

## Die Situation im Fleischerhandwerk 2022

**Frankfurt, 28. Februar 2022.** Die wirtschaftliche Situation des Fleischerhandwerks war auch 2021 erheblich beeinflusst von den Auswirkungen der Corona-Pandemie. Die Entwicklung blieb zweigeteilt zwischen Betrieben mit hohem Thekenumsatz und Betrieben mit hohem Umsatzanteil im Catering-Geschäft.

Trotz Lockerungen der Kontaktbeschränkungen blieb das Catering-Geschäft, zu dem auch der Partyservice gehört, weit hinter dem Verlauf vor der Krise zurück. Der Thekenverkauf hingegen führte auch im zweiten Corona-Jahr zu überdurchschnittlichen Umsätzen. Er wurde erneut begünstigt vom Trend zur häuslichen Verpflegung aufgrund von Homeoffice und den noch nicht wieder geöffneten Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in den Betrieben und öffentlichen Einrichtungen.

Die Spitzenwerte des Vorjahres in der Zeit des harten Lockdowns konnten jedoch nicht ganz wieder erreicht werden. Ein erhebliches Defizit besteht nach wie vor beim Catering von Festen oder privaten Feiern. Obgleich noch keine endgültigen Daten vorliegen, ist nach erster Übersicht von einem Umsatzrückgang in der Größenordnung von knapp 3 Prozent auszugehen.

Die Betriebsentwicklung war den langfristigen Trend folgend weiter leicht rückläufig. Ende des Jahres 2021 war das Fleischerhandwerk mit 18.747 Betriebsstätten am Markt präsent. Die Zahl setzt sich zusammen aus 10.870 eigenständigen Meisterbetrieben und 7.877 weiteren Niederlassungen, fast ausschließlich Filialen. Hinzu kommen weitere ca. 5.000 mobile Verkaufsstätten auf Wochenmärkten oder im Tourendienst. Die Tendenz zu weniger, aber leistungsfähigeren und umsatzstärkeren handwerklichen Fleischereien hat sich im zurückliegenden Jahr in abgeschwächter Form fortgesetzt.

Bei der Beschäftigung weist das Statistische Bundesamt in den ersten drei Quartalen 2021 einen Anstieg in der Größenordnung um gut 3 Prozent aus. Dieser leichte Anstieg ist als Gegenbewegung zum stärkeren Rückgang 2020 zu sehen. Das Beschäftigungsniveau entsprach zuletzt mit knapp 134.000 Mitarbeitern wieder etwa dem von 2019. Dennoch blieb die Gewährleistung eines ausreichenden Mitarbeiterpotenzials 2021 das Hauptproblem des Fleischerhandwerks.

Der Beschaffungsmarkt war vor allem geprägt von dem Preisverfall bei Schlachtschweinen. Der Absatzmarkt für die landwirtschaftlichen Erzeuger stand trotz spürbar gesunkener Inlandsproduktion unter dem Druck fehlender Exportmöglichkeiten nach Fernost wegen den Beschränkungen infolge der Afrikanischen Schweinepest und mangelnder Schlachtkapazitäten in der Fleischindustrie.

Die Rinderpreise hingegen zogen bei knapperem Angebot kräftig an. Der Kostenvorteil bei der Rohstoffversorgung im Schweinefleischsektor wurde aufgezehrt durch höhere Personalkosten und stark gestiegene Preise für Energie, Verpackungsmaterial sowie für Hilfsstoffe, wie Därme oder Gewürze.

Die privaten Haushalte haben 2021 bis kurz vor Jahresende insgesamt weniger Fleisch und Fleischerzeugnisse nachgefragt. Von Januar bis Oktober sank die Nachfrage der privaten Haushalte in Deutschland um - 3,5 Prozent auf 55,1 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Die guten Umsätze, die während der Krise gemacht wurden, in Verbindung mit fehlendem Personal und steigenden Anforderungen an Themen der Nachhaltigkeit, führen zu einer verstärkten Investitionsbereitschaft der fleischerhandwerklichen Betriebe.



Einer Befragung der Mitglieder des Verbandes zufolge planen knapp über 50 Prozent der handwerklichen Fleischereien überdurchschnittlich hohe Investitionen im Jahr 2022. Insbesondere sind dies Investitionen in die Produktion, den Verkauf und die Energieeffizienz.

Die genannten Investitionen dienen insgesamt weniger einer Expansion der Betriebe als vielmehr der Sicherung der Zukunftsfähigkeit bestehender Kapazitäten. Einer Erweiterung der Betriebe steht im Wesentlichen der erhebliche Personalmangel entgegen.

Die geplanten Investitionen spiegeln einige der Herausforderungen wider, denen das Fleischerhandwerk aktuell ausgesetzt ist. Neben dem Personalmangel, der durch Automatisierung und Digitalisierung kompensiert werden muss, erwarten die Fleischer weitere bürokratische Anforderungen, deren Erfüllung Innovationen im Betrieb unerlässlich macht. Zu nennen sind hier die Anforderungen an Dokumentationen und Nachweise, zum Beispiel im Bereich der Kennzeichnung von Herkunft und Haltung der Tiere.

Grundsätzlich erwachsen dem Fleischerhandwerk jedoch aus den Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierschutz bzw. dem Wohl der Tiere große Chancen. In diesen Bereichen ist das Fleischerhandwerk seinen Wettbewerbern aufgrund seiner Flexibilität und seiner starken Bindung an die Landwirtschaft sowie die bessere sozio-ökonomische Einbindung in regionale Strukturen überlegen. Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierschutz werden sowohl von den Verbrauchern als auch von politischer Seite zunehmend eingefordert.

Kurze Lieferketten, verpackungsarmer Verkauf und Bezug aus regionalen landwirtschaftlichen Betrieben dienen der ökologischen Nachhaltigkeit. Eine ökonomische und soziale Nachhaltigkeit erwächst aus der Sicherung der regionalen Strukturen durch die Betriebe des Fleischerhandwerks, unabhängig davon, ob dies lebendige städtische Viertel oder eher ländliche Siedlungen betrifft. Als Familienbetriebe bieten sie nicht nur feste Arbeits- und Ausbildungsplätze, sondern sichern vor- und nachgelagerten Unternehmen eine gute Existenz. Besonders groß ist ihr Anteil am Erhalt einer kleinstrukturierten bäuerlichen Landwirtschaft.

Kleine Betriebsstrukturen, kurze Transportwege und eine gute Berufsausbildung sichern ein hohes Maß an Tierschutz und einen artgerechten Umgang mit dem Tier vor der Schlachtung. Diese Vorteile werden ergänzt durch direkte Maßnahmen zum Wohl des Tieres, wie Bezug von Strohschweinen oder Tieren aus Offenstallanlagen sowie durch Investitionen in neue Schlachtgeräte oder -anlagen.

Herausforderungen entstehen den fleischerhandwerklichen Betrieben aus den zu erwartenden größeren Aufwendungen für die Dokumentationen des nachhaltigen Wirtschaftens. Hinzu kommt, dass der Verzehr von Fleisch zunehmend von politischer Seite in Frage gestellt wird. Insbesondere geht es hierbei um die Klimarelevanz der Tierhaltung. Dies führt in Folge aktuell zu einem spürbaren Rückgang beim Verzehr von Schweinefleisch.

Die zunehmende Konzentration der Schlachtindustrie, des Lebensmitteleinzelhandels und daraus folgend der Landwirtschaft hat für das Fleischerhandwerk negative Auswirkungen. Es gibt bereits Regionen in Deutschland, in denen den Fleischern der regionale Bezug des Rohstoffs Fleisch und damit die Versorgung der Verbraucher mit regionalen Produkten schwerfällt. Der Grund hierfür liegt nicht nur im Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe, sondern zunehmen auch im Rückgang der regionalen Schlachthöfe.



Die aktuell steigenden Preise für Energie und Material wie Verpackungen und Gewürze könnten in Verbindung mit einer Veränderung des Lohngefüges in Folge der Mindestlohnsteigerungen, so die Befürchtung des Verbandes, auch Auswirkungen auf die Preisgestaltung der personalintensiven Handwerksbetriebe haben.

Das Fleischerhandwerk in Deutschland ist aktuell gut aufgestellt. Die Suche der Verbraucher nach guten, handwerklich erzeugten Produkten, die von fair behandelten Menschen produziert werden, sowie der Trend, lieber etwas weniger, dafür aber bessere Fleischerzeugnisse zu genießen, geben der Branche gute Voraussetzungen für eine gesunde wirtschaftliche Entwicklung. Getrübt werden diese positiven Erwartungen jedoch durch ein zunehmend schwierigeres Umfeld für die klein- und mittelständischen, personalintensiven Unternehmen der Branche.

Vst, 28.2.2022