

Anka Lorencz: Das Jahr 2022

Kommentar der Bundesinnungsgeschäftsführerin der
Lebensmittelgewerbe



© Beigestellt

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2022 hat – bedingt durch Energiekrise und COVID-Jahre – die Fleischwirtschaft wieder vor große Herausforderungen gestellt. Binnen weniger Monate waren unsere Betriebe einer Teuerungsflut ausgesetzt, wie es sie seit Jahrzehnten nicht mehr gegeben hat. Rohwaren haben sich, ausgehend vom bereits rekordverdächtigen Niveau 2021, nochmal um mehr als ein Viertel verteuert. Ähnlich bei Verpackung und Transport. Und als wäre das noch nicht genug, sah sich die Fleischwirtschaft damit konfrontiert, dass Gas und Strom mehr als das Zehnfache (!) kosten. Der Großteil der Betriebe ist vom Gas abhängig und hat

schon rein technisch keine Chance, auf alternative Energieträger umzurüsten.

Unterstützung für die Unternehmen

Nach zwei Monaten zäher Verhandlungen ist es im September 2022 gelungen, die Regierung zu überzeugen, Unternehmen zu unterstützen. Ein Hilfspaket wurde ausgearbeitet, das vor allem kleinen Unternehmen rasch hilft, aber auch allen Unternehmen unter einer Umsatzgrenze von 700 .000 Euro eine Finanzhilfe zusagt, unabhängig von der Energieintensität des Betriebes – ein Kriterium, das Großbetriebe nachweisen müssen, für die ebenfalls Förderungen vorgesehen sind.

Nach den Verhandlungen ist vor den Verhandlungen: Für die kommende Heizperiode war es klar, dass es auch eine mittelfristige Lösung braucht. Unsere Betriebe brauchen Perspektiven. Immer. Und besonders in einer Lage, wo es ums Überleben geht. Wir sind zuversichtlich, dass es hier eine Lösung geben wird, wenn auch die Verhandlungen dazu wieder herausfordernd sein werden und wir zur Stunde noch nicht sagen können, wie diese aussehen wird .

Mangel von Arbeitskräften

Eine Problematik, die sich abseits der Energiekrise immer mehr verschärft, ist der mittlerweile eklatante Arbeitskräftemangels. Waren es bisher hauptsächlich Fachkräfte und Lehrlinge, bei denen es immer schwieriger wurde, geeignetes Personal zu finden, so hat sich das Problem 2022 auch auf Verkaufskräfte und angelernte Kräfte ausgeweitet. Die Wirtschaftskammern versuchen hier mit Kampagnen zur Attraktivierung der Handwerksberufe gegenzusteuern. Neue Ausbildungen, die etwa zwischen Gesellen und Meistern liegen, werden angedacht, ebenso Grundausbildungen unter der Lehrabschlussprüfung, die dennoch eine solide Fachkenntnis sicherstellen.

Es war ein „starker“ Sommer

Ein positiver Punkt sollte für 2022 auch Erwähnung finden. Nicht zuletzt der strahlende Sommer und die langen sozialen Entbehrungen der letzten Jahre haben dazu geführt, dass die Österreicher:innen wieder mehr gefeiert haben. Das Catering zu diesen Events ist für viele Fleischerbetriebe ein unverzichtbares Standbein geworden. Der diesbezüglich sehr starke Sommer hat für viele Betriebe ein wenig „Luft“ gebracht. Auch die Lieferungen an Hotellerie und Gastronomie konnten wieder aufgenommen werden, wenn auch hier – trotz einer guten Saison – das Vor-COVID-Niveau noch nicht überall erreicht werden konnte.

Das Top-Segment hat es schwer

Am österreichischen Markt zu bestehen ist für unsere Fleischer schwierig. Vor dem Hintergrund der immensen kostenseitigen Zusatzbelastung war es für die Betriebe nicht einfach, wenigstens Teile dieser Kosten im Verkauf unterzubringen. Zudem zeigte sich auch ein Konsumtrend zu günstigeren Fleischteilen und -waren – das Top-Segment hatte es schwer! Leider sind vor dem Hintergrund einer „Jahrhundert-Inflation“ auch die Gewinne an Marktanteilen, die während der Pandemie lukriert werden konnten, wieder verloren gegangen. Und das, obwohl das Preisgefüge bei den gewerblichen Fleischern oftmals unter (!) dem des Lebensmittel-Einzelhandels liegt.

Entsprechend den Auswertungen der **Roll-AMA** ist der Anteil der Fleischer am Verkauf von frischem Fleisch wieder unter die 10 %-Grenze gesunken, bei den Fleischwaren sind es gerade noch 5,5 %. Hier ist es für jeden einzelnen Standort wichtig gegenzusteuern und seine Kund:innen davon zu überzeugen, dass es gerade das österreichische Fleischerhandwerk ist, das für Qualität und Tradition, aber auch Regionalität und Innovation steht.

Das Fachmagazin **Fleisch & Co**, das **Fleischerhandbuch 2023**

und die gesamte Fleisch & Co-Plattform sollen Sie unterstützen, wertvolle Informationen für Ihr Unternehmen zu gewinnen und sich zu vernetzen. Auch die Homepage www.fleischundco.at und die Fleisch & Co-Seiten auf den sozialen Plattformen – **Facebook** und **LinkedIn** – bieten wichtigen Service für die ganze Branche.

Der Bundesverband der Fleischer und das Team von Fleisch & Co wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2023

DI Anka Lorencz

*Bundesinnung der **Lebensmittelgewerbe***

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at