



# Meister-Brief

1. Norddeutsche Fleischerfachschule

Ausgabe Oktober 2017

**Fleischerhandwerk 4.0 – erfolgreich auf Digitalisierungs-Welle?**



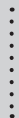
**Fleischerhand-  
werk 4.0**

Seite 3



**Mit Stipendium zum  
Meisterbrief**

Seite 4



**Norddeutscher  
Leistungswettbewerb**

Seite 5

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

jetzt ist es soweit. Was lange befürchtet wurde, tritt ein. Wir hören mehr und mehr, dass Fleischerfachbetriebe Aufträge nicht annehmen, weil das Fachpersonal fehlt. Besonders im Bereich Verkauf, aber auch in der Produktion und im Catering/Party-service werden allorten Mitarbeiter gesucht. Was bedeutet das für die Weiterbildung von jungen Fleischerinnen und Fleischern? Wird es bald überflüssig, den Meister zu machen, weil es ohnehin genug Jobs gibt? – Das genaue Gegenteil ist der Fall. Fachkräftemangel und Digitalisierung werden bewirken, dass Geschäftsprozesse anders, neu, effektiver ausgerichtet werden. Und genau dafür braucht es gut ausgebildetes Führungspersonal!



*Norbert Latz*

Norbert Latz  
Pädagogischer Leiter  
1. Norddeutsche  
Fleischerfachschule

*J. D.*

Dr. Joachim Drescher  
GF Fleischerinnung  
Hamburg

Anzeige

## BESTE QUALITÄT FÜR ROHWURST-SPEZIALITÄTEN

Die hochwertigen Gewürze, Reifemittel, Starterkulturen und Wursthüllen aus dem FRUTAROM Savory Solutions Sortiment machen sowohl schnittfeste als auch streichfähige Rohwürste zu fein gereiften Köstlichkeiten.

**Tipp:** Mit unseren weihnachtlichen Wursthüllen werden Ihre Rohwurst-Spezialitäten zu wahren Hinguckern, passend zum Fest.

Besuchen Sie uns auf der



Messe Stuttgart,  
Halle 9, Stand C49,  
21.–23.10.2017



**WIBERG**®

*Gewürzmüller*®



GEWÜRZMÜHLE  
NESSE

www.frutarom.eu  
f gewürzreporter

# Fleischerhandwerk 4.0

**Bücher, Flugtickets, Elektrogeräte, Möbel – immer mehr Menschen kaufen immer mehr Produkte online über Anbieter im Internet. Auch im Handwerk hat die Digitalisierung längst begonnen. Aber was bedeutet das für das Fleischerhandwerk? Kommt die Wurst bald aus dem 3-D-Drucker oder landet der Einkauf aus dem Fachgeschäft demnächst per Drohne auf dem Tisch des Verbrauchers?**

◆ Nach Ansicht von Fachleuten bietet die Digitalisierung gerade kleinen und mittleren Betrieben große Chancen. „Digitalisierung ändert alles. Und Digitalisierung ist nicht nur Technik“, sagt Katharina Grau, Beraterin für Kommunikation und neue Medien im Handwerk. Vielmehr sollten sich fleischerhandwerkliche Betriebe verstärkt fragen: Welche Probleme und Wünsche meines Kunden löse bzw. erfülle ich mit meinem Geschäftsmodell? „Gerade wenn sich das Kundenverhalten so wie jetzt massiv verändert, kommt es auf gute Ideen an. Die Technik zur Umsetzung ist häufig bereits vorhanden“, so Grau.



## Wandel wird kommen

Auch Gero Jentzsch, Pressesprecher des DFV betont, die wichtige Frage sei, wie man die zentralen Stärken des Fleischerhandwerks und seine unverwechselbaren Eigenheiten in einer zunehmend digitalen Welt erhalten könne. Und der Wandel wird kommen. So wird es in absehbarer Zeit

3D-Brillen-Anwendungen für Fleischereien geben, RetailApps werden die analogen Arbeitsabläufe unterstützen und Fachkräfte werden vermehrt digital angesprochen und gewonnen werden. Nicht zu schweigen von den großen Möglichkeiten für Internet-Marketing und Online-Verkauf.



## Meisterschüler fit machen

Damit auch die kommenden Leistungsträger im Fleischerhandwerk, sprich die angehenden Meister, eine Vorstellung von der Dimension der Veränderungen erhalten, wird die erste Norddeutsche Fleischerfachschule **ab dem Januar 2018 einen Baustein „Digitalisierung im Fleischerhandwerk“ in das Curriculum der Meisterkurse einbauen.** „Technische Neuerungen und gesellschaftliche Veränderungen vollziehen sich immer schneller. Wir als Schule müssen da mithalten, um unseren Meisternachwuchs so gut wie möglich auszubilden“, so Dr. Joachim Drescher, Geschäftsführer der Fleischerinnung Hamburg und des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein.

# Mit Stipendium zum Meisterbrief

**Eine Ausbildung zum Meister kostet Zeit und Geld. Was viele nicht wissen: Es gibt diverse Fördermöglichkeiten. Unter anderem ein bundesweites Stipendium zum Meisterbrief und ein Meisterstipendium in Schleswig-Holstein.**

♦ Das Weiterbildungsstipendium war 1991 vom Bundesbildungsministerium geschaffen worden, um die Qualifizierung von engagierten und besonders talentierten jungen Menschen zu fördern. Seither wurden insgesamt 125.000 junge Fachkräfte bei ihren weiterführenden Karriereschritten auf diese Weise unterstützt.

Der maximale Zuschuss beträgt 7.200 Euro. Außerdem sind in diesem Jahr erstmals auch Prüfungskosten mitfinanzierbar. Einen Anteil von zehn Prozent müssten die Stipendiaten für jede Maßnahme aus eigener Tasche beisteuern.

Bewerben können sich Absolventinnen und Absolventen einer Berufsausbildung, die hervorragende Leistungen gezeigt haben. Das Höchstalter bei der Aufnahme in das Programm beträgt 25 Jahre. Wurde zuvor ein Bundesfreiwilligendienst, ein Freiwilliges Soziales Jahr oder Elternzeit absolviert, kann die Altersgrenze entsprechend angehoben werden.

Gefördert werden neben Ausbildungen zur/zum Techniker/in, Meister/in oder Fachwirt/in sowie Ausbilderlehrgänge, Intensivsprachkurse, Software-Schulungen und berufsbegleitende Studiengänge. Ansprechpartner für die Vergabe von Stipendien sind die Handwerkskammern und die Industrie- und Handelskammern. Die Bewerbungstermine legen die einzelnen Kammern selbst fest.

Voraussetzungen für eine Förderung können entweder eine Durchschnittsnote von 1,9 oder besser sein, aber auch eine Top-3-Platzierung bei überregionalen Leistungswettbewerben sowie ein begründeter Vorschlag des Arbeitgebers oder der Berufsschule. Liegen mehr Bewerbungen als Stipendienplätze vor, entscheidet das Auswahlverfahren.

Zusätzliche Informationen finden Sie im Internet auf:

[www.weiterbildungsstipendium.de](http://www.weiterbildungsstipendium.de)



**JETZT BEWERBEN!**

**VFH**  
Verein zur Förderung des Schleswig-Holsteinischen Handwerks e.V.

**Meisterstipendium 2018!**

Der Verein zur Förderung des Schleswig-Holsteinischen Handwerks e.V. unterstützt mit seinem Meisterstipendium die Meisterfortbildung von Handwerksgehilfen und -gehilfen.

Für das Jahr 2018 stehen zwei Stipendien in Höhe von jeweils 2.400 € zur Verfügung.

Bewerben können sich Handwerksgehilfen und -gehilfen, die in Schleswig-Holstein wohnen und ihre Meisterfortbildung im Jahr 2018 beginnen. Bewerbungsschluss ist der 30.11.2017.

Weitere Information und die Bewerbungsunterlagen gibt es im Internet unter [www.handwerk.sh/vfh](http://www.handwerk.sh/vfh).

**JA ZUM MEISTER**

## Niedersachsen beim Nachwuchs vorn

Am 27. September 2017 fand der Landesleistungswettbewerb für junge Nachwuchskräfte aus dem Fleischerhandwerk auf dem Priwall statt. 18 Teilnehmer aus ganz Norddeutschland waren für den Wettbewerb angereist.



◆ Der beste Fleischer im Wettbewerb war Dominik Scheffer aus Osnabrück, gefolgt von Hannes Friedmann aus Ronnenberg. Drittplatzierter bei den Fleischern und damit Bester aus Schleswig-Holstein wurde Johannes Haßler aus Schönberg. Die beste Fachverkäuferin Norddeutschlands heißt Sandra Hecker und kommt aus Bredstedt, Schleswig-Holstein. Doch am Ende sind alle Teilnehmer Gewinner. „Egal, wie viele Punkte Sie im Wettbewerb erreicht haben, Sie alle haben Applaus verdient“, lobte Christian Lohff, Landeslehrlingswart in Schleswig-Holstein, die jungen Leute. „Mit Ihrer Teilnahme haben Sie bewiesen,

dass Sie Herausforderungen annehmen und bereit sind, sich weiterzuentwickeln.“ Denn bei einem Leistungswettbewerb gehe es nicht nur darum, das eigene Können zu überprüfen, sondern auch darum, sich mit Kollegen aus dem Fleischerhandwerk auszutauschen und voneinander zu lernen.

Engagierter Nachwuchs hat im Fleischerhandwerk die besten Jobaussichten, denn Fachkräfte werden von vielen Betrieben dringend gesucht. Wer noch den Meister macht, dem stehen alle Türen offen, von der Filialleitung bis zur Betriebsübernahme.

### Fleischerhandwerk auf Wachstumskurs

Die Branche steht insgesamt gut da: Die Handwerksfleischer in Deutschland haben im zweiten Quartal diesen Jahres erneut erfreuliche Zahlen geschrieben. Laut Statistischem Bundesamt stieg der Branchenumsatz um 7,1 Prozent gegenüber dem Vergleichsquartal des Vorjahres. Bei einer Preissteigerungsrate von 1,7 Prozent für Fleisch und Fleischerzeugnisse für denselben Zeitraum ist dies ein zufriedenstellendes Wachstum. Die Zahl der Beschäftigten blieb nahezu stabil, gegenüber dem zweiten Quartal 2016 ist ein Rückgang von lediglich 0,3 Prozent zu verzeichnen.

# Verkehrsauffassung für vegane und vegetarische Produkte

♦ Die Deutsche Lebensmittelbuchkommission hat am 26. Juni 2017 mehrheitlich einen Entwurf zur Festschreibung einer Verkehrsauffassung für vegane und vegetarische Produkte verabschiedet und diesen nunmehr den beteiligten Kreisen zur Stellungnahme zugeleitet.

Nach Angaben des DfV beinhaltet dieser Leitsatzentwurf, dass

- mit der Verkehrsbezeichnung stets „vegetarisch“ oder „vegan“ sowie die ersetzende Zutat („... mit Erbsenprotein“) angegeben werden muss
  - die Verwendung von Bezeichnungen spezifischer Fleischteilstücke („Rinderfilet“) nicht möglich ist,
  - die Anlehnung an Bezeichnungen wie Schnitzel, Gulasch oder Frikadellen etc. nur möglich ist, wenn die Ersatzprodukte in den sensorischen Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl) vergleichbar sind,
  - die Anlehnung an Bezeichnungen von Kategorien von Wurstwaren wie Bratwurst, Streichwurst etc. nur möglich ist, wenn die Ersatzprodukte in den sensorischen Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl) vergleichbar sind,
  - die Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren wie Schinkenwurst, Schinkenspicker etc. nicht verwendet werden dürfen.
- Allenfalls können die Produkte in der „... Art einer ...“ oder „... mit ...geschmack“ bezeichnet werden und zwar nur dann, wenn diese dem Produktcharakter der Wurstware hinreichend ähnlich sind.

Dies bedeutet, dass die klassischen Verkehrsbezeichnungen grundsätzlich nicht

möglich sind. Anlehnungen sind nur dann möglich, wenn die Ersatzprodukte in den sensorischen Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl) mit den Originalerzeugnissen vergleichbar sind. Nach derzeitiger Technologie ist diese Voraussetzung bei der Mehrzahl der vegetarischen oder veganen Produkte nicht gegeben, eine Verwendung der traditionellen Begriffe wäre also weitestgehend ausgeschlossen.

.....

## Weiterbildung lohnt sich finanziell

♦ Dass berufliche Weiterqualifizierung eine lohnende Investition ist, belegte eine Studie, die das Institut der Deutschen Wirtschaft in Köln im vergangenen Jahr vorlegte. Den Autoren zufolge besetzt fast jeder zweite Absolvent einer Aufstiegsfortbildung anschließend eine Vorgesetztenposition (47,4 Prozent).

**1. Norddeutsche  
Fleischerfachschule**

**172. Meisterkurs**

**08.01.2018–10.04.2018**

### **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*