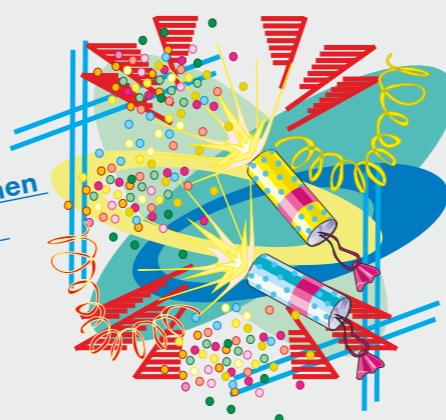




Landesinnungsverband  
für das Fleischerhandwerk  
in Baden-Württemberg

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

*Wir wünschen Ihnen  
einen guten Start  
ins Jahr 2016!*



Rundschreiben Nr. 23  
Dezember 2015



Aktuelle  
Informationen  
für alle  
Innungsmitglieder



## Regionale Fortbildung für Unternehmer/innen im Unternehmermodell

Unternehmer/innen und Geschäftsführer/innen aus Klein- und Mittelbetrieben (bis 50 Beschäftigte) des Fleischerhandwerks, die sich für die alternative sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung (Unternehmermodell) entschieden haben und bereits ein Basisseminar besucht haben, müssen sich regelmäßig fortbilden. Dabei können sie aus zwei Seminaralternativen wählen:

- alle 5 Jahre ein 3-tägiges Seminar z.B. in Reinhardbrunn oder
- **alle 3 Jahre ein 1-tägiges, regionales Seminar**

Dazu bietet die BGN ein 1-tägiges regionales Fortbildungsseminar für Unternehmer des Fleischerhandwerks in den Regionen vor Ort an. Das Thema: „Gefährdungsbeurteilungen erfolgreich durchführen“.

### Seminarziel

Das Fortbildungsseminar baut auf den Grundlagen des Basisseminars auf. Die Teilnehmer erhalten vertiefendes Wissen hinsichtlich der Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen. Sie lernen Handlungshilfen und Ansprechpartner kennen, die im Bedarfsfall genutzt werden können. Ein wichtiger Bestandteil des Seminars ist der Erfahrungsaustausch hinsichtlich der Umsetzung von Arbeits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen.

### Seminarinhalte

- Erfahrungsaustausch zur Umsetzung von Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen
- Verantwortung des Unternehmers im Arbeitsschutz
- Gefährdungsbeurteilung erstellen
- Unterstützungsangebote für die betriebliche Sicherheitsarbeit



### Zielgruppe:

Unternehmer/innen des Fleischerhandwerks im Unternehmermodell, die bereits ein Basisseminar besucht haben.

### Bisher geplante Termine vor Ort 2016:

FI Heidenheim	03.02.2016
FI Stuttgart	10.02.2016
FI Bodensee	24.02.2016
FI Sigmaringen	25.02.2016
FI Heilbronn	28.04.2016

### Anmeldung im Internet:

<http://qualifizierung.bgn.portal.de>  
per Email: [katja.gruen@bgn.de](mailto:katja.gruen@bgn.de)  
per Fax: 0800 197755316-525  
per Tel: 06131/785-248

Wegen weiteren Terminen in Ihrer Nähe fragen Sie Ihre zuständige BGN- Aufsichtsperson.

**Seitens des LIV können wir Ihnen nur dringend raten, von diesem Angebot Gebrauch zu machen!!!!**



## Die Großen können von den Kleinen lernen.....

Seit einigen Jahren finden Sie bei Neuwagen in den superschicken Autohäusern nicht nur einen DIN A4-Hinweis auf Preis, Ausstattung und Leistung des Fahrzeugs. Vielmehr ist ein weiterer Aushang am Fahrzeug angebracht, der mit bunten Farbdigrammen über Verbrauch und Emissionen informiert. Dies folgt einer EU-Gesetzgebung, die den Kunden darüber informiert wissen will. Vielleicht kann der eine oder andere Kunde dadurch sein Gewissen beruhigen, weil er einen PKW mit niedrigen Werten erwirbt und somit die Umwelt schont!

Es gilt das Motto: Was draufsteht, muss auch drin sein.

Allerdings nimmt es bekannter Weise zumindest ein großer Autokonzern mit den bunten Balkendiagrammen nicht so genau. Hier muss irgendwo ein Fehler aufgetreten sein!

Ein solcher Fehler passiert einem Handwerksmetzger in der Regel nicht! Bei ihm ist nur das drin, was auch draufsteht und das wird fortlaufend kontrolliert. Ein Metzger lernt den umsichtigen Umgang mit der Deklaration schon im Rahmen seiner Ausbildung und entwickelt ihn zur gängigen Praxis in seinem Berufsalltag. Egal ob mit einem weißen Ordner oder Etiketten auf Dosen und SB-Verpackungen – bis zur Schriftgröße ist alles geregelt.

Der Kunde will das, nach Ansicht des Gesetzgebers, so und erzieht den Metzger zu einem Experten auf diesem Gebiet – Zuwiderhandlungen werden streng geahndet.

Hätten sich die Herren in Wolfsburg oder Ingolstadt nur mal richtig beraten lassen, zum Beispiel von einem Meister des Fleischerhandwerks. Dann müssten sie jetzt nicht in der Tagesschau oder dem Heute-Journal in selbstbemitleidender Manier hartes Durchgreifen und scharfe Konsequenzen ankündigen. Sie müssten nicht unerschrocken mit dem Niedergang des Wirtschaftsstandorts Deutschland drohen und kleine Betriebe verängstigen, die möglicherweise zukünftig keine Geschäfte mehr mit ihrem Konzern machen können. Abschließend könnten sie hohe zweistellige Millionen-Beträge sparen, die sie jetzt irgendwelchen Werbeagenturen in den Rachen schieben werden, damit die das Ding wieder gerade biegen.

Das ist jetzt der Punkt, wo jeder aus dem Fleischerhandwerk mal richtig stolz auf sich und seine Mitarbeiter sein kann. Natürlich gibt es manchmal kleine Fehler, aber selten mit Folgen für Mensch und Natur. Andere sehen das offenbar etwas lockerer – egal.

Nach dem Eindruck Ihrer Landesgeschäftsstelle blicken fast alle Betriebe auf ein gutes und erfolgreiches Jahr zurück. Das freut uns sehr.

Wir wünschen Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitern zunächst einmal eine schöne Weihnacht, bis dahin gute Geschäfte, ein ebenso erfolgreiches Jahr 2016 und allzeit bestens deklarierte Ware!

Ihr Ulrich Klostermann und das LIV-Team.

## Termine 2016

**25./26. Januar 2016**

Klausurtagung des Vorstands

**17. Februar 2016**

DFV-Obermeistertagung in Würzburg

**09. März 2016**

LIV-(Frühjahrs-)Versammlung

**21. September 2016**

LIV-(Herbst-)Versammlung mit Neuwahlen

**20. Oktober 2016**

Verabschiedung von LIM Matthes



## Spot:

Das Durchschnittsalter der Inhaber aller aktiven Betriebe in den Innungen beträgt

# 54,44 Jahre

*„Seit Jahrhunderten ist das Handwerk eine tragende Säule in der Wertschöpfungskette unserer Gesellschaft.“*

Winfried Kretschmann, Ministerpräsident

## Glückwunsch an die Bundessiegerin!



Wir gratulieren der Bundessiegerin der Verkäuferinnen, Julia Tappe, hier bei ihrem Landessieg mit Landeslehrlingswart Wolfgang Herbst, ganz herzlich zu ihrem Erfolg!

*„Erst Volkswagen, dann unser Kaiser Franz und jetzt auch noch das Fleisch – ja wollen die uns jetzt alles was uns lieb und teuer ist madig machen?“*

Zitat einer uns nicht bekannten Twitterin nach der Veröffentlichung der verunglückten WHO-Studie



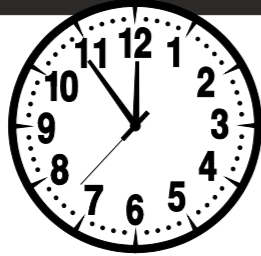


**Wir wünschen Ihnen ein gutes Weihnachtsgeschäft  
und anschließend erholsame Feiertage  
für Sie und Ihre  
Lieben!**



## Auf Fristen achten!

Egal ob termingerechte Zahlungsziele, Kündigungsfristen von Verträgen oder das zeitgerechte Erfüllen von Auflagen, bspw. durch das Veterinäramt: Achten Sie immer auf das Einhalten der Fristen!



Zur täglichen Arbeit der Geschäftsstelle gehört leider die Unterstützung von Mitgliedsbetrieben die schlichtweg Fristen versäumt haben. Das ist für alle Beteiligten nicht nur ärgerlich sondern schlichtweg unnötig - wir haben wiederholt darauf hingewiesen.

Besonders gravierend ist es im Bereich der Arbeitsverhältnisse: Vor allem bei Kündigungen melden sich viele Betriebe erst kurz vor oder am Stichtag, d.h. am Quartals- oder Monatsende. Gerade bei Arbeitsverhältnissen ist eine sorgsame Bearbeitung dringend geboten, damit spätere

Klagen oder Ansprüche der Mitarbeiter vermieden werden können. Außerdem bedarf es der Prüfung diverser Unterlagen, die von den Betrieben erst zusammengestellt und der Geschäftsstelle übermittelt werden müssen.

Um Ihnen auch zukünftig bestmöglich helfen zu können, bitten wir Sie freundlich dies zu beachten.

**In diesem Zusammenhang der Hinweis, dass die Geschäftsstelle über Weihnachten und Neujahr durchgehend besetzt ist, die Rechtsberatung aber vom 22.12.2015 bis 06.01.2016 urlaubsbedingt nicht erreichbar ist!**

## Berlin will kleine Fleischereien entlasten

Wegfall der Trennung von Schlachtung und Zerlegung

Bundesagrarminister Christian Schmidt (CSU) will kleine und mittlere Schlachtbetriebe entlasten. Künftig soll Fleisch wieder im Schlachtraum zerlegt und weiterverarbeitet werden können. „Mit der Aufhebung des Verbots entlasten wir kleine und mittlere Schlachtbetriebe und stärken auf diese Weise die regionale Lebensmittelproduktion“, erklärte Schmidt Ende November gegenüber der *Schwäbischen Zeitung*: **„Immer mehr Verbraucher legen beim Lebensmitteleinkauf Wert darauf, Betriebe und Landwirtschaft in ihrer Nähe zu unterstützen und regionale Arbeitsplätze zu sichern. Damit schaffen wir die Grundlage für eine noch bessere Versorgung mit regionalen Produkten, insbesondere im ländlichen und dörflichen Raum.“** Nach Ministeriumsangaben sind etwa fünf Prozent der rund 5.000 Schlachtbetriebe in Deutschland handwerklich strukturiert. Für diese 250 Betriebe

wird das ansonsten geltende Verbot, Vieh im Schlachtraum auch zu zerlegen und zu verarbeiten, aufgehoben. Die entsprechende Verordnung zur Änderung des Lebensmittelhygienerechts soll im März 2016 in Kraft treten.



Der Deutsche Fleischerverband begrüßt diese Ankündigung natürlich, stellt aber die Zahlen aus Berlin in Frage: Es sei völlig unklar, wie das Ministerium auf die genannten Betriebszahlen komme.

Nach den Daten des DFV sei eher davon auszugehen, dass es nicht 250 handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe, sondern 250 industriell strukturierte Schlachtbetriebe gibt. Die Differenz, nämlich 4.750 Betriebe seien damit selbstschlachtende Handwerksmetzgereien. Gerade durch diese Vielzahl regionaler Betriebe wird die vom Minister genannte regionale Versorgung im ländlichen Raum sichergestellt.

## Gebühren für das Mess- und Eichwesen – wir brauchen Ihre Unterstützung

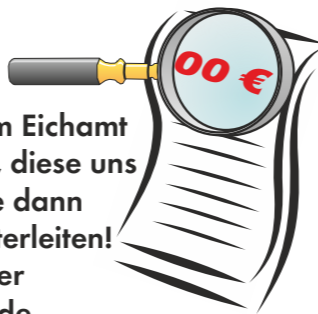
Mit den grundlegenden Änderungen des Mess- und Eichgesetzes sowie der Mess- und Eichverordnung zum 1. Januar 2015 wurden auch Anpassungen der Gebührenordnung angekündigt. Diese wurden in einer neuen Mess- und Eichgebührenverordnung vorgenommen.

Das hat teilweise zu enormen Gebührensprüngen geführt. Unser Dachverband, der Deutsche Fleischerverband, lehnt diese Anhebung ab. Die gesetzlich vorgeschriebene Kostendeckung kann nicht als Universalargument zu immer stärkeren Belastungen dienen. Kritisch zu betrachten ist aus Sicht des DFV vor allem die mangelnde Transparenz bei der Zusammensetzung der Gebühren und der Wirtschaftlichkeit des Verwaltungshandelns.

Nach unseren Informationen beruhen die angehobenen Gebühren auf Berechnungen der Länder. Um ein gemeinsames Vorgehen, auch mit anderen Lebensmittelhandwerken, gegen die große Belastung der Handwerksbetriebe vorbereiten zu können, bittet der DFV daher um

Übermittlung von Informationen aus den Landesinnungsverbänden und insbesondere um die Übersendung entsprechender Gebührenbescheide.

Sollten Sie im Laufe dieses Jahres stark gestiegene Gebührenbescheide von Ihrem Eichamt erhalten haben, bitten wir Sie, diese uns zu übermitteln, wir werden sie dann gebündelt nach Frankfurt weiterleiten! per Fax an 0711/48 74 35 oder per Mail an [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de)



### Bitte melden Sie uns Veränderungen in Ihrer Firma!

Sollte es in Ihrem Betrieb Veränderungen geben, sei es in der Rechtsform, der Eigentümerstruktur, aber auch nur in der Mailadresse oder der Telefonnummer, teilen Sie uns das bitte mit! Regelmäßig können wir Mitgliedsbetriebe nicht erreichen, da sich in ihren Daten etwas verändert hat – vielen Dank für Ihre Bemühungen!

## Schützen Sie sich vor IT-Straftaten

Folgendes Szenario: Sie haben selbst als kleine Metzgerei eine Datenbank mit Kunden und deren Bankverbindung angelegt. Ein Gauner greift verbotenerweise auf Ihren Rechner zu und schädigt mit diesen Daten einen Ihrer Kunden. Das lässt sich nachweisen. Wissen Sie, wer für den Schaden aufkommen muss? SIE, von dessen Rechner die Informationen stammen!

Woran erkennt man, dass man Opfer einer IT-Straftat wurde?

- Es laufen ungewöhnliche Prozesse auf dem Rechner, die große Mengen an Systemressourcen in Anspruch nehmen.
- Filter- und andere Schutzprogramme schalten sich beim Hochfahren oder während der Nutzung auffällig oft ein.
- Innerhalb kurzer Zeit erreicht eine große Menge an Datenpaketen von einem oder verschiedenen Absendern das System

Wenn diese Dinge auftreten, sollten Sie zuerst alle relevanten und bereits bestehenden Daten auf einem externen Datenträger sichern. Außerdem sollten Sie sich Aufzeichnungen über den Zeitpunkt und den verwendeten Absender machen.

Benachrichtigen Sie Personen mit denen Sie Kontakt über Ihren Rechner hatten und wenden Sie sich an den Lieferanten Ihrer Hard- und Software.

Wenn weitere Bedenken bestehen, wenden Sie sich an ihre örtliche Polizeidienststelle, die werden Sie dann an die nächste Polizeidirektion verweisen, die unterdessen alle Referate für „Cybercrime“ haben.

Es bleibt zu hoffen, dass man davon niemals betroffen ist, aber Vorsicht bleibt geboten!

### Tipps, wie Sie Ihren Rechnerschutz verbessern können:

Programme nach Beenden immer schließen / keine Kennwörter speichern, sondern jeweils neu eingeben / Browserverlauf (Browserchronik) regelmäßig löschen / Virens Scanner aktuell halten und das System regelmäßig prüfen lassen / identifizierte Malware an Virenprogramm Anbieter melden, damit diese ihr Programm verbessern können / Datenträger regelmäßig bereinigen (CCleaner) / SPAM im Emailprogramm nicht nur löschen, sondern Absender von SPAM sperren / gesamten Rechner bzw. wichtige Daten regelmäßig auf externe Festplatte sichern / PC herunterfahren, wenn er nicht mehr genutzt wird.

