



## Handwerk zu Großschlachthöfen

### Fleischbetriebe differenziert betrachten

Die Unternehmen der Fleischwirtschaft stehen derzeit in der Kritik. Dabei wird oft nicht zwischen kleinen, handwerklich geführten Fleischereien und Großschlachthöfen unterschieden. „In den letzten Jahrzehnten ist die regionale Struktur im Fleischerhandwerk zerstört worden. Die Zahl der Fleischerbetriebe ist im Kammerbezirk Halle von 592 im Jahr 1995 auf 163 Ende letzten Jahres zurückgegangen“, sagt Dirk Neumann, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Halle.

Er erläutert, dass die Zahl der selbst schlachtenden kleinen Fleischereien im Land kaum noch messbar sei. „Der bürokratische Aufwand für einen Kleinbetrieb ist der gleiche, wie für einen Branchenriesen. Dokumentationspflichten, Einraumverbot, Schulungspflicht auch für Meister, Tierarzpflcht – alle diese Vorschriften belasten kleine Betriebe viel stärker als große. Hier sind pragmatische Lösungen gefragt, wenn regionale Schlachthöfe und handwerkliche Fleischereien in Deutschland gewünscht sind“, so Neumann.

Die Politik beklage einerseits die Zustände in Großbetrieben, lege aber gleichzeitig kleinen Betrieben immer mehr Steine in den Weg. Neumann fordert, endlich den Betriebsgrößen angepasste Vorschriften zu erlassen, um den durch behördliche Vorschriften geschaffenen Wettbewerbsvorteil großer Schlachtereien deutlich zu verringern. Entdeckte Missstände in einzelnen Betrieben dürften nicht zu immer neuen, zusätzlichen bürokratischen Belastungen für die verantwortungsvoll tätigen Betriebe führen.



3. Juli 2020

Pressestelle  
Jens Schumann  
Telefon 0345 2999-106  
Telefax 0345 2999-200  
presse@hwkhalle.de

Handwerkskammer  
Halle (Saale)  
Gräfestraße 24  
06110 Halle  
Telefon 0345 2999-0  
Telefax 0345 2999-200

info@hwkhalle.de  
www.hwkhalle.de

