

Nachgefragt bei....DI Martin Muschlin BEd

Nachgefragt bei DI Martin Muschlin BEd. Gescha?ftsfu?hrer
Innungsgruppe in Ka?rnten, Sparte Gewerbe und Handwerk.



DI Martin Muschlin BEd
Gescha?ftsfu?hrer Innungsgruppe in Ka?rnten, Sparte Gewerbe und Handwerk. ©
WKK/Helge Bauer

Fleisch & Co: Wie steht es in Karnten mit dem Fleischerhandwerk?

Martin Muschlin: Die Zahlen bleiben stabil, sowohl bei den Betrieben als auch bei den Lehrlingen. Kleine Betriebe funktionieren in der Regel gut und haben meist eine solide Auftragslage. Bei größeren Betrieben gibt es leider mehr Herausforderungen, mit denen sie zu kämpfen haben.

Fleisch & Co: Wo sehen Sie die größten Probleme?

Martin Muschlin: Vier Bereiche stellen uns vor große Herausforderungen: Der Anstieg der Löhne um insgesamt 21 % in den letzten beiden Jahren, ein Preisanstieg von 40 % beim Schweinefleisch, der drastische Anstieg der Energiekosten und, nicht zuletzt, der zunehmende Mitarbeitermangel.

Fleisch & Co: Welche positiven Entwicklungen gilt es, hervorzuheben?

Martin Muschlin: Feste und Veranstaltungen gewinnen wieder an Beliebtheit und werden gut besucht. Dadurch steigt auch der Fleischkonsum deutlich, was der gesamten Branche zugutekommt.

Fleisch & Co: Welche Projekte konnten in der letzten Zeit erfolgreich abgeschlossen werden?

Martin Muschlin: Sehr froh bin ich über das **Hygienetool der LMAK**, das für das Lebensmittel-Gewerbe umgesetzt wurde.

Fleisch & Co: Was ist für die nahere Zukunft geplant?

Martin Muschlin: Im Herbst haben wir wieder einen Vorbereitungskurs für die **Meisterprüfung Fleischer**, selbstverständlich mit nachfolgender Meisterprüfung in Karnten. Dazu auch der **Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** und Lehrlings- und Lehrbetriebsaktionen.

Fleisch & Co: Im März 2025 stehen die Wahlen an. Wie bereiten Sie sich darauf vor und was dürfen die Betriebe erwarten?

Martin Muschlin: Ich halte nicht viel von Wahlversprechungen. Je nach Wahlergebnis können sich Änderungen in der Wirtschaftspolitik ergeben, weshalb es umso wichtiger ist, sein Wahlrecht zu nutzen. Unabhängig davon können unsere Mitglieder weiterhin auf uns zählen und den gewohnt guten Service erwarten.

Fleisch & Co: Welche Schritte waren von seiten der Politik notwendig?

Martin Muschlin: Eine Senkung der Lohn- und Nebenkosten sowie eine **Reduzierung der Bürokratie** waren besonders für kleine Familienbetriebe eine enorme Entlastung. Gerade Themen wie Lieferketten und der Green Deal stellen für diese Betriebe einen erheblichen Aufwand dar. Weniger bürokratische Hürden wurden es ihnen ermöglichen, sich stärker auf ihr Kerngeschäft zu konzentrieren und effizienter zu arbeiten.

Fleisch & Co: Welche Zukunft sehen Sie für das Fleischerhandwerk?

Martin Muschlin: Es ist wichtig, die Zahl der Lehrlinge stabil zu halten und hin und wieder eine Erfolgsgeschichte bei der Betriebsübernahme durch einen neuen Meister oder eine neue Meisterin zu erleben. Das Handwerk wird zweifellos weiterhin Bestand haben, doch die Anforderungen werden sich verändern.

Die Kundenwünsche werden spezifischer, bedingt durch sich wandelnde Verbrauchertrends und Gewohnheiten. Daher muss auch das Angebot Schritt halten und durch Innovationen ständig weiterentwickelt werden, um den neuen Erwartungen gerecht zu werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at