

Schnettler für weitere fünf Jahre bestätigt

afz/hs, HAGEN. 1994 folgte Friedhelm Schnettler nur widerwillig dem Ansinnen seiner Kollegen zur Obermeisterkandidatur. Er wurde zum Obermeister der Fleischerinnung Hagen gewählt, als Nachfolger von Wolfgang Engel, der nicht mehr kandidierte. Jetzt wurde er zum zweiten Mal im Amt bestätigt.



Der neue Vorstand (von links) mit Martin Dietzel, Klaus-Dieter Regenbogen, Geschäftsführer Detlef Vitzthum, Uwe Kaul, Obermeister Friedhelm Schnettler und Stellvertreter Joachim Flügge. Foto: hs

Hatte sich Friedhelm Schnettler damals zum Ziel gesetzt, „mal sehen, ob ich die fünf Jahre durchhalte“, so trat er jetzt bei der Mitgliederversammlung in der Gaststätte „Abraham“ bereits in seine dritte Amtszeit ein. Einstimmig wurde er für weitere fünf Jahre zum Obermeister gewählt und mittlerweile hat er sich mit seinem Los abgefunden und macht seinen Job gerne. Die Positionen des stellvertretenden Obermeisters (Joachim Flügge) und des Lehrlingswartes (Martin Dietzel) blieben ebenso unverändert wie die weiteren Vorstandsmitglieder. Peter Kürschgen, Klaus-Dieter Regenbogen, Uwe Kaul, Joachim Wodasch und Jörg Wittenstein.

In seinem Situationsbericht machte Friedhelm Schnettler deutlich, dass der negative Trend bei den Fleischer-Fachgeschäften leider anhalte. Knapp fünf Prozent Umsatzrückgänge sprechen da eine deutliche Sprache. Dazu passe die Meldung, dass weitere 600 Fleischerereien bundesweit ihre Türen geschlossen haben. Friedhelm Schnettler berichtete weiter von einem Besuch in holländischen Supermärkten. „Die verkaufen einfach nur verpackte Ware und das läuft ausgezeichnet.“ Es habe aber den Nachteil, dass die Angestellten gegenüber den Kunden in der Anonymität verschwinden. Gewünschte Auskünfte wurden mit Erschrecken zurück gewiesen. Er stellte aber gleichzeitig fest, dass man sich tunlichst davor hüten sollte, den Großhandel einfach zu kopieren. „Es ist vielmehr ratsam, den Chef, die Chefin als eigene und unverwechselbare Marke zu präsentieren, eine eigene Marke und auch eine eigene Strategie zu entwickeln“, gab der Obermeister seinen Kollegen mit auf den Weg. Ein Hinweis von ihm, dass Verbraucherzentralen vermehrt in den Fleischer-Fachgeschäften die ordnungsgemäße Rindfleisch-

schetikettierung kontrollieren, wurde mit dem Vermerk versehen „Die dürfen das.“ Auch das bundesweit beachtete Urteil in Sachen Thüringer Rostbratwurst und ähnlichem wurde angesprochen. Doch die Kollegen haben sich etwas einfallen lassen. Von den Kunden auf im Angebot befindliche „Thüringer Produkte“ angesprochen antworten sie je nach Lage des Geschäftes mit „wir haben die gleiche Qualität als Boeler-, Hasper- oder Eilperwurst im Angebot“.

Der Obermeister berichtete ferner von der Lebensmittelrechtstagung in Münster und erinnerte an die Umsetzung der Registrierungsverordnung ab 2006. Dies sei ein ernst zu nehmender Hinweis, meinte er. Friedhelm Schnettler gab den Kollegen schließlich noch bekannt, dass durch die Schließung der Fleischerschule Bochum eine andere Planung erfolgt sei. In Zukunft werden die Auszubildenden den Schulbetrieb der „Bildungsstätte im Frischezentrum“ in Essen besuchen. Lehrlingswart Martin Dietzel stattete der Ausbildungsstätte bereits einen Besuch ab und ist voll des Lobes. Weitere Informationen gab der Obermeister abschließend über den Handwerkeritag bei der KHW am 25. und 26. September, er berichtete über stattgefundene Fusionsgespräche zwischen den Innungen Hagen, Dortmund und Ennepe-Ruhr und er wies auf eine Adresse für Entsorger hin, der Fett, Schwarten und Knochen abhole und für die Entsorgung nicht noch Geld verlange, sondern selbst einen kleinen Obolus entrichte.

Die Regularien wie Vorlage der Jahresrechnung 2003 und deren Genehmigung hielt Geschäftsführer Detlef Vitzthum ab. Nach dem Bericht der kas-

senprüfenden Kollegen Schmirnbach und Schubert erfolgte die Entlastung von Vorstand und Geschäftsführung einstimmig. Auch der Haushaltsplan für 2004 wurde in Einnahmen und Ausgaben einstimmig bestätigt.

Markus Welz, Versicherungsmakler aus Duisburg, hielt ein Referat zur Altersvorsorge und wies darauf hin, welche Anlageform die richtige für die Mitarbeiter sei. Die Markus Welz AG ist Mitglied im Partnerkreis des Fleischerhandwerks und könne nach eigenen Aussagen die Sorgen und Nöte der Fleischer wie kaum ein anderer. In den letzten zwei Jahren habe man mit dem Fleischerverband etliche Versicherungskonzepte entwickelt, durch die die Versicherungsbeiträge eines Fleischereibetriebes bei gleichzeitiger Verbesserung des Versicherungsschutzes wesentlich gesenkt werden könnten. Markus Welz machte in seinen Ausführungen deutlich, dass man bei seinem Konzept alles aus einer Hand bekomme. Was die betriebliche Altersversorgung betreffe, erinnerte Welz an die Gesetzesänderung, die jeden Arbeitgeber verpflichte, seinen Mitarbeitern eine Versorgung über den Betrieb anzubieten. Und Markus Welz verdeutlichte auch, was der Betrieb einsparen könne. Die Steuerersparnis solle nicht aus dem Blickwinkel geraten und das Einkommen der Mitarbeiter könne sich soweit absenken, dass sie wieder in den Genuss staatlicher Leistungen und Steuerbegünstigungen kämen. Der „zukunftsorientierte Vergütungsweg“, wie ihn Welz bezeichnete, sei eine weitere Säule hin auf den Weg für den Versorgungsfall. Damit könne man in den verschiedenen Lebensabschnitten das Einkommen fast gleich halten.