



Leitbild des deutschen Fleischerhandwerks

Mit dem Leitbild beschreibt das deutsche Fleischerhandwerk seine Position im wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Umfeld. Das Leitbild spiegelt damit das Selbstverständnis unserer handwerklich produzierenden Branche wider. Es zeigt auch, wie wir unsere Zukunft im Verhältnis zu unseren Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten gestalten. Wir werden dabei geleitet von dem Wunsch nach nachhaltigem Umgang mit allen Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, von der Verantwortung für die Region, wirtschaftlichem Erfolg für unsere Geschäfte und persönlicher Zufriedenheit. Mit dem Leitbild grenzen wir uns von Wettbewerbern ab. Das Symbol für unser Selbstverständnis und unsere Zukunftsgestaltung ist die f-Marke.

Das Leitbild des Fleischerhandwerks ist das Fundament für individuelle Zielstellungen von Fleischer-Fachgeschäften. Dadurch ist es wichtige Grundlage für die Unternehmensentwicklung.

Damit stellt das Leitbild einen bedeutenden Baustein für die Entwicklung des deutschen Fleischerhandwerks insgesamt dar. Wir bedanken uns für die Unterstützung und Moderation bei der Erstellung des Leitbildes durch Professor Dr. Franz-Theo Gottwald und bei der Schweisfurth-Stiftung.

Das **Leitbild des Fleischerhandwerks** gliedert sich in eine einleitende »Präambel und vier Folgeabschnitte, Dimensionen genannt, die aus den Hauptschritten der handwerklichen Wertschöpfungskette – »Beschaffung – »Veredlung – »Verkauf sowie dem Aspekt der Regionalität abgeleitet sind. Fleischer-Fachgeschäfte können aus dem bestehenden Branchenleitbild **Ziele für ihre eigene Unternehmensstrategie** ableiten.

Präambel

Unser Stolz: Fleisch- und Wurstwaren, Kostbarkeiten für das Leben, natürlich, regional, edel, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar vom Fleischerhandwerk hergestellt.

Unser Streben: In allem Handeln kooperativ und kommunikativ, geleitet von Respekt und Verantwortung.

Beschaffung

Bauern und Fleischer – natürliche Partner für den respektvollen Umgang mit dem Leben

Die Qualität unseres reichhaltigen Produktsortiments beginnt beim Bauern. Unsere Nähe zur Landwirtschaft ist entscheidend für eine tiergerechte Haltung und Fütterung sowie für kurze Transportwege. Das Wohl des Tieres steht im Vordergrund. So können wir Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen.

Als handwerkliche Fleischer sind wir ehrliche Partner sowohl der Landwirte als auch der Verbraucher: faire Preise und natürliche, hochwertige Produkte!



Veredlung

Schlachtung und Verarbeitung – unsere Meisterschaft

Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und ständig vertiefte Wissen unseres Handwerks. Wir setzen Roh- und Zusatzstoffe schonend und sorgsam ein. Wir garantieren Sicherheit und Transparenz. Besonnen nutzen wir moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Unseren Erzeugnissen geben wir Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch- und Wurstangebot sowie hochwertige Imbissgelegenheiten und Mittagstische. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren. Auf Anforderungen des Marktes, z. B. in der Außer-Haus-Verpflegung, können wir schnell und flexibel reagieren.

Verkauf

Das Fleischerfachgeschäft – Kultraum für feinste Produkte und bekannte Kunden
Die handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren präsentieren wir in unseren Fachgeschäften mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer auch offene und persönliche Beratung. Wir wissen um die ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst. Wir wählen passende Zuschnitte und Produkte und geben fachliche Empfehlungen für die kulinarische Zubereitung. So wecken wir Lust auf wirkliche Frische, große Geschmacksvielfalt und echten Genuss. Gemeinsam mit unserem Verkaufsteam vermitteln wir an der Theke Freude und Stolz auf den Beitrag unseres Handwerks für die Esskultur. Das Gespräch mit den Kunden ist Quelle für immer wieder neue Produkt- und Service-Ideen.

Regionalität

Fleischerhandwerk – Vitalität für die Region

Unsere Kooperationen und Netzwerke mit Landwirten, Zulieferern, Kunden und Kollegen stärken die regionale Wirtschaft. Mit bester Aus- und Weiterbildung schärfen wir unser Profil und geben Mitarbeitern und dem Nachwuchs Perspektiven. Mit unseren soliden Betrieben vor Ort tragen wir wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung und gestalten den Markt. Wir treten selbstbewusst und aktiv auf. Als Repräsentanten eines starken Fleischerhandwerks engagieren wir uns für die erfolgreiche Zukunft unserer Branche. Kollegiales Miteinander prägt die Zusammenarbeit in Innung und Verband.