



Optimieren, Vermarkten, Wachsen – effiziente Produktion und innovative Vertriebskonzepte für das Fleischerhandwerk

Frankfurt am Main, 12.02.2025. Das Fleischerhandwerk sieht sich derzeit mit betriebswirtschaftlichen Herausforderungen aufgrund von knappem Fachpersonal und hohen bürokratischen Auflagen konfrontiert. Als internationale Leitmesse bietet die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins zukunftsfähige Lösungen für das Handwerk, die unter anderem auf eine effizientere Produktion und neuartige Vertriebskonzepte abzielen.

Der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern bewegt einen Großteil der fleischerhandwerklichen Unternehmen. Das bestätigt Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung beim Deutschen Fleischer-Verband. "Unsere aktuelle Investitionsbefragung ergab, dass überdurchschnittlich viele Betriebe in neues Personal investieren möchten", erklärt er. Insofern bestehe natürlich auch großes Interesse an Lösungen, die Personal einsparen. Ein weiteres Ergebnis der DFV-Umfrage: Die Betriebsinhaber planen größere Investitionen auch in die Bereiche Produktion, Fuhrpark und Schlachtung.

Prinzip 24/7 mildert Personalknappheit.

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, aber 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 Bedientladen und personallosem Smart Store kombinieren oder Verkaufcontainers, die neue Standorte etwa in Dörfern, an Bahnhöfen, an Universitäten oder in Seniorenheimen erschließen. Laut DFV wollen sieben Prozent der Befragungsteilnehmer Geld für derartige Lösungen in die Hand nehmen.

Karsten Schmidt aus Rheinböllen im Hunsrück betreibt einen personallosen, 36 Quadratmeter großen Verkaufspavillon auf dem Gelände eines Einkaufszentrums. Er erklärt: "Wer dort einkaufen will, registriert sich zunächst online und erhält einen QR-Code. Dieser ermöglicht dem Kunden den Zugang zum Store und fungiert gleichzeitig als Zahlungsmittel." Vier Kameras überwachen den Innenraum; sie schützen vor Diebstahl und Vandalismus. Markus Leggedör im ostfriesischen Weener bietet in seinem vorhandenen Geschäft seit neun Monaten eine digitale Shoppingmöglichkeit von 50 Quadratmetern. Wenn er am Samstagnachmittag seine Fleischerei schließt, verpackt er die noch in der Theke verbliebenen Produkte und deponiert sie im Smart Store. Der Fleischermeister zieht ein positives Fazit: "Der Smart Store hat unsere kalkulatorischen Erwartungen um 50 Prozent übertroffen. Er ist nicht nur eine tolle Alternative zur Bedientheke, sondern eine echte Ergänzung."



Verkaufsautomaten helfen bei Personalknappheit in Metzgereien. Quelle: iStock

Nachhaltig im natürlichen Kreislauf.

Ökologisches, ökonomisches und soziales Bewusstsein spielt für viele Fleischereien eine wichtige Rolle. Durch ihren oft regional geprägten Einkauf von Fleisch und Schlachttieren direkt beim Landwirt reihen sie sich ein in ein natürliches Kreislaufgeflecht mit kurzen Transportwegen. Die betriebseigene, schonende Schlachtung als Voraussetzung für Tierwohl und beste Fleischqualität verschafft dem Handwerk einen weiteren ökologischen Pluspunkt. Überdies werden Umweltbelastungen und CO₂-Emissionen vermieden, da weitere Produktionsschritte wie Zerlegung, Fleischwarenherstellung und Verkauf unter einem Dach erfolgen. Der im Handwerk größtenteils übliche Verkauf über die Bedientheke rundet dessen Vorzüge in puncto Nachhaltigkeit ab. Denn er schließt kurze Wege für Mitarbeiter und Kunden ebenso ein wie die Vermeidung überflüssiger, teils umweltbelastender Verpackungen. Mit ihren personalintensiven Produktions- und Vertriebssystemen stellen die fleischerhandwerklichen Meisterbetriebe überdies zukunftssichere Arbeitsplätze bereit und gewährleisten damit eine soziale Nachhaltigkeit. Den Meisterbetrieben im Fleischerhandwerk ist angesichts ihrer vielfältigen unternehmerischen Aufgaben oft nicht bewusst, dass sie nachhaltig wirtschaften und ihre Anstrengungen durchaus mehr Raum in Marketing und Kommunikation haben dürften.

Regionalität und Tierwohl im Fokus.

Für Sabine, Julia und Lena Schmitz aus der gleichnamigen Landfleischerei in der Eifel-Stadt Bitburg ist Nachhaltigkeit gleichbedeutend mit Regionalität: Die drei Frauen betonen: "Wir haben hier so viele tolle Produkte, dass wir fast alles von hier beziehen. In unsere Theke kommt deshalb nichts, was nicht von uns ist." Seit vielen Jahren greifen sie auf ihre bewährten Rohstoffquellen zurück, beziehen ihr Schweine-, Geflügel- und Rindfleisch von ausgesuchten heimischen Bauernhöfen. Alle Erzeuger legen wie ihre Abnehmerinnen Wert auf Tierwohl, verwenden hofeigenes Futter und liefern ihr Vieh persönlich bei einem kleinen Familienschlachthof ab. Dafür erhalten die Bauern Festpreise, die über der Notierung liegen. Sogar die Marketingagentur, auf die Sabine, Julia und Lena Schmitz setzen, kommt aus einem Nachbarort. Der Vorteil: Neben einer im Bedarfsfall schnelleren Kommunikation kennen die Werbefachleute den Mehrwert der Region Eifel ganz genau und transportieren ihn glaubhaft. Für Tagesmenüs und Partyservice kombiniert Lena Schmitz als gelernte Köchin internationale Klassiker mit

heimischen Erzeugnissen. Ein Beispiel ist ihr abgewandeltes Vitello Tonnato mit regionalem Touch: Statt Kalbsrücken und Thunfischsauce setzt sie Hähnchenbrust und eine selbst kreierte Forellenpaste als Basiskomponenten ein.

Autark in Sachen Energie.

Thomas Eisele aus dem oberschwäbischen Ostrach fängt die Sonne ein: Er gilt als Pionier für erneuerbare Energien und Stromspeicherung. Der Fleischermeister verfügt über drei Fotovoltaik-Anlagen mit insgesamt 115 kWp (= Kilowatt Peak; beschreibt die Spitzenleistung, die Fotovoltaik-Module unter genormten Bedingungen erreichen können), ein Blockheizkraftwerk sowie zwei Stromspeicher mit einer Kapazität von 214 kWh und einer Leistung von 90 kW. Fast nebenbei wird Eiseles Auto mit Strom betankt, womit das Speichervermögen auf 304 kWh wächst. Zusätzlich stellt er mehrere, öffentlich zugängliche Ladesäulen zur Verfügung. Bei ungenügender Sonneneinstrahlung und leerem Speicher springt das Blockheizkraftwerk als Puffer an. Damit kann Eisele sogar einen Stromausfall überbrücken. Mit der gewonnenen Energie speist der Fleischermeister nachts seine Kühlfahrzeuge, die tagsüber auf regionalen Wochenmärkten im Einsatz sind, sowie seine stromintensiven Produktionsmaschinen. Mit dem ausgeklügelten System ist er quasi energieautark. Sein Resümee: "Alles funktioniert genauso wie geplant. Wir haben dank der aufgestockten Speicherkapazität keinen Strom vom Netz gebraucht. Das dient uns lediglich als Notreserve."

IFFA mit den Trends für das Fleischerhandwerk.

Die IFFA ist ein Treffpunkt für das Fleischerhandwerk und für die Industrie gleichermaßen, denn sie zeigt die neueste Technik für verschiedenste Betriebsgrößen. Fast alle großen ausstellenden Unternehmen haben Expert*innen speziell für das Handwerk am Stand, die zu Themen wie Schlachten, Verarbeiten, Verpacken, Marketing, Verkauf, Lagertechnik, Betriebshygiene und IT beraten können. Besonders in Zeiten von Fachkräftemangel und veränderten Einkaufsgewohnheiten liefert die IFFA praktische Lösungen und neue Impulse. Dazu gehören neue Robotik-Lösungen, die Zeit sparen, den Umsatz steigern und die Mitarbeiter*innen entlasten. Ein Beispiel sind über ein Tablet steuerbare Aufschnitt- und Verpackungsroboter an der Bedientheke, die eigenständig schneiden, legen und verpacken können. Auch der Einsatz von Künstlicher Intelligenz in Metzgereien gewinnt an Bedeutung. Welche Chancen und Risiken ergeben sich aus dieser Entwicklung, und wie kann KI dazu beitragen, Produktionsprozesse zu vereinfachen, Büroabläufe zu optimieren und das Marketing zu verbessern? Die IFFA ist die richtige Plattform, um diese Trendthemen zu diskutieren und eine große Bandbreite an Maschinen im Live-Betrieb zu erleben. Mit dem Marktplatz und den Wettbewerben bieten der Deutsche Fleischer-Verband und die GILDE wieder ein vielseitiges Programm in der Halle 12.0.

Mit vier Fachmessen auf drei Kontinenten begleitet die Messe Frankfurt das dynamische Wachstum der Lebensmittelindustrie. Auf den Events in Argentinien, Thailand, den USA und Deutschland trifft sich die Branche. Mehr erfahren unter:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

Die Veranstaltung IFFA findet vom 3. - 8.5.2025 statt.

Presseinformationen & Bildmaterial:

<http://iffa.messefrankfurt.com/presse>

Folgen Sie der IFFA auf ihren Social Media Kanälen:

www.iffa.com/follow-iffa



Ihr Kontakt:

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

www.messefrankfurt.com

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/hintergrundinformationen

Nachhaltigkeit bei der Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/nachhaltigkeit-information