



# Meister-Brief

1. Norddeutsche Fleischerfachschule

Ausgabe Mai 2018

## Wechselzone Betriebsübernahme



**Wechselzone  
Betriebsübernahme**

Seite 3



**Umsatzplus im  
Fleischerhandwerk**

Seite 4



**Guter Genuss –  
das neue Portal**

Seite 6

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

*in der Leichtathletik ist die Übergabe des Staffelholzes an den nächsten Läufer keine einfache Sache. Man kann noch so ausdauernd und schnell laufen, wenn man in der Wechselzone patzt, dann ist das Rennen verloren! Ähnlich sieht es bei der Stabübergabe im Fleischerhandwerk aus. Das Unternehmen kann noch so gut aufgestellt, die Perspektive hervorragend sein – wenn die Betriebsübergabe nicht funktioniert, dann ist man schnell aus dem Rennen. Was also ist zu tun? Vor allem genug Zeit einplanen und früh genug beginnen. Das gilt für Betriebsinhaber genauso wie für den jungen Nachwuchs, der sich selbständig machen will. Ausreichende Vorbereitung, ein guter Plan und eine offene Kommunikation sind die Basis für den Erfolg. Dann klappt's auch in der Wechselzone.*



*Norbert Latz*

Norbert Latz  
Pädagogischer Leiter  
1. Norddeutsche  
Fleischerfachschiule

*J. D.*

Dr. Joachim Drescher  
GF Fleischerinnung  
Hamburg

---

## 172. Meisterkurs erfolgreich abgeschlossen

Nach Ostern haben die Teilnehmer des 172. Meisterkurses an der 1. Norddeutschen Fleischerfachschiule ihre Prüfung abgelegt. Wir gratulieren allen Kursteilnehmern und neuen Fleischermeistern zu ihren Leistungen!



# Wechselzone Betriebsübernahme

**Der Mittelstand in Deutschland sucht Nachwuchs. Noch nie war das Thema so aktuell wie heute. Nach der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) planen in den nächsten fünf Jahren mehr als eine halbe Million Inhaber von kleinen und mittleren Betrieben, ihr Unternehmen zu übergeben.**

◆ Allerdings beschäftigen sich Betriebsinhaber in der Regel erst spät mit dem Thema Übergabe. Sie sind vom Arbeitsalltag so in Anspruch genommen, dass das Thema Übergabe verdrängt wird. „Hinzu kommt der emotionale Aspekt“, sagt Dr. Joachim Drescher, Geschäftsführer der Fleischerinnung Hamburg und des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein. „Für viele ist der Betrieb ihr Lebenswerk. Wer ein Unternehmen aufgebaut hat, kann sich häufig nicht einfach trennen. Dazu kommt, dass eine Betriebsübergabe ein komplexes Projekt ist, das nicht innerhalb weniger Tage oder Wochen abgewickelt werden kann.“ Steht kein Nachfolger aus der Familie zur Verfügung dauert es in vielen Fällen zwischen drei und sechs Jahren, bis ein Nachfolger gefunden ist. Zu lange für etliche Betriebsinhaber. Jeder siebte Mittelständler legt seinen Betrieb deswegen still oder er arbeitet einfach weiter: Betriebsinhaber gehen schon heute im Durchschnitt sechs Jahre später in Rente als Arbeitnehmer. In Deutschland sind bereits 1,4 Millionen Inhaber älter als 55 Jahre. Ein Viertel von ihnen wird zum geplanten Start in den Ruhestand über 70 Jahre alt sein.

## Der Nachwuchs

Gut vorbereitet bietet die Übernahme eines Betriebes gegenüber einer Neugründung große Chancen. Das Unternehmen ist bereits am Markt eingeführt, Strukturen und Arbeitsprozesse haben sich bewährt, Mitarbeiter sind vorhanden. Eine solide Basis also, auf der Gründer aufbauen und neue

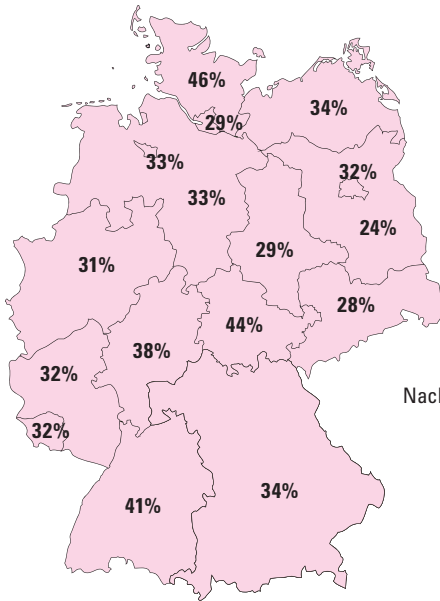


Ideen verwirklichen können. Allerdings nimmt die Anzahl der Unternehmensgründungen in Deutschland in den vergangenen Jahren stetig ab. Im Jahr 2001 waren es noch über 1,5 Millionen, 2016 nur noch 672.000. Die boomende Wirtschaft und der florierende Arbeitsmarkt wirken hierbei anscheinend wie eine natürliche Bremse. Mit einer Unternehmensübernahme haben sich 2016 nur noch 154.000 Gründer selbstständig gemacht.

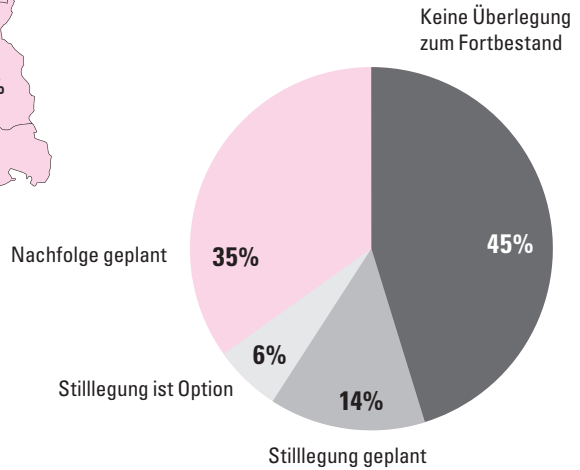
## Meisterschüler fit machen

Damit alle angehenden Meister unserer Schule sich über Möglichkeiten, Voraussetzungen, Chancen und Risiken von Betriebsübernahmen und Selbstständigkeit informieren können, **wird die Erste Norddeutsche Fleischerfachschule ab dem August 2018 einen Baustein „Wechselzone Betriebsübernahme im Fleischerhandwerk“ in das Curriculum des Meisterkurses einfügen.**

„Unser Handwerk braucht starke Betriebe, in denen Menschen mit Fachwissen, Mut und Perspektive arbeiten. Dies soll auch noch in zehn Jahren so sein. Dafür setzen wir uns ein“, erklärt Dr. Joachim Drescher.



## 511.000 Nachfolgen bis 2022 im Mittelstand



## Unternehmensinhaber 55 Jahre und älter

Quellen: KfW-Mittelstandspannel 2017

# Fleischerhandwerk erneut mit Umsatzplus

♦ Für das Fleischerhandwerk in Deutschland war 2017 ein gutes Jahr. Die Auslastung der Betriebe war hoch, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse überdurchschnittlich. Nach den vorläufigen Berechnungen des Deutschen Fleischer-Verbandes sind die Umsätze trotz sinkender Betriebszahlen um rund fünf Prozent auf 17,077 Mrd. Euro gestiegen. Dies bedeutet unter Berücksichtigung der allgemeinen Preissteigerungsrate bei Fleisch und Fleischwaren von 2,1 Prozent ein reales Umsatzplus.

Nach Aussagen des DFV war das deutsche Fleischerhandwerk Ende des Jahres 2017 mit 20.552 stationären Verkaufsstellen am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 12.360 eigenständigen Meisterbetrieben und 8.192 weiteren Verkaufsstellen, die neben den Stammge-

schäften als Filialen betrieben werden. Zu den stationären Geschäften und Filialen kommen noch rund 5.000 mobile Verkaufsstellen hinzu, die regelmäßig auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourendienst unterwegs sind.

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk ist 2017 um knapp ein Prozent auf 141.100 gesunken. Die Gegenüberstellung mit der realen Umsatzentwicklung verdeutlicht die erhöhte betriebliche Auslastung. Das Hauptproblem der Branche liegt neben dem akuten Mitarbeiter- und Nachwuchsmangel in den überbordenden Dokumentationspflichten. Verantwortlich für den Betriebsrückgang waren fast durchgehend Betriebsstillegungen wegen Erreichens der Altersgrenze der Inhaber und fehlender Nachfolger.

# Kandidaten für die Nationalmannschaft



♦ Zwölf Kandidaten für die erste Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks unterzogen sich im Frühjahr in Leipzig einem mehrtägigen Auswahlverfahren. Neben ihren fachlichen Fähigkeiten wurden dabei auch Redefähigkeit und Teamfähigkeit geprüft.

Über die endgültige Berufung ins offizielle Nationalteam der Fleischer entscheidet das DFV-Präsidium. Mehr Informationen finden sie unter <https://www.fleischerhandwerk.de/presse/pressemitteilungen/nationalmannschaft-des-fleischerhandwerks-die-kandidaten-stein-fest.html>

# Innungen werben mit „Barbecue for you!“

♦ Der Deutsche Fleischer-Verband bietet seinen angeschlossenen Innungen und Betrieben im Rahmen der Gemeinschaftswerbung 2018 eine Aktion mit dem Titel „BBQ for you!“ an. Ziel ist es, den Betrieben der Innungen eine zeitgemäße Gemeinschaftswerbung mit überschaubarem Etat zu ermöglichen. Die fertig ausgearbeitete Aktion wurde vom DFV entwickelt, die teilnehmenden Innungen und Betriebe können somit auf ein fertiges Werbemittelpaket zugreifen. Ein Faltblatt, das in den teilnehmenden Betrieben ausgelegt werden kann, informiert die Kunden über den feinen Unterschied zwischen



Grillen und Barbecue, einschließlich Rezepten und Zubereitungstipps. Plakate und Gewinnspielkarten ergänzen das Set.

Die Bestellunterlagen werden allen Obermeistern und Innungsgeschäftsstellen zugesandt. Möchte eine Innung die Aktion umsetzen, werden die Werbemittel kostenfrei angepasst, zudem erhält jede teilnehmende Innung einen Druckkostenzu-

schuss in Höhe von 200 Euro. Die ersten 20 Innungen, die am Projekt teilnehmen, erhalten zudem für das Gewinnspiel kostenlos ein Messerset von der Firma Giesser Messer.



# Das deutsche Fleischerhandwerk bittet zu Tisch

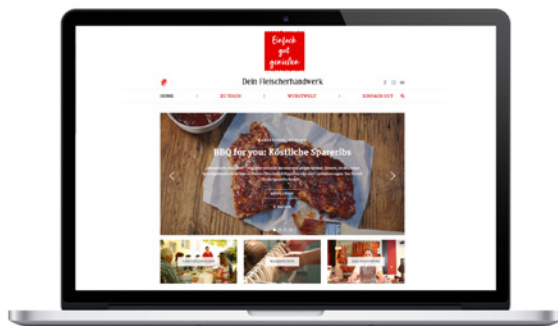
Seit dem 2. Mai richtet sich das deutsche Fleischerhandwerk mit dem Blog [www.gutergenuss.de](http://www.gutergenuss.de) an Verbraucher und Kunden von Fleischerfachgeschäften. Präsentiert werden leckere und saisonale Rezepte, aktuelle Informationen zu handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren sowie Geschichten aus dem Fleischerhandwerk. Passend zum Start der Grillsaison finden Interessierte zur Zeit Infos rund um den Trend BBQ.

♦ „Mit der Plattform „[www.gutergenuss.de](http://www.gutergenuss.de)“ bieten wir den Freunden des Fleischerhandwerks einen zentralen Anlaufpunkt im Internet“, sagt Michael Durst, Vizepräsident des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) und verantwortlich für die Ressorts Werbung und Öffentlichkeitsarbeit. „Hier bieten wir eine Fülle von Informationen zu handwerklichen Traditionen, bewährten Rezepturen und der Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel. Nachhaltiger Genuss, Regionalität, Transparenz und Qualität interessiert die verantwortungsbewussten Verbraucher – genau dafür steht das Fleischerhandwerk.“



## Dein Fleischerhandwerk

Auf dem Blog wird es in regelmäßigen Abständen Beiträge zu Zubereitungsmethoden, Rezeptideen, Ess-Kultur und gesunder Ernährung geben. Darüber hinaus finden interessierte Verbraucher Fachwissen und Warenkunde aus dem Fleischerhandwerk, ganz gleich, ob es sich um tra-



ditionelle Wurst-Variationen oder um New Cuts vom Schwein und Rind handelt. „Wir bieten jetzt auch online, was die Kunden in unseren Geschäften bekommen“, so Durst. „Wir bringen das Fleischer-Wissen in die Küche des Verbrauchers.“

**1. Norddeutsche  
Fleischerfachschule  
173. Meisterkurs  
27.08.2018–26.11.2018**

### Impressum

Herausgeber: Fleischerinnung Hamburg, verantwortlich für den Inhalt:  
Dr. Joachim Drescher (Geschäftsführer),  
Marktstraße 57, 20357 Hamburg,  
Tel 040-35 07 04 00, [info@fleischer-hamburg.de](mailto:info@fleischer-hamburg.de),  
[www.fleischer-hamburg.de](http://www.fleischer-hamburg.de);  
Redaktion und Umsetzung: SFE Servicegesellschaft zur Förderung der Ernährungswirtschaft mbH,  
20357 Hamburg, © Fotos: Fleischerinnung Hamburg