



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)

**SÜFFA-Qualitätswettbewerbe am 26.9.15: Nehmen Sie teil, mit Ihren Proben und als Prüfer!**



**18.10. - 20.10.2015**



Rundschreiben Nr. 21  
Juni 2015



**Aktuelle  
Informationen  
für alle  
Innungsmitglieder**

## Nährwertkennzeichnung

Der Deutsche Fleischerverband informiert:

**Handwerkliche Betriebe von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen!**

Nach der europäischen Lebensmittelverordnung müssen die Nährwerte (Big 7) bei vorverpackten Lebensmitteln ab dem 13. Dezember 2016 angegeben werden. Handwerkliche Betriebe sind von der Kennzeichnung ausgenommen.

Keine Nährwertkennzeichnung ist bei solchen Lebensmitteln erforderlich, die direkt, in kleiner Menge, durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden.

Der DFV hat sich frühzeitig an das Verbraucherschutzministerium gewandt und eine Ausnahme für das Fleischerhandwerk gefordert. Dort hat sich ein Kreis Sachverständiger mit der Problematik wegen Ausnahmen für das Fleischerhandwerk beschäftigt.

Nach verschiedenen Gesprächen ist der DFV der gefestigten Auffassung, dass Nährwertangaben nicht erforderlich sind bei:

- handwerklichen Kleinbetrieben mit weniger als 10 Beschäftigten und weniger als 2 Mio. Euro Jahresumsatz

- bei allen anderen Betrieben wird zu prüfen sein, in wieweit die Abgrenzung zur Industrie gegeben ist.

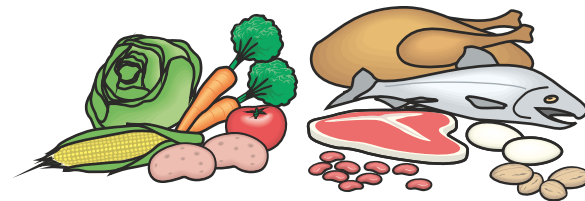
Es ist nicht erforderlich, dass die Produkte vom Hersteller direkt - oder über eigene Filialen oder Marktstände - an den Endverbraucher abgegeben werden. Die Produkte können auch über Einzelhandelsgeschäfte anderer

Vertreiber (z.B. Einzelhändler) abgegeben werden, soweit diese im Umkreis bis 50 km, bei regionalen Besonderheiten bis max. 100 km, liegen.

Das Vorgehen beim Internethandel ist noch ungeklärt.

In diesem Zusammenhang aber der Hinweis, dass Nährwertangaben im Einzelhandel schon seit Jahren üblich sind. Insofern kann jeder Betrieb entscheiden, ob er, aus Gründen der Transparenz oder im Hinblick auf die Verbraucherinformation im Einzelhandel, vorverpackte Ware generell kennzeichnet. Außerdem kann davon ausgegangen werden, dass Einzelhändler, auch wenn sie die oben angegebenen Entfernungen zum Erzeuger unterschreiten, die Nährwertkennzeichnung in ihren Lieferbedingungen verlangen.

Bei der Angabe der Nährwerte sind eine Vielzahl von Details hinsichtlich der Form und Darstellung, Analyse oder Berechnung zu beachten. Wir werden Sie beizeiten über die entsprechenden Anforderungen informieren.



## Wirtschaftszweignummer ?

Bei Anträgen für Fördergelder oder statistischen Befragungen wird regelmäßig die Wirtschaftszweignummer abgefragt. Die Betriebe des baden-württembergischen Fleischerhandwerks haben die Nummer:

**4722**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

in der Anlage dieses Rundschreibens erhalten Sie verschiedene Unterlagen zur diesjährigen SÜFFA bzw. deren Wettbewerben.

Zunächst einmal den offiziellen Prospekt zur Teilnahme an den Wettbewerben mit Ihren fleischerhandwerklichen Produkten. Ihre Produkte werden von den Prüfern der Leistungswettbewerbe begutachtet und bewertet. Das gibt Ihnen wichtige Hinweise über Ihre Leistungsfähigkeit und Positionierung im Markt. Bei Auffälligkeiten können Sie im Nachgang die Prüfungsschemata anfordern und sich über Ihre Stärken und Schwächen informieren.

Außerdem können Sie Ihre Erfolge in Form von Medaillen und Pokalen in der Werbung für Ihren Betrieb einsetzen. Machen Sie davon Gebrauch!

**Gerne laden wir Sie und Ihre Mitarbeiter ein, selbst als Prüfer tätig zu werden.** Wir planen dieses Jahr Tischgruppen zu bilden, die von einem Metzgermeister mit Prüfungserfahrung geleitet werden. Dazu kommt der sogenannte „Fachmann“: Das kann ein Meister ohne Prüfungserfahrung, ein Veterinär, Gewerbelehrer oder auch Geselle sein. Eine

Prüfergruppe wird durch den so bezeichneten „Laien“ komplett: Das können Auszubildende unseres Handwerks, Verkäufer/-innen oder sonstige Interessierte sein.

**Die Prüfungen finden am 26. September in Fellbach statt.** Für Ihre Fahrtkosten kommen wir auf, aber was viel wichtiger ist: Bei einer solchen Prüfung können Sie viele neue Erfahrungen sammeln, sich quasi weiterbilden, neue Eindrücke gewinnen und – last but not least – viele Kollegen und Bekannte treffen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie und auch Mitarbeiter von Ihnen uns bei den Wettbewerben unterstützen. Wie gesagt, alles Weitere entnehmen Sie der Anlage!

Wir wünschen Ihnen für heute gute Geschäfte und noch eine erfolgreiche Grillsaison!



Ulrich Klostermann Wolfgang Herbst

## LIDL erklärt, was gutes Fleisch ist – wir auch!

In einer aktuellen Werbekampagne wirbt der Discounter LIDL für seine Fleischprodukte unter dem Slogan „Woran erkennt man eigentlich gutes Fleisch?“ Die Werbung soll den Eindruck vermitteln, dass der Discounter eine sehr gute Fleischqualität anbietet und dass eines der Qualitätskriterien der besonders günstige Preis ist. Unterdessen wurde noch eine artgleiche Kampagne für den Bereich Obst & Gemüse sowie die eigenen Backwaren des Discounters hinterhergeschickt. Nach unserer Ansicht stimmt diese Werbung nicht mit der Realität überein.

In der Innenseite dieses Rundschreiben erhalten Sie umfangreiche Argumente, woran man aus Sicht des Fleischerhandwerks gutes Fleisch und gute Wurst erkennt. Sie wurden von dem stv. LIM Wolfgang Herbst zusammengefasst. Nützen Sie einzelne oder alle Argumente für sich und Ihren Betrieb, für Ihr Personal und zur Kundeninformation!

Individuelle Flyer und Plakate (mit Ihrem eigenen Logo usw.) können Sie über die LIV-Geschäftsstelle zu günstigen Preisen bestellen: 0711-46 72 74





**Wir wünschen Ihnen viel:**

**und somit**

**eine erfolgreiche  
Grillsaison!**



### Eintragungen in Branchenverzeichnisse

Fast alle Mitgliedsbetriebe erhalten regelmäßig per Mail, per Fax oder per Post Formulare von irgendwelchen Verlegern von Branchenverzeichnissen mit der Bitte, fehlende Angaben oder weitere Informationen über den Betrieb zu ergänzen.

Teilweise sind diese Formulare auf pseudoamtlich gemacht und sehen auf den ersten Blick hoch offiziell aus, wie dieses Beispiel. Sie fallen dadurch auf, dass sich darauf, meist auf der Rückseite, sehr viele klein gedruckte Passagen befinden. Dies verbunden mit der Aufforderung, die Unterlagen ergänzt, aber auch unterschrieben, oft unter



Fristsetzung, zurückzusenden. Was viele nicht wissen, ist, dass durch die Unterschrift ein Auftrag, bzw. Vertrag, zustande kommt. Die Regelungen dafür finden sich in extrem klein gedruckten „Auftragsbedingungen“, die man normalerweise nicht liest. Diese Vereinbarungen sind sehr kostspielig, die Informationen in den Verzeichnissen meistens nutzlos. Regelmäßig ist die Rechtsberatung des LIV mit solchen Vorgängen befasst, die Auflösung des Vertrages wird im Normalfall kostspielig. **Unser Tipp:** Mails gleich löschen, Faxe und Anschreiben gleich wegwerfen. Ihre Betriebe sind durch Telefonbücher, Gelbe Seiten oder kostenfreie Firmenportale bestens in allen Medien vertreten!

### Sachstandsmeldung Internetpranger

Der „Internetpranger“ ist das Portal zur Veröffentlichung von Betrieben im Internet, von denen anzunehmen ist, dass sie gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften verstoßen haben und dies, geschätzt, ein Bußgeld von mindesten 350 Euro auslösen wird. Um diesen Internetpranger war es in letzter Zeit ruhig geworden, nachdem zahlreiche Gerichtsentscheidungen die Veröffentlichung seitens der Behörden untersagt hatten.

Jetzt kommt wieder Bewegung in dieses Thema:

Die Bundesregierung hat einen Gesetzentwurf zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vorgelegt, der allerdings nur zum Teil das umsetzt, was seitens des Handwerks, und auch von den Gerichten, eingefordert wurde. Der Deutsche Fleischerverband, der den Gesetzentwurf „als insgesamt mittelstandsfeindlich“ einstuft, wird sich weiter verstärkt dafür einsetzen, dass die fleischerhandwerklichen Belange im Gesetzgebungsverfahren berücksichtigt werden müssen.



### Personalgewinnung in kleinen Betrieben

Die Auswirkungen des Fachkräftemangels stehen erst am Anfang – in vielen Branchen, und eben auch im Fleischerhandwerk, sind die Auswirkungen im Tagsgeschäft schon spürbar.

Als Anreiz bei der Anwerbung potentieller Mitarbeiter möchten wir Ihnen einen Tipp für kleine und mittelgroße Betriebe geben: **Wenn es darum geht, dass Job und Privatleben gut zusammenpassen, sind die kleineren Betriebe klar im Vorteil.** Im Fleischerhandwerk ist das Personal keine Nummer, sondern jede/r Mitarbeiter/in zählt als Mensch und Individuum. Meist wissen die Betriebsinhaber sehr gut Bescheid darüber, was gerade im Privatleben ihrer Mitarbeiter geschieht und sie sind in der Lage, unter Wahrung der Interessen des Betriebes, flexibel darauf zu reagieren.

Versuchen Sie dies potentiellen Bewerbern klar zu machen! Und zeigen Sie Ihren Mitarbeiter/innen, dass Sie bereit sind, auf ihre persönliche Lebenssituation einzugehen und z.B. Arbeitszeiten darauf abzustimmen. Mitarbeiter, die sich in „ihrem“ Betrieb wohl und als Mensch angenommen fühlen, transportieren das in ihrem privaten Umfeld und machen damit wertvolle Imagearbeit für Ihr Unternehmen. Und sie bleiben ihrem Arbeitsplatz treu und motivieren z.B. Verwandte und Bekannte, sich in diesem Betrieb zu bewerben.

### Verwendung von Rinderdärmen

Im Zusammenhang mit der Aufhebung der BSE-Testpflicht bei gesund geschlachteten Rindern gibt es weitere Erleichterungen bei der Verwendung von Rinderdärmen.

Wie der Deutsche Fleischerverband mitteilt, kursieren zum Teil widersprüchliche und missverständliche Meldungen. Richtig ist, dass durch die europäische Verordnung (EU Nr. 2015/728) die Definition von spezifischem Risikomaterial bei Rindern geändert wird. Seit dem 27. Mai 2015 sind nur noch die letzten vier Meter des Dünndarms, der Blinddarm und das Gekröse von Tieren aller Altersklassen als spezifisches Risikomaterial einzustufen und als Material der Kategorie 1 zu entsorgen.

Diese Änderung bewirkt, dass ab dem genannten Zeitpunkt die übrigen Teile der Rindereingeweide, insbesondere der Zwölffingerdarm, der Leerdarm und der Grimmdarm nicht mehr zum Risikomaterial zählen. Für die Praxis bedeutet dies, dass Kranzdärme, mit Ausnahme der letzten vier Meter im Bereich des Blinddarms, wieder gehandelt und verwendet werden können.

Damit tragen die jahrelangen Bemühungen des DFV in Brüssel jetzt Früchte und man kehrt nach fast zwei Jahrzehnten zur Normalität zurück.

**Aus aktuellem Anlass: Argumente pro Handwerk, die Sie für Ihre Öffentlichkeitsarbeit und Werbung nützen können und sollten:**

### Woran man gute Wurst erkennt:

- am Markenzeichen der Fleischerfachgeschäfte, dem Fleischer-f
- daran, dass die Schlachttiere von Bauern aus der Region stammen
- daran, dass Landwirt und Metzger sich persönlich kennen
- daran, dass der Metzger die Haltung und Fütterung der Tiere kennt
- daran, dass die Tiere vom Landwirt selbst auf kürzestem Weg zur Schlachtstätte gebracht werden
- daran, dass an der Schlachtstätte maximale Ruhe und Gelassenheit im Umgang mit den Tieren herrscht
- daran, dass die Fleischzerlegung in Edelteile und Verarbeitungsfleisch durch den Metzgermeister in der eigenen Metzgerei erfolgt
- daran, dass der Metzgermeister persönlich aus dem Fleisch und aus ausgewählten, vorrangig regionalen Zutaten, nach eigenen Hausrezepten, seine Wurst- und Schinkenspezialitäten herstellt
- daran, dass die Handwerksprodukte aus der Wurstküche auf direktem Weg in die Theke des Fachgeschäfts kommen
- daran, dass ausgebildete Fachkräfte die Kunden im Verkauf beraten
- daran, dass der Metzgermeister und seine Familie Ihnen persönlich bekannt ist und Sie ihn persönlich nach der Herkunft und Herstellung seines Sortiments fragen können - und ehrliche Antwort erhalten!

**Was definitiv KEIN Qualitätszeichen ist:**

- ↪ raffinierte Werbekonzepte
- ↪ Hochglanzetiketten
- ↪ „Aroma“begasung
- ↪ lange Haltbarkeit
- ↪ Fertig-Verpackung
- ↪ fiktive „Gutshof“-Labels



### **Gutes Fleisch erkennt man...**

- am Markenzeichen der Fleischerfachgeschäfte, dem Fleischer-f
- daran, dass die Schlachttiere von Bauern aus der Region stammen
- daran, dass Landwirt und Metzger sich persönlich kennen
- daran, dass der Metzger die Haltung und Fütterung der Tiere kennt
- daran, dass die Tiere vom Landwirt selbst auf kürzestem Weg zur Schlachtstätte gebracht werden
- daran, dass an der Schlachtstätte maximale Ruhe und Gelassenheit im Umgang mit den Tieren herrscht
- daran, dass die Fleischzerlegung in Edelteile und Verarbeitungsfleisch durch den Metzgermeister in der eigenen Metzgerei erfolgt
- daran, dass der Metzgermeister persönlich aus dem Fleisch und aus ausgewählten, vorrangig regionalen Zutaten, nach eigenen Hausrezepten, seine Wurst- und Schinkenspezialitäten herstellt
- daran, dass die frischen Handwerksprodukte aus der Wurstküche auf direktem Weg in die Theke des Fachgeschäfts kommen
- daran, dass ausgebildete Fachkräfte die Kunden im Verkauf beraten
- daran, dass der Metzgermeister und seine Familie Ihnen persönlich bekannt ist und Sie ihn persönlich nach der Herkunft und Herstellung seines Sortiments fragen können - und ehrliche Antwort erhalten!

Für Ihren Betrieb individuell angepasste Plakate und Flyer zu diesem Thema können Sie über die LIV-Geschäftsstelle zu günstigen Preisen bestellen.



**Was definitiv KEIN Qualitätszeichen ist:**

- ↪ Massentierhaltung
- ↪ lange Tiertransporte
- ↪ undurchschaubare Handelswege
- ↪ Fließband-schlachtungen im Akkord
- ↪ industrielle Produktion
- ↪ raffinierte Werbekonzepte
- ↪ Hochglanzetiketten
- ↪ „Aroma“begasung
- ↪ lange Haltbarkeit
- ↪ Fertig-Verpackung
- ↪ fiktive „Gutshof“-Labels

**Das MetzgerHANDWERK zählt zu den ältesten Berufen... EHRlich währt am längsten!**

**Das MetzgerHANDWERK zählt zu den ältesten Berufen... EHRlich währt am längsten!**