



Landesinnungsverband  
für das Fleischerhandwerk  
in Baden-Württemberg

Haus des Fleischerhandwerks  
Viehhofstraße 5 - 7  
70188 Stuttgart  
Telefon (07 11) 46 72 74  
Telefax (07 11) 48 74 35  
Email: [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de)  
[www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de)

Rundschreiben Nr. 17  
August 2014



**Aktuelle  
Informationen  
für alle  
Innungsmitglieder**

## LIV-Termine im zweiten Halbjahr 2014

- 20. September: SÜFFA-Qualitätswettbewerbe,**  
Alte Kelter, Fellbach
- 28. bis 30. September: SÜFFA Neue Landesmesse,**  
Stuttgart
- 28.09., 19.00 Uhr: Gala-Abend zur SÜFFA** auf der Messe  
(Interessierte, die teilnehmen möchten, melden sich bitte  
bei der Geschäftsstelle, damit wir planen können)
- 13. und 14. Oktober: Praktischer Leistungswettbewerb**  
(auf Landesebene) in Villingen-Schwenningen
- 19. und 20. Oktober: DFV-Verbandstag** in Frankfurt/M.
- 05. November: LIV-Verbandstag**  
(Beginn 10:30 Uhr / BZT Karlsruhe)
- 07. bis 9. November: Historisches Schlachtfest** der  
Fleischerinnung Stuttgart-Neckar-Fils, ehemaliges  
Schlachthofgelände in Stuttgart
- 19. November: LIV-Zukunftsworkshop** in Weilheim/Teck

### Terminvorankündigung:

#### Zukunftsworkshop Ihres LIV am 19. November 2014 in Weilheim/Teck

Auf Initiative des Ausschusses für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit veranstaltet Ihr LIV am 19.11.2014 einen Zukunftsworkshop in Weilheim/Teck.

Dabei sollen alle Facetten der Zukunft der Betriebe, des Fleischerhandwerks und des Verbandswesens beleuchtet werden.

Nach einem allgemeinen Austausch, der professionell moderiert wird, sollen in Arbeitsgruppen einzelne Herausforderungen thematisiert werden, wie z.B. Führungsstil oder Marketing der Zukunft. Die Ergebnisse der Arbeitsgruppen sollen in einem abschließenden Forum zusammengefasst werden.

**Notieren Sie sich schon heute diesen Termin – eine separate Einladung an all unsere Mitglieder folgt.**

SIE alle sind herzlich willkommen!

## Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg freut sich auf die SÜFFA 2014, die in einem stabilen wirtschaftlichen Umfeld mit vielen Neuerungen seine Besucher lockt.

### Der frühe Termin der SÜFFA und seiner Wettbewerbe

bereits im September stellt die erste große Veränderung da: Wir hoffen, dass Sie alle erholt, voller Optimismus und Tatendrang, die SÜFFA als erstes großes Ereignis des Fleischerhandwerks nach der Sommerpause nützen.

Die augenscheinlichste Veränderung wird der Besucher in der Durchmischung der Hallen sechs und acht wahrnehmen. Diese Idee verfolgt das Ziel, die gute Besucherfrequenz auf die gesamten Fläche zu verteilen und Ihnen attraktive Messeindrücke zu liefern. Dass die traditionelle Eröffnung durch einen GALA-Abend ersetzt wird, eröffnet die Chance, dass sich alle Akteure zu Beginn der Messe auf ihre Kernaufgaben konzentrieren können. Sie können dann, am Abend, in entspannter Atmosphäre, in dem würdigen Umfeld von Preisverleihungen und Auszeichnungen den ersten Messtag Revue passieren lassen und den fachlichen Austausch pflegen.

Der Tag der Metzgerfrauen am SÜFFA-Montag bietet allen Betrieben die Möglichkeit, die tägliche Leistung ihrer Frauen und Partnerinnen zu würdigen. Die Besucherinnen sollen hier neue Anstöße für ihre fortlaufenden Herausforderungen erhalten. Sie sollen dabei für neue Lösungsansätze motiviert werden und im Nachgang die eine oder andere Idee in ihre tägliche Arbeit einbinden können.

Die SÜFFA-Wettbewerbe sollen wieder die Leistungsfähigkeit unserer Handwerksmetzger unterstreichen. Im schönen Ambiente der Alten Kelter in Fellbach können Sie Ihre Produktqualität und Ihre Spezialitäten neutral und fachkundig beurteilen und bewerten lassen. Nützen Sie bitte diese Möglichkeit!



**Wir wünschen allen Mitgliedern und ihren Familien eine schöne Sommerzeit und hoffentlich ein paar Tage der Erholung. Sie haben es sich verdient!**





# Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

Haus des Fleischerhandwerks  
Viehhofstraße 5 - 7  
70188 Stuttgart  
Telefon (07 11) 46 72 74  
Telefax (07 11) 48 74 35  
Email: [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de)  
[www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de)



## Ausschreibungen für die SÜFFA-Wettbewerbe 2014

### Samstag, den 20. September 2014

Veranstaltungsort: Alte Kelter, Untertürkheimer Str. 33, 70734 Fellbach



- 2. Maultaschen-Wettbewerb
- 3. Rohwurst-Wettbewerb
- 5. Kochwurst-Wettbewerb
- 9. Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb
- 11. Kochpökelwaren-Wettbewerb
- 13. Rohschinken-Wettbewerb
- 17. Pasteten- und Rouladen-Wettbewerb
- 20. Brühwurst-Wettbewerb

Veranstaltungsort: LANDESMESSE Stuttgart am Flughafen

### Sonntag, den 28. September 2014

- 6. Fingerfood- und Flying-Buffer-Wettbewerb
- 12. Nachwuchs-Platten-Wettbewerb



### Dienstag, den 30. September

- 20. Berufsschüler-Wettbewerb



#### Juryzusammensetzung:

Die Jury setzt sich zusammen aus Fleischermeistern bzw. Fachkräften des Verkaufs, Wissenschaftlern und Vertretern der Verbraucher. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar. In Zweifelsfragen entscheiden die Oberrichter und die Bevollmächtigten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

#### Anmeldung und Rückfragen:

Die Anmeldung für die einzelnen Wettbewerbe erfolgt über den Anmeldebogen, den Sie über die LIV-Homepage [www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de) zum Download erhalten oder in unserer Geschäftsstelle anfordern können, per Email unter [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de) oder telefonisch unter + 49 (0)711 467274. Mit der Anmeldung muss die entsprechende Teilnahmegebühr entrichtet werden.

#### Anmeldeschluss für alle Wettbewerbe:

**Anmeldungen müssen der Geschäftsstelle bis 07.09.2014 vorliegen.**

#### Prämierungen:

Produkte, die eine Prämierung erhalten, bekommen einen Preis, bestehend aus einer Urkunde und der entsprechenden Medaille im Etui. Aus der Urkunde geht jeweils die Art der Wettbewerbsarbeit, mit Nennung der Verkehrsbezeichnung, hervor.

#### Ehrenpreise:

Es wird ein SÜFFA-Ehrenpreis in Form eines Pokals vergeben bei:

- 5 Goldmedaillen beim Brühwurst-, Pasteten- und Rouladen-Wettbewerb (Die Ergebnisse beider Wettbewerbe werden zusammengefasst.)
- 3 Goldmedaillen beim Kochwurst-Wettbewerb
- 3 Goldmedaillen beim Rohwurst-Wettbewerb
- 3 Goldmedaillen beim Rohschinken-Wettbewerb
- 3 Goldmedaillen beim Kochpökelwaren-Wettbewerb
- 3 Goldmedaillen beim Fingerfood- und Flying-Buffer-Wettbewerb
- 2 Goldmedaillen beim Nachwuchs-Platten-Wettbewerb

Für die drei besten Teilnehmer beim Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb, der in den Brühwurstwettbewerb integriert ist, wird jeweils ein Porzellan-Rössle vergeben.



Der beste Teilnehmer beim Rohschinken- und Kochpökelwaren-Wettbewerb wird ausgezeichnet und erhält den Sonderpreis „Schinkenkönig“.

Die drei besten Teilnehmer im Maultaschen-Wettbewerb erhalten jeweils einen Sonderpreis.

Für Teilnehmer/-innen mit der höchsten Anzahl von Goldmedaillen bei den Wettbewerben werden zusätzliche Ehrenpreise vergeben.

Den Teilnehmern werden die Bewertungsbögen all ihrer eingesandten Wettbewerbsarbeiten, mit etwaigen Bemerkungen der Prüfer, nach Beendigung des Wettbewerbs zugänglich gemacht.

Die ausgezeichneten Produkte beim Fingerfood- und Flying-Buffer sowie Nachwuchs-Platten-Wettbewerb werden mit den ihnen zuerkannten Prämierungen am Wettbewerbstag auf der SÜFFA in Stuttgart ausgestellt.

Die Ergebnisse aller Wettbewerbe werden am Stand des Landesinnungsverbandes im SÜFFA-Dorf, „Straße der Gewinner“ zum Aushang gebracht. Prüfbögen, Urkunden, Medaillen können von Sonntag, 28.09.2014 bis Dienstag, 30.09.2014 während der SÜFFA beim LIV-Stand abgeholt werden.

Die Pokalübergabe findet am Sonntag, den 28. September 2014, um 15.30 Uhr, im SÜFFA-Dorf statt. Die Preisträger werden rechtzeitig informiert, damit sie an der feierlichen Übergabe ihrer Preise und Prämierungen teilnehmen können.

Die Teilnehmer/-innen-Teams der Berufsschulen werden am Dienstag vor Ort, auf der Bühne, geehrt und erhalten dort ihre Auszeichnungen.

Gutschein

2

0

1

4

Für die Mitglieder der Innungen des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg zur Einreichung **EINER** kostenlosen Probe bei den SÜFFA-Wurstwettbewerben\* am 20. September 2014

Bitte den Gutschein mit Ihrer Anmeldung einreichen  
\*Gilt nicht für den Maultaschenwettbewerb

**Jedes  
Innungsmitglied  
des  
Landesinnungs-  
verbandes  
Baden-  
Württemberg  
darf als  
verbandsinterne  
Leistung zu den  
Wurstqualitäts-  
wettbewerben  
eine kostenlose  
Probe einsenden.  
Nützen Sie dazu  
bitte den links  
stehenden  
Gutschein.**

Einfach QRCode scannen  
und schon sind Sie auf  
unserer SÜFFA-Seite,  
wo Sie die Anmelde-  
formulare zum Download  
erhalten!



Fachmesse für die Fleischbranche

**28.–30.09.2014**  
**Messe Stuttgart**



**Der SÜFFA Montag  
(29.09.) ist diesmal für  
die Frauen in unserem  
Handwerk reserviert.**



„Metzgermeister und Meistersfrau sitzen nach Ladenschluss im Büro und diskutieren über die Personalplanung, über die Überstunden von Frau Fricke, die Verletzung von Geselle Horst, die neuen Grillartikel, die Stromrechnung, die Thekenschalen, den Herrn Vertreter von der Gewürzfirma, die Organisation des Hoffestes und letztlich redet er nur über Schweinepreise, sie über neue Kittel. Ein munterer Schlagabtausch, der keinen Zweifel daran lässt, wer letztlich die Hosen anhat, wo die Prioritäten liegen und wo die Schlacht zu schlagen ist.“

Sie kennen das? Der Tag der Metzgerfrauen beschäftigt sich an diesem Tag auf der Bühne für Trends und Neues mit Lösungen der tag – täglich anfallenden Probleme. Die Frauen des Hauses/Betriebes sollen dabei Hilfestellungen für die anfallenden Herausforderungen vermittelt und praktische Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt bekommen.

**Nützen Sie, liebe Frauen im Handwerk,  
IHREN ganz persönlichen SÜFFA-Tag!**

## Aufruf

Wir wenden uns an alle Betriebe, die möglicherweise Geräte oder Gegenstände als Leihgaben an das Deutsche Fleischmuseum in Böblingen gegeben haben. Da hier zeitnah der Bestand an eingelagerten Ausstellungsstücken aufgearbeitet werden wird, dürfen wir Sie gegebenenfalls bitten, sich bei der Stuttgarter Geschäftsstelle zu melden. Vielen Dank im Voraus.

## Neues Programm:

Zentraler Anlaufpunkt aller Messe-Besucher ist einmal mehr das SÜFFA-Dorf. Hier gibt es augenscheinliche und wesentliche Veränderungen: Unter Beibehaltung aller bisher erfolgreichen Elemente wird die gesamte Anordnung neu gestaltet.

Anbieter aus dem Fleischerhandwerk bieten ihren Kollegen die Möglichkeit, Teile des Sortiments in hochwertiger Qualität dazu zu kaufen. Ergänzt wird dies durch Anbieter von Randsortimenten einer modernen Metzgerei.

Der durch die Metzgerei Blum professionell bewirtete Bereich wird einmal mehr Anziehungspunkt und Raum zum Verweilen sowie zum anregenden Austausch unter Besuchern, Ausstellern und Kollegen sein.

Der Stand des LIV wird wieder mit interessanten Partnern die Fragestellungen der Besucher und LIV-Mitglieder abdecken.

Das ganze SÜFFA-Dorf erhält einen Bürgermeister. Der ehemalige MEGA-Vorstand Peter Salchow wird in diesem Jahr die Gäste begrüßen, wichtige Informationen und Tipps zur SÜFFA für sie parat haben.

Die Bühne für Trends und Neues wird bei der SÜFFA 2014 in die Halle 8 verlegt und vom Ablauf her neu strukturiert:

Für den Sonntag planen wir ein buntgemischtes Programm mit vielfältigen Inhalten rund um das Fleischerhandwerk. Nach einigen Jahren Pause sollen auf der Bühne auch wieder Angebote aus dem Leistungsspektrum der Metzgereien anschaulich zubereitet werden.

Am Montag bleibt das Programm den Metzgerfrauen vorbehalten. Inhaltlich sollen dabei auch die täglichen Herausforderungen thematisiert werden, denen sich die Frauen im Betrieb regelmäßig stellen müssen, seien es organisatorische oder personelle Entscheidungen oder allgemeine organisatorische Fragestellungen.

Im Rahmen der Berufsschulwettbewerbe am Dienstag veranstaltet die DLG ein speziell auf Nachwuchskräfte ausgerichtetes Sensorikseminar auf der Bühne für „Trends und Neues“. Neben der Auffrischung der Kenntnisse erhalten die jungen Leute ein Original-DLG-Zertifikat für ihre Teilnahme an dieser Fachveranstaltung!

Die Preisverleihungen auf der Bühne am Sonntag und am Dienstag sorgen zudem für eine starke Frequenz im Bereich der Bühne.



Einfach QRCode scannen  
und schon sind Sie auf  
unserer SÜFFA-Seite!



## Seminar Betriebsnachfolge/-übergabe



Zu einem Seminar zum Thema Betriebsübergabe hatte Ihr LIV am 28. Juni in die Stuttgarter Geschäftsstelle eingeladen.

Nach einem Referat des erfahrenen Coaches Ulrich Strohmaier wurden in Arbeitsgruppen die wesentlichen Faktoren für eine erfolgreiche Betriebsübergabe ermittelt.

Abschließend wurden die Ergebnisse gemeinsam zusammengetragen. Wir haben diese hier nochmals für sie zusammengefasst und möchten es jedem ans Herz legen, diese entsprechend zu berücksichtigen:

- ☛ Die persönliche Kompetenz des Übergebers und des Übernehmers muss übereinstimmen.
- ☛ Die finanziellen Aspekte aller Beteiligten müssen berücksichtigt werden.
- ☛ Es müssen eindeutige Verträge geschlossen werden.
- ☛ Es sollen nur funktionierende Betriebe übergeben werden (Offenheit).
- ☛ Die Übergabe muss frühzeitig geplant und detailliert geregelt werden.
- ☛ In die zukünftige Strategie sind mögliche Veränderungen im Umfeld mit einzuplanen.
- ☛ In Nachlassregelungen sind auch andere, wie z.B. Geschwister, miteinzubeziehen.
- ☛ Kommunikation ist alles, Konflikte sind anzusprechen und umgehend auszuräumen.

## Nützen Sie Ihre Zukunftschancen...

### Den Ess-Alltag von morgen gestalten!

Immer mehr Menschen essen außer Haus – von den kleinen Kindern in der Kita über die Schüler in der Mensa bis zu den Menschen in Pflegeeinrichtungen. Dies ist eine Folge gesellschaftlicher Veränderungen der letzten Jahrzehnte.

Dies war Thema eines Kongresses, an dem LIM Kurt Matthes und LGF Ulrich Klostermann am 21. Juli, auf Einladung von Minister Bonde, in Stuttgart teilgenommen haben.



Für die Metzger in unserem Bundesland ergibt sich hier zukünftig ein interessantes Betätigungsfeld, denn in allen Zielgruppen wird es nicht um billige Ernährung, sondern vielmehr um gesundheits- und genussorientierte Verpflegung gehen. Ein klassisches Profilierungsfeld für handwerklich arbeitende Fleischereien.



Jeder einzelne Betrieb sollte zukünftig in seinem Umfeld beobachten, in welchen Einrichtungen er sich um Aufträge in diesem Bereich bewerben kann. Schätzungsweise werden zukünftig zweistellige Milliardenbeträge pro Jahr in diesem Bereich ausgegeben.

Für konkrete Fragen steht Ihnen Ihre Geschäftsstelle in Stuttgart gerne zur Verfügung.

**„Sie müssen um junge Menschen und Fachkräfte werben wie um Ihre Kunden“**

ZDH-Präsident Hans-Peter Wollseifer am 15. Juli in Stuttgart



## Leitfaden Schlachtung

Der Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks ist verifiziert worden und kann beim Deutschen Fleischerverband bezogen werden. Er ist eine große Hilfe und Unterstützung für alle selbstschlachtenden Betriebe. Tel.: 069 / 63302 – 0