

Zukunft Metzgerei: IFFA zeigt Lösungen gegen Fachkräftemangel

Das Fleischerhandwerk sieht sich derzeit mit betriebswirtschaftlichen Herausforderungen wegen knappen Fachpersonals und hoher bürokratischer Auflagen konfrontiert. Als internationale Leitmesse bietet die IFFA auch zukunftsfähige Lösungen für das Handwerk, die unter anderem auf eine effizientere Produktion und neuartige Vertriebskonzepte abzielen.



Die IFFA Factory ist ein zentraler Innovations-Hotspot der Messe. © Messe Frankfurt

Der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern bewegt einen Großteil der fleischerhandwerklichen Unternehmen in Österreich und Deutschland. Diese Herausforderung bestätigt auch Dr. Reinhard von Stoutz, Mitglied der Geschäftsleitung des Deutschen Fleischer-Verbands: „Unsere aktuelle Investitionsbefragung ergab, dass überdurchschnittlich viele Betriebe in neues Personal investieren möchten.“ Die Betriebe sind bereit, in die Zukunft zu investieren – doch das Personal fehlt. Auch **Rudolf**

Frieress, Obmann der österreichischen Fleischwarenindustrie, nahm kürzlich in einer Aussendung zur angespannten Personalsituation Stellung: „Um Mitarbeiter zu rekrutieren, zahlen die Unternehmen deutlich über dem Kollektivvertrag. Das ist in der aktuellen Situation eine enorme finanzielle Belastung.“

Doch selbst attraktive Gehälter garantieren längst nicht, dass sich ausreichend Bewerber finden.

Die Suche nach qualifiziertem Personal erweist sich vielerorts als Mammutaufgabe – und bleibt oft erfolglos. In ganz Österreich müssen immer wieder Traditionsbetriebe schließen, nicht etwa weil es an Kunden mangelt, sondern weil sich niemand mehr für eine Anstellung in der Branche interessiert. Dieser dramatische **Personalmangel** stellt Metzgereien und fleischverarbeitende Betriebe vor existenzielle Herausforderungen.

Wie übergroß der Bedarf an neuen Mitarbeitern tatsächlich ist, zeigt sich auch auf der **Jobbörse von Fleisch & Co**: Fast täglich werden neue Stellenanzeigen hochgeladen. Dass eine Anzeige aufgrund einer erfolgreichen Besetzung wieder gelöscht wird, kommt hingegen recht selten vor. Gleichzeitig bleibt die Möglichkeit zur Onlinebewerbung auf dem Portal weitgehend ungenutzt – ein klares Zeichen dafür, dass schlichtweg qualifiziertes Personal fehlt.

Das Prinzip 24/7 mildert Personalknappheit

Angesichts dieser Entwicklung rücken automatisierte und arbeitssparende Lösungen stärker in den Fokus der Branche. Die **IFFA**, als weltweit führende Fachmesse für die Fleischwirtschaft, trägt diesem Bedarf in ihrem Messeprogramm Rechnung. Sogenannte 24/7-Lösungen, auf die Meisterbetriebe vor allem aus dem ländlichen Raum setzen, helfen dabei, die angespannte Situation zu entschärfen. Die digitalen **Smart Stores** werden weitgehend ohne Personal betrieben und sind rund um die Uhr geöffnet. Sowohl Fleisch und Wurst als auch komplette Lebensmittelsortimente werden entweder in Automaten vorgehalten – oder die Kunden greifen direkt ins Kühlregal. Die Ladenbauer bieten an vorhandene Geschäftsräume

angegliederte Hybridkonzepte an, welche die Vorzüge von Bedienladen und personallosem Smart Store kombinieren, oder Verkaufscontainer, die neue Standorte etwa in Dörfern, an Bahnhöfen, Universitäten oder in Seniorenheimen erschließen. Laut DFV wollen sieben Prozent der Befragungsteilnehmer Geld für derartige Lösungen in die Hand nehmen.

Das will auch die Traditionsfleischerei **Höller** im niederösterreichischen Zöbern, die im letzten Jahr einen Hybrid-Store eröffnet hat – mit großem Erfolg. Juniorchef Stefan Höller erklärt: „Unser Betrieb hat jetzt jeden Tag bis 13 Uhr Bedienung, freitags ganztägig und danach die Selbstbedienung. Diese wird während des Verkaufs von den Mitarbeitern gut bestückt, und es muss nachmittags niemand vor Ort sein. Wir hätten nicht geglaubt, dass dieses System von den Kunden so gut angenommen wird.“ Auch Seniorchefin Leni Höller zieht eine positive Bilanz: „Wir konnten mit dem SB-Bereich viele neue Kunden gewinnen und dadurch auch im Bedienbereich eine Umsatzsteigerung erzielen.“



3.-8. Mai 2025 findet die IFFA - Internationale Leitmesse- Technology for Meat and Alternative Proteins statt. © Messe Frankfurt

IFFA Factory, Halle 9.1: Innovative Lösungen gegen Fachkräftemangel

In Zeiten des Fachkräftemangels und veränderter Einkaufsgewohnheiten bietet die IFFA praxisnahe Lösungen und neue Impulse für die Fleischwirtschaft. Besonders gefragt sind

moderne Robotiksysteme, die nicht nur Zeit sparen, sondern auch den Umsatz steigern und die Mitarbeiter entlasten. Ein Beispiel sind intelligente Aufschnitt- und Verpackungsroboter, die sich bequem per Tablet steuern lassen und eigenständig schneiden, legen und verpacken – eine erhebliche Erleichterung für den Thekenbetrieb. Auch der Einsatz von **Künstlicher Intelligenz** (KI) gewinnt in Metzgereien zunehmend an Bedeutung. Doch welche Chancen und Herausforderungen bringt diese Entwicklung mit sich? Wie kann KI dabei helfen, Produktionsprozesse effizienter zu gestalten, Büroabläufe zu optimieren oder das Marketing gezielter auszurichten? Antworten auf diese Fragen gibt die **IFFA Factory** – ein zentraler Innovations-Hotspot der Messe. In Halle 9.1 präsentieren Maschinenbauunternehmen, Forschungsinstitute, Start-ups und branchenfremde Innovatoren wegweisende Konzepte zur Bewältigung des Personalmangels. Im Fokus stehen Technologien, die Arbeitsprozesse automatisieren, Bedienkonzepte vereinfachen und den Personaleinsatz optimieren. Neben bereits bewährten Systemen sind auch Prototypen und visionäre Konzepte Teil der Ausstellung.

Live-Shows auf der IFFA

Eine zentrale Präsentationsfläche bietet ganztägig Fachvorträge und Diskussionspanels. Besonders spannend: Zweimal täglich findet eine Live-Show mit Moderation und mobilem Kamerateam statt, bei der innovative Exponate praxisnah vorgestellt werden. Hier haben Besucher die Möglichkeit, direkt mit Experten und Firmenvertretern ins Gespräch zu kommen und aus erster Hand zu erfahren, welche Lösungen bereits heute verfügbar sind – und welche Technologien die Zukunft der Branche mitgestalten werden.

Jobbörse Fleisch & Co

In der Jobbörse können Sie Ihre Ausschreibungen kostenlos veröffentlichen und finden hoffentlich bald geeignete Mitarbeiter.

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at