



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)



Nützen Sie die  
Grillzeit um Ihren  
Kunden maximale  
Genüsse und Service  
zu bieten!

Fleischerhandwerk in  
Baden-Württemberg:



- systemrelevant
- transparent
- skandalfrei
- bewährt
- ehrlich

## Nationalmannschaft-Casting verschoben



Wir sind stolz auf unseren  
Branchennachwuchs und  
freuen uns über die  
engagierte und  
fachkompetente  
Nationalmannschaft, die  
wichtige Image- und

Aufklärungsarbeit für unser  
Handwerk leistet. Eigentlich  
stünde jetzt das Casting für  
neue Mitglieder der  
Nationalmannschaft an. Aber  
wir haben beschlossen, dies,  
auf Grund der Corona-  
Beschränkungen, in diesem  
Jahr nicht durchzuführen.  
Im nächsten Jahr wird dann  
aus zwei Jahrgängen  
gecastet und die  
Nationalmannschaft um neue  
Teilnehmer/innen verstärkt.



## Mehrwertsteuersenkung

Im „Zweiten Corona-Steuerhilfegesetz“ wurde  
die zeitlich befristete Senkung der Mehrwertsteuer beschlossen.  
Sie haben drei Möglichkeiten, damit umzugehen:  
1) Weitergabe an die Kunden in voller Höhe  
2) Teilung der Senkung zwischen Betrieb und Kunden  
3) Einbehaltung der Steuersenkung im Betrieb.  
Wie auch immer Sie verfahren werden, klären Sie Ihr geplantes  
Vorgehen bitte mit Ihrem Steuerberater und ggfs. Waagen-  
/Kassenhersteller ab. Weiterführende Informationen zum  
Thema erhalten Sie auf der Seite „Für Mitglieder“ auf unserer  
Homepage, im Mitgliederbereich der DFV-Homepage sowie  
unter [www.bmw.de](http://www.bmw.de)

## Ehrlich währt am längsten

Nur noch wenige unserer Kollegenbetriebe können, dürfen,  
wollen selbst schlachten. Überbordende, teilweise von  
Landkreis zu Landkreis unterschiedliche, Auflagen, zu wenige  
Tierhalter im Umkreis, zu hohe Kosten... all das sind die Gründe  
dafür. Auch die eigene Produktion des GESAMTEN Sortiments  
ist vielen Betrieben, mangels Abverkaufsmenge oder mangels  
betrieblicher Ausstattung, längst nicht mehr möglich. Dass  
Verbraucher wissen wollen, woher das eingekaufte Fleisch  
stammt, wer die Produkte hergestellt hat, ist durchaus  
verständlich. Wir empfehlen Ihnen deshalb größtmögliche  
Ehrlichkeit und Transparenz in diesen Fragen. Erklären Sie, in  
Ihren eigenen Worten, warum Sie nicht mehr schlachten, warum  
Sie welche Produkte zukaufen und wo Sie das tun.

Wenn Sie beim Handwerkskollegen Ihres Vertrauens einkaufen,  
wenn das angebotene Fleisch  
von Ihrer Metzgereigenossen-  
schaft stammt o.ä. nennen Sie  
ruhig Ross und Reiter bei  
Ihren Kunden.  
Ehrlich währt am längsten!



## Betriebskontrollen

Immer wieder hören wir von Betriebskontrollen, die zu großem  
Ärger führen. Bei allem Verständnis für oft nicht nachvoll-  
ziehbare Beanstandungen: Bitte bewahren Sie Ruhe, versuchen  
Sie gelassen zu bleiben und gehen Sie in jedem Fall, in dem Sie  
sich ungerecht behandelt fühlen, den korrekten Weg. Alle  
Kontrollergebnisse müssen Ihnen schriftlich mitgeteilt werden  
und gegen jede Beanstandung können Sie Widerspruch,  
nötigenfalls Rechtsmittel, einlegen. Wir wissen von Fällen, in  
denen die angedrohten Internetveröffentlichungen damit  
verhindert und die Betriebe auf dem Rechtsweg vor Schaden  
geschützt wurden.  
Trotzdem erinnern wir Sie, liebe Kolleginnen und Kollegen,  
daran, dass Sauberkeit, Hygiene und Eigenkontrolle wichtige  
Existenzsicherungsmaßnahmen für unsere Betriebe sind. Leider  
wird man selbst im hektischen Alltag etwas betriebsblind.  
Daher unser Tipp: Lassen Sie doch mal einen befreundeten  
Kollegen/in in Ihren laufenden Betrieb schauen und sprechen  
Sie mit ihm/ihr im Anschluss darüber, was ihm/ihr aufgefallen  
ist. Sie werden erstaunt sein, was „mit anderen Augen“  
gesehen wird! Optimal ist es natürlich, wenn Sie ein  
entsprechendes Institut beauftragen, das Ihre Betriebshygiene  
überprüft und Schwachstellen aufzeigt. Die Kosten dafür sind  
teilweise hoch, wenn es aber dazu dient, Ihren Betrieb  
kontrollsicher zu gestalten, zahlt sich diese Investition aus.  
Noch eine Bitte: Tragen Sie die Forderungen nach Dokumenta-  
tion möglichst gelassen. Gesetz ist Gesetz, daran können wir  
als Verband leider nur modellieren, nicht rütteln. Und wer die  
geforderten, Unterlagen beisammen hat, sie aktuell und  
übersichtlich führt, ist klar im Vorteil. Der DFV hält im  
Mitgliederbereich zahlreiche Formulare zum Download bereit,  
die Ihnen diese missliebige Tätigkeit erleichtern. Und wenn Sie  
juristischen Rat oder Hilfe bezüglich einer Betriebskontrolle  
haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere  
Geschäftsstelle. Wir sind gerne für Sie da!

## Plastik-Verbot

Die Bundesregierung hat beschlossen,  
dass Trinkhalme, Kaffee-Rührstäbchen,  
Geschirr aus konventionellem Plastik und  
aus "Bioplastik" sowie ToGo-Becher und Einweg-Behälter aus  
Styropor verboten werden sollen. Das betrifft auch Ihre  
Betriebe, da z.B. die Hemdchenbeutel dann nicht mehr  
verwendet werden können. Vor Juli 2021 wird das Verbot aber  
nicht in nationales Recht umgesetzt sein. Der DFV verhandelt  
aktiv für möglichst lange Übergangsfristen. Trotzdem  
empfehlen wir Ihnen, die entsprechenden Produkte nicht in  
größeren Mengen auf Vorrat zu halten. Eine Vernichtung nicht  
mehr in verkehrbringbarer Plastikartikel ist weder aus  
Kostengründen noch bezüglich des  
Umweltschutzes, dem ja dieses Verbot dienen soll, sinnvoll.  
Alternatives Verpackungsmaterial wird zu finden sein.  
Vorschläge dazu unterbreiten wir Ihnen gerne, sobald eine  
klare Definition darüber vorliegt, welche Verpackungen und  
Behältnisse genau unter dieses Verbot fallen sollen.



## Corona-News

Auf der Seite „Für Mitglieder“ auf unserer Homepage  
[www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de) informieren wir Sie über die  
branchenspezifischen, wechselnden Vorschriften und  
Maßnahmen rund um Corona.

Aktuelles liefert  
Ihnen auch die  
DFV-App, die wir  
sehr empfehlen  
können. Sie ist  
einfach zu  
handhaben und  
gibt Ihnen  
tagesaktuell und  
themenrelevant  
Auskunft zu  
Neuerungen,  
Wissenwertem  
und Wichtigem:



Die DFV möchte den Innungstätigkeitem aktuelle und relevante Informationen schnell  
und unkompliziert zugänglich machen. Hierzu wurde eine APP erstellt. Diese APP soll  
kostenlos auf den Mobiltelefonen der Mitglieder installiert werden.



Sie kann sowohl aus dem APP-Store als auch aus Google Play getätigt werden.  
Der Zugang zu den Informationen auf der APP ist den Mitgliedern durch die Eingabe  
individueller Login Daten möglich.

[www.fleischerhandwerk.de/dienstleistungen/dfv-app.html](http://www.fleischerhandwerk.de/dienstleistungen/dfv-app.html)

## Nicht ohne meine Maske

Abstandsregeln und Maskenpflicht stellen uns vor hohe  
Anforderungen. Vor allem die Beschäftigten im Verkauf leiden  
unter den Masken, die das Atmen behindern und „Abluft“  
schlecht abfließen lassen. Am stärksten betroffen sind  
Brillenträger, da die Gläser häufig beschlagen. Eine Alternative  
stellen Gesichtsschilde dar, die deutlich angenehmer zu tragen  
sind und das gewohnt freundliche Lächeln unserer  
Mitarbeiter/innen im Verkauf für die Einkaufenden sichtbar  
machen. Auch die Verständigung ist deutlich verbessert, im  
Gegensatz zu zwei Mundschutztragenden. Es ist aber nicht  
gewährleistet, dass die Ordnungsämter nicht zusätzlich zum  
Gesichtsschild noch einen Mund-/Nasenschutz fordern. Die  
Beurteilung obliegt dem jeweiligen Ordnungsamt und differiert  
von Landkreis zu Landkreis. Übrigens macht das  
Maskentragen auch psychisch etwas mit den  
Mitarbeitern/innen im Verkauf: Den ganzen Tag „Vermummte“  
zu sehen, kein Lächeln mehr, keine Mimik zu erkennen ist  
deprimierend und entspricht nicht dem, was unsere Kultur  
eigentlich ausmacht, nämlich Gesicht zu zeigen. Dass es trotz  
allem weitergeht und wir positiv nach vorne schauen, versteht  
sich von selbst.  
Die „Fleischwirtschaft“ hat ein paar der praktischen, sinnvollen  
und originellen Masken unserer Kolleginnen und Kollegen  
portraitiert. Hier der Link zur entsprechenden Seite:

<https://www.fleischwirtschaft.de/management/nachrichten/Coronavirus-Nicht-ohne-meine-Maske-42057>

## Kassennachrüstungsfrist verlängert

Betriebe in Baden-  
Württemberg haben ein  
halbes Jahr länger Zeit, ihre  
Kasse auf  
manipulations sichere  
Systeme umzustellen. Die  
Steuerverwaltung will  
fehlende Umrüstungen bis  
31. März 2021 nicht  
beanstanden, gibt das  
Ministerium für Finanzen  
aktuell bekannt.  
Voraussetzung: Kann  
nachgewiesen werden, dass  
die Ausrüstung der  
elektronischen  
Kassensysteme mit  
zertifizierten technischen  
Sicherheitseinrichtungen  
(TSE) bis zum 30.  
September 2020 nicht  
möglich war, aber  
rechtzeitig vor dem 1.

Oktober 2020 eine  
verbindliche Bestellung  
oder ein Auftrag erfolgte,  
wird eine fehlende TSE -  
Umrüstung bis zum 31.  
März 2021 nicht  
beanstandet.

Betriebe, die auf Nummer  
sicher gehen wollen können  
einen „Antrag auf  
Verlängerung der Frist zur  
Nachrüstung von Kassen  
mit einer zertifizierten  
technischen Sicherheits-  
einrichtung gemäß § 148 A“  
bei ihrem zuständigen  
Finanzamt einreichen. Der  
DFV hat das Formular auf  
seiner App und im  
Mitgliederbereich seiner  
Homepage hinterlegt:  
[www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

## Erstbelehrung

Wer neue Mitarbeiter\*innen einstellen möchte, muss sich  
weiterhin an das Gesundheitsamt bezüglich Erstbelehrung  
wenden. Führen diese, coronabedingt, die Erstbelehrung nicht  
selbst durch, müssen Ihnen Ärzte genannt werden, die damit  
beauftragt wurden. Erfolgt das nicht, sollte der Betrieb mit dem  
zuständigen Veterinäramt Kontakt aufnehmen und um  
Belehrung im Wege der Amtshilfe (für das Gesundheitsamt)  
bitten.

Wenn auch das scheitert und Sie alle Möglichkeiten  
ausgeschöpft und keine Hilfe bezüglich Erstbelehrung erhalten  
haben, bleibt den Unternehmen, trotz der fehlenden  
Rechtsgrundlage, keine andere Möglichkeit, als die Belehrung  
ausnahmsweise selbst vorzunehmen.

Grundlage hierfür sind die Unterlagen, die auch für  
Folgebelehrungen verwendet werden, insbesondere die DFV-  
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen  
Fleischereien und die Broschüre des DFV zum  
Infektionsschutzgesetz.

Die Belehrung muss  
dokumentiert und durch  
die Gesundheitsämter  
wiederholt werden,  
sobald diese ihre  
Tätigkeiten wieder  
aufgenommen haben.

