

HOFNAHE SCHLACHTUNG AUS SICHT EINES HANDWERKLICH- VERARBEITENDEN METZGERS

am 22. November 2016 in Hüttenberg
von Sven Lindauer

AGENDA

1. Kundenwunsch & Kundenanspruch
2. Metzgerhandwerk – die Marktlage
3. Definition der Kerneigenschaften
4. Rückschau früher und heute
5. Neue Partnerschaften im Verbund
6. Qualitäts- und Wertesicherung/Entwicklung
7. Tierschutz und Fleischqualität
8. Metzgerhandwerk-die neue Marktlage
9. Zusammenfassung
10. Ausblick

1. KUNDENWUNSCH & KUNDENANSPRUCH

Lebensmittelsicherheit

Gesundheitswert

Tierschutz in der gesamten Kette der Erzeugung

Erhalt von Wertschöpfungsketten in der Region

Tradition

Qualitätsanspruch

2. METZGERHANDWERK – DIE MARKTLAGE

Es gibt immer weniger Metzger, egal ob in der Stadt oder auf dem Land.

Der traditionelle Metzgereibetrieb ist kein Versorger mehr.

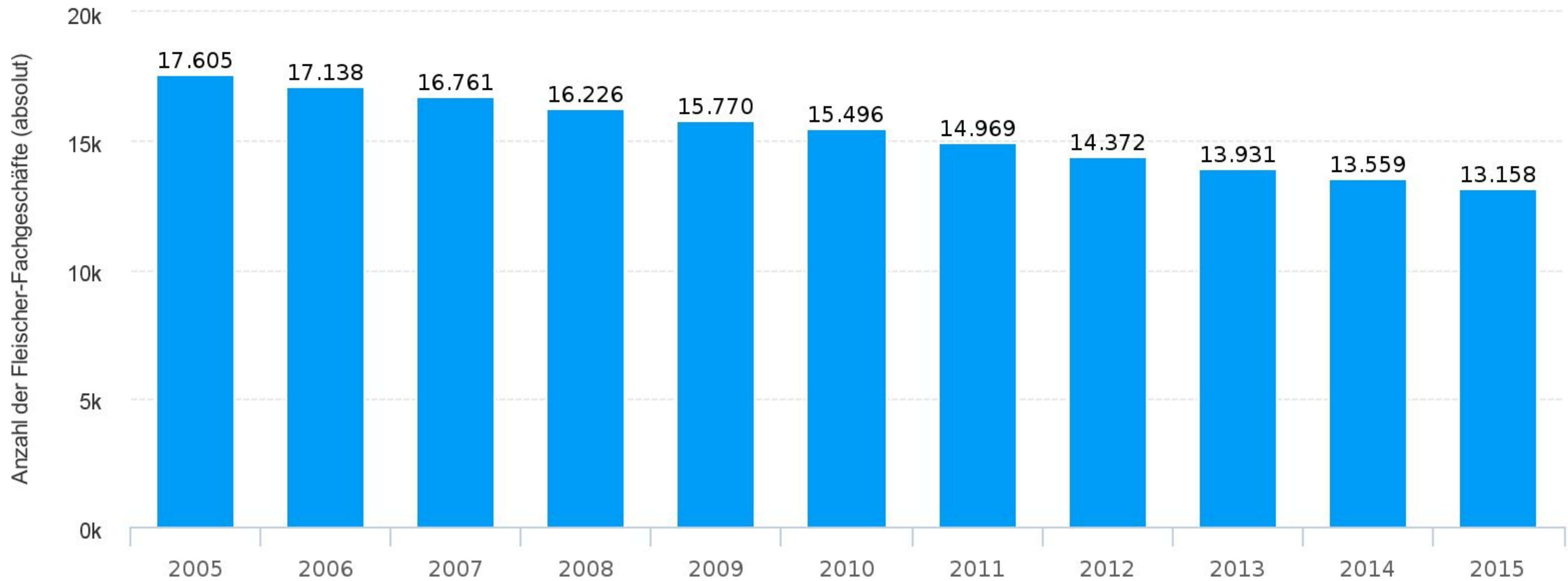
Ausbildungssituation

Berufsbild

Was wird unternommen, um diesen Trend aufzuhalten?

Metzgerhandwerk in Zukunft?

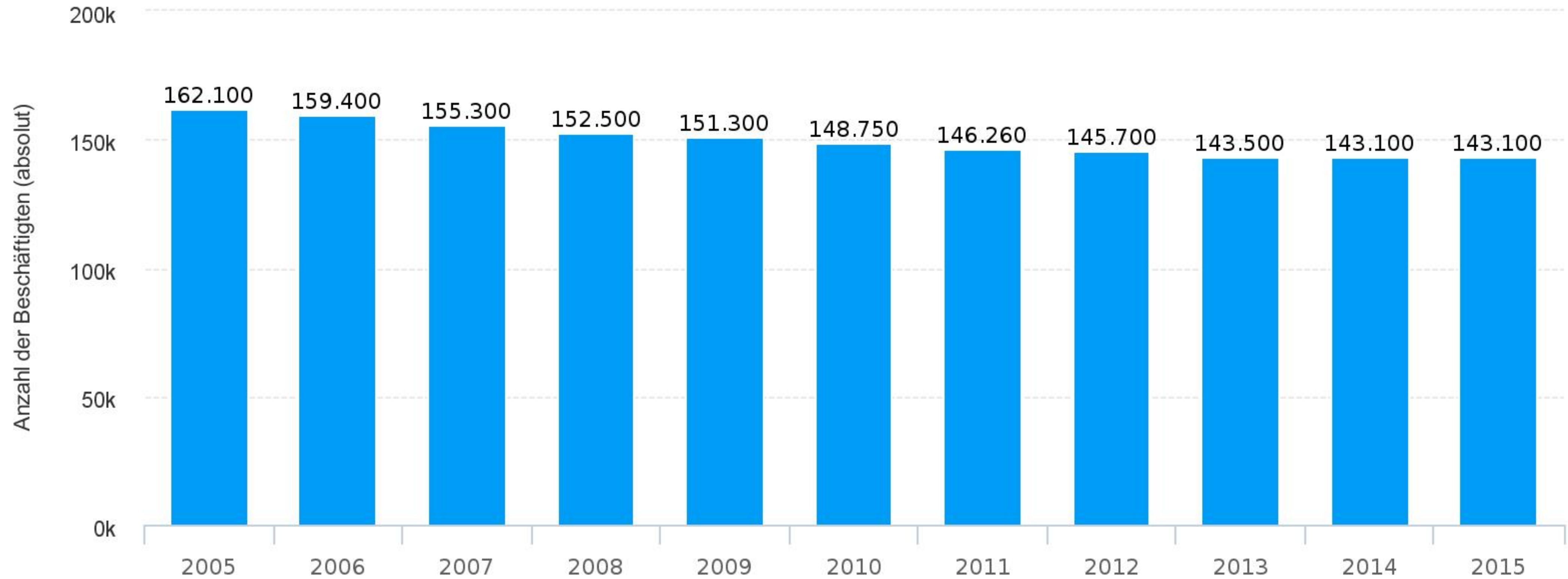
Anzahl der Betriebe im Fleischerhandwerk in Deutschland in den Jahren 2005 bis 2015



Zahlen ohne fleischerhandwerkliche Filialen; Stand jeweils zum Ende des Jahres

Quelle: Deutscher Fleischerverband

Anzahl der Beschäftigten im Fleischerhandwerk in Deutschland in den Jahren 2005 bis 2015



Einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden

Quelle: Deutscher Fleischerverband

3. DEFINITION DER KERNEIGENSCHAFTEN

Der Metzger als Bindeglied zwischen Bauern und Kunden.

Der Metzger als Element einer regionalen Wertschöpfung.

Der Metzger als Bewahrer der Schätze einer regionalen typischen Speisekammer.

Der Metzger als Dienstleister für eine Region.

4. RÜCKSCHAU FRÜHER UND HEUTE

Früher:

Versorger und direkter Partner der landwirtschaftlichen Betriebe einer Region.

Heute:

Selten direkter Partner der landwirtschaftlichen Betriebe einer Region,
mehr in Abhängigkeit zur Fleischindustrie, Gewürzmittelindustrie,
Zusatzstoffindustrie, Darmindustrie etc.

Lösung des “Beziehungsproblems”

5. NEUE PARTNERSCHAFTEN IM VERBUND

Neubelebung des Bindegliedes zwischen Bauern und Kunden als mögliche Strategie zum Überleben der Metzgereibetriebe.

Alleinstellungsmerkmale neu definieren.

Im Zentrum der gesamte Umgang mit den Tieren auch als Kundenerwartung/Wunsch.

6. QUALITÄT- UND WERTESICHERUNG ENTWICKLUNG

Umgang mit Ressourcen und Menschen

Gesundheitswert der Lebensmittel

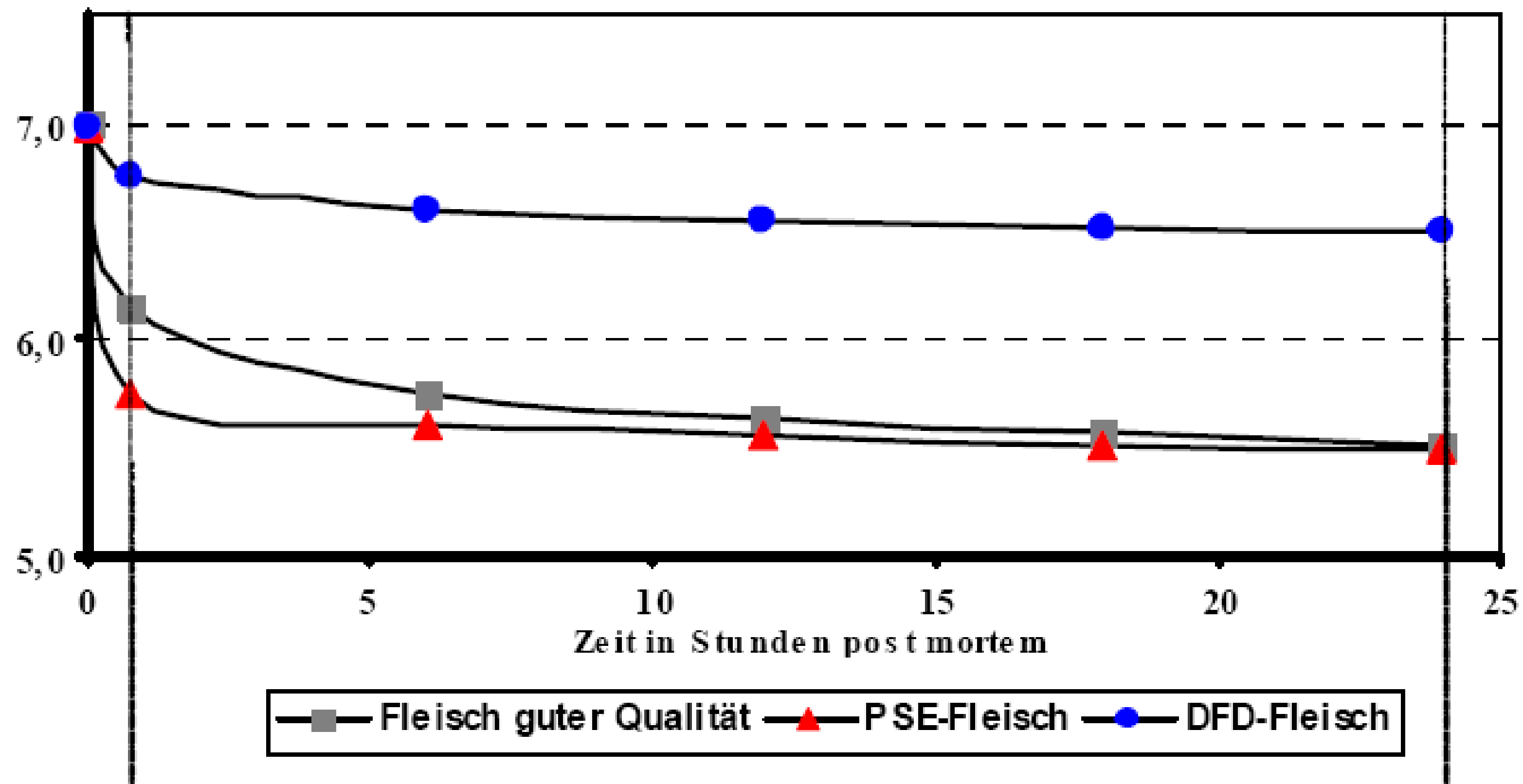
→ **Tierschutzstandards**

7. TIERSCHUTZ UND FLEISCHQUALITÄT

Ziel: Keine Minderung der Fleischqualität durch Stress der Tiere

Im System kein DFD- oder PSE-Fleisch durch Umgang mit den Tieren.

7. TIERSCHUTZ UND FLEISCHQUALITÄT



7. TIERSCHUTZ UND FLEISCHQUALITÄT

- **Kein Lebewdntiertransport.**
- **Kein Stress im Schlachtbetrieb.**
- **Neues System als Argument.**

7. TIERSCHUTZ UND FLEISCHQUALITÄT

Lösung:

- hofnahe Schlachtung bzw. Tötung.
- Verbund Bauer & Metzger.



8. METZGERHANDWERK – DIE NEUE MARKTLAGE

Metzgerhandwerk in Zukunft?

Neues Alleinstellungsmerkmal Tierschutz.

Konsequent anderer Umgang mit unseren Nutztieren.

9. ZUSAMMENFASSUNG

Chance durch Verbund-Systeme.

Tierschutz im Fokus.

Unterscheidungsmerkmale zur Industrie klarstellen.

10. AUSBLICK

Verändern oder Weichen?

Unterstützer aus Politik,

“Wirtschaftspolitik”, Verbänden etc.

**VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT.**

Sven Lindauer