

Mobilität für Fleischer

Nach nur neunmonatiger Entwicklungszeit hat die Firma Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH in thüringischen Breitungen die erste fahrbare Wurstproduktionsstätte auf den Markt gebracht

Die „Fahrbare Metzgerei“ soll und kann herkömmliche Fleischereien natürlich nicht ersetzen. Sie eröffnet Fleischern jedoch die Möglichkeit, neue Einkommensquellen zu erschließen. Sie kann als Ausweichproduktionsstätte im Fall von Renovierungs- und Umbauarbeiten genutzt werden und bietet jungen Fleischern die Chance, sich den Wunsch nach einer selbstständigen Tätigkeit rühzeitiger zu erfüllen.

Ein „sauberer“ und ansprechender Laden gehört ebenso zum Fleischer-Fachgeschäft wie hygienisch einwandfreie Produktionsräume. Deshalb tehen regelmäßig Renovierungs- oder auch Umbauarbeiten an, die eine reibungslose Produktion behindern, wenn nicht sogar unmöglich machen. Darüber hinaus gibt es extreme Situationen, die eine existenzielle Gefahr für einen Betrieb darstellen. Man denke zum Beispiel nur an die Zerstörung der Produktionsanlagen durch Feuer oder wie zuletzt vor allem in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Bayern durch die Hochwasserkatastrophe. Selbst wenn die Versicherung den entstandenen Schaden deckt, was oft genug nicht der Fall ist, stellt sich die Frage, wann die Gelder fließen und wann wieder produziert werden kann. Der Umsatz bricht jedenfalls erst einmal weg und die Fixkosten fallen auch an, wenn Verkauf und Produktion stillstehen. Das Schlimmste aber ist, dass die Nachfrage des Kunden nicht mehr

befriedigt werden kann, und das über einen Zeitraum von mehreren Wochen oder Monaten. Und ob der Kunde, der zwischenzeitlich seinen Bedarf an Fleisch und Wurst woanders gedeckt hat, seine neuen Einkaufsgewohnheiten so leicht wieder ändert, ist zumindest fraglich.

Einen Ausweg aus einer solchen Situation bietet die von der Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH in Zusammenarbeit mit der Marco Pfaff & Co Spezialfahrzeuge GmbH in Bad Lausick neu entwickelte mobile Metzgerei, mit der die laufende Produktion aufrecht erhalten werden kann. Mobil heißt dabei auch, dass die Ausweichproduktionsstätte bei Bedarf gemietet, aufgestellt, genutzt und nach Beendigung der Instandsetzungsarbeiten in der eigenen Produktion wieder zurückgegeben werden kann.

Komplett ausgestattet

Die „Fahrbare Metzgerei“ ist mit allem ausgestattet, was zur Her-



Beide Seitenteile der mobilen Metzgerei lassen sich jeweils um etwa 70 Zentimeter ausfahren.

Fotos: Hornickel

stellung eines kompletten Wurstsortimentes erforderlich ist: Angefangen mit dem Fleischwolf (98er Lochscheibendurchmesser) über den 20-Liter-Kutter mit 6er Messerkopf und einem 60-Liter-Menger bis hin zum Kolbenfüller (25 Liter) von der Firma DMS-Maschinensysteme befinden sich alle nötigen Verarbeitungsanlagen auf dem Zweiachs-Tandem-Anhänger.

Mit einer Rauch-/Koch- und Backanlage sowie einem Kochkessel der Firma Josef Schwan GmbH wird die maschinentechnische Einrichtung für alle Anforderungen eines Fleischereibetriebes vervollständigt. Die Fleischannahme über eine Sei-

winde, die Rohrbahnanlage bis zum Kühlraum (2,5 Quadratmeter), der gekühlte Abfallbehälter, Fettabscheider, Spülbecken mit Warmwasserbereitung, ein klappbarer Arbeitstisch, Waage und Wursthängekörbe komplettieren die Wurstproduktionsstätte, die durch die eingebaute Umkleekabine (2,3 Quadratmeter) mit integriertem WC und Waschmöglichkeiten und durch seine Abmessungen im Arbeitsraum (17 Quadratmeter bei einer Raumhöhe von 2,5 Metern) als registrierter Betrieb in Sinne der Fleischhygieneverordnung betrieben werden kann. Diese vollständige Ausstattung wird nur dadurch möglich, dass

Bei der Ausrüstung wurde auch an die sanitären Anlagen, die Kühlung und eine Koch-/Rauchanlage gedacht.



Platz und Maschinenkapazität reichen aus, um acht bis zehn Schweine und ein halbes Großvieh pro Woche zu verarbeiten.

18

Die Fleischerei 11/2002

BRANCHE

die Seitenwände des Hängers im ruhenden und abgestützten Zustand um jeweils fast 70 Zentimeter per Hand ausgefahren werden können.

So ist die „Fahrbare Metzgerei“ mit eingefahrenen Seitenwänden bloß 2,5 Meter breit (ausgefahren 3,85 Meter), 6,6 Meter (mit Zugdeichsel 8,5 Meter) lang und 3,65 Meter hoch.

Natürlich ist die „Fahrbare Metzgerei“ mit einem zulässigen Gesamtgewicht von fünf Tonnen und einer höhenverstellbaren Zugdeichsel verkehrstechnisch zugelassen und erfüllt die CE-Norm. Mit dieser maschinellen Ausstattung und den räumlichen Gegebenheiten können zwei Arbeitskräfte zirka acht bis zehn Schweine und ein halbes Großvieh pro Woche verarbeiten. Verarbeiten heißt dabei, dass die geschlachtete Ware über die Rohrbahn in die „Fahrbare Metzgerei“ transportiert wird und sie verpackt als Wurst und Fleischwaren wieder verlässt.

Der Aufstellungsort muss vom zuständigen Veterinäramt genehmigt werden und sollte Wasser-, Abwasser- und Elektroanschluss besitzen, auch wenn die „Fahrbare Metzgerei“ mit einem Notstromaggregat ausgerüstet ist.

Neue Einkommensquellen

Die Frage, wie Fleischer mehr Fleisch und Wurst verkaufen können, um ihren Umsatz und ihr Einkommen zu erhöhen, stellt sich eigentlich permanent. Die sich hier zunächst und vor allem anbietenden Geschäftsfelder Partyservice, Catering und Gastronomie sind aber nicht jedermanns



Sache. Verständlich ist der Wunsch, dieses Ziel durch Nutzung der handwerklichen Kernkompetenz eines Fleischers zu erreichen, nämlich mit dem Herstellen von Wurst und dem Verkauf von Fleischwaren.

Auf den ersten Blick ist die landwirtschaftliche Direktvermarktung eher als unliebsame Konkurrenz für den Fleischer anzusehen. Tatsache scheint jedoch, dass die Verbraucher diesen direkten Verkauf ab Hof zunehmend wünschen. Hinzu kommt, dass der Staat diesen Geschäftszweig intensiv fördert. Mit diesen Gegebenheiten des Marktes und dem steigenden Wettbewerbsdruck werden Fleischer-Fachgeschäfte wohl leben müssen.

Aber: Wenn man die Konkurrenz nicht ausschalten kann, so sagt der Volksmund, dann soll man sich mit ihr verbinden. Direktvermarkter sind in der Regel keine Fleischermeister und die wenigsten werden angesichts des begrenzten Geschäftsumfangs in der Lage sein, einen kompetenten Fachmann fest anzustellen, geschweige denn, die hohen Anschaffungskosten für die benötigten Maschinen und Anlagen zu tragen. Hieraus ergibt sich für einen Fleischer die Möglichkeit, mit dem Direktvermarkter zu koope-

Auf 17,5 Quadratmetern Fläche ist alles untergebracht, was zur Wurstproduktion benötigt wird.

riert und für ihn als Lohn Metzger zu schlachten und Fleisch zu verarbeiten. Damit schlägt er zwei Fliegen mit einer Klappe: Er schafft sich eine neue Einnahmequelle und verdient gleichzeitig am Angebot der Konkurrenz. Mit einer „Fahrbaren Metzgerei“ könnten die Tiere des Direktvermarkters nicht nur verarbeitet werden, sondern die Wurst ließe sich sogar auf dem Hof des Tierproduzenten herstellen. Und wenn, wie geplant, die mobile Metzgerei zusätzlich mit einem Schlachtstand für Schweine und Großvieh ausgeliefert werden kann, dann ist es allen Fleischern möglich, das Angebot von Lohnmetzgerleistungen professionell als neues Geschäftsfeld zu nutzen. Denn mit Lohnmetzgerleistungen können auch andere Zielgruppen erreicht werden.

So liegt es bei Hotels, Pensionen und Gaststätten im Trend, den Gästen etwas Besonderes zu bieten. Und das Angebot von Selbstgeschlachtetem ist etwas Besonderes. Auf Volks- und Vereinsfesten könnte zum Beispiel die Produktion des verkauften Rostbrätl, der Bratwurst oder der Schweinshaxe vor Ort ein gefragter Höhepunkt sein. Selbst Hausschlachtungen für Privathaushalte sind denkbar.

Eine Nachfrage nach Lohnmetzgerleistungen gibt es jedenfalls und mit der „Fahrbaren Metzgerei“ kann sie nun erstmals auch vollständig befriedigt werden.

Chance für Jungmeister

Lohnmetzgerleistungen zu bieten ist insbesondere auch eine Chance für Jungmeister, endlich einen Weg in die Selbstständigkeit zu finden. Mit dem professionellen Angebot an Lohnmetzgerleistungen ergeben sich für den Fleischermeister allerdings einige neue Anforderungen.

So muss er in der Lage sein, ein einzelnes Schwein vollständig zu verarbeiten und dabei die Wurst zu produzieren, die der Kunde wünscht. Er muss außerdem wissen, welche Wurst aus einem Schwein ohne „Reste“ produziert werden kann, welche Wurstsorten mit welchen verschiedenen Rezepturen gefertigt werden können.

Und er muss die gesamte Verarbeitung eines Schweins im Vorfeld planen können. Deshalb bietet die Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH zukünftig zusammen mit dem Fleischwirtschaftsfachberater Wolfgang Wehrle Seminare für Lohnmetzger zur Einführung in die Lohnmetzgerei an.

Weitere Informationen unter www.fahrbare-metzgerei.de.