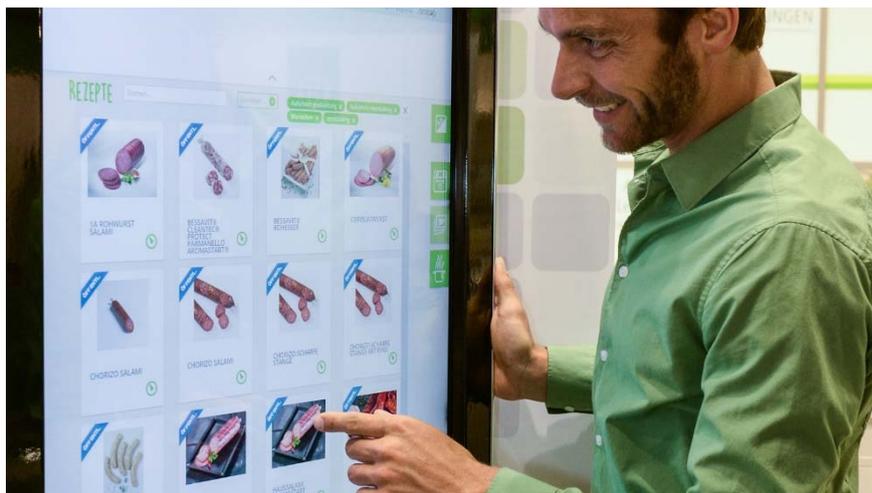


## IFFA 2019 - Digitalisierung im Handwerk

Antje Schwickart  
 Tel. +49 69 75 75-6474  
 Antje.Schwickart@messefrankfurt.com  
 www.messefrankfurt.com  
 www.iffa.com

**Wie im Fleischerhandwerk Tradition und Zukunft zusammenfinden, können Fleischer vom 4. bis 9. Mai 2019 bei der IFFA in Frankfurt am Main erkunden. Der digitale Wandel und die Vielfalt seiner Möglichkeiten eröffnen dem handwerklich arbeitenden Fleischer Potenziale und Chancen. Einen Einblick in neue Anwendungen für das Handwerk wird die IFFA 2019 bieten.**

Vor dem Hintergrund der anhaltend guten wirtschaftlichen Situation im Fleischerhandwerk führt der Mangel an qualifizierten Fachkräften bei den Betrieben zu extremer Auslastung. Ungenutzte Effizienzpotenziale müssen erschlossen werden. Eine Maßnahme ist die Investition in moderne Technik und digital unterstützende Technologien. So können zeitaufwändige Routinearbeiten mit digitaler Unterstützung schneller erledigt werden – mit dem Ziel: mehr Zeit für die Kunden. Die Vielfalt der angebotenen Module und Lösungen ist groß.



Quelle: Messe Frankfurt / Jochen Günther

### Kundenkommunikation mit Potenzial

Digitalisierung bedeutet auch, den Kundenbeziehungen eine neue Dimension hinzuzufügen. Für Max Beck, Fleischermeister in der Metzgerei Opfer in Ringgau und als Blogger „Wursthandwerker“ unterwegs, bedeutet Digitalisierung in erster Linie die Nutzung sozialer Medien für die Kundenkommunikation. Er sagt: „Wir sind ein kleiner

Messe Frankfurt Exhibition GmbH  
 Ludwig-Erhard-Anlage 1  
 60327 Frankfurt am Main

Betrieb mit einem Ladengeschäft und für mich liegt der Fokus der Digitalisierung auf der Nutzung digitaler Medien. So kann ich beispielsweise eine Aktion, die nächste Woche stattfindet, auf Facebook bewerben und sie erreicht genau die Leute, die das wissen sollten – ohne Streuverluste.“ Außerdem plant er, den bestehenden Onlineshop zu optimieren. „Dennoch gilt“, so sagt Max Beck, „Erstkauf mit Beratung bei uns im Geschäft oder auf einem der Marktstände und Nachkauf online“.

### **Betriebsabläufe automatisieren**

Auf praktische Lösungen für Betriebsprozesse setzt die Fleischerei Bechtel in Zella. Die Fleischerei mit drei Filialen und Großhandelsvertrieb arbeitet zum Beispiel mit einer vollautomatischen Zeiterfassung für die Mitarbeiter. Johannes Bechtel, der als Metzgermeister und Bachelor Wirtschaftswissenschaften, Finance and Accounting den digitalen Wandel in der Metzgerei seiner Eltern vorantreibt, sagt: „Die Zeiterfassung brachte uns eine enorme Erleichterung. Eine andere sinnvolle digitale Anwendung ist die Telemetrie in unseren Wurstautomaten, die vor zwei Filialen stehen. Ich kontrolliere den Bestand direkt übers Handy.“ Die Planungen gehen weiter – in Richtung digitale Dokumentation der Hygienemaßnahmen und außerdem Online-Shop. Johannes Bechtel sagt: „Nur mit einem vollautomatischen Bestellprozess machen wir es den Onlinekunden leicht und komfortabel.“ Das sind auch die Anforderungen, die er – als Anwender – an digitale Applikationen stellt: „Sie müssen so gestaltet sein, dass sie einfach und schnell bedienbar sind und die Angestellten trotzdem noch ‚handwerken‘ können. Und – nicht zu vergessen – sicher!“

### **Passgenaue Lösungen**

Max Esser, Fleischermeister bei „Wurstspezialitäten Esser“ aus Erkelenz, sagt: „Digitalisierung ist für uns Mittel zum Zweck. Wir sind nicht erfolgreich, weil wir digital sind, sondern weil wir wirklich gute Produktqualität und Fachberatung bieten. Ohne digitale Hilfe hätten wir das vermutlich nicht erreicht. Wir nutzen digitale Anwendungen vor allem, um den Job der Mitarbeiter zu vereinfachen – wie die Verkaufswaagen. Bei so vielen Artikelnummern können wir von den Mitarbeitern, vor allem Azubis und Quereinsteigern, kaum erwarten, diese schnell zu beherrschen. Hier mischen wir aktuell digitale und noch zu viele analoge Systeme, um es den Mitarbeitern einfacher zu machen. Wir müssen digital effizienter werden. Solange wir Artikelnummern händisch irgendwo auf der Waage notieren müssen, ist die digitale Waage nicht effizient genug.“ In der Produktion nutzt die Fleischerei Esser mit ihren über 25 Filialen ein Warenwirtschaftssystem. So würden sich zum Beispiel Lieferscheine schnell erstellen und Angebotspreise systematisch planen lassen, erklärt Max Esser. „Es gibt nicht die eine perfekte digitale Lösung, die meisten sind sogar zu kompliziert. Jeder

muss für sich selbst schauen, welche zu seinem Betrieb passt. Wenn eine digitale Lösung den Job nicht einfacher macht, dann passt sie nicht zum Betrieb.“

Eigens zum „Digitalen Wandel“ hat der Deutsche Fleischer-Verband einen Strategiekreis gegründet und damit das Thema zu einem wichtigen Aspekt der Verbandspolitik gemacht. Die Mitstreiter dieses Think Tank treffen sich regelmäßig und werden unter anderem Handlungsempfehlungen für ihre Berufskollegen ausarbeiten. Gero Jentzsch, Leiter der Kommunikation beim Deutschen Fleischer-Verband sagt: „Wir behandeln vor allem solche Themen, die der Optimierung der Geschäftsprozesse dienen. Eine Fleischerei wird immer ein Handwerksbetrieb bleiben und handwerkliche Lebensmittel auf hohem Niveau herstellen – das ist ihre Stärke – aber die Art, in der die umgebenden Prozesse, also zum Beispiel das Bestellwesen oder die Betriebsprozesse laufen, kann durch digitale Dienste optimiert werden.“

#### **IFFA: die Leitmesse zum Thema Fleisch**

Die IFFA ist die erste Adresse für das Fleischerhandwerk. Vom 4. bis zum 9. Mai zeigen über 1.000 Anbieter Produktneuheiten und Trends für die gesamte Prozesskette der Fleischverarbeitung. Ein wichtiger Angebotsbereich für das Handwerk ist in der neuen Halle 12.0 zu sehen. Hier präsentieren sich im Schwerpunkt die führenden Anbieter aus dem Bereich „Verkaufen – Alles rund um das Fleischerfachgeschäft“ und auch das Wettbewerbsareal des DFV ist hier angesiedelt. In der Halle 12.1 sehen die Besucher Trends und Neuheiten zum Thema Ingredienzien, Gewürze, Hilfsstoffe, Därme und Packmittel. Die hier vertretenen marktführenden Unternehmen sind wichtige Partner in der handwerklichen Fleischverarbeitung. In der Halle 11 sind die Produktbereiche Verpacken, Versorgungseinrichtungen, Mess- und Wägetechnik sowie Anbieter aus dem Bereich Verarbeiten-Schneiden präsent. Die Hersteller aus dem Segment Schlachten und Zerlegen sind wieder in der Halle 9.0 und 9.1 vertreten. In der Halle 8 findet sich der Angebotsbereich Verarbeiten.

Alle Informationen zur IFFA und Tickets unter:

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

#### **Presseinformationen & Bildmaterial:**

<http://iffa.com/presse>

#### **Ins Netz gegangen:**

[www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)

[www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)

[www.iffa.com/youtube](http://www.iffa.com/youtube)

[www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)

IFFA

Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft  
Frankfurt am Main, 4. - 9.5.2019

### **Hintergrundinformation Messe Frankfurt**

Messe Frankfurt ist der weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalter mit eigenem Gelände. Mehr als 2.500\* Mitarbeiter an 30 Standorten erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 715\* Millionen Euro. Mittels tiefgreifender Vernetzung mit den Branchen und eines internationalen Vertriebsnetzes unterstützt die Unternehmensgruppe effizient die Geschäftsinteressen ihrer Kunden. Ein umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kunden weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Die Servicepalette reicht dabei von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent.

Weitere Informationen: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\* vorläufige Kennzahlen 2018