



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
www.fleischerbw.de



Das Geschmacksspiel hat sich bei verschiedenen Veranstaltungen als wahrer Renner erwiesen. Da alles was man dazu benötigt außer den Saitenwürsten mitgeliefert wird, ist es einfach zu handhaben. Dazu gehören auch Plakate für den Stand und ein werbewirksames Roll Up. Man kann das Spiel bei Ausbildungsmessen, einem Tag der offenen Tür oder anderen öffentlichen Veranstaltungen zum Einsatz bringen.

Das Bild zeigt alle Materialien, wie sie bei Ihrer Innung für Sie zur Verfügung stehen, bei einem Sommerfest im Einsatz. Aufbauzeit des Standes: Eine halbe Stunde! Machen Sie von diesen Möglichkeiten Gebrauch und rufen Sie die Materialien bei Ihrer Innung ab!



18.10. - 20.10.2015



Rundschreiben Nr. 22
Oktober 2015



Aktuelle
Informationen
für alle
Innungsmitglieder

Werbematerial des Deutschen Fleischerverbandes

•••jetzt in den Innungen verfügbar

Im Herbst 2014 hat der Deutsche Fleischerverband umfangreiche Werbematerialien für Image- und Nachwuchswerbung vorgestellt. Grundsätzlich kann man diese Werbematerialien gegen kleines Geld beim DFV erwerben.

Der Vorstand des LIV hat zu Beginn des Jahres beschlossen, die Überschüsse aus dem Haushaltsjahr 2014 zur Verbreitung dieser Werbemittel in den Innungen und für die Betriebe zu nutzen. Mit den Vorlagen aus der DFV-Werbung wurden zudem Roll Ups zur Nachwuchswerbung erstellt. Die Materialien wurden unterdessen an Ihre Innung vor Ort ausgeliefert.

Es besteht aus zwei Broschüren und zwei Roll Ups zur Nachwuchswerbung, einem Stick mit den neuen Imagefilmen des DFV (auch im Netz abrufbar) und Flyern zum Thema Mitgliederwerbung.

Herzstück der neuen Werbematerialien ist nach unserer Auffassung aber das Geschmacksspiel: Hier werden kleine Stücke von Saitenwürsten zur Probe angeboten. Die Teilnehmer müssen dann auf einer mitgelieferten Teilnahmekarte unter sechs verschiedenen Gewürzen diejenigen drei ankreuzen, die in der Wurst enthalten sind. Dazu können die Mitspieler die mitgelieferten Gewürze kurz probieren. Unter den richtig angekreuzten Eingaben werden dann drei Gewinner ausgelost.

Aufgepasst!!!

In unseren Rundschreiben haben wir schon mehrfach vor unseriösen Geschäftemachern wie z.B. bei Eintragungen in Handelsregistern usw. gewarnt. Aus aktuellem Anlass möchten wir Sie nochmals an diese Warnung erinnern:

Unter der Bezeichnung „Vereinigung für strikte Einhaltung Deutscher Aktueller Gesetzgebung“ bietet sich eine angebliche Vereinigung selbstständiger Unternehmer an, die sich für die Umsetzung bundesweiter Gesetzgebung einsetzt. Das halten wir für lobenswert – brauchen wir aber nicht! Allein schon wegen der vielfältigen Gesetzesvorgaben im Lebensmittelhygienerecht sind die Handwerksmetzger vorbildlich bei der Einhaltung von Verordnungen jeglicher Art. Des Weiteren droht dann die o.a. Vereinigung mit der Einschaltung von zuständigen Behörden. Wenn die Frechheit der Absender nicht so abstoßend wäre, könnte man sich glatt über ein solches Schreiben amüsieren.

So bleibt uns einmal mehr nichts anderes übrig, als Ihnen zu empfehlen, solcherlei Zusendungen umgehend der „Ablage P“, d.h. dem Papierkorb, zuzuführen.

Wenn Sie Fragen haben oder verunsichert sein sollten, können Sie sich jederzeit bei der Landesgeschäftsstelle melden.



Besuch in Brüssel

Die letzte DFV-Gesamtvorstandssitzung fand nicht wie gewohnt in Frankfurt, sondern diesmal am 8. und 9. September in Brüssel statt. Auf diese Weise wollte man den Ehrenamtsträgern das politische Leben und das Wirken von Interessenverbänden wie der Vertretung des Deutschen Fleischerverbandes im Zentrum Europas näherbringen. Ein voller Erfolg – wie sich herausstellen sollte. Die normale Gesamtvorstandssitzung mit den üblichen Themen fand am Dienstagnachmittag in den Räumlichkeiten eines Gebäudes statt, das größtenteils vom Zentralverband des deutschen Handwerks angemietet ist. Hier befinden sich auch die beiden kleinen, aber sehr zweckmäßigen, Büroräume des Deutschen Fleischerverbandes, die mit der Leiterin der Brüsseler Vertretung, Frau RA Diessner und Ihrer Assistentin Daniela Schaller, besetzt sind. Der Gebäudekomplex befindet sich sinnvoller Weise in direkter Nachbarschaft zur ständigen Vertretung der Bundesrepublik Deutschland bei der Europäischen Union und wenige Gehminuten vom Europaparlament entfernt. Die Fortsetzung der Sitzung am Mittwochmorgen stand unter dem Arbeitstitel „Europa“. Einführend gab es ein Referat von Frau Dr. Monika Harke, Abteilungsleiterin für Themen des Verbraucherschutzes bei der ständigen Vertretung der Bundesrepublik. Sie brachte eine nachvollziehbare Transparenz in das umfassende Gesetzgebungsverfahren der EU. Immerhin seien die Interessen von aktuell 27 Mitgliedsstaaten zu berücksichtigen. Es sei eine weise Entscheidung des DFV mit einem eigenen Büro vor Ort präsent zu sein. Frau Diessner wäre somit fortlaufend über alle Vorgänge und aktuellen Entwicklungen informiert, äußere sich zu den betreffenden Themen und genieße nicht zuletzt wegen Ihrer Kommunikationsfähigkeit in fünf Sprachen hohes Ansehen bei den Entscheidungsträgern.

Abschließend besuchten die Gäste aus Deutschland das Parlament der EU in Brüssel. Wer noch nicht dort war, möglicherweise aber schon mal den Landtag in Stuttgart oder den Reichstag in Berlin besichtigt hat, kann sich nicht vorstellen, welche Ausmaße dieser Politikbetrieb hat. Die Vertreter des deutschen Fleischerhandwerks hatten dabei das Glück, mit dem Ehemann von Frau Diessners Assistentin, Frau Schaller, einen Führer durch das Parlament zu haben, der auch mal hinter die Kulissen gucken ließ und „aus dem Nähkästchen“ plauderte. Herr Schaller arbeitet als Referent im europäischen Parlament.

Am Ende waren sich alle Teilnehmer einig, dass in Brüssel große und aufwendige Einheiten bestehen, die aber mit ungeheurer Energie an der Einheit Europas arbeiten. Diese Einheit sichert uns Europäern dauerhaften Frieden und wirtschaftliches Wohlergehen.

Zitat LIM Matthes:
„Es ist schade, dass nicht mehr Kollegen solche Einblicke gewinnen können, wie wir bei dieser Reise. Es ist imponierend, was hier bewerkstelligt wird und es ist beruhigend, dass der DFV mit seinem eigenen Büro bei den betreffenden Entscheidungen hier vor Ort mit eingebunden ist!“



Die SÜFFA-Qualitätswettbewerbe fanden am Samstag, 26.09.15, in der alten Kelter in Fellbach statt. Die Wettbewerbsleiter (v.l.) Wolfgang Herbst und Prof. Herbert Weber

zeigten sich begeistert: „Es wurden herausragende Produkte eingesandt!“ lobten sie einstimmig.



SÜFFA 2015:

Vom 18. bis 20. Oktober 2015 öffnet Ihre Branchenmesse – die SÜFFA 2015 – ihre Tore. In der Anlage dieses Rundschreibens erhalten Sie einen Werbeflyer, der gleichzeitig einen Eintrittscode zum kostenlosen Messebesuch enthält. Weitere kostenlose Eintrittscodes in beliebiger Menge können Sie für Familienangehörige oder Mitarbeiter bei der Geschäftsstelle des LIV anfordern (Tel.: 0711/467274 oder info@fleischerbw.de). Außerdem eine separate Einladung für die Damen des Hauses oder Betriebsinhaberinnen zum Tag der Metzgerfrau am Montag, den 19. Oktober. Das Messeprogramm ist an diesem Tag speziell für die Frauen des Metzgerhandwerks zugeschnitten!

Termine 2015

05. + 06. Oktober	Praktischer Leistungswettbewerb, Tübingen
11. + 12. Oktober	DFV-Verbandstag in Bremen
18. – 20. Oktober	SÜFFA 2015, Landesmesse Stuttgart
28. Oktober	LIV-Verbandstag in Renningen
11. November	LIV-Zukunftsworkshop 3 „Positionierung in der Zukunft“ Ort noch offen



*Feste feiern, wie sie fallen -
mit saisonalen, regionalen
Produkten profiliert sich das
Fleischerfachgeschäft!*



Ausweitung der Mautpflichtgrenzen

Aus gegebenem Anlass informiert der DFV nochmals über das Inkrafttreten der neuen Mautpflichtgrenzen zum 1. Oktober 2015. Mautpflichtig sind dann Fahrzeuge ab 7,5 t zulässigem Gesamtgewicht. Das Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur (BMVI) hat zur Änderung des Bundesfernstraßenmautgesetzes eine Änderung der Lkw-Maut konkretisiert. Trotz der Intervention der Handwerksverbände haben Bundestag und Bundesrat dem Gesetzentwurf zugestimmt.

Wichtigste Änderung ist die Absenkung der Mautpflichtgrenze von derzeit 12t zulässigem Gesamtgewicht auf 7,5t. Das Gesamtgewicht bezieht sich bei Gespannen nicht nur auf die Zugmaschine, sondern auf den gesamten Zug. Somit fällt dann z. B. ein Zug bestehend aus einem Transporter mit 6t und einem Anhänger mit 1,5t zulässigem Gesamtgewicht unter die Mautpflicht. Eine Ausnahme stellen Verkaufsfahrzeuge mit festen Installationen dar. Hier kann eine Ausnahmegenehmigung über die Firma Toll Collect GmbH geprüft und beantragt werden.

Es ist damit zu rechnen, dass zahlreiche Fahrzeuge von Handwerksbetrieben von der Ausweitung betroffen sein werden. Je nach Schadstoffklasse des Fahrzeugs und Zahl der Achsen beträgt die Maut zwischen 8,1 und 21,8 Cent pro Kilometer. Neben den Autobahnen sind Bundesstraßen mit zwei Fahrspuren je Fahrtrichtung für o.g. Fahrzeuge mautpflichtig. Eine Karte mit dem mautpflichtigen Straßennetz und weitere Informationen zu den Mautsätzen finden Sie auf der Internetseite des BMVI und der Toll Collect GmbH.

Neu von der Maut betroffene Unternehmen sollten sich rechtzeitig vor dem 1. Oktober bei Toll Collect registrieren. Informationen hierzu enthält ein Leitfaden des Maut-Unternehmens: www.toll-collect.de/static/media/tc/informationen_tc/nutzer/leitfaden_neukunden/leitfaden_neukunden_d.pdf



Neuinvestition in Produktionsmaschinen über zinsgünstiges Förderdarlehen

L-Bank finanziert Investition über Programm Ressourceneffizienzfinanzierung

Es kommt nicht alle Tage in einer Metzgerei vor, aber das Herzstück der Produktion eines jeden Metzgers, der Kutter, geht aufgrund einer sehr starken produktionsbedingten Beanspruchung nach 23 Jahre kaputt. Dies passierte einer Metzgerei im Schwarzwald. Der Handwerksmeister musste handeln. Die anstehende Reparatur (Austausch des Motors und der Verschleißteile) wurde auf rund 20.000 Euro veranschlagt. Jetzt muss der Betriebsinhaber entscheiden: Neuinvestition oder Reparatur. Das muss jedoch wohl überlegt werden. Die Ersatzteilbeschaffung für dieses Kuttermodell wird von Jahr zu Jahr immer schwieriger. Bei einer eventuellen Reparatur ist nach kurzer Zeit erneut damit zu rechnen, dass weitere Ersatzteil- und Reparaturkosten anfallen. Er entschied sich für die Neuanschaffung. Die Instandhaltungsinvestitionen für den alten Kutter waren - aufgrund des Alters der Maschine - betriebswirtschaftlich nicht mehr sinnvoll. Weiter ist zu berücksichtigen, dass sich ein Metzgereibetrieb unnötige Produktionsausfälle nicht leisten kann. Ein betriebsbedingter Ausfall in der Produktion ist teuer und kann am Tag durchaus über 1.000 oder mehr Euro kosten.

Der Metzgermeister beschloss, einen neuen, leistungsfähigeren Kutter anzuschaffen. Zunächst erstellte er, in Zusammenarbeit mit dem LIV, ein Unternehmenskonzept. Das erleichtert die Verhandlungen mit den Banken. Die Bankgespräche verliefen daher sehr positiv. Eine seiner Hausbanken übernahm schließlich die Finanzierung. Diese Neuinvestition konnte durch einen Zuschuss (20 %) durch das EU-Marktstrukturverbesserungsprogramm gefördert werden. Ergänzend wurde das Förderprogramm der L-Bank Ressourceneffizienzfinanzierung, Programmteil A Energieeffiziente Produktion, nun über die Hausbank beantragt. Im Vorfeld ist der Kontakt zu einem Sachverständigen aufzunehmen, der die Angaben gegenüber der L-Bank bewertet. Um eine Finanzierung des Förderdarlehens von der Hausbank zu erhalten, ist es ratsam, ein Unternehmenskonzept zu erstellen bzw. dort einzureichen. Dies wirkt sich in der Regel positiv auf die Förderkonditionen aus. Reicht der Hausbank die Sicherungsübereignung der Maschine nicht aus, so kann eine Bürgschaft bei der Bürgschaftsbank beantragt werden. Für nähere Informationen steht Ihnen der Landesgeschäftsführer Ulrich Klostermann zur Verfügung.

Wussten Sie eigentlich...

...dass der § 3 des Arbeitszeitgesetzes die Arbeitszeit eines Arbeitnehmers auf acht Stunden am Tag begrenzt. Unter bestimmten Voraussetzungen kann man diese auf zehn Stunden am Tag verlängern, nämlich dann, wenn in den folgenden sechs Monaten oder 24 Wochen eine durchschnittliche Arbeitszeit von acht Stunden am Tag nicht überschritten wird.

Eine praxisferne Regelung für die Betriebe des Fleischerhandwerks – nehmen wir nur einmal den Gründonnerstag oder die Tage vor Weihnachten als Beispiel.

Bis zur Einführung der Aufzeichnungspflicht nach dem Mindestlohngesetz wurden die betriebsbedingt zwingenden Überschreitungen der Arbeitszeit zwar für die Abrechnung mit den Mitarbeitern intern dokumentiert, aber nur selten durch das Gewerbeaufsichtsamt kontrolliert.

Durch die Dokumentationspflicht und den damit verbundenen Kontrollen durch den Zoll wird diese an wenigen Tagen gängige Praxis jetzt offenkundig. Fehlende Fachkräfte verschärfen dabei noch den Druck

auf die Betriebe und machen den Einsatz des vorhandenen Fachpersonals unabdingbar.

Die Betriebe stehen dann vor der Entscheidung, für die Kontrollinstanzen bei der Arbeitszeitaufzeichnung eine Mogelpackung zu produzieren oder sehenden Auges einen Gesetzesverstoß zu begehen.

Der LIV hat in einem Schreiben an eine Vielzahl von Bundestagsabgeordneten darüber informiert und um Abhilfe gebeten.

Wenn jemand einen guten oder direkten Kontakt zu einem Abgeordneten hat, dürfen wir Sie freundlich bitten, sich bei der Geschäftsstelle zu melden.

Wir würden Ihnen dann ein persönliches Schreiben für Ihren Abgeordneten vorbereiten.

Wir hoffen, dass wir durch eine massive Information über diese nichtpraktikable Gesetzeslage eine Veränderung herbeiführen können.



Investitionskosten	
Kutter	86.000,0 €
Gesamt	86.000,0 €

Finanzierung	
L-Bank Ressourceneffizienz	68.800,0 €
EU-Marktstrukturverbesserung	17.200,0 €
Gesamt	86.000,0 €

	Darlehenshöhe	Laufzeit/ Freijahre	Zinssatz p.a.	Zinssatz effektiv	Auszahlung
L-Bank 1)2)	68,8 TEUR	10/1	1,40 %	1,41 %	100 %

1) Zinsbindung 10 Jahre
2) B-Kondition - Angaben unverbindlich



Großer Auftritt für Azubis in Berlin

Stallwächterparty in Berlin wurde zum Leistungsbeweis des Fleischerhandwerks in Baden-Württemberg

Auch in diesem Jahr lud die baden-württembergische Landesvertretung in Berlin zur „Stallwächterparty“ ein. Die Bewirtung der rund 1.500 hochkarätigen Besucher lag in den Händen der Oberen Metzgerei Winterhalter aus Elzach. Peter und Wendelin Winterhalter und ihre Küchenteams brillierten als Cateringprofis und boten den Gästen Buffets mit internationalen, nationalen und regionalen Spezialitäten vom Feinsten. Einen ganz besonderen Auftritt hatte das Azubi-Team der Stuttgarter Hopenlau-Schule. Sie bereiteten Fleisch vom Taurusrind zu. Frisch vom Grillspieß gab es für die Gäste schmackhafte Fleischscheiben sowie geschmortes Pulled Beef, das ganz besonderen Anklang fand. Die Polit-Promis, auch der Baden-Württembergische Ministerpräsident Kretschmann, lobten die vier angehenden Fleischer und die künftige Fleischerin, die hier die Leistungen des Fleischerhandwerks in Baden-Württemberg unter Beweis stellen konnten.



Folgende Auszubildende haben während der Stallwächterparty 2015 bewirtet:

Johannes Bächtel, Ausbildungsbetrieb Metzgerei Blessing & Kurz, Hans-Jürgen Kurz, in Köngen / Jürgen Müller, Ausbildungsbetrieb Metzgerei Frank in Botnang / Max Rothweiler, Ausbildungsbetrieb Metzgerei Breitenbücher in UHINGEN / Laura Schlag, Metzgerei Kurt Matthes in Plieningen / Frieder Wahl, Ausbildungsbetrieb Metzgerei Zänglein in Nürtingen