

## BADEN-WÜRTTEMBERG

## TERMIN SÜD

**Versammlung in Neubulach** Die Innung Calw lädt zu ihrer Hauptversammlung am Mittwoch, 23. Juni um 15:30 Uhr in das Gasthaus Sonne nach Neubulach-Oberhaugstett ein. Auf der Tagesordnung stehen Berichte von Obermeister, Gesellenprüfungsvorsitzenden und Berufsschulen, Regularien sowie ein Referat von Landesgeschäftsführer Ulrich Klostermann über Aktuelles aus dem Landesinnungsverband.

## Aufwärtstrend bei Ausbildung in Sicht

afz | egs | Mannheim ■ Was die Ausbildung angeht, schaut das Handwerk der Region Rhein-Neckar-Odenwald optimistisch in die Zukunft. Trotz leicht zurückgehender Betriebszahlen verkündete Hauptgeschäftsführer Dieter Müller von der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald einen leicht positiven Trend bei den aktuellen Ausbildungszahlen. Er führte sie auf das Bewusstsein der Handwerksunternehmer zurück, sich der Ausbildung zuzuwenden und so dem drohenden Facharbeitermangel zu begegnen. „Das Handwerk präsentiert sich ausbildungsfreudig“, war das Resümee von Müller, der von Engpässen bei der Versorgung mit Ausbildungsplätzen nichts wissen wollte. Noch für das laufende Ausbildungsjahr seien mehr als 350 Lehrstellen in der Online-Börse der Kammer zu finden. Zugleich rief er diejenigen auf, die noch keinen Ausbildungsvertrag für 2010 in der Tasche haben, sich zu beeilen, denn der Beginn des neuen Ausbildungsjahres am 1. September sei nicht mehr weit. Jetzt bestehe noch die Möglichkeit, seinen Traumberuf zu realisieren. Allerdings rief Müller die Berufssuchenden auf, flexibel bei der Berufswahl zu sein und ein vertretbares Maß an Mobilität mitzubringen. Gerade in Zeiten, in denen der Meisterbrief den Zugang zu Hochschulen eröffne, biete das Handwerk eine Karriere mit der Perspektive „vom Lehrling zum Professor“, so Müller abschließend.

## Buntes Programm

## Tag der offenen Tür bei Häcker und Messerle

afz | red | Albstadt ■ Der Tag der offenen Tür bei der Metzgerei Häcker und Messerle in Albstadt erwies sich als Publikumsmagnet. Mehr als 3000 Besucher folgten der Einladung und genossen das bunte Programm am Hauptsitz der Metzgerei in der Stuttgarter Straße.

Auf einer Probermeile wurden die neuesten Produkte vorgestellt, wie etwa süß-sauer eingelegtes Schweinefleisch. „Das ist sehr gut angekommen“, weiß Holger Messerle, einer der Geschäftsführer von Häcker und Messerle. Bei einer Führung durch die Produktionsräume schauten die Besucher den Fleischern auf die Finger. Diese überzeugten mit ihrem handwerklichen Können bei der Herstellung von Fleischwaren und Wurst. Und auch mit ihren kulinarischen Fähigkeiten, denn das Mittagessen wurde direkt vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Am Nachmittag sorgte die Bäckerei Mayers für Kaffee und Kuchen. Eine Grillvorführung informierte über die neuesten Trends in diesem Bereich. So kann man beispielsweise eine Gans komplett grillen. Die kleinen Besucher durften sich auf der Hüpfburg austoben und sich schminken lassen, während die großen die gesellige Volksfest-Atmosphäre genossen.

■ [www.haecker-messerle.de](http://www.haecker-messerle.de)

## Von der Fleischerei zum Großhandwerker

75 Jahre Buchmann GmbH in Grünkraut – 120 Mitarbeiter stellen 400 verschiedene Produkte her

afz | mm | Grünkraut ■ Von der Firmenstruktur her hat sich bei der Metzgerei Buchmann in Grünkraut-Gullen in den vergangenen 75 Jahren einiges verändert: Sie avancierte vom klassischen Fleischerei-Betrieb mit Filialen zum Fleisch-Großhandwerker. Jetzt feierte das oberschwäbische Unternehmen Jubiläum.

Mit einem Ochsen-Grillfest für die Bevölkerung luden die Buchmanns auf das Gelände ihres Produktionsbetriebs in Grünkraut-Gullen ein. Spaß und Unterhaltung mit einer Musikkapelle, ein Gewinnspiel und ein großer Aktionsverkauf mit vielen Schnäppchenpreisen zogen zahlreiche Kunden an.

## Firmengründung in Ravensburg

Die Unternehmensgeschichte des Hauses Buchmann begann 1935, als Andreas Zodel eine bestehende Metzgerei im Zentrum von Ravensburg erwarb. 1963 heiratete seine Tochter Ingeborg Fleischermeister Walter Buchmann, der damals seit zwei Jahren bei Zodel arbeitete. Mit den Söhnen Thilo und Ralf, der den Betrieb heute in dritter Generation als Fleischermeister und Fleischnachfolger führt, ist die Familie komplett. 1973 errichteten die Buchmanns einen Fleischerei-Betrieb mit einer Fläche von 900 qm in Grünkraut-Gullen. Zwei Jahre später eröffneten sie die erste Filiale in Ravensburg, der rasch weitere folgten. Bereits 1984 stand die erste Betriebserweiterung um 1500 qm an. Dabei wurde die technische Ausstattung im Produktionsbereich auf den neuesten Stand gebracht. Die Fertigstellung eines dritten Bauabschnitts in Grünkraut im Jahr 1998 erlebte Walter Buchmann nicht mehr. Er verstarb im Oktober 1997.

## Erster Betrieb mit EU-Zulassung

Das Unternehmen war zu dieser Zeit der erste Fleischereibetrieb im Landkreis Ravensburg und im Bodenseekreis mit EU-Zerlege- und Verarbeitungsnummer. In den folgenden Jahren konzentrierten sich die Investitionen auf technische Verbesserungen der Produktion sowie Erneuerungen im Dienstleistungsbereich mit dem Schwerpunkt auf Convenience-Produkten. Mit der Präsenz auf Messen wie der Intergastra, hauseigenen Seminaren und Veranstaltungen sowie der neu konzipierten Kundenzeitschrift „Der Buchmann“ sorgt das Unternehmen für große Kundennähe. Die wird auch durch das traditionelle Ochsenfest intensiviert, das 2004 erstmals stattfand. Seit einigen Jahren ist Buchmann Vertragspartner von Bioland, PrimaRind



Die Buchmanns mit langjährigen Mitarbeitern (hinten von links): Geschäftsführer Ralf Buchmann, Wolfgang Maier (Verkauf), Seniorchefin Ingeborg Buchmann, Filialleiter Reinhard Schönsee, Vertriebsleiter Konrad Abt, Betriebsleiter Bruno Dierheimer; vorne Ralf Buchmanns Ehefrau Gerda mit den Söhnen Marius, Dominik und Christoph.



In einer historischen Verkaufstheke wurden eigens für das Jubiläum von Hand hergestellte Wurstspezialitäten im Stil von anno dazumal offeriert. | Fotos: egs

sowie der LandZunge. Dieses Konzept steht für regionale Rezepte, umgesetzt von heimischen Gasthöfen. Sie werden von den Grünkrautern mit ausgesuchten Schweinefleisch-Artikeln beliefert. Nachdem vor drei Jahren Büroräume und Verpackungsbereich umgebaut sowie der Laden neu gestaltet worden waren, stand der Zertifizierung mit dem IFS-Standard nichts mehr im Weg. Weitere Investitionen flossen noch kurz vor dem Jubiläum in die Verpackungsanlage und einen neuen Teflon-Bräter.

## Mehr als tausend Kunden beliefert

Auch Absatzmarkt und Logistik wurden im Lauf der Zeit kontinuierlich ausgebaut, sodass der Großteil der heute 1200 Großhandelskunden zwischen Bodensee und Ulm, Hegau und Allgäu täglich mit zwölf eigenen Kühlfahrzeugen beliefert werden. Zum Kundenkreis zählt Ralf Buchmann Caterer, Betriebsrestaurants und Kantinen, Krankenhäuser, Kureinrichtungen

gen sowie Alten- und Pflegeheime. Dazu kommen Gastronomie, Hotellerie und Imbissbetriebe, mehrere Handelsunternehmen, Fleischer-Fachgeschäfte, selbstständige Einzelhändler, die vier eigenen Filialen sowie Partner in Dubai und Hongkong.

Hergestellt werden von den circa 120 Mitarbeitern nicht nur oberschwäbische, sondern auch überregionale Fleisch- und Wurstspezialitäten, darunter die Bratwurst ohne Haut, die

auch als Geschlagene, Nackte oder Wollwurst bezeichnet wird. Die Liste der Produkte ist lang: Rund 400 verschiedene Erzeugnisse umfasst die Buchmann-Produktpalette. Dabei machen Convenience-Produkte einen immer größeren Umsatzanteil aus. Und um neue Kreationen ist Ralf Buchmann auch nicht verlegen: So beliefert er die Ravensburger Eishalle mit speziellen „Feuerwürsten“ für die Eishockey-Fans. ■ [www.buchmann-gmbh.de](http://www.buchmann-gmbh.de)

## BUCHMANN IN GRÜNKRAUT

- 1935: Unternehmensgründung in Ravensburg durch Andreas Zodel
- 1973: Neubau mit einer Fläche von 900 qm in Grünkraut-Gullen
- 1975: Eröffnung der ersten Filiale
- 1984: Betriebserweiterung um 1500 qm und Modernisierung der Produktionstechnik
- 1998: Ralf Buchmann wird Geschäftsführer. Fertigstellung des dritten Bauabschnitts, Erwerb der EU-Zulassung für Zerlegung und Verarbeitung
- 2004: Erstes traditionelles Ochsenfest
- 2007: Neubau der Verwaltung, Vergrößerung der Verpackungshalle, Errichtung eines Fachgeschäfts am Produktionsstandort
- 2008: Zertifizierung mit dem IFS-Standard
- 2010: 75. Jubiläum

## Unterhaltsames zur großen Jubelfeier

Innung Heilbronn plant Werbeaktionen anlässlich ihres 125-jährigen Bestehens

afz | pgö | Heilbronn ■ Der Kampf um die Selbstständigkeit der Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) sei wohl doch verloren, glaubt der Heilbronner Obermeister Harald Hohl. Auf der Frühjahrsversammlung der Innung gab er einen Tätigkeitsrückblick.

Derzeit werde mit dem Fusionspartner, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, verhandelt, und die FBG werde einen Millionenbetrag an ihre Mitglieder zurückzahlen. Innungsgeschäftsführer Klaus Bader erinnerte daran, dass die alle drei Jahre anstehende Nachschulung im Rahmen des Unternehmermodells für die meisten Mitglieder fällig sei. Die Fleischerei-Berufsgenossenschaft prüfe derzeit, wer zur Nachschulung

nach Reinhardtbrunn kommen solle und lade direkt ein. Das neu konzipierte Rundschreiben des Landesinnungsverbands lobte der Obermeister, weil es die Betriebsinhaber ausführlich und praxisorientiert über wichtige Branchenneuheiten und Änderungen informiere. Zum Thema Verpackungsordnung habe er von der Genossenschaft die Information erhalten, dass dort knapp 24000 Euro an Gebühren für Verkaufsverpackungen abgeführt worden seien. Da Betriebe auch bei anderen Lieferanten kauften, nicht nur bei der Genossenschaft, könne keine konkrete Aussage über deren Belastung durch die Verordnung gemacht werden. Fest stehe jedoch, dass sie hoch sei und keinerlei Veränderungen in der Entsorgung festgestellt würden.

Hohl geht davon aus, dass das Geld der Betriebe in Kanälen versacke, die man nicht nachvollziehen könne. Angesichts des bevorstehenden Innungsjubiläums bedauerte der Obermeister, dass die Resonanz bei den Mitgliedern schwach ist. Gerade mal 60 der 127 Betriebe hätten zum Mitmachen bewegt werden können. Hohl bezeichnete dies als ein trauriges Ergebnis, zumal die Innung drei öffentlichkeitswirksame Aktionen mit Gewinnspiel zur Grillzeit, zum Oktoberfest und im Winter durchführen wolle, die allen zugute kämen. Der Obermeister hofft, dass diejenigen Kollegen, die bisher noch kein Interesse gezeigt haben, vielleicht doch noch zur Teilnahme zu bewegen sind. Außerdem seien alle Mitglieder zur Jubiläumsfeier ein-

geladen, für die ein unterhaltsames Programm geplant sei. Klaus Bader kündigte in seinem Bericht ein Azubi-Seminar zum Thema Legetechnik an sowie ein Verkaufsseminar mit Barbara Krieger-Mettbach. Die von ihm vorgelegte Jahresrechnung 2009 wies einen erfreulichen Überschuss aus und wurde von der Versammlung genehmigt. Vorstand und Geschäftsführung wurden entlastet.

Gastreferent des Abends war Dr. Wolfgang Lutz vom Deutschen Fleischer-Verband, der den Ordner „Unsere Wurst“ vorstellte. Er erläuterte der Versammlung ausführlich den Ordnerinhalt, seine Handhabung und den Nutzen dieses neuen Kennzeichnungsinstruments für Kunden und für die Schulung von Mitarbeitern.