



Aktuelle
 Informationen
 für alle
 Innungsmitglieder

Allergenmanagement - der Praxisratgeber

Damit sind Sie gut auf Fragen vorbereitet und handeln den Vorschriften entsprechend:



Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Seit dem 13. Dezember 2014 gelten neue Bestimmungen im Bereich der Allergenkennzeichnung, die erstmals auch lose abgegebene Ware einer Kennzeichnungspflicht unterwerfen.

Das wirft zahlreiche Fragen auf, die im Zusammenhang mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung immer wieder in puncto Allergene gestellt werden.

Mit diesem Rundschreiben erhalten Sie einen vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen entwickelten Praxisratgeber, der auf diese Fragen Antworten gibt. Er versteht sich als praktische Handreichung, speziell für Mitarbeiter in Fleischerfachgeschäften, und liefert zahlreiche Tipps und Anregungen, wie man Kunden, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren und beraten kann.

Wir bedanken uns beim nordrhein-westfälischen Verband, dass er allen seinen Kollegen in Baden-Württemberg diese Hilfestellung für die tägliche Arbeit zur Verfügung stellt. Die Finanzierung dieser Aktion erfolgt durch erwirtschaftete Überschüsse aus unserem LIV-Haushalt 2014. Wir sehen darin eine sinnvolle Verwendung dieser Gelder im Interesse aller Mitglieder.

Das Jahr 2015 hat uns alle fest im Griff. Für das bevorstehende Ostergeschäft wünschen wir viel Erfolg und gute Geschäfte.

Mit ebenso freundlichen wie kollegialen Grüßen

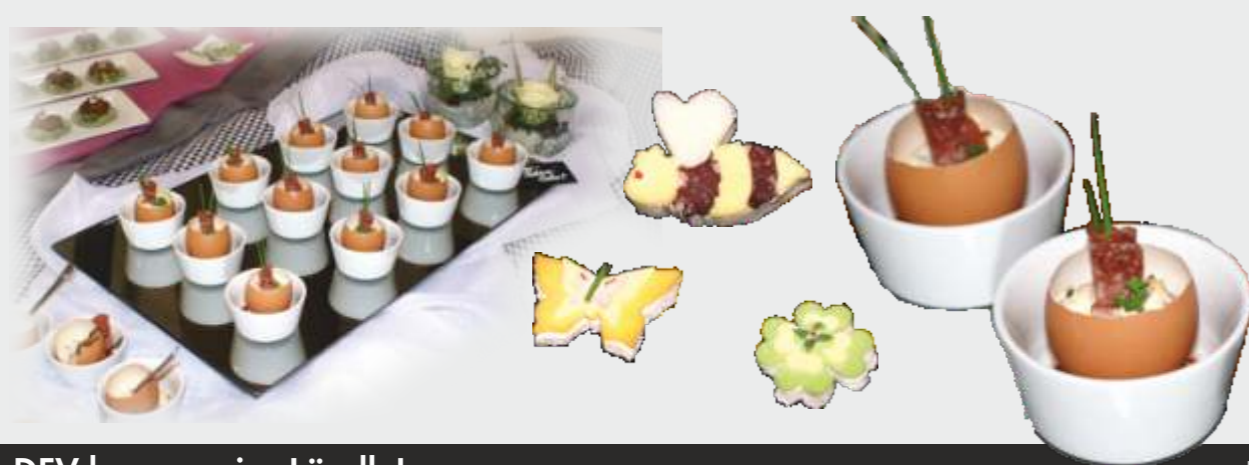


Bitte beachten Sie das Seminarangebot Ihres LIV, dass Sie auf der Rückseite dieses Rundschreibens finden.



„Wir wünschen allen Kolleginnen und Kollegen, Ihren Familien und Mitarbeitern frohe Osterfeiertage - erholen Sie sich gut!“

(v.l.) Rüdiger Pyck, Kurt Matthes, Wolfgang Herbst



Werbematerialien des DFV kommen ins Ländle!

Der Deutsche Fleischerverband hat im letzten Jahr vielfältige neue Werbemittel und Medien entwickelt, die sowohl für die Innungsarbeit, aber auch jeden einzelnen Mitgliedsbetrieb nutzbar sind.

Um diese Werbemittel jedem Betrieb bekannt zu machen wurde, nach Abstimmung mit dem LIV-Fachausschuss für Werbung und der Zustimmung durch den LIV-Finanzausschuss, beschlossen, wiederum Teile des erwirtschafteten Überschusses aus dem Haushaltsjahr 2014 für die Verbreitung der Werbematerialien zu nutzen.

So erhält Ihre Innungsgeschäftsstelle bis Mitte April ein umfassendes Paket an **Flyern und Prospekten zur Nachwuchswerbung und allgemeinen Imagewerbung**, die dann für Sie dort abrufbar sind.

Herzstück des Pakets bilden drei Roll-Ups, die Sie bei Ihrer Innung vor Ort für Veranstaltungen oder bei Besuch von Schulen kostenlos entleihen können. Zwei **Roll-Ups** dienen der Nachwuchswerbung und bilden zum einen den Beruf der Fleischer/-in und zum anderen den Beruf Fleischereifachverkäufer/-in ab.

Das dritte Roll-Up gehört zum **„Geschmacksspiel“**. Beim Geschmacksspiel müssen die Teilnehmer drei Gewürze erraten, die nicht in einer üblichen Lyoner oder Saitenwurst enthalten sind. Das Paket umfasst dabei alles außer der Wurst, was sie zur Durchführung benötigen: die Gewürze, Teilnahmekarten, Plakate bis hin zu den Probierfähnchen.

Das Spiel hat sich in den ersten Praxiseinsätzen des LIV als Renner auf den Veranstaltungen erwiesen. Es dient vor allem dem Ziel, mit den Leuten ins Gespräch zu kommen.

Außerdem gibt es dann auch die neuen DFV-Filme auf Stick bei Ihrer Geschäftsstelle.

Nützen Sie die Möglichkeiten dieser neuen Werbemittel. Bei Fragen können Sie sich auch gerne an die LIV-Geschäftsstelle wenden (0711/467274).

Die neuen Werbemittel im Einsatz...



Das „Geschmacksspiel“ ist der Renner bei Veranstaltungen!

Anders
als du denkst
www.fleischerberufe.de



Ausbildungsberuf
Fleischer/in

Fleischerinnung Rems-Murr
07151 / 95 65 10
www.innung-remm-murr.de

Muster eines Roll Ups, wie Innungen es nutzen können.

LIV Termine 2015

Tag	Veranstaltung	Ort
Mai		
11. Mai 2015	Sensorik Seminar	Weilheim/Teck
13. Mai 2015	Seminar Tatort Arbeitsplatz	Stuttgart
Juni		
22. Juni 2015	LIV-Vorstandssitzung	Stuttgart
24. Juni 2015	Zukunftsworkshop 1	Weilheim/Teck
27. Juni 2015	Seminar Betriebsübergabe	Stuttgart
September		
26. September 2015	SÜFFA-Wettbewerbe	Fellbach
Oktober		
05.- 06. Oktober 2015	Praktischer-Leistungs-Wettbewerb	Tübingen
11.- 12. Oktober 2015	DFV-Verbandstag	Bremen
18.- 20. Oktober 2015	SÜFFA	Stuttgart
28. Oktober 2015	LIV (Herbst-)Verbandstag	noch offen
November		
11. November 2015	Zukunftsworkshop 2	noch offen

Berufliche Schulen für Metzger und Fleischereiverkäufer/innen

Seit dem Jahr 2011 gibt es Debatten über den Erhalt, die Verdichtung und die Schließung von Berufsschulstandorten unserer Lehrberufe. Das Regierungspräsidium Stuttgart war gar mit der Ankündigung vorgeprescht, 7 von 9 Standorten, die in unseren Berufen beschulen, mittelfristig zu schließen. Es gab Diskussionen über Blockbeschulung und Rechenbeispiele, welche Anfahrtswege wem zugemutet werden könnten.

Die Diskussion läuft weiter, hat aber eine erstaunliche Wendung genommen: Alle bisherigen Planungen sind derzeit auf Eis gelegt. Aktuell wird vielmehr geprüft, welche Funktionen die Berufsschulen zukünftig erfüllen sollen: Bildung von Kompetenzzentren, Integration von allgemeinbildenden Schulen mit Themenschwerpunkten oder die Integration von Flüchtlingen und Asylbewerbern mitsamt der Hinführung zu Lehrberufen sind nur einige Stichworte, die die aktuelle Diskussion beherrschen.

Es ist eine spannende Diskussion, an der wir uns gerne aktiv beteiligen. Wir werden Sie über den Fortgang der Dinge weiter informieren.

Ausweitung der Handwerkerregelung zur Tachografenpflicht seit 02.03.2015 gültig

Die Tachografenpflicht sah bisher grundsätzlich bei Kraftfahrzeugen zwischen 2,8 t bis einschließlich 3,5 t vor, dass, falls das Fahren des Fahrzeugs nicht die Haupttätigkeit des Fahrers darstellte, seit 2008 ohne Kilometerbegrenzung beim Transport von Gütern, die in der Fleischerei handwerklich hergestellt wurden, keine Pflicht zum Einhalten oder Nachweis von Lenk- und Ruhezeiten bestand, wohl aber wenn das Fahrzeug über 3,5t bis einschließlich 7,5t zulässige Gesamtmasse wog, es sei denn, das Fahrzeug wurde ausschließlich in einem Radius von 50km um den Betrieb (gemessen ab der Gemeindegrenze) eingesetzt. Seit Ende 2009 galt diese 50km-Ausnahmeregelung auch für Auslieferungsfahrten.

Mit Wirkung zum 02.03.2015 trat nun eine weitere Erleichterung für unsere Betriebe insoweit in Kraft, als hier nun der Radius von 50km auf 100km ausgeweitet wurde.



**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

Seminarangebot des LIV 2015

**Der Klassiker:
Sensorik-Seminar
mit Prof. Herbert Weber
am 11. Mai um 14.00 Uhr
in Weilheim**



Das Seminar beschäftigt sich mit der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln. Die Grundlagen der Sensorik beinhalten die Sinnesprüfung, Geruchs- und Geschmackssinn und das Erfassen und Wiedergeben sensorischer Eindrücke.

Es richtet sich an alle Betriebe und deren Mitarbeiter.

Nützen Sie für sich und Ihre Mitarbeiter diese Möglichkeit der kostenlosen Fortbildung.



**Nachfolgeregelung:
Stolperfallen bei Betriebsübergaben
mit Uli Strohmaier am 27. Juni um 14.00 Uhr
in Stuttgart**

Die meisten Metzger übergeben oder übernehmen nur einmal im Leben einen Betrieb. Eine gute Vorbereitung ist dabei alles entscheidend. Dies gilt vor allem für einen so weitreichenden Schritt wie eine Betriebsübergabe/-übernahme. Das Seminar thematisiert Faktoren, an denen die Betriebsübergaben regelmäßig scheitern. Angesprochen sind alle die einen Betrieb übergeben oder übernehmen wollen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



**Für Betriebsinhaber:
Tatort Arbeitsplatz
mit Detektiv Jürgen Steinhausen
am 13. Mai um 14.00 Uhr in Stuttgart**



Unehrliche Mitarbeiter sind eine traurige Wahrheit des täglichen Geschäftslebens. Ob es nur der berühmte Kugelschreiber ist oder regelmäßige Griffe in die Kasse sind – kein Unternehmer ist vor Diebstahl durch seine eigenen Mitarbeitern gefeit. Das Seminar vermittelt anhand von Beispielen Tipps und Methoden, wie man sich vor Mitarbeiterbetrug schützen kann bzw. wie man durch Prüfmethode Sicherheit in diesem Bereich erlangen kann. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!



**Fortsetzung aus 2014:
Zukunftsworkshops am 24. Juni 2015
in Weilheim und 11. November 2015
(Ort noch offen)**

Im letzten November wurde noch während des Zukunftsworkshops 2014 einhellig beschlossen, dass diese Veranstaltung fortgesetzt werden muss. Die Konzeption der nunmehr zwei Zukunftsworkshops beinhaltet zunächst einmal eine Fixierung der Themen - in diesem Jahr zum einen „Mitarbeiter und Personal“ zum anderen „Marktpositionierung in der Zukunft“. Die Veranstaltungen sind diesmal ganztägig und beginnen mit einem Fachreferat zu diesen Themen. Danach übernimmt wieder Moderator Reiner Wolf das Zepter und im Wechsel von Plenum und Arbeitsgruppen werden diesmal praktikable Handreichungen erarbeitet.



Zu den Seminaren erhalten Sie noch separate Einladungen!