

Das Jahr 2021

Anka Lorencz: Die Covid-Krise hat die Fleischwirtschaft in Atem gehalten. Aber es gibt auch vieles positives zu berichten ...



© Beigestellt

Liebe Leserinnen und Leser,
das Jahr 2021 hat bedingt durch die andauernde COVID-Krise die Fleischwirtschaft unverändert in Atem gehalten. Positiv ist zu bemerken, dass sich das Blatt nach anfänglichem Negieren der Gewerbebetriebe durch die hohe Politik letztlich gewendet hat. Viele Fleischer haben von steigendem Interesse der Kundinnen und Kunden an der echten und authentischen Qualität der Meisterfleischer berichtet. Schwer getroffen hat es auch heuer Betriebe mit hohem wirtschaftlichen Fokus auf den Tourismus. Hotels und Gastronomie waren Anfang des Jahres noch gesperrt, Feste und Hochzeiten mussten auf Sommer/Herbst warten. Wertvoller Zuverdienst ist damit

verloren gegangen.

2022 wird ein herausforderndes Jahr

Die nächsten Wochen und Monate werden entscheidend sein für das wirtschaftliche Abschneiden der Fleischwirtschaft in diesem herausfordernden Jahr. Am österreichischen Markt zu bestehen ist für unsere Fleischer nicht gerade einfach. Im Bereich Fleisch und Fleischwaren wandern deutlich über 90 % der Produkte über die Theken und Kühlregale einiger weniger Einzelhandelsbetriebe.

Mehr Online-Shops denn je

Dennoch ist es gelungen, hier im letzten Jahr eine Trendumkehr zu erreichen. Erstmals seit vielen Jahren ist der Marktanteil der Fleischer am österreichischen Markt gestiegen. Um diesen Anteil nachhaltig zu halten und wenn möglich zu steigern, bedarf es immer mehr einer klaren Ausrichtung des Fleischerunternehmens – ein klares Firmenprofil, eine klare werbliche Ausrichtung. Wo für stehe ich wird mehr und mehr eine zentrale Frage der Firmenleitungen. Corona hat gezeigt, dass die Fleischwirtschaft sehr flexibel reagiert, auch was neue und innovative Vertriebswege betrifft. Noch nie gab es so viele Online-Shops wie heute. Und die Ergebnisse haben selbst hartgesottene Skeptiker überzeugt. Gerade eine junge, sehr digital-affine Käufergruppe kann so gut angesprochen und für meisterliche Fleischwaren gewonnen werden.

Die Nachfolgeproblematik ist leider ein nach wie vor brennendes Thema. Immer wieder verlieren wir alteingesessene Traditionsbetriebe, die wirtschaftlich durchaus auf gesunder Basis stehen, weil weder aus der eigenen Familie noch im fachlichen Umfeld eine Nachfolge gefunden werden kann.

Der Mangel an Fachkräften

Ein weiteres Problem, das die Corona-Krise in vollem Umfang sichtbar gemacht hat, ist der eklatante Mangel an österreichischen Fachkräften. Betriebe aller Größenordnung mussten und müssen bei jeder Verschärfung der grenzüberschreitenden Reisebestimmungen zittern, ob Schlüsselkräfte aus den umliegenden EU-Ländern auch weiterhin verfügbar sind. Die Bundesinnung setzt sich daher massiv für einen erleichterten Einsatz von EU-Fachkräften auch für die Fleischwirtschaft ein.

Die Zahl der Lehrlinge war jahrelang deutlich sinkend, doch auch hier ist im vergangenen Jahr eine – wenn auch zaghafte – Trendumkehr sichtbar geworden. Erstmals seit langer Zeit gab es wieder mehr Lehrlinge, die die Ausbildung zum Fleischverarbeiter begonnen haben.

Erfolgreiche EuroSkills in Graz

Um möglichst vielen jungen Leuten zu zeigen, was für ein wunderbar kreativer Beruf die Fleischverarbeitung ist, haben wir dafür gekämpft, den Beruf in die Reihe der Branchen aufgenommen zu bekommen, die bei den EuroSkills starten dürfen. So hat sich heuer erstmals ein junger Fleischer unter hohem Interesse der Politik und der Medien vor einem Publikum von tausenden Besuchern im Rahmen der **EuroSkills2021** in Graz mit seinen Kolleginnen und Kollegen aus den anderen Ländern Europas messen können. Dank perfekter Vorbereitung des Trainerteams und des Skills-Teams der Bundesinnung konnte auf Anhieb der sensationelle dritte Platz und damit die Europameisterschafts-Bronzemedaille erreicht werden!

Der Bundesverband der Fleischer wünscht Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2022

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at