



MEISTERBRIEF

Schleswig-Holstein | Hamburg | Niedersachsen/Bremen



Erste Norddeutsche Fleischerfachschule

Ausgabe Dezember 2019

**Erste Norddeutsche
Fleischerfachschule**

Seite 3

**Umsatzwachstum im
Fleischerhandwerk**

Seite 5

**Aktuell 20 ASP-
Fälle in Polen**

Seite 6

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

seit über 55 Jahren bildet die Erste Norddeutsche Fleischerfachschule Meister aus. Unsere Kursteilnehmer kommen aus dem ganzen Norden. Der Fleischerverband Nord ist stolz auf diese Tradition. Aber Tradition allein macht noch keine gute Ausbildung. Hierfür braucht es vielmehr eine leistungsfähige Struktur, moderne Maschinen und Werkzeuge und – am allerwichtigsten – engagierte und fachlich hervorragende Lehrkräfte. Denn eine Schule lebt vor allem von den Menschen, die ihr Wissen und ihre Begeisterung für die Sache an Schüler und Kursteilnehmer weitergeben. An dieser Stelle gilt der Dank unseres Vorstands an Norbert Latz, Fleischermeister und Studiendirektor a.D., der unsere Schule als pädagogischer Leiter mehr als 35 Jahre

lang geprägt hat. Sein umfangreiches Fachwissen und seine Leidenschaft für unser Handwerk waren stets Garant für eine hochwertige Ausbildung. Ganz in diesem Sinne übernehmen Thilo Maaßen und Anke Jacobsen ab 2020 die pädagogische Leitung unserer Schule. Gemeinsam mit Norbert Latz haben sie bereits seit vielen Jahren die Philosophie der Fachschule geprägt und erfolgreich hunderte von Fleischermeistern ausgebildet.

Dr. Joachim Drescher
GF Fleischerinnung
Hamburg


PARTNER DES HANDWERKS

Als verlässlicher Partner in der Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten setzen wir Sie als Kunden in den Mittelpunkt unseres Handelns. Wir bieten Qualität in allen Bereichen – von der Kompetenz in Sachen Gewürze und Zusatzstoffe bis hin zur kundenindividuellen Wursthülle.



WIBERG[®]

Gewürzmüller[®]

 **GEWÜRZMÜHLE
NESSE**

Neues Führungs-Team am Start



Maßgeblich aufgebaut und geprägt hat die Meisterschule Studiendirektor a.D., Fleischermeister Norbert Latz. Von den bis heute 175 durchgeführten Kursen hat er über 80 an verantwortlicher Stelle geleitet. Seine langjährigen Mitarbeiter, die Fleischermeister und Oberstudienräte Anke Jacobsen und Thilo Maaßen bilden ab 2020 das neue pädagogische Leitungsteam der Schule.

„Wir verdanken Norbert viel“, sagt Thilo Maaßen. „Ohne sein unermüdliches Engagement wäre die Schule heute nicht das, was sie ist. Und das was die Schule heute darstellt, kann sich sehen lassen.“ Die Lehrfleischerei wurde vor drei Jahren komplett auf den neuesten Stand der Technik gebracht und entspricht nun allen Anforderungen an moderne Aus- und Fortbildung. Die Baumaßnahme kostete rund 1,8 Millionen Euro und wurde durch das finanzielle Engagement des Hamburger Instituts für Berufliche Bildung (HIBB) realisiert. Der Umbau erfolgte bei laufendem Betrieb. „Für uns war es schon eine logistische Herausforderung“, erzählt Maaßen. Es mussten Maschinen und Werkzeuge eingelagert werden und der Schulbetrieb der G11 wurde damals vorübergehend ausgelagert.

„Heute verfügen wir über einen Zerlege-raum, der sich auf zwölf Grad herunterkühlen lässt, sowie zwei Schockfroster, eine moderne Rauchanlage, zwei abgeschlossene Räume für Gewürze, eine Sattenwaschmaschine und gekühlte Abfallbehälter für die Konfiskate“, erklärt Anke Jacobsen die Ausstattung der ersten Norddeutschen Fleischerfachschule.

Wichtig sei die ebenfalls im Jahr 2016 erstmals erfolgte EU-Zertifizierung, ganz besonders auch für die ausbildenden Betriebe. Denn nun könne das Material aus den Werkstätten wieder in den Handel rückgeführt werden. Das hohe hygienische



Niveau entspreche demjenigen der Betriebe und bilde damit die Grundlage für eine hochqualitative praxisnahe Ausbildung. ■

Meisterschule in Zahlen

1962 wird die Erste Norddeutsche Fleischerfachschule gegründet. Bis heute haben hier fast 5.500 Fleischer ihren Meistertitel erworben. Bundesweit machen in den vergangenen fünf Jahren jährlich ca. 400 Gesellen und Gesellinnen ihren Fleischermeister. Durchschnittlich zehn Prozent von ihnen werden in Hamburg ausgebildet.

Erste Norddeutsche Fleischerfachschule

Die nächsten Termine

176. Meisterkurs

6.1.-6.4.2020

Ausgebucht!

177. Meisterkurs

21.8.-23.11.2020

Kursdauer: 13 Wochen

Kursgröße: max. 24 Teilnehmer;
individuelle Förderung der
Teilnehmer durch Zusatzkurse
möglich

Kursgebühr: 3.080 Euro

Materialien: 600 Euro

Prüfungsgebühren

HWK Hamburg: 975 Euro

Bafög: Sie brauchen finanzielle
Unterstützung? Wir beraten Sie
gern, Tel. 040-35 07 04 00

Weitere Kurstermine auf
Anfrage, unter:
Tel. 040-35 07 04 00

Meister- und Gesellenprüfungen im Zeitvergleich

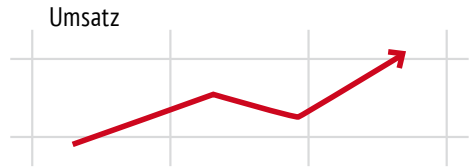
Jahr	Meisterprüfungen			Gesellenprüfungen		
	abgelegt	bestanden	Erfolgs- quote in %	abgelegt	bestanden	Erfolgs- quote in %
1972	2.128	1.940	91,2	3.648	3.335	91,4
1973	2.040	1.845	90,4	4.242	3.782	89,2
1974	1.756	1.575	89,7	3.866	3.453	89,3
1975	1.729	1.565	90,5	3.806	3.323	87,3
1976	1.595	1.435	90,0	3.690	3.246	88,0
1977	1.361	1.245	91,5	5.027	4.319	86,0
1978	1.356	1.239	91,4	6.719	5.932	88,3
1979	1.422	1.315	92,5	6.373	5.682	89,2
1980	1.446	1.306	90,3	7.302	6.551	89,7
1981	1.530	1.421	92,9	7.579	6.641	87,6
1982	1.498	1.402	93,6	7.353	6.427	87,4
1983	1.439	1.418	96,0	6.747	5.845	86,6
1984	1.627	1.534	94,3	6.006	5.141	85,6
1985	1.666	1.567	94,1	7.503	6.539	87,2
1986	1.774	1.681	94,8	7.977	6.847	85,8
1987	1.768	1.680	95,0	7.212	6.265	86,9
1988	1.797	1.694	94,3	6.488	5.765	88,9
1989	1.780	1.684	94,6	5.554	4.838	87,1
1990	1.767	1.656	93,7	4.262	3.686	86,5
1991	1.777	1.699	95,6	3.402	3.000	88,2
1992	1.848	1.754	94,9	2.964	2.581	87,1
1993	1.739	1.629	93,7	2.893	2.439	86,2
1994	1.515	1.413	93,3	2.536	2.282	90,0
1995	1.267	1.205	95,1	2.076	1.822	87,8
1996	1.059	1.016	95,9	2.149	1.867	86,9
1997	973	937	96,3	2.295	1.979	86,2
1998	905	867	95,8	2.416	2.024	83,8
1999	838	813	97,0	2.800	2.348	83,9
2000	697	688	98,7	3.150	2.597	82,4
2001	638	633	99,2	3.127	2.678	85,6
2002	608	608	100,0	2.827	2.369	83,8
2003	565	565	100,0	2.576	2.157	83,7
2004	555	555	100,0	2.220	1.894	85,3
2005	549	548	99,8	2.223	1.916	86,2
2006	545	538	98,7	2.346	2.042	87,0
2007	528	493	93,4	2.349	2.122	90,3
2008	540	511	94,6	2.246	1.985	88,4
2009	555	525	94,6	2.222	1.982	89,2
2010	546	510	93,8	2.130	1.867	87,7
2011	525	493	93,9	1.823	1.630	89,4
2012	534	496	92,9	1.627	1.434	88,1
2013	569	524	92,1	1.492	1.317	88,3
2014	445	417	93,7	1.274	1.086	85,2
2015	421	395	93,8	1.078	971	90,1
2016	414	407	98,3	996	868	87,2
2017	401	401	100,0	939	848	90,3
2018	352	351	99,7	817	712	87,2

Ab 1991 Einschl. Neue Bundesländer

Warum den Meister machen?

Die Antwort ist ganz einfach:

Die Umsätze im deutschen Fleischerhandwerk haben sich auch im Frühjahr und Sommer des Jahres erneut positiv entwickelt. Das Statistische Bundesamt weist für das zweite Quartal ein Umsatzwachstum von 2,7 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum aus und auch das dritte Quartal ist für die handwerklich arbeitenden Fleischer-Fachgeschäfte nach bisherigen Erkenntnissen erfreulich gut verlaufen. Die Ertragssituation wurde zwar durch den starken Anstieg der Preise für Schlachtschweine und Schweinefleisch belastet. Das verringerte Marktangebot und der starke Importbedarf Chinas aufgrund der dort grassierenden Afrikanischen Schweinepest sorgten in Deutschland für einen deutlichen Anstieg der Notierungen.



Dennoch haben die Betriebe in Summe zufriedenstellende Ergebnisse erzielen könne. Und das trotz eines gegenüber 2018 um 2,1 Prozent verringerten Personalbestandes. **Denn größter Hemmschuh des seit Jahren anhaltenden Wachstums im Fleischerhandwerk war erneut der dramatische Mangel an qualifizierten Mitarbeitern.** Im Einzelfall führte dies bei den Handwerksfleischern zur Ablehnung von Aufträgen bei Partyservice und Catering, der Reduzierung von Öffnungszeiten oder gar der Schließung von Filialen.

Diesem Trend entgegen wirken können wir nur mit guter Aus- und konsequenter Fortbildung. Der Nachwuchs muss spüren: **„Wer mehr kann, kommt voran“!** ■

Meisterfeier im Michel

Mehr als 1.000 Gäste waren am 4. November der Einladung der Handwerkskammer gefolgt, um gemeinsam den Unternehmer- und Führungskräftenachwuchs des Hamburger Handwerks zu feiern. Im Rahmen des Festakts im Michel würdigten Handwerkskammer-Präsident Hjalmar Stemmann, Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher sowie Hauptpastor Alexander Röder die Leistungen der 498 frischgebackenen Jungmeister. ■



Im Anschluss an die Feierstunde überreichte Hamburgs Obermeister, Michael Durst, die Meisterbriefe an 27 neue Fleischermeister in Hamburg und Norddeutschland.

Aktuell 20 ASP-Fälle in Polen

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) hat einen großen Sprung in Richtung Deutschland gemacht: Innerhalb weniger Tage bestätigte die oberste Veterinärbehörde den Nachweis des Virus bei zwei Wildschweinen in der westpolnischen Wojewodschaft Lebus. Zwischen den bisherigen Seuchengebieten in Polen und der neuen Zone liegen rund 250 km. Außerdem liegt der neue Seuchenherd nur knapp 80 km von der deutsch-polnischen Grenze entfernt. Inzwischen haben die Behörden bei 18 tot aufgefundenen Wildschweinen den Fund des ASP-Virus bestätigt. Alle Tiere wurden innerhalb des kontaminierten Gebiets und der ausgewiesenen Pufferzone gefunden. Seit vergangenen Donnerstag ist die Zahl der an ASP verendeten Wildschweine somit auf 20 gestiegen.

Um das Finden infizierter Tiere zu beschleunigen, ist auch die polnische Armee mit Sucheinheiten im Infektionsgebiet unterstützend tätig. Außerdem wurde mit dem Bau eines Zauns um den ersten Fundort begonnen. Die Errichtung eines zweiten Zauns um die Pufferzone ist ebenfalls beschlossen.

Das Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, das Friedrich-Loeffler-Institut, hat das Risiko des Eintrags von ASP nach Deutschland durch illegale Verbringung und Entsorgung von kontaminiertem Material bereits im April dieses Jahres als hoch eingeschätzt. Das Risiko des Eintrags durch Erzeugnisse aus Schweinefleisch, die von infizierten Tieren stammen oder kontaminiert sind, entlang des Fernstraßennetzes durch Fahrzeuge oder Personen wird im Sinne eines „worst case scenario“ ebenfalls als hoch bewertet. Das Risiko



einer Einschleppung durch den Jagdtourismus und das Mitbringen von Jagdtrophäen aus betroffenen Regionen wird hingegen als mäßig eingeschätzt.

Zur weiteren Information stehen umfangreiche Informationen zum Thema ASP auf der Homepage www.tierseucheninfo.niedersachsen.de zur Verfügung. Der Deutsche Fleischerverband hat ebenfalls zum Thema ASP ein umfassendes Merkblatt verfasst, das wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden. ■

Impressum

Herausgeber:
Fleischerinnung Hamburg,
verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Joachim Drescher (Geschäftsführer),
Marktstraße 57, 20357 Hamburg,
Tel 040-35 07 04 00,
info@fleischer-nord.de,
www.fleischer-nord.de;
Redaktion und Umsetzung:
SFE Servicegesellschaft zur Förderung der
Ernährungswirtschaft mbH,
Marktstraße 57, 20357 Hamburg,
www.sfe-nord.de
© Fotos: Fleischerinnung Hamburg,
Titel und Rückseite: Adobe Stock