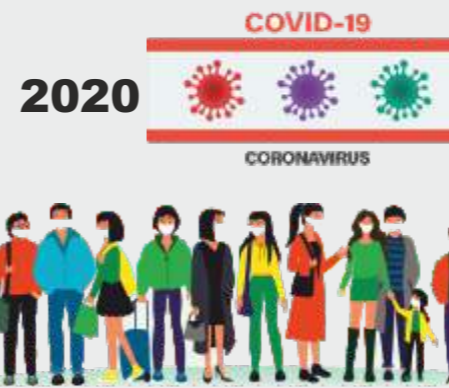


Büromaskottchen „Ole“  
in standesgemäßem  
Outfit



Unsere Bürozeiten sind:  
**Montag-Donnerstag**  
8:30-12:00 Uhr und  
13:00-16:00 Uhr,  
**Freitag** 8:30-13:00 Uhr

Landesinnungsverband für das  
Fleischerhandwerk in Baden-  
Württemberg  
Haus des Fleischerhandwerks  
Viehhofstraße 5 - 7, 70188 Stuttgart  
Tel. (07 11) 46 72 74, Fax -48 74 35  
Mail: [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de)



Hoffentlich bald  
wieder so:

Rundschreiben Nr. 30  
August 2020



Aktuelle  
Informationen  
für unsere  
Mitgliedsbetriebe

## Wir sind gerne für Sie da!

In der Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes kümmern wir uns gerne um Ihre Anliegen. Rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie uns eine Mail, wenn Sie Informationen, Rat, Unterstützung brauchen. Für jedes Fachgebiet stehen Ihnen bei uns qualifizierte Ansprechpartner zur Verfügung, die Sie gerne beraten und Ihnen weiterhelfen. Bei Anliegen, die wir nicht selbst adäquat bearbeiten können, greifen wir auf externe Berater, auch aus unserem Dachverband, zurück und bieten Ihnen Lösungen an. Darüber hinaus setzen wir uns in Wirtschaft, Politik und bei den Medien dafür ein, dass das Image unseres Handwerks und unserer Berufe positiv dargestellt wird.

Wir betreiben Lobbyarbeit für das FleischerHANDWERK in Baden-Württemberg und engagieren uns in vielen Gremien dafür, dass Verordnungen und Gesetze auch für die „Kleinen“ und die Mittelständler unter unseren Mitgliedern umsetzbar sind.

Nachdem Frau Girrbach auf eigenen Wunsch ausgeschieden ist, kooperieren wir aktuell im Bereich Recht mit verschiedenen Fachstellen. Wenn Sie rechtliche Fragen/Probleme haben, können Sie sich deshalb weiterhin vertrauensvoll an unsere Geschäftsstelle wenden, entweder telefonisch oder per Mail an [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de)

Coronabedingt bitten wir Sie, persönliche Besuche in der Geschäftsstelle nur nach telefonischer Terminvereinbarung vorzunehmen. Telefonisch, per Mail und per Fax steht Ihnen das Geschäftsstellenteam natürlich immer gerne zur Seite.

## Ausbildungsbündnis mit Prämie

Die Wertschätzung von Ausbildung und Auszubildenden, welche die dringend benötigten Fachkräfte von morgen für Handwerksbetriebe sind, steigt und Ausbildungsleistung soll anerkannt werden, so Wirtschaftsministerin Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut. Die vom Bund angekündigte Ausbildungsprämie sei ein wichtiger Baustein, um den Rückgang von Ausbildungsplätzen zu vermeiden. Kleine und mittlere Unternehmen, die ihr Ausbildungsplatzangebot 2020, im Vergleich zu den drei Vorjahren, nicht verringern, sollen für jeden neuen Ausbildungsvertrag eine einmalige Prämie in Höhe von 2.000 Euro erhalten, bzw. 3.000 Euro für zusätzliche Ausbildungsverträge. Die Prämie ist vorerst bis zum 31. Dezember 2020 befristet. Details und weiterführende Informationen finden Sie online unter:

<https://wm.baden-wuerttemberg.de/de/arbeit/berufliche-ausbildung/ausbildungsbuendnis/>

Auch unsere Homepage [www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de) wird einem Relaunch unterzogen werden. Wenn Sie aber jetzt unter „**Verbraucherportal**“ nachsehen, haben wir dort einen Text eingestellt, der **unsere Position zum Thema Fleischskandale** in der Industrie klarlegt. Sie können diesen Text gerne kopieren und Ihren Pressevertretern vor Ort zur Kenntnis geben oder ihn werblich für sich nutzen.

[www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de)

Auf der Unterseite „**Für Mitglieder**“ und „**Aktuelles**“ finden Sie Informationen zu wichtigen Themen für Sie!



## Azubis finden

Sobald es wieder Ausbildungsmessen gibt, hoffen wir, dass möglichst viele Innungen in ihrem Umkreis daran teilnehmen und aktiv um Nachwuchs werben. Vor Ort empfehlen wir Ihnen durch Flyer, Plakate und vor allem moderne Medien wie Instagram, facebook, TikTok u.a. ihre freien Ausbildungsplätze bekannt zu machen. Die Ausbildungsvergütungen, die ja lange Zeit ein Thema waren, können sich mittlerweile sehen lassen.

Unsere Vorteile als Ausbilder und Arbeitgeber in Stichworten:  
**Systemrelevanz,**  
**Krisenstabilität,**  
**Wohnortnähe, persönliche Wichtigkeit im Team, individuelle Ansprache in familiengeführten Betrieben.**

Auch die Handwerkskampagne kann kostenlos genützt werden, um Nachwuchswerbung zu machen:  
[www.werbemittel.handwerk.de](http://www.werbemittel.handwerk.de)

## Gleichstellung von Azubis

Die Freistellung jugendlicher Azubis für Berufsschulbesuch und Prüfungen ist gesetzlich geregelt. Seit dem 1.1.20 gilt sie auch für erwachsene Azubis. Nachlesbar sind die Regelungen in § 15 BBiG unter [www.bmbf.de/upload\\_filestore/pub/Das\\_neue\\_Berufsbildungsgesetz\\_BBIG.pdf](http://www.bmbf.de/upload_filestore/pub/Das_neue_Berufsbildungsgesetz_BBIG.pdf)

Und denken Sie bitte daran: Azubis, egal welchen Alters, müssen am Tag vor den Prüfungen und für die Prüfungen freigestellt werden.



## Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Das Jahr 2020 hat uns Dinge gebracht, mit denen wir niemals gerechnet hätten: Lockdown, Reiseverbote, Lieferengpässe, Ausgangsbeschränkungen, Abstandsregeln, Maskenpflicht... Wir alle hatten und haben mit Einschränkungen und Auflagen im täglichen Wechsel zu leben und hoffen sehr, dass bald wieder Normalität einkehrt.

Für unsere Betriebe hatte die Krise aber auch ein Gutes: Handwerksmetzgereien wurden als systemrelevant eingestuft und dies wurde der Bevölkerung auch vermittelt. Wir sind Bürgernahversorger vor Ort und verzeichnen mehrheitlich deutlich gestiegene Umsätze. Leider wirken sich diese meist nicht positiv auf das Jahresergebnis aus, da Catering, Partyservice, Gastronomie, Events ausfallen, welche oft wesentliche Standbeine für unsere Betriebe sind.

Die Verbraucher, die im Krisenmodus ihre Metzgerei vor Ort wiederentdeckt haben, gilt es jetzt als Kunden zu halten. Wir können das durch verstärkte Werbung tun, durch das Überdenken, und vielleicht Beibehalten, von krisenbedingten Veränderung, wie z.B. einem Lieferservice, erweiterte Öffnungszeiten oder neuen Angeboten, wie besondere Gerichte aus der Metzgerküche zum Abholen.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, lassen Sie uns auch an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter denken und ihnen danken. Sie sind das Kapital unserer Betriebe, sie halten diese am Laufen, sie haben tapfer und engagiert weitergearbeitet und, trotz

harter Auflagen, Freundlichkeit und Serviceorientierung unseren Kunden gegenüber gezeigt. Entlohnen Sie das durch herzlichen Dank, durch großzügiges Lob, durch Sonderprämien und/oder durch zusätzliche, bezahlte freie Tage. Ihr Betrieb profitiert von motiviertem Personal!

Da durch die Krise viele Firmen bereits geschlossen haben oder schließen werden, steigt die Zahl der Arbeitslosen wieder. Darin kann für das Fleischerhandwerk eine Chance liegen: Bieten Sie jetzt aktive zu besetzende Stellen in Ihrem Betrieb an, schreiben Sie Ausbildungsplätze aus und publizieren Sie, dass Sie auch Quereinsteiger im Verkauf gerne anlernen. Wir hoffen, dass die Personalsorgen unserer Betriebe dadurch etwas gelindert werden können.

Wir wünschen Ihnen  
allen Gesundheit,  
Durchhaltevermögen  
und ein hoffentlich  
sorgenfreies  
Restjahr 2020!



(v.l.) Wolfgang Herbst, Joggi Lederer, Rüdiger Pyck

## Termine

Wir gehen davon aus, dass die Herbstversammlungen unserer Innungen stattfinden können und dabei die Regularien der ausgefallenen Frühjahrsversammlungen nachgeholt werden. Ihre Obermeister/Innungsgeschäftsstellen werden Sie entsprechend informieren und freuen sich auf Ihre Teilnahme.

9.9.20: LIV-Mitgliederversammlung, 16.00 Uhr,  
in der Festhalle in Denkendorf

## SÜFFA 7.-9.11.2020

Die SÜFFA 2020 findet statt, möglicherweise zwar unter besonderen Regeln, aber die Messe Stuttgart ist darauf vorbereitet. Die Qualitätswettbewerbe in Fellbach, die ja traditionsgemäß der SÜFFA voraus gehen, werden dieses Jahr nicht durchgeführt. Was Sie auf der SÜFFA an Neuheiten, Neuigkeiten und High-Lights erwartet, entnehmen Sie bitte der beiliegenden Information. Wir bitten Sie schon jetzt um regen Besuch dieses für das Fleischerhandwerk so wichtigen Branchentreffs. Gerade wenn Sie Ihren Betrieb neu strukturieren wollen/müssen, ist die **SÜFFA DIE unverzichtbare Kontakt- und Informationsbörse** für unsere Betriebe.

