist vital und befindet sich im Umbruch. Das zeigte die SÜFFA 2017.

8.700 Besucher, darunter sowohl junge, als auch erfahrene handwerklich arbeitende Fachbesucher, informierten sich über die neusten Produkte und Trends am Markt.



Die Verschiebung des Ablaufs, also der Beginn bereits am Samstag, war eine richtige Entscheidung und wird auf vielfachen Wunsch aus Ihren Kreisen und der Aussteller das nächste Mal noch optimiert: Im Jahr 2018 wird es am SÜFFA-Samstag verlängerte Öffnungszeiten bis 20.00 Uhr geben.



Die zentrale Veranstaltung war auch dieses Mal wieder der SÜFFA-Galaabend.

Neben den verschiedenen Preisverleihungen aus den SÜFFA-Wettbewerben und der Ehrung des Landessiegers wurde dieses Jahr erstmals die Unternehmerpersönlichkeit des Jahres durch den Deutschen Fachverlag (AFZ) ausgezeichnet. Der Tübinger Obermeister Günther Egeler wurde für seine herausragenden beruflichen, unternehmerischen und sozialen Leistungen geehrt. Wir freuen uns mit der ganzen Familie Egeler über diese besondere Auszeichnung.

Wir möchten uns auf diesem Wege nochmals bei allen Aktivposten, v.a. aus dem Ehrenamt, für die zahlreiche Hilfe bedanken und möchten ein eigenes Fazit ziehen: Die Stimmung war gut und es hat Spaß gemacht!



Wir wünschen allen Mitgliedern, Ihren Familien und Mitarbeitern eine frohe Weihnacht und alles Gute für das Jahr 2018!

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

zum Ende des Jahres 2017 möchten wir uns bei Ihnen allen für das gute Miteinander im baden-württembergischen Fleischerhandwerk bedanken: Ihnen als Betriebe, die das fleischerhandwerkliche Können Tag für Tag repräsentieren, den Ehrenamtsträgern, die sich in verschiedenster Art und Weise für die Interessen der Kollegen und der Innungen einsetzen und natürlich den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Betrieben, ohne die unser wirtschaftliches Handeln nicht möglich wäre.

Vertreter des Landesinnungsverbandes haben auch in diesem Jahr alle Arbeitsfelder im Umfeld unseres Handwerks „beackert“! Ein kleines Gespräch mit einem Mandatsträger kann dabei genauso wichtig sein wie ein offizieller Termin in Ministerien oder Abstimmungen von Obermeistern mit den Behörden vor Ort.

In der Summe werden wir aber von der Öffentlichkeit wahrgenommen und können den Herausforderungen jeglicher Art entgegentreten. Innung kommt von Einigkeit, die manchmal auch erst in kontroverser Diskussion herbeigeführt werden muss.

Am Ende steht ein Ergebnis, auf das wir alle stolz sein können. Nur gemeinsam sind wir stark. In diesem Sinne freuen wir uns auf das weitere Miteinander im Jahr 2018!

Joggi Lederer

Wolfgang Herbst

Rüdiger Pyck

Leistungen IHRER Verbände, LIV und DFV, für SIE:

Oftmals wird von verschiedenen Seiten die Arbeit der Verbände in Frage gestellt. Im Folgenden möchten wir Ihnen an einigen Beispielen die Leistungsfähigkeit des Deutschen Fleischerverbandes vor Augen führen:

- Kein „Explosionsschutz“ bei Fettabscheidern
- Keine Allergenkezeichnung bei loser Ware in der Theke
- In den Leitsätzen bleiben die Qualitätserfordernisse des Handwerks berücksichtigt

Praxishilfen für Mitglieder Beispiele:

- Leitfaden für die Schlachtung
- Kennzeichnungshilfe „Unsere Wurst“
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis

Erfolge politischer Interessenvertretung:

- EU-Zulassung für Handwerksbetriebe machbar
- Ausnahmeregelung in der Hackfleischbeprobung
- Keine Nährwertdeklaration bei kleinen Mengen handwerklicher Ware
- Mehrwertsteuersatz für Lebensmittel bleibt unangetastet

Werbung für das Fleischerhandwerk:

- Wirksame Werbeaktionen
- Zielgerichtete Nachwuchswerbung
- Umfangreiche Bilderdatenbank für Mitglieder

Beratung für Mitgliedsbetriebe:

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Rechtsberatung
- Standortanalysen
- Betriebsübergaben
- Umsatz- und Kostenanalyse und Betriebsvergleiche
- Technologische Beratung
- Energie- und Umweltberatung



Der geschäftsführende LIV-Vorstand mit dem handwerkspolitischen Sprecher der Grünen im Landtag, Martin Grath, bei Gesprächen während der Grünen Woche in Berlin

Kontrollieren Sie die Fahrerlaubnis Ihrer Mitarbeiter!

Rund 95.000 Autofahrern haben Gerichte im Jahr 2016 die Fahrerlaubnis entzogen. Über 450.000 Mal erteilten sie Fahrverbote auf Zeit. Die Ursachen reichen von einem „Gläschen“ zu viel, von der einmaligen Geschwindigkeitsüberschreitung bis hin zu notorischem Rasen. Das ist auch ein Thema für die Betriebe des Fleischerhandwerks, denn wenn ein Mitarbeiter ohne Führerschein ein Firmenfahrzeug lenkt, können Sie als Arbeitgeber

mitverantwortlich gemacht werden. Nach § 21 des Straßenverkehrsgesetzes droht möglicherweise eine Geldstrafe. Überdies drohen versicherungsrechtliche Konsequenzen. **Üblicherweise wird eine einmalige Prüfung der Fahrerlaubnis im Original einmal pro Jahr als ausreichend angesehen.** Die Kontrollmaßnahme sollte aber schriftlich dokumentiert werden. Diese Aufgabe können sie auch an eine zuverlässige

Person übertragen.

Kontrolliert werden sollte zu folgenden Zeitpunkten:

- ☞ bevor ein neuer Mitarbeiter zum ersten Mal ein Firmenfahrzeug fährt
- ☞ danach regelmäßig alle zwölf Monate
- ☞ bei konkreten Verdachtsmomenten

Den Führerschein sollten Sie sich auf jeden Fall dann umgehend vorlegen lassen, wenn bzgl. eines Fahrzeuges ihres Betriebes ein Anhörungsbogen wegen eines erheblichen Verkehrsverstoßes ins Haus flattert.

