



Organisation und Finanzen

Geht Ihnen auch die tägliche Berichterstattung aus Washington und Istanbul auf den Wecker? Mir schon! Sicher ist das alles etwas, worüber man sich ständig aufregen könnte. In einigen Fällen kommt mir der alte Spruch in den Sinn: Was schert's die Deutsche Eiche, wenn die Wildsau sich dran schubbelt!!!! Ich meine, je mehr wir uns aufregen, desto größer wird die Lust derjenigen, die einfach provozieren wollen. Aber sei's drum. Eine Sache aus den USA wird auch ihre Auswirkungen auf unsere europäischen und deutschen Märkte haben. Die USA verschulden sich zur Zeit massiv. Nach dem „dow-jones-hype“ in der direkten Folge der Präsidentschaftswahl wird auch wieder der Rückgang sehr schnell kommen. Schon heute plant die US-Notenbank mit steigenden Zinsen. Dies hat sicher auch Auswirkungen auf unsere Zinspolitik. Das heißt, sich heute schnell um eine Finanzierung kümmern, wenn Investitionen geplant sind. Es wird ganz sicher in Zukunft nicht billiger. Auch die Inflationsquote in Deutschland zieht wieder an. Dies bedeutet aber auch, dass unsere Betriebe sich mit ihrer Preiskalkulation auseinandersetzen müssen. Nichts ist schlimmer, als in einem Schritt deutlich anzuheben. Ob EEG-Umlage, Rohstoffeinkauf, Dienstleistungen, es wird ganz sicher **wesentlich teurer**. Also kann der Ratschlag nur sein, heute anfangen.

Auch beim Deutschen Fleischerverband geht es um Finanzen. Nur noch etwas mehr als 6000 Betriebe werden im Verlauf des aktuellen Geschäftsjahres im Verband organisiert sein. In allen Verbänden ist in den vergangenen 20 Jahren die Mitgliederzahl zwischen rund 50 und 75 Prozent zurückgegangen. Der neue DFV-Präsident Dohrmann hat daher zu einem schnellen Reagieren aufgerufen. So soll wieder die Frage einer Direktmitgliedschaft beim DFV diskutiert werden. Ob das den Mitgliederschwund ausgleichen kann, darf zu Recht bezweifelt werden. Wenn, dann muss eine grundlegende Organisationsreform stattfinden. Bei allem Traditionsbewusstsein brauchen wir eine vorbehaltlose Diskussion um die Strukturen. In erster Linie werden wohl die Landesverbände, zumindest die kleineren eine Neuordnung erfahren müssen. Dann wird man zwingend die Diskussion führen müssen, wie der Informationsfluss in unserer Organisation stattfindet oder besser organisiert werden kann. Der Bund informiert die LIV's, die die Innungen und diese wiederum die Mitgliedsbetriebe. Dass da einiges auf der Strecke bleibt, dürfte klar sein. Ich persönlich könnte mich mit dem zweigeteilten Modell gut anfreunden. Alle Betriebe werden Mitglied beim DFV und es bleibt nur noch bei regional sinnvollen Strukturen auf Innungsebene. Diese sollten wir in jedem Falle aufrecht erhalten. Die finanziellen Aufwendungen der Innungen werden nach jeweiliger Mitgliedsstärke und Leistungsportfolio vom DFV aufgebracht. Der DFV stellt acht bis zehn hauptberufliche Regionalgeschäftsführer an, die die Innungen in der Region betreuen und sowohl nach unten wie nach oben Rechenschaft legen. Damit könnte man das Dienstleistungs-, Kommunikations- und Informationsleck prima stopfen. Die ggf. vorhandenen Innungsrücklagen könnte man in eine Stiftung einbringen. Und wenn einer sagt, das ist aber unser Geld, dann ist dem zu antworten, ja unser Geld als Gemeinschaft für die Gemeinschaft, die jedes einzelne Mitglied für die Gemeinschaft aufgebracht hat. Ich befürchte nur, dass viele bei solchen Gedanken sofort sagen werden: Das geht doch nicht, das war doch noch nie so, das wäre ja noch schöner. Ich will sicher keine Schnellschüsse, aber für 2025 sind noch etwas über 3000 Mitglieder im DFV prognostiziert.

Euer Geschäftsführer Martin Stock

Fleischpreis quo vadis?

Es ist wie bei einem Kind, das zu Weihnachten vergessen hat, einen Wunschzettel zu schreiben. Was ist drin im Geschenk? Eines ist klar, der Preis bei Fleisch wird deutlich steigen. Begründet ist dies dadurch, dass ab 2018/2019 viele neue gesetzliche Vorschriften auf die Landwirtschaft zukommen werden, deren finanzielle Auswirkungen nur auf den Preis umgelegt werden können. Der Preis für Schweinefleisch wird nach Expertenmeinung dabei am stärksten prozentual ansteigen, da hier die Einschnitte am Größten sein werden.

Bratwurstmeisterschaft auf der Domäne Dahlem

Wer nicht dabei war, ist selber schuld! So der einhellige Tenor bei Facebook und Co.

Ja es war wieder eine Veranstaltung der Extraklasse. Super Wetter, motivierte Standbetreiber, gute Umsätze und im Grunde keine größeren Pannen. Ein bisschen was geht ja bekanntlich immer schief. Und hier ist zu forderst der Auftritt einer Mitarbeiterin der Lebensmittelüberwachung zu nennen. Mitten im größten Geschäft zur Mittagszeit meinte diese, an allem herumnörgeln zu müssen, was ihr in die Augen kam. Anstatt um 09:00 Uhr morgens vor Veranstaltungsbeginn zu kommen und in Ruhe alles abzusprechen, wobei man da dann auch noch reagieren kann... Aber nein, es soll halt ein „Auftritt“ sein. Für uns als Innung jedenfalls keine Katastrophe, aber Grund, uns einmal gründlich mit dem Vorgehen des Amtes zu beschäftigen. Mit den Vorstellungen jedenfalls, die am 9. April geäußert wurden, ist ein solches Fest zukünftig zumindest an diesem Ort nicht durchführbar. Dies wird auch Inhalt unseres anstehenden Gespräches bei der Staatssekretärin für Verbraucherschutz, Frau Gottstein, sein.

Mit der Fleischerei Jens-Uwe Bünger für die beste regionale Bratwurst (Fränkische Bratwurst) und der Fleischerei Genz OHG für die beste kreative Bratwurst (Tamarillo) standen am Ende wieder die Vorjahres-Sieger auf dem Treppchen. Aber die Luft wird enger. Denn unser Neumitglied Fleischerei Bachhuber konnte bei der Kreativen den zweiten Platz erreichen (Frutti di Mare). Insgesamt war das Niveau der Kreationen so hoch, wie noch nie und die Abstände deutlich geringer in der Kundenbewertung. Es ist und bleibt die PR-Veranstaltung für unser Handwerk in Berlin und Brandenburg. Mit N 24 hatten wir auch ganztägig ein Fernsehteam auf dem Platz und durch die charmante Teilnahme der „The Taste-Gewinnerin“ Felicitas Then aus Berlin, wurde das Ganze richtig rund. Obwohl alle Teilnehmer wesentlich mehr „Material“ dabei hatte, waren die ersten Sorten bereits um 15:00 Uhr ausverkauft. Auch der Frischeverkauf wurde wieder super angenommen. Dank an alle Teilnehmer, Jury-Mitglieder und an das Team der 1. Berliner Fleischerfachschule. Wir sind kein professioneller Veranstalter, aber wir kommen langsam dem Niveau sehr nahe.

Ganz schade nur, und dies wird ein K.o.-Kriterium für die Zukunft sein, dass dieser ganze große Aufwand für nur 5 Betriebe aus Berlin und 2 Betriebe aus Brandenburg geleistet werden musste. Auch wird man sich fragen müssen, ob es überhaupt noch eine Steigerung geben kann. 15 Jahre kontinuierlich mehr Gäste und immer größere Wirkung in der Öffentlichkeit sprechen dafür. Aber nach einigen Jahren läuft sich auch möglicherweise ein Format tot. Eventuell der Grund für einige – auch externe Standbetreiber – nicht dabei gewesen zu sein. Wir werden jedenfalls den Dialog bald aufnehmen und mit den Beteiligten die zukünftige Ausrichtung beraten.

Die Sendung über unsere Bratwurstmeisterschaft wird am 9.5. um 20:05 Uhr auf N 24 „Die Foodtruckerin“ gesendet.

Fleischereien: Bachhuber, Genz, Oppen, Ullrich, Bünger, Apel und Höhne

Jury: Dr. Hans-Georg Basikow, Andreas Stolle, Hans-Joachim Kleine, Dr. Eva Schäfers

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten

Das Mitarbeiter-Hopping geht fröhlich weiter. Aufhebungsvertrag, Eigenkündigung oder einfach mal nicht mehr zur Arbeit kommen, scheinen an der Tagesordnung zu sein. Viele folgen dem Ruf von „mehr Geld“, z. B. im Lebensmitteleinzelhandel. Doch Öffnungszeiten bis 22 oder 24 Uhr und das auch am Sonnabend lassen viele, besonders Frauen mit kleinen Kindern, wieder diese Jobs aufgeben. Sie kehren jedoch selten ins Handwerk zurück. Der Trend zur Beschäftigung von fachfremden Mitarbeitern mit der Option auf betriebsinterne Weiterbildung setzt sich unaufhaltsam fort. Selbst öffentliche Unternehmen werben offensiv um Fleischerfachverkäuferinnen als „Kassenverantwortliche im kommunalen Freibad“. Sie können schließlich mit Kunden und Geld umgehen, so die Aussage eines thüringischen Bürgermeisters. Und wir? Es wird auf Dauer wohl nichts anders übrig bleiben, als sich diesem Trend anzuschließen. Mit den vielfältigen Bildungsangeboten unserer Fachschule kann es gelingen auch teilqualifizierte oder unqualifizierte Mitarbeiter in das Fleischerteam zu integrieren. Unsere Fachlehrer stehen den Innungsbetrieben dabei mit Rat und Tat zur Verfügung. Zudem kann man gute Fördermöglichkeiten für diese Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen generieren. Wenden Sie sich einfach an die Geschäftsstelle der Innung.

Wir werden gemeinsam mit der IKK zusätzlich demnächst eine Aktion zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement anbieten. Nach einigen belastbaren Studien ist dieses Thema bei den Mitarbeitern im Ranking sehr hoch bewertet worden. Unternehmen, die Maßnahmen zur Gesundheitsförderung anbieten, haben deutlich geringere Fehlertage wegen Krankheit und auch weniger Personalwechsel. Und dabei kommt es nicht auf die Unternehmensgröße an.

Eigene Schlachtung auch wieder in Berlin möglich?

Völlig zu Recht ruft Fritz Gempel in der jüngsten Ausgabe der AFZ den Metzgern zu: „Erhaltet die handwerkliche Schlachtung!“ Schaut man in „unsere Chronik“ dann kann man nachlesen, dass spätestens seit dem Jahr 1883 mit Einführung des „Schlachtzwanges ausschließlich auf dem städtischen Vieh- und Schlachthof“ in Berlin kein Fleischer mehr in seinem eigenen Betrieb schlachten durfte. Es gab noch ganz wenige Ausnahmen, aber seit Jahren sind auch diese abgelaufen. Nun wird es sicher nicht mehr in Berliner Fleischereien zum Bau neuer Schlachthäuser kommen, aber es gibt eine Entwicklung, die auch für das Berliner und Brandenburger Fleischerhandwerk interessant sein könnte. Spätestens mit der notwendigen EU-Zulassung für alle selbstschlachtenden Fleischer im Land ist die Zahl dieser Betriebe massiv zurückgegangen. Das wird unter anderem auch von der Politik in Hinblick auch Transparenz, Tierschutz und Tierwohl kritisiert. Folge dieser Entwicklung war die Konzentration bei der Schlachtung auf wenige Großbetriebe. Immer mehr mittlere Schachthöfe mussten aufgeben. In Brandenburg sind zwar noch insgesamt über 100 Schlachtstätten zugelassen, nennenswerte Mengen werden jedoch nur noch an zwei Standorten geschlachtet. Ein großer Betrieb in Perleberg und ein etwas kleinerer Schachthof in Neuruppin. Mit der Schließung des Vion-Schlachthofes in Zeven und der Ankündigung der neuen Eigentümer aus Teterow, zukünftig dort keine Schweine mehr schlachten zu wollen, wird die Luft noch geringer.

Seit einigen Jahren beschäftigen sich Arbeitsgruppen und Initiativen mit dem Thema „Mobile Schlachtung“. Schon in den 90er-Jahren hat der Österreicher Herbert Schwaiger einen fahrenden Schlachthof gebaut. Er scheiterte aber bislang mit der Weiterentwicklung, weil ein starkes Kartell in Österreich dies zu verhindern wusste. Seit einigen Jahren wird bei der Rinderschlachtung der sog. Weideschuss durchgeführt. Die Auflagen sind hoch und die Menge der geschlachteten Tiere gering. In NRW gibt es einen selbstschlachtenden fahrenden Metzger und in Niederbayern hat vor einigen Jahren auch ein Schlachtmobil eine Zulassung erhalten.

Aber so richtig durchgesetzt hat sich das alles nicht. Das Hauptproblem, neben der wirtschaftlichen Betrachtung, war wie so oft die Frage der Zulassung. Auch ein mobiles System bedarf der EU-Zulassung. Und diese wurde bislang immer nur auf stationäre Schlachtstätten gewährt.

In Zeiten in denen aber Tierwohl, Tierschutz und Umweltschutz auch in der Ernährungswirtschaft nachhaltige Trends geworden sind, wandelt sich das Bild. Im Koalitionsvertrag in Baden-Württemberg ist die „Zulassung der mobilen Schlachtung“ ausdrücklich als politisches Ziel benannt. Die Nachfrage steigt von Tag zu Tag über alle Tierarten hinweg, ist doch längst bewiesen, dass stressfreie Schlachtung einen deutlichen Qualitätsvorschub gewährt. Tiertransporte überflüssig machen? Wer würde dieser Option schon widersprechen.

Was in einer kleinen Initiativgruppe vor etwas über zwei Jahren als „spinnerte Idee“ entstand, steht womöglich nun vor der Umsetzung. Bislang waren alle mobilen Schlachtsysteme sehr teuer. Von rund 350.000 bis zu 1 Mio. Euro war die Rede. Nun liegen belastbare Zahlen auf dem Tisch, die einen fahrenden Schlachthof in einer finanziellen Größenordnung zwischen 150.000 und 200.000 Euro darstellen lassen. Die grundsätzliche Zustimmung einiger Bundesländer zur Zulassung mobiler Systeme liegt vor. Der örtliche Veterinär hat dann „nur noch“ den Ort zuzulassen, an dem das mobile System seine Arbeit verrichtet. Das Argument, dass man ja nur eine stationäre Schlachtstätte mit allen notwendigen gesetzlichen Voraussetzungen auf vier Räder stellen würde, zog offensichtlich.

Es sind noch einige wenige Fragen offen, aber die Initiativgruppe ist besten Mutes, dass noch im Jahr 2017 das erste Schlachtmobil in Brandenburg seine Zulassung bekommt. Und selbst die verbliebenen Schlachthofbetreiber lehnen dies nicht ab, sondern können sich vorstellen, damit zusätzlichen Umsatz als Ergänzung zu ihrem bestehenden Betrieb zu generieren. Als Marke „Ohne Lebewesen-Transport“ ist das auch eine Option für die Ökologische Landwirtschaft, die immer ein „Mengenproblem“ bei der Schlachtung hatte und hat.

Im Grunde könnte mit diesem Weg auch wieder in Berlin geschlachtet werden. Ob das aufgrund der Tierzahlen innerhalb unserer Stadt einen Sinn macht, sei dahin gestellt. Aber je mehr wir uns mit dieser Thematik beschäftigen, desto mehr sinnvolle Einsatzmöglichkeiten kommen in den Sinn, bis zu der Frage ob solche Systeme nicht auch im Wildbereich sinnvoll einsetzbar sein könnten.

Nachdem auch die Transportkosten mit der Konzentration erheblich steigen, ist nach vorläufigen Berechnungen eine mobile Schlachtung pro Tier sogar in einem Amortisierungszeitraum von 2 (!) Jahren gleich teuer, wie heute oder sogar billiger.

Zudem ist geplant, einen Ausbildungsbaustein „Schlachten“ mit dem mobilen System zu ermöglichen. Damit könnte sowohl in der Ausbildung die Wahlqualifikation Schlachten wieder verstärkt angeboten werden als auch der Sachkundenachweis in der Schlachtung einfacher und schneller zu bekommen sein.

Vielleicht kann das ein erster Schritt dahin sein, um dem Aufruf von Fritz Gempel nach mehr handwerklicher Schlachtung eine praktische Chance zu geben. Aus unseren europäischen Nachbarländern ist jedenfalls das Interesse riesig.

Energie-Spitzenausgleich immer noch möglich

Unternehmen des Produzierenden Gewerbes können auch in diesem Jahr eine Teilentlastung von der Strom- und Energiesteuer in Form des Spitzenausgleichs in voller Höhe erhalten. In der Informationsschrift "**Regelung des Spitzenausgleichs - Handreichung für Handwerksbetriebe des Produzierenden Gewerbes**" liefert der Zentralverband des Deutschen Handwerks eine praxisnahe Hilfestellung. Aufgearbeitet sind darin die Regelungen, die seit 2017 gelten.

www.zdh.de/themen/steuern-und-finanzen/weitere-steuerarten/oekosteuer/

Und nochmal Kassensysteme!

Auch wenn es nervt, aber der Hinweis ist aus unserer Beratungspraxis **noch einmal** wichtig:

Derzeit besteht noch keine grundsätzliche Verpflichtung für das Führen einer elektronischen Registrierkasse.

Vom Tisch ist bei der Aufzeichnung im Falle „offener Kassen“ die Verpflichtung eines täglichen Zählprotokolls für die einzelnen Geldwerte. Es ist somit nur der Gesamtbestand bei Geschäftsbeginn und der bei Geschäftsende festzuhalten.

Wenn Sie jedoch bereits eine elektronische Registrierkasse führen, muss diese den Vorschriften zur Ordnungsmäßigkeit der Buchführung und speziell zur Kassenführung (GoBD) genügen.

Seit Januar 2017 müssen elektronische Registrierkassen auf ein fälschungssicheres System umgestellt werden. Das bedeutet, dass das Kassensystem technisch so ausgestattet sein muss, dass digitale Grundaufzeichnungen nicht nachträglich manipuliert werden können. Jeder Umsatz muss **einzel elektronisch erfasst, unveränderbar gespeichert** und über **10 Jahre digital archiviert** werden.

Die Aufbewahrung von Z-Bons alleine reicht nicht aus. Kassendaten müssen bei Prüfung durch das Finanzamt jederzeit abrufbar und lesbar sein. Ab 2018 kommt es dann zusätzlich zu unangemeldeten Betriebsprüfungen mit Kassenschau durch die Steuerbehörden.

Um unangenehmen Betriebsprüfungen aus dem Weg zu gehen, wenden Sie sich an Ihr Steuerbüro – dort wird man einschätzen, ob Ihre vorhandene Kasse den heutigen Anforderungen entspricht. Sollte die bisherige Kasse den Anforderungen nicht genügen, kommen Sie um ein neues digitales Kassensystem nicht herum. Beim Fiskus besonders geschätzt sind PC-Kassensysteme wegen ihrer manipulationssicheren Speicher.

Dieser Stand gilt bis auf weiteres fort. Erst wenn die technischen Details zur Umsetzung des Gesetzes festgelegt sind, kann geprüft werden, wie eine Umstellung im Betrieb erfolgen kann und bis wann sie zu erfolgen hat. Die Handwerkskammer weist auf eine Informationsplattform für verfügbare Kassensysteme hin.

Diese ist unter <http://registrierkassen-test.info/kassensysteme-deutschland/> zu finden.

Bereits vor dem 1. Januar 2017 wurden an die Nutzung von elektronischen Registrierkassen strenge Maßstäbe angelegt. Rechtliche Grundlage dafür sind die Vorschriften des § 146 Abgabenordnung (AO). So entschied jüngst das Finanzgericht Berlin-Brandenburg (Az. 5 V 5089/16) u. a., dass sich ein Steuerpflichtiger nicht auf eine Unzumutbarkeit der Vorlage von Kasseneinzeldaten berufen kann, wenn die von ihm verwendete Registrierkasse nach Herstellerangaben durch einfache Softwareupdates dazu in der Lage gewesen wäre. Im Zweifel kann dann das Finanzamt die Besteuerungsgrundlage schätzen.

Etwas Entspannung auf dem Ausbildungsmarkt in Sicht ?

Schon in diesem Jahr sind die Ausbildungszahlen in Berlin und Brandenburg nach dem katastrophalen letzten Jahr etwas im Fleischerhandwerk nach oben gegangen. Ab 2019 sollen nun die Zahlen wieder deutlicher steigen. Insgesamt sind aber 2016 die Ausbildungsverträge deutlich zurückgegangen. Und das hat nicht nur Auswirkungen auf die zukünftige Fachkräftesituation, sondern trifft uns in unserer Branche auch als Ausbildungsstätte in der Fachschule und in unserem Innungshaushalt finanziell. Nur 4 Teilnehmer am aktuellen Meisterkurs und bei den Prüfungs- und ÜLU-Einnahmen klafft ebenfalls ein Loch. Diese Zahlen wurden auch auf der letzten Innungsversammlung aktiv diskutiert. Ob es wirklich 2019 besser wird, weiß heute noch niemand. Aufgrund der allseits bekannten Situation in Bezug auf die Rückzahlungsverpflichtung der damals gewährten öffentlichen Baukostenzuschüsse ist aber auch eine Schließung der Fachschule nicht zielführend. Es gibt sicher einige Ideen, wie man zusätzliche Mittel erwirtschaften kann und erste Erfolge sind auch da, aber diese machen noch keinen Sommer. In 2017 werden ein paar Maßnahmen erstmals auf der Ausgabenseite positiv wirken. Diese sind jedoch voraussichtlich nicht geeignet, den jährlichen Rückgriff in die Rücklage deutlich zu senken. Wir arbeiten aber mit Volldampf weiter dran, dass bei uns das Licht nicht ausgeht!

Fleischerinnung Brandenburg-Mitte gibt Gas bei Fusion

Obermeister Balk hat die Faxen dick: „Immer nur Gerede und kein Handeln“. Dass wir mit der heutigen Organisationsform nicht weiter kommen werden, ist sicher. Aber irgendwie schauen alle den sinkenden Mitgliedszahlen zu und warten auf die Null. Oder man wartet auf die „große Reform“ von oben. Schon heute ist zu erwarten, dass dann der Begriff vom „Übergeholfenbekommen“ laut wird.

Daher ergriff Mathias Balk die Initiative und lud zu einer gemeinsamen Beratung in Potsdam am 13. März 2017 ein. Gekommen war wieder nur eine „Handvoll“. Die beiden Obermeister der Innungen Brandenburg –Mitte und Potsdam sind sich im Grunde einig. Nur gemeinsam wird es möglich sein, die zukünftigen Innungsaufgaben zu stemmen. Aber was sagen die betroffenen Betriebe dazu? Offensichtlich nichts! Interessiert es eigentlich unsere Mitglieder überhaupt noch, was in der Innung oder dem Landesverband geschieht, oder eben auch nicht? Man kann es sich einfach machen: Wenn keiner meckert, dann ist alles o.k.! Und die Schuld am Rückgang irgendwo da draußen zu suchen, ist auch einfach.

Obermeister und Geschäftsführer werden nun nach Ostern alle Mitgliedsbetriebe abfahren und mit jedem einzelnen versuchen, ins Gespräch zu kommen. Wenn der Kunde nicht ins Geschäft kommt, muss halt der Metzger zum Kunden kommen.

