„Permanenter Wettstreit“: Bonusfleischer schlagen Alarm

Die mehr als 120 Bonusfleischern schlagen in einer aktuellen Aussendung Alarm. In einem Schreiben weist Karl Wegschaider auf die „äußerst angespannte Situation des Fleischerhandwerks" hin.

Die Fleischereibetriebe stünden „im permanenten Wettstreit mit dem Lebensmittelhandel". Man wolle nicht jammern, betont Karl Wegschaider. Trotzdem sei es an der Zeit, „auf die ungemein schwierige Situation der Fleischer hinzuweisen". Den trotz zahlreicher Mehrwerte für Kunden — Qualität, Regionalität bzw. Lokalität, Vernetzung im Ort, Beratung und Service, Bonus-Kundenkarten etc. — stehe die Fleischerbranche vor „mehr oder weniger großen Problemen".

So seien qualifizierte Mitarbeiter schwer zu finden und an den

Betrieb zu binden. Einen wesentlichen Faktor dabei spielen die Löhne. „So wie alle arbeitsintensiven Handwerksbetriebe haben wir Fleischer extrem mit den überaus hohen Lohnnebenkosten zu kämpfen", kritisiert die Gruppierung. Dadurch werde der Wettbewerbsnachteil zu den Industriebetrieben verstärkt. „Wir fordern daher eine deutliche Entlastung des Produktionsfaktors menschliche Arbeit", schreibt der „Bonusfleischer". Derzeit befinden sich die Fleischer in KV-Verhandlungen, die zuletzt ins Stocken geraten sind.Weiters fordert die Gruppierung die „aktive Wiederbelebung des Handwerkssiegels", das für das gesamte lebensmittelproduzierende Handwerk ein wichtiges Markensymbol sei. Nötig sei auch die Unterstützung der Wirtschaftskammer, der AMA und des Wirtschaftsministeriums, um bundesweit möglichst viele Fleischer zu vernetzen.
Zudem verlangt die Branche neben einer Erweiterung der Beratung durch Betriebs- und Hygienekontrolleure auch ein leichter nachvollziehbares Lebensmittelrecht: „Das Lebensmittelrecht und die dazugehörigen Vorschriften sind sehr umfangreich und komplex und für einen rechtlich weniger versierten Menschen nur schwer überschaubar."

Hier die offizielle Deklaration der Bonusfleischer

Sehr geehrte Damen und Herren,verehrte Vertreter der Handwerksinteressen!

Mein Name ist Karl Wegschaider, ich sende dieses Schreiben im Namen der Gruppe **Bonusfleischer**aus, um damit auf die äußerst angespannte Situation des Fleischerhandwerks aufmerksam zu machen. Wir sind eine Gruppe von mehr als 120 handwerklich geführten Fleischerbetrieben, die sich im permanenten Wettstreit mit dem Lebensmittelhandel zu einer österreichweit aktiv tätigen Gemeinschaft zusammengeschlossen haben. Unser allgemein gültiges Branchenmotto, nach dem wir unsere gesamten Aktivitäten ausrichten, lautet wie folgt:

Das Fleischerfachgeschäft ist Supermärkten und Diskontern nur dann überlegen, wenn die Kunden für das MEHR an Weg und Zeit GEGENWERTE erhalten.

Wir haben im Laufe dieses Frühjahres fünf regionale Fleischerstammtische abgehalten, bei denen wir uns intensiv mit den derzeit aktuellen Themen und natürlich auch Problemen unserer Branche auseinandergesetzt haben. Wir wissen um die besonderen Herausforderungen an das Fleischerhandwerk und wollen mit diesem Schreiben keineswegs jammern. Trotzdem ist es jetzt an der Zeit, auf die ungemein schwierige Situation der Fleischer hinzuweisen und mit den wichtigsten Themen an die Öffentlichkeit zu gehen.

Mehrwerte des Handwerks und weitere Geschäftsfelder

Wir bieten unseren Kunden im Wettstreit mit dem LEH eine ganze Reihe von Mehrwerten an, um damit unsere wirtschaftlich-kaufmännische Situation so gut es geht auf Dauer absichern zu können:

- besondere Qualitätskriterien sowohl bei Fleisch als auch bei Wurst
- weitestgehende Regionalität bzw. Lokalität sowohl bei der Herkunft derRohstoffe als auch bei der Vernetzung im örtlichen Umfeld
- Beratung und Service auf hohem Niveau und schlussendlich
- eine Bonus-Kundenkarte zur Kundenbindung und Stärkung derFleischkompetenz

Darüber hinaus prüfen wir genau, ob und auf welche Art wir unser Kerngeschäft Fleisch- und Wurstverkauf ausbauen können. Dazu bieten sich grundsätzlich verschiedene weitere artverwandte Aktivitäten an, die jeder Betrieb für sich prüft.Trotz dieser permanenten Bemühungen um Kundenzufriedenheit und-begeisterung halten wir fest, dass die Fleischerbranche selbst

bei vollem Engagement der Chefleute immer wieder mit mehr oder weniger großenProblemstellungenkonfrontiert wird, zu denen wir natürlich auchLösungsansätzeerarbeitet haben.

Auf die wichtigsten dieser Fakten wollen wir im Folgenden eingehen:

Imageproblem des Fleischerstandes

Hier war das ein guter und richtiger Weg. Wir fordern dieaktive Wiederbelebung dieses für das gesamte lebensmittelproduzierende Handwerk sowichtigen Markensymbols mit begleitender starker Werbeunterstützung.

Geringe Wahrnehmung der Fleischer

Hier bedarf es aus unserer Sicht einerösterreichweiten Vernetzungmöglichst vieler Fleischer. Wir sehen uns als Gruppe Bonusfleischer als Vorreiter dieses Ansinnens und bitten dabei um aktive Unterstützung sowohl von Vertretern der Wirtschaftskammer, als auch der AMA und des Wirtschaftsministeriums

Qualifizierte Mitarbeiter finden und behalten können

Hier ist zu allererst die Vorbildfunktion der Chefleute und deren sozialeKompetenz gefragt. Trotzdem muss festgehalten werden, dass selbst bei einem guten Betriebsklima dieses Thema immer wieder vakant wird. Dabei spielt auch die Frage der Entlohnung hinein. Das führt zum nächsten sehr dominanten Problempunkt.

Hohe Lohnnebenkosten

So wie alle arbeitsintensiven Handwerksbetriebe (auch Gastronomie) haben wir Fleischer extrem mit den überaus hohen Lohnnebenkosten zu kämpfen. Dadurch wird der Wettbewerbsnachteil zu den wesentlich rationeller arbeitenden

Industrie- betrieben noch weiter verstärkt. Wir fordern daher im Namen aller Kolleginnen und Kollegen einedeutliche Entlastung des Produktionsfaktors menschliche Arbeit.

Bürokratie und Kontrollen

Wir wissen natürlich, dass gerade bei der Herstellung von Lebensmitteln der Einhaltung von Regeln der Betriebs- und Personalhygiene eine zentrale Bedeutung bezüglich Lebensmittelsicherheit zukommt. Um bei diesen Themen unnötige Spannungen zwischen Kontrollorgan und kontrolliertem Betrieb von vorneherein minimieren zu können, dürfen wir dazu nachfolgende Vorschläge machen:

- gutes Arbeitsverhältnis von beiden Seiten anstreben
- Einrichtung einer Schlichtungsstelle zur Lösung von Meinungsverschiedenheiten zwischen Kontrollorganen und kontrollierten Betrieben
- die Beratungsfunktion der Kontrollorgane sollte ausgebaut werden
- Kontrollen sollten weitestgehend gebündelt werden
- bei positiven Kontrollergebnissen sollten die Intervalle erweitert werden

Zusätzlich zu diesen Beziehungsthemen zwischen Kontrollorganen und kontrolliertem Betrieb wurden bei den Stammtischen noch nachfolgende weitere wichtige Punkte angesprochen:

- Rechtssicherheit bei lebensmittelrechtlichen Vorschriften einfordern
- das Lebensmittelrecht und die dazugehörigen Vorschriften sind sehrumfangreich und komplex und daher für einen rechtlich weniger versierten Menschen nur schwer überschaubar. Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften sollten daher generell auf Praktikabilität geprüft werden. Gleichzeitig kommt hier der oben genannten Beratungsfunktion eine große Bedeutung zu.

- Besetzung der Codexkommission B 14 mit Vertretern der Produktion ausweiten–insbesondere auch handwerkliche Aspekte berücksichtigen.

Wie ich schon anfangs erwähnt habe, versende ich dieses Schreiben im Namen aller Kolleginnen und Kollegen der Gruppe Bonusfleischer (...). Wir alle hoffen, dass unsere Anliegen/unsere Anregungen Gehör finden und von den mit dem Fleischerhandwerk kooperierenden Behörden, Ämtern und sonstigen Institutionen wohlwollend aufgenommen werden. In diesem Zusammenhang bitten wir auch die politischen und gesetzgebenden Organe ganz besonders um Bearbeitung des Punktes Arbeitskosten.

Abschließend danke ich im Voraus für die Unterstützung bei den genannten Punkten und stehe natürlich für weitere Informationen oder Rückfragen jederzeit gerne zur Verfügung. Im Namen aller Kolleginnen und Kollegen verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at