

Trends und Herausforderungen für Handwerksbetriebe in der Lebensmittelbranche

Im zweiten Experten-Workshop im Rahmen des Projektes Lebensmittel-eq.com zur Lage und Zukunft kleiner und mittlerer Unternehmen in der Lebensmittelbranche gaben Praktiker aus dem Handwerk ihre Erwartungen und Einschätzungen an das Projektteam weiter. Es nahmen teil: Markus Bielfeldt, Beauftragter für Qualitätssicherung Otto Vollertsen GmbH; Bernd Carstensen von der Fleischerinnung Flensburg Stadt und Land; Jörg Meß, geschäftsführender Gesellschafter der Medelbyer Landbäckerei GmbH & Co. KG; Torsten Reusch, geschäftsführender Gesellschafter Otto Vollertsen GmbH und Stephan Wolfrat, Berater Innovation und Technologie der Handwerkskammer Flensburg.

Diskutiert wurden vielfältige Themen der einzelnen Branchen - aktuell geht es dabei besonders um Fragen aus dem Bereich Tierwohl sowie der Fachkräftesicherung. Gerade in diesem Bereich sehen sich die am Workshop teilnehmenden Betriebe zurzeit gut aufgestellt aufgrund des Engagements in den Schulen, in denen die Ausbildungsberufe regelmäßig vorgestellt werden.

Unternehmerischer Erfolg ist für die befragten Handwerksbetriebe nicht nur der monetäre Erfolg, der essentiell für das Fortbestehen des Unternehmens ist. Die Sicherung von Arbeitsplätzen, die Mitarbeiterzufriedenheit und das soziale Engagement sind ein Teil des unternehmerischen Erfolgs, die zu glaubhaften Produkten führen.

Die Branche steht vor Herausforderungen: Nach wie vor ist für Verbraucher bei der Produktwahl der Preis ausschlaggebend, Discounter sind eine zunehmende Konkurrenz. Das Handwerk muss daher dem Verbraucher vermitteln, dass es anders produziert als die Industrie. Zudem ändern sich die Essgewohnheiten, die Zubereitung klassischer Gerichte verliert an Bedeutung, was insbesondere Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk hat. Neben den gesetzlich zu erfüllenden Normen sieht sich das Handwerk in der Lebensmittelbranche mit einer zunehmenden Zahl von Standards aus der Privatwirtschaft konfrontiert, die von kleinen Betrieben nur aufwendig zu erreichen sind. Hier wünschen sich die Betriebe eine gute organisatorische Grundlage in Form von einer Zusammenfassung und Allgemeingültigkeit.

Risiken sehen die befragten Betriebe in Zukunft im Mangel an Fachkräften sowie in geopolitischen Krisen mit ihren Auswirkungen auf Rohstoff- und Energiepreise. Als weitere Risiken wurden genannt: Schwächung des Konsums durch Kaufkraftverlust, neue Zertifizierungen, die für Kleinbetriebe finanziell und vom Aufwand her nicht mehr zu bewältigen sind, sowie die Standortabhängigkeit von Kleinbetrieben.

Als Trends machen die Unternehmer aus: Den Wunsch des Verbrauchers nach hochwertigen Produkten und nach gesunder Ernährung, nach veganen oder vegetarischen Lebensmitteln; die Rückbesinnung auf regionale Erzeugnisse, den Wunsch nach einer größeren Auswahl bei gleichzeitiger Verringerung der Produktgrößen sowie die Zunahme von Convenience-Produkten.