

## Gutes Handwerk für frische Lebensmittel aus der Region

# Mit einem starken regionalen Lebensmittelhandwerk gutes Essen, sinnstiftende Arbeitsplätze und lokale Lebenswelten sichern.

Dezember 2019

**AutoreInnenpapier von Anton Hofreiter, Fraktionsvorsitzender, Claudia Müller, Mittelstandsbeauftragte und Markus Tressel, Sprecher für ländliche Räume und Regionalpolitik**

Vielen Dorfbäckereien und Fleischereien von nebenan droht das Aus. Die lokale Lebensmittelproduktion leidet unter der Marktmacht von Einzelhandel und Discountern, dem Voranschreiten von Fleisch- und Brötchenfabriken. Wer morgens frisches Brot vom Bäcker holen möchte, wird vielerorts enttäuscht: Immer mehr Backwaren stammen aus industriellen Brotfabriken, obwohl Industrie-Siegel und Werbeslogans handwerkliche Produktion vorgeben.

Handwerksbetriebe, die ihr Brot tatsächlich noch selbst traditionell backen, verschwinden zunehmend aus den Ortsbildern – und mit ihnen die Vielfalt der Produkte aus der Region.

Noch deutlicher ist der Trend bei Fleisch: Um die Preise für Fleischprodukte weiter zu drücken, werden überlange Transportwege in Kauf genommen, Tiere im Akkord geschlachtet und Arbeitskräfte durch Niedriglöhne und prekäre Beschäftigung systematisch ausgebeutet. Die Preispolitik überregionaler Handelsketten ist Treiber dieser Entwicklung. Regionale Schlachthöfe und Metzgereien können oder wollen bei diesem Dumpingwettbewerb nicht mithalten, weshalb sie immer wieder die eigene Schlachtung oder gleich den gesamten Betrieb einstellen.

Dieser Verlust hat Auswirkungen auf die gesamte Region. Denn ohne Bäckerinnen, Müller oder Fleischerinnen wird der regionale Wirtschaftskreislauf an einem empfindlichen Punkt unterbrochen: Es fehlen die Partner, die zwischen kleineren Erzeugern und VerbraucherInnen Vertrauen schaffen. Dabei ist eine regional verankerte Landwirtschaft die natürliche Partnerin des Lebensmittelhandwerks.<sup>1</sup> Beide erhalten Arbeitsplätze und Vielfalt auf dem Land, sei es beim Saatgut, mit Blühstreifen bis hin zu lokalen Brotsorten oder regionalen Wurstspezialitäten. Das regionale Lebensmittelhandwerk benötigt unsere klare Unterstützung. Handwerklich hergestellte Lebensmittel sollen auch zukünftig in den Regionen produziert werden und erhältlich sein.

In den letzten zehn Jahren sind knapp 10.000 Betriebe des Lebensmittelhandwerks verschwunden. Gab es 2008 noch knapp 37.000 Betriebe, so waren es 2018 nur noch rund 27.000 Betriebe.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Die Stärkung der bäuerlichen Landwirtschaft ist eine zentrale Forderung der Grünen Bundestagsfraktion. Siehe hierzu den Fraktionsbeschluss „Agrarwende jetzt! Maßnahmenkatalog für eine grüne Landwirtschaft und gutes Essen“, [http://www.gruene-bundestag.de/fileadmin/media/gruenebundestag\\_de/fraktion/beschluesse/Agrarwende-jetzt.pdf](http://www.gruene-bundestag.de/fileadmin/media/gruenebundestag_de/fraktion/beschluesse/Agrarwende-jetzt.pdf).

<sup>2</sup> Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH) 2019

Auch die Zahl der Neugründungen nimmt ab. Gleichzeitig stehen viele Betriebsübergaben an, weil rund ein Drittel der Betriebsinhaber vor Betriebsende steht oder über 55 Jahre alt ist. Verschärft wird die Situation dadurch, dass es immer weniger Auszubildende gibt und Fachkräfte fehlen<sup>3</sup>.

Der Konkurrenzkampf mit Großproduzenten, die fehlende Wertschätzung für die Leistungen der handwerklichen Produktion, niedrige Einkommen im Handwerk und der schwierige Wettlauf mit der digitalen und global vernetzten Industrie, tragen ihren Teil zu dieser Entwicklung bei.

Auch schwer erreichbare Ausbildungsorte, niedrige Ausbildungsvergütungen, unsichere Zukunftsperspektiven sowie Verbesserungsbedarf im Ausbildungssystem sind mitverantwortlich für den Nachwuchsmangel. Es gilt, neue Wege zu beschreiten, um spürbare Verbesserungen zu erreichen.

### **Entlastung, faire Bedingungen und Wertschätzung für Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien. Handwerkliche Berufe im Lebensmittelbereich wieder attraktiv machen!**

Gerade kleine und mittlere Betriebe brauchen einen fairen Wettbewerb und faire Rahmenbedingungen. Mit gezielten Maßnahmen wollen wir diese Betriebe im Lebensmittelhandwerk entlasten und damit den Liebhabern und VordenkerInnen für gutes Essen Zukunftschancen bieten.

#### **1. Bürokratie abbauen – betriebsgrößenangemessene Lösungen erarbeiten**

Wir wollen einen runden Tisch mit VertreterInnen aus der Praxis initiieren, damit das Lebensmittelhandwerk von unnötiger Bürokratie befreit wird. Neben der handwerklichen Produktion, also ihrem Kerngeschäft, verbringen die Handwerkerinnen und Handwerker einen großen Teil ihrer Zeit am Schreibtisch. Aufzeichnungspflichten aus den Bereichen Arbeitsschutz, Brandschutz und der Lebensmittelinformationsverordnung stellen kleine Betriebe vor große Herausforderungen. Unnötige Vorschriften gilt es zu vermeiden.

So ist zum Beispiel der Gesetzgebungsprozess zum Manipulationsschutz von Kassensystemen von 2016 bis heute nicht umgesetzt. Schnellstmöglich müssen manipulationssichere Kassensysteme auf den Markt gebracht werden, die eine Bonpflicht überflüssig machen, da mit ihnen auch ohne Bonpflicht manipulationssichere Kassenvorgänge sichergestellt werden. Aus Effizienz- und Umweltgründen ist es wenig sinnvoll, dass Unmengen zusätzlicher Bons auf spezielles Thermopapier gedruckt werden, das nicht recycelbar ist. Obwohl von der Bundesregierung bereits das dritte Bürokratieabbaugesetz auf den Weg gebracht wurde, kommt hiervon vor allem bei den kleinen und mittleren Betrieben kaum etwas an.

Auch die Digitalisierung der Verwaltung, welche vielen Betrieben große Erleichterungen ermöglichen könnte, schreitet viel zu langsam voran. Um die Situation zu verbessern, fordern wir die Bundesregierung auf, eine Analyse der Situation und runde Tische in allen Regionen anzuregen und zu koordinieren, wo PraktikerInnen und VertreterInnen der zuständigen Behörden zusammen kommen. Ziel der Gespräche sollte ein Fahrplan sein, um konkrete und pragmatische Lösungen für die Probleme vor Ort zu finden.

---

<sup>3</sup> Vgl. BT-Drucksache: 19/6434 „Stärkung des regionalen Lebensmittelhandwerks“

Neue Lösungswege durch die Digitalisierung gilt es dabei ebenfalls zu nutzen. Dabei geht es nicht um den Abbau von Standards, sondern um eine klare Zielsetzung zum Beispiel für Hygiene, Kennzeichnung und Arbeitsschutz und wie diese durchgesetzt werden können.

Wir wollen uns bei Vorschriften, Dokumentations- und Aufzeichnungspflichten an Betriebsgrößen angepassten Maßstäben orientieren. Hierfür bieten auch EU-Verordnungen oft Spielraum. So macht es zum Beispiel vor allem für kleine Betriebe einen großen Unterschied, ob bestimmte Aufzeichnungspflichten immer durchgeführt werden müssen, oder nur bei Abweichungen von der Norm. Auf Supermärkte gemünzte Vorschriften, wie zum Beispiel unterschiedliche Kennzeichnungspflichten, je nachdem, ob eine Ware vorverpackt wurde oder nicht, sollten bei kleinen handwerklichen Betrieben abgeschafft oder realitätsnah angepasst werden. Auch eine abgeschlossene, gut verständliche und praxisnahe Zusammenstellung aller einzuhaltenden Vorschriften würde kleinen Betrieben helfen.

## **2. Klarer Rahmen für die behördliche Überwachung**

Wir brauchen eine Qualitätsoffensive bei den Lebensmittelkontrollen. Die Zusammenarbeit zwischen Behörden und Handwerksbetrieben muss besser und transparenter werden und nach klareren Regeln funktionieren. Es ist unabdingbar, dass Lebensmittelbetriebe sich auf einheitliche Prüf- und Kontrollstandards verlassen können müssen. Doch gerade hier hakt es oftmals.

Besonders kleine Unternehmen leiden, wenn fehlende einheitliche Vorgaben zu unterschiedlichen und widersprüchlichen Anforderungen vor Ort führen. Dabei kämpfen die Kontrollbehörden selbst mit Personalmangel und leiden unter uneinheitlichen und unklaren Vorschriften. Hier ist es wichtig, dass verlässliche Standards gelten, sich die einzelnen Behörden untereinander koordinieren, und zum Beispiel Spezialisten für einzelne Bereiche ausgebildet werden.

Gleichzeitig braucht es einen einheitlichen Bußgeldkatalog und mehr Personal. Die Kontrollen sollten mit einer Beratung einhergehen, um für den jeweiligen Betrieb geeignete Wege der Umsetzung zu finden. Unter den Voraussetzungen einheitlicher Vorgaben und ausreichender Beratung ist auch die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse nicht nur fair und nachvollziehbar, sondern auch ein möglicher Qualitätsnachweis und positives Aushängeschild. Auch die Arbeit der Kontrollbehörden wäre so nachvollziehbarer. Die räumliche Trennung von Veterinärbehörden und Schlachthöfen sollte auch deshalb selbstverständlich sein.

## **3. Gezielte Förderung für das regionale Lebensmittelhandwerk**

Gerade für kleine und mittlere Betriebe im Lebensmittelhandwerk muss die Förderpolitik deutlich verbessert werden. Eine übersichtliche und effektive Förderlandschaft ist notwendig, um regionale Wirtschaftskreisläufe zu unterstützen. Beides ist leider aktuell noch nicht der Fall.

Beide Hauptförderinstrumente, die GRW (Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“) und die GAK (Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“), müssen dringend nachgebessert werden.

Über die GAK können lediglich Kleinstunternehmen Förderung erhalten. Eine regional verankerte Bäckerei mit zwei bis drei Filialen ist hier nicht förderfähig. Aber auch über das zweite Hauptförderinstrument, die GRW, kann diese Bäckerei keine Förderung erhalten. Die GRW fördert nur Betriebe, die regelmäßig mindestens die Hälfte ihrer Waren überregional absetzt, über einen Radius von 50 Kilometer hinaus.

Das kürzlich neu aufgelegte Programm der Innovationsförderung für das Lebensmittelhandwerk scheint ein Schritt in die richtige Richtung zu sein. Ergebnisse sind allerdings noch keine bekannt.

Regional verankerte Betriebe im Lebensmittelhandwerk müssen aber dringend gezielt gefördert werden.

Dafür fordern wir eine Überarbeitung der GAK- und GRW-Förderung für kleine Betriebe im Lebensmittelhandwerk. Betriebe, die für den Strukturerthalt wichtig sind, dürfen nicht länger durch das Raster im Förderdschungel fallen. Beispielsweise könnte die GRW so erweitert werden, dass auch Betriebe, die nur regional vermarkten, gefördert werden können. Zudem könnte mithilfe eines Bundesprogrammes Regionalvermarktung innerhalb der GAK gezielt die Herstellung regionaler Produkte unterstützt werden.

Gleichzeitig setzen wir uns für bessere Beratungsangebote für bestehende Bundes- und Länderprogramme ein, damit die Hürden für kleinere Betriebe gesenkt werden, diese Angebote auch zu nutzen.

Um regionale Lebensmittel in die Breite zu tragen, wollen wir zum einen, dass öffentliche Einrichtungen, beispielsweise Gemeinschaftsküchen in Kitas und Schulen, eine Vorbildfunktion übernehmen und besser auf regionale Belieferungsstrukturen zurückgreifen können. Deshalb wollen wir Regionalität im Vergaberecht stärken.

Zum anderen wollen wir eine transparente Regionalkennzeichnung einführen. Produkte, die mit regionaler Herkunft werben, sollen auf dem Etikett erläutern müssen, was die Regionalangabe tatsächlich bedeutet. So können Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien aber auch der Einzelhandel insgesamt regionale Produkte entsprechend bewerben. Nichtssagende Industrie-Siegel lehnen wir ab.

#### **4. Handwerkliche Produzenten bei der Stromrechnung entlasten**

Wir wollen handwerkliche ProduzentInnen bei der Stromrechnung entlasten. Anstatt die Kosten der Energiewende fair zu verteilen, verteuert die Bundesregierung seit Jahren mit Ausnahmen für große, energieintensive Unternehmen die EEG-Umlage für die kleinen Unternehmen. Wir hingegen wollen, dass wirklich nur Unternehmen, die im internationalen Wettbewerb stehen, Vergünstigungen erhalten. Dies ist bei Großbäckereien, die hauptsächlich Discounter hierzulande beliefern, nicht der Fall.

Gleichzeitig planen wir eine Absenkung der Stromsteuer im Rahmen einer CO<sub>2</sub>-Bepreisung. Dies würde vor allem kleinen Unternehmen helfen, die bisher nicht von Stromsteuer-Gutschriften profitieren. Und wer sich für die Energiewende engagiert und eigenen Strom erneuerbar erzeugt – zum Beispiel über die Solaranlage auf dem Dach –, soll dafür keine EEG-Umlage mehr zahlen müssen.

#### **5. Attraktive Ausbildungsplätze im Lebensmittelhandwerk vor Ort**

Das Herstellen von Lebensmitteln gehört zu den ältesten und wichtigsten Tätigkeiten des Menschen. Umso trauriger ist es, dass in Deutschland diese Tätigkeiten in der Mehrheit so schlecht bezahlt werden. Zwar gibt es Koch-, Grill- und Backshows, eine Unmenge an Ratgebern und Anleitungen, doch die Lehre und der Alltag im Lebensmittelhandwerk haben hiermit wenig zu tun.

Um eine Kehrtwende bei den seit Jahren sinkenden Ausbildungszahlen im Lebensmittelhandwerk zu erreichen, wollen wir die Rahmenbedingungen der Ausbildung verbessern. Die Lehrpläne an den Berufsschulen müssen grundlegend überarbeitet werden und stärker auf Wissensmodulen basieren, denn im Handwerk lernen neben Jugendlichen mit diversen kulturellen Hintergründen auch StudienabbrecherInnen sowie BerufsumsteigerInnen.

Auch Wissen um biologische Lebensmittel, vegetarische und vegane Ernährungsweisen und Gesundheitsaspekte sollten Teil von Lehrmodulen sein. Um Berufsschulen in der Fläche zu erhalten,

könnten sich unterschiedliche Ausbildungsrichtungen aus dem Lebensmittelbereich vermehrt in Bildungszentren zusammentun. Neben dem handwerklichen Fachwissen – und hier liegt der Schwerpunkt auf „handwerklich“, also dem Wissen um die Herstellung von Lebensmitteln mit und vor allem ohne Zusätze – sollen auch innovative Geschäftsmodelle und Einsatzmöglichkeiten digitaler Anwendungen vermittelt werden. Denn innovative Geschäftsideen können mithelfen, das anstehende Problem der Unternehmensnachfolge zu lösen.

Zusätzlich wollen wir verstärkt die Lust auf einen Beruf im Lebensmittelhandwerk wecken. Schülerpraktika können eine Möglichkeit sein, jungen Menschen ein besseres Verständnis auch für handwerkliche Berufe näher zu bringen.

## **6. Innovationen im Handwerk fördern**

Kreative Ideen, die das klassische Handwerk mit neuen Verkaufskonzepten kombinieren, bis hin zu sogenannten Food Start-Ups, werden zunehmend erprobt und erfreuen sich bei den ernährungsbewussteren Kundinnen und Kunden in der Stadt, aber auch auf dem Land, großer Beliebtheit. Auch alternative Formen der mobilen und dezentralen Schlachtung, wie zum Beispiel die Weideschlachtung, sollten verstärkt gefördert werden.

Um Ideen und Innovationen im Lebensmittelhandwerk Raum zu geben und diese auch gezielt zu fördern, müssen die Rahmenbedingungen stimmen. Hierfür braucht es passgenaue Förderprogramme und der Zugang zu vorhandenen Fördermitteln muss erleichtert werden.

Für innovative Neugründungen und Nachfolgen müssen deutliche Erleichterungen geschaffen werden. So sollen auch Handwerkerinnen und Handwerker ohne Meisterbrief in der Tasche die Führung eines Betriebs übernehmen können. Berufserfahrung auch in verwandten Bereichen sollte leichter anerkannt und Ausnahmen von der Handwerksordnung großzügig und unterstützend gewährt werden. Hier muss geprüft werden, ob die Kammern der richtige Ort einer solchen Prüfung sind.

Unternehmensgründerinnen und -gründern soll durch einheitliche Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für sämtliche Angelegenheiten der Weg zum eigenen Betrieb erleichtert werden. Beratungs- und Fortbildungsangebote sollen darüber hinaus auch für bestehende kleine und mittlere Betriebe insbesondere in ländlichen Regionen, wo die Lebensmittelhandwerksbetriebe häufig die letzte Nahversorgungsquelle darstellen, ausgebaut werden.

## **7. Handwerk draufschreiben, wo Handwerk drin ist**

Nur wenn die Menschen erkennen können, was sie kaufen, lassen sich handwerklich gefertigte Produkte auch wertschätzen. Hierfür fordern wir mehr Transparenz. Lediglich eine Nährwertangabe sagt nichts darüber aus, wie und wo das Produkt entstanden ist. Backwaren können beispielsweise handwerklich oder mithilfe einer Backmischung hergestellt sein, gekühlt oder tiefgefroren und aufgebacken sein.

Um handwerklich hergestellte Produkte zu schützen und für die Kundinnen und Kunden erkennbar zu machen, fordern wir einen gesetzlichen Schutz für den Begriff der handwerklichen Produktion und eine Kennzeichnung tiefgefrorener und wieder aufgebackener Ware. Hierfür braucht es eine Definition darüber, was ein handwerklich hergestelltes Produkt ist.

Wir wollen transparent machen, welche Betriebe heute das Handwerk noch pflegen, indem sie vom Rohstoff ausgehend arbeiten, anstatt den Rohstoff an ihre Arbeitsprozesse anzupassen und mit einem möglichst geringen Einsatz an technischen Hilfsstoffen wie Enzymen auskommen. Handwerklich tätige Betriebe können sich so besser von Unternehmen, die industrielle Backwaren herstellen und allzu oft Handwerk über ihr Marketing suggerieren, abheben.

Ein Handwerkssiegel für handwerklich hergestellte Produkte kann Kundinnen und Kunden helfen, sich bewusst für handwerkliche Lebensmittel zu entscheiden. Auch Transparenz durch eine klare Kennzeichnung von tierischen Inhaltsstoffen und eine verpflichtende Haltungskennzeichnung aller Tierprodukte kann regional verankerten Betrieben Vorteile verschaffen.

Transparenz über hygienische Zustände in Lebensmittelbetrieben, also welche Betriebe sauber arbeiten und welche nicht, sollte zusammen mit einer einheitlichen Auslegung und Kontrollpraxis der Hygienevorschriften gefördert werden. Dabei ist es wichtig, dass sinnvolles zusätzliches Engagement, wenn etwa eine Backstube für eine Schulklasse zum Besuch geöffnet wird, nicht bestraft wird.

### **Das Wichtigste in Kürze**

- Mit gezielten, den Betriebsgrößen angemessenen Maßnahmen, wollen wir das regionale Lebensmittelhandwerk stärken und faire Wettbewerbsbedingungen schaffen.
- Nahversorgung mit handwerklich hergestellten Produkten aus der Region erhalten und stärken, z.B. durch Stärkung von Regionalität im Vergaberecht.
- Gezielte Förderung des regionalen Lebensmittelhandwerks und klare Kennzeichnung für regionale Produkte.
- Produkte, die handwerklich hergestellt sind, z.B. mithilfe eines Handwerkssiegels als solche kenntlich machen.
- Kleine Handwerksbetriebe bei den Stromkosten entlasten.
- Praxis-Tische, um den Bürokratieabbau betriebsgrößenangemessen und mit dem Einsatz digitaler Lösungen voranzubringen.
- Einen einheitlichen Bußgeldkatalog und mehr Personal in den Kontrollbehörden mit Beratungskapazitäten.
- Die Ausbildung im Lebensmittelhandwerk attraktiv und zukunftsgerichtet gestalten, indem die Lehrpläne in Wissensmodulen organisiert und in engem Austausch mit angrenzenden Bereichen bereichert werden.
- Raum und Förderung für Innovationen und neue Verkaufsstellenkonzepte im Lebensmittelhandwerk schaffen.