

## Raimund Plautz: Aus der Innung

Kommentar des Bundesinnungsmeisters der Fleischer & Fleischermeister.



*Raimund Plautz, Fleischermeister und Bundesinnungsmeister der Fleischer.*

Mitte Jänner war ich beim **Fleischtechnologietag in Hollabrunn**, eine tolle Veranstaltung, und war wirklich erstaunt, wie weit die Digitalisierung und vor allem die Roboterisierung in unserer Branche schon vorangeschritten ist. Hier kommt vor allem im Zerlegebereich, also in der Mengengerlegung, eine gewaltige Veränderung auf uns zu. Bedingt durch den Arbeitskräftemangel wird die Roboterisierung in den großen Betrieben schon sehr bald massiv zunehmen. Es ist unfassbar, was da alles nahezu automatisch geht. Die großen Betriebe werden daher immer mehr auf die neueste Technik setzen.

**Handwerkliche Betriebe sollen ihre Stärken**

## **nutzen**

Wichtig in diesem Zusammenhang ist, dass das Handwerk diese Entwicklung beobachtet, ernst nimmt und seine Chancen nutzt. Denn für handwerkliche Betriebe macht es keinen Sinn, zu versuchen, sich mit Dingen zu beschäftigen, die aufgrund der fehlenden Mengen und bald auch aufgrund der fehlenden Robotertechnik niemals kostendeckend und konkurrenzfähig produziert werden können.

## **Tipp an alle Kolleginnen und Kollegen**

Daher mein Tipp an alle Kolleginnen und Kollegen: Seid Euch Eurer Stärken bewusst und baut auf die handwerklichen Kompetenzen. Die Veredelung und die Verfeinerung sind die Kernkompetenzen des Handwerks – und in diesem Bereich kann selbst der beste Roboter der Welt nicht mithalten. Denn hier ist handwerkliches Können und Geschick gefragt und hier hat man schlussendlich auch jene Wertschöpfung, die es für einen gesunden Betrieb braucht.

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:  
[online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**