



# Meister-Brief

1. Norddeutsche Fleischerfachschule

Ausgabe September 2018

## Prämie für den Meister



**Meisterprämie auf dem Vormarsch**

*Seite 3*



**Fleischerhandwerk – die neue Generation**

*Seite 5*



**Neuer Fleischerverband**

*Seite 6*

# Liebe Leserinnen, liebe Leser,

*endlich ist sie da. Die Meisterprämie ist in den vergangenen Monaten in immer mehr Bundesländern eingeführt worden. Und es war und ist höchste Zeit dafür! Wenn wir etwas gegen den allgemeinen Fachkräftemangel tun wollen, brauchen wir einen Paradigmenwechsel. Weg vom Studium für alle und hin zur Förderung einer hochwertigen dualen Ausbildung. Die Meisterprämie für Handwerksberufe ist ein erster Schritt hin zu einem Ausgleich zwischen Studium und beruflicher Aufstiegsfortbildung. Zwar können auch für Meister- und Fachwirtsprüfungen Bafög-Mittel in gleicher Höhe wie für Studierende bezogen werden, doch im Gegensatz zum Studium fallen bei beruflichen Aufstiegsfortbildungen in der Regel auch hohe Kursgebühren oder Materialkosten an. Daher ist es richtig, die Situation des handwerklichen*



*Nachwuchses zu verbessern. Denn eins ist klar: Das Meisterprivileg ist und bleibt ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Systems der Berufsausbildung!*

A handwritten signature in blue ink that reads 'Norbert Latz'.

Norbert Latz  
Pädagogischer Leiter  
1. Norddeutsche  
Fleischerfachschule

A handwritten signature in blue ink that reads 'J. Drescher'.

Dr. Joachim Drescher  
GF Fleischerinnung  
Hamburg

## NATÜRLICH GUT – BIO TEX PURE

BIO Tex Pure ist der Newcomer im Bio-Sortiment der Marke Gewürzmühle Nesse. Das Präparat zur Herstellung von Brühwurst ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise. Die mild aromatische Mischung weist ein gutes Wasserbindungsvermögen auf, sorgt für eine stabile Struktur sowie einen knackigen Biss und kommt ohne E-Nummern aus.

**Besuchen Sie uns!**



Messe Stuttgart  
Halle 9, Stand C49  
20.–22.10.2018



**WIBERG®**

*Gewürzmüller®*

 **GEWÜRZMÜHLE  
NESSE**

[www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)  
f [gewurzreporter](#)

# Meisterprämie auf dem Vormarsch

**In Hamburg stellt der Senat in den Jahren 2019 und 2020 sechs Millionen Euro zur Verfügung, um die Aufstiegsfortbildung zum Meister attraktiver zu machen. Künftig erhalten Absolventen und Absolventinnen der Meisterprüfung als Anreiz 1.000 Euro. Ebenfalls 1.000 Euro zahlt Mecklenburg-Vorpommern als sogenanntes Meister-Extra. Niedersachsen gewährt gar einen Zuschuss von 4.000 für Handwerker, die ihre Meisterprüfung bestehen.**

◆ Die Zeichen stehen also günstig für alle, die ihren Meister machen wollen. Wenn nicht jetzt, wann dann? Aber wer wird gefördert? Was wird gefördert, und wie lauten Bedingungen und Voraussetzungen?



In Hamburg bestehen pro Jahr rund 750 Meisterinnen und Meister in Handwerk und Industrie ihre Abschlussprüfung. Hinzu kommen über 1.000 Absolventen weiterer Aufstiegsfortbildungen, beispielsweise zum Betriebswirt, Wirtschaftsfachwirt, Handelsfachwirt, Personalkaufmann, Technischer Betriebswirt, Fachwirt für Logistiksysteme, Fachwirt für Gesundheit und Sozialwesen, Industriemeister Metall, Elektrotechnik und Chemie oder zum Berufspädagogen. Die neue Prämie erhalten alle, die die Weiterbildung erfolgreich abschließen und deren Wohnsitz oder Arbeitsplatz in Hamburg liegt. Der Senat rechnet mit bis zu 2.000 anspruchsberechtigten Absolventen pro Jahr.



In Niedersachsen wurde die Prämie im Mai 2018 eingeführt. Sie wird Meisterinnen und Meistern nach der Handwerksordnung gewährt, die ihren Hauptwohnsitz oder den Ort der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigung zum Zeitpunkt der Ausfertigung des Meisterprüfungszeugnisses seit mindestens sechs Monaten in Niedersachsen haben. Der Antrag muss spätestens 16 Monate nach bestandener Meisterprüfung gestellt

werden. Letzter Termin zur Antragstellung ist der 31.12.2019. Nach Aussage des niedersächsischen Wirtschaftsministers Bernd Althusmann werde die Prämie sehr gut angenommen. Nach den ersten 12 Wochen seien schon mehr als 1.150 Anträge gestellt worden.



In Mecklenburg-Vorpommern kann seit Anfang Januar 2016 jeder erfolgreiche Absolvent/in der beruflichen Weiterbildung zum Handwerksmeister oder Industriemeister das Meister-Extra des Wirtschaftsministeriums erhalten. Mit dem Meister-Extra soll das persönliche Engagement für die Meisterqualifikation anerkannt und der Meister-Titel als Gütesiegel für die Qualität im Handwerk und in der Industrie in Mecklenburg-Vorpommern gestärkt werden. Das Meister-Extra stellt die finanzielle Anerkennung einer Leistung dar und ist somit ein Anreiz, sich beruflich fortzubilden. Das Meister-Extra beträgt 1.000 Euro.



In Bremen und Schleswig-Holstein existieren zurzeit noch keine Angebote für eine Meisterprämie. Die Koalition in Kiel setzt sich nach eigener Aussage für eine bundesweite Lösung ein.

## In welchen Bundesländern wird der Meisterabschluss bezuschusst?

<b>Bayern</b>	1.500 Euro Meisterbonus bei bestandener Fortbildungsprüfung
<b>Brandenburg</b>	1.500 Euro Meisterbonus bei bestandener Meisterprüfung im Handwerk
<b>Mecklenburg-Vorpommern</b>	1.000 Euro Meisterbonus bei bestandener Meisterprüfung im Handwerk
<b>Niedersachsen</b>	4.000 Euro Meisterprämie bei bestandener Meisterprüfung im Handwerk
<b>Rheinland-Pfalz</b>	1.000 Euro Aufstiegsbonus I bei bestandener Fortbildungsprüfung
<b>Sachsen</b>	1.000 Euro Meisterbonus bei erfolgreich beendeter Meisterprüfung
<b>Hamburg</b>	1.000 Euro Meisterprämie bei bestandener Meisterprüfung im Handwerk
<b>Thüringen</b>	1.000 Euro Meisterprämie für die Jahrgangsbesten der Meisterprüfung eines Gewerks

## Aufstiegs-BAföG nutzen

◆ Seit dem 1. August 2016 gilt das neue Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG). Damit gibt es nun ein altersunabhängiges Förderangebot für alle, die ihre Chancen mit einer Aufstiegsfortbildung nutzen wollen. Das Aufstiegs-BAföG fördert die Vorbereitung auf mehr als 700 Fortbildungsabschlüsse wie Meister/in, Fachwirt/in, Techniker/in, Erzieher/in oder Betriebswirt/in. Die Förderung erfolgt teils als Zuschuss, der nicht mehr zurückgezahlt werden muss, und teils als Angebot der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) über ein zinsgünstiges Darlehen.

Der maximale Maßnahmenbeitrag für Lehrgangs- und Prüfungskosten liegt bei 15.000 Euro. 40 Prozent der Förderung muss der Handwerker nicht mehr zurückzahlen. Bezuschusst werden auch die Materialkosten, die zum Beispiel für

die Erstellung des Meisterstücks nötig sind. Hier übernimmt der Staat bis zu 50 Prozent; die Summe ist dabei bei 2.000 Euro gedeckelt. Bei Vollzeitfortbildungen kann auch der Unterhaltsbedarf gefördert werden. Die jeweilige Summe ist aber einkommens- und vermögensabhängig.

Der Kredit ist während des Zeitraums der Fortbildung und nach deren Abschluss zwei bis maximal sechs Jahre zins- und tilgungsfrei. Danach muss man das Geld innerhalb von zehn Jahren zurückzahlen. Die Raten richten sich nach dem Einkommen, betragen aber mindestens 128 Euro monatlich. Der Zinssatz liegt meist deutlich unter dem marktüblichen Niveau. Wer finanziell gut aufgestellt ist, kann das Darlehen auch vorzeitig in einer Summe zurückzahlen.

Quelle: [www.aufstiegs-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.de)

# Fleischerhandwerk – die neue Generation

♦ *Interview Mike Griesch (34), Fleischermeister und Bachelor BWL, Mitbegründer von „Metzgers“ in Hamburg.*

## **Mike, wie wird man heute Unternehmer im Fleischerhandwerk?**

„Nach meiner Ausbildung zum Fleischer habe ich während des Dualen Studiums zwei Jahre im Verkauf bei Durst & Günther gearbeitet, später dann als Filialleiter. Danach war ich drei Jahre bei Blockhaus im Vertrieb, zuletzt als Key Account Manager.“

## **Und wann hast Du den Meister gemacht?**

„Von Blockhaus bin ich zurück zu Durst & Günther und habe den Posten des Produktionsleiters übernommen. 2016 hab ich dann den Meister an der Meisterschule in Hamburg gemacht.“

## **Hattest Du da immer schon im Kopf, Dich mal selbständig zu machen?**

„Die Idee war immer da. Über die Jahre ist sie dann gewachsen, konkreter geworden. Vor einem Jahr habe ich Metzgers zusammen mit zwei Freunden gegründet.“

## **Was ist das Besondere an eurer Idee?**

„Wir wollten weg vom klassischen Fleischerfachgeschäft. Metzgers verbindet den traditionellen Fleischer mit moderner Gastronomie. Unsere Geschäftsbereiche bestehen aus der Theke mit ausgewähltem Fleisch aus der ganzen Welt, dem Restaurant mit einer Mischung aus Street Food und anspruchsvoller Küche und einer gläsernen Produktion direkt im Geschäft.“

## **Und, ist das Konzept erfolgreich?**

„Wir können nicht klagen. Unser Standort im Alstertal Einkaufszentrum in Pop-



*Fleischmeister Mike Griesch*

penbüttel hat sich etabliert. In diesem Sommer haben wir einen zweiten Standort in der Hamburger Rindermarkthalle aufgemacht.“

## **Was macht die Selbständigkeit mit Dir?**

„Zuerst einmal ist es viel Arbeit. Zwölf bis 15 Stunden am Tag. Aber dann ist da auch das Gefühl, dass alles machbar ist. Dass wir noch ganz viel ausprobieren und entwickeln können. Das ist großartig und absolut erfüllend.“

## **Ziele für die Zukunft?**

„Einen dritten Standort finden und irgendwann ein Restaurant aufmachen.“

Metzgers/AEZ Poppenbüttel

Metzgers/Rindermarkthalle St. Pauli

[www.vonmetzgers.com](http://www.vonmetzgers.com)

# Nordverband: Einer für alle

Die Fleischerverbände in Norddeutschland haben sich zu einem gemeinsamen Verband zusammengeschlossen. Der „Fleischerverband Nord“ (kurz: Fleischer Nord) wird getragen von der Fleischerinnung Hamburg, dem Fleischer-Verband Schleswig-Holstein und dem Fleischerverband Niedersachsen-Bremen. „Fleischer Nord“ soll ab Januar 2019 die Interessen von 37 Innungen und zurzeit 590 Betrieben vertreten.

♦ „Herausforderungen wie Nachwuchsförderung, eine bessere Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft sowie eine intensive Interessenvertretung gegenüber der Politik lassen sich in einem starken Nordverband gemeinsam besser angehen“, ist Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands und Landesinnungsmeister des FNB, überzeugt. Angestrebt werde ein Mehr an Leistungen in den Beratungsbereichen Recht, Fachtechnik, Betriebswirtschaft, Marketing und Öffent-

lichkeitsarbeit, so Dr. Joachim Drescher, Geschäftsführer des neu gegründeten Verbandes. „Darüber hinaus werden wir den Betrieben auch gerade im Bereich Fort- und Weiterbildung mehr Angebote machen.“ Das vergrößerte Leistungsangebot werde jedoch nicht zu höheren Kosten für die Mitgliedsbetriebe führen. Der Zusammenschluss biete die Gewähr dafür, dass sich die Beiträge für die landesverbandliche Arbeit in den kommenden Jahren nicht erhöhen würden. Genau dieses Ziel unterstreicht Schleswig-Holsteins Landesinnungsmeister Roland Lausen: „Fleischer Nord bietet endlich wieder eine Perspektive für gute Verbandsarbeit. Unser Ziel: Mehr Leistungen für unsere Mitgliedsunternehmen, ohne an der Kostenschraube zu drehen.“

## FLEISCHERVERBAND NORD



Einer für alle!



1. Norddeutsche  
Fleischerfachschule  
**174. Meisterkurs**  
07.01. bis 08.04.2019

### 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