



Uwe Wagner hat als Hänsträger mit Riemen, Schellen und Maske ordentlich Gewicht zu schleppen.

➔ **afz-Barometer: Wer seine Produkte in der Theke wie Schmuckstücke in Szene setzt, profitiert. / 11**

agt eine ng mit



ster Herbert Dohrmann, Betriebsberater Martin Heinzig und Geschäftsführerin Isabell Dohm agen der Delegierten. Foto: feu

führung des
hsen-Anhalt
Euro.
ssion stimm-
ei drei Nein-
haltung mit
ie Anhebung
Innungspunkt
ng des Be-
rs auf dem
1984 einge-
er Verbands-

beitrag jährlich um den Prozentsatz erhöht werden, um den die Mitgliederzahl sinkt. Die Innungsvertreter votierten einstimmig für dessen Streichung.

Bei einer Befragung aller FNB-Mitglieder hatte die Marketinggesellschaft der Niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft die Umsetzung der Lebensmittel-Informationsverordnung in den Betrieben abgeklöpft. Die Ergebnisse der mit 21 Prozent Rücklauf äußerst

erfolgreichen Untersuchung wurden von Sabine Kramer in einer Bachelor-Arbeit zusammengefasst und von ihr sowie von Werner Detmering von der Marketinggesellschaft vorgestellt.

Mit dem Bericht aus der Arbeit von Betriebsberater Martin Heinzig und einen Überblick über die geplanten Aktivitäten des Fleischerverbands für 2016 endete die Arbeitstagung. | afz 46/2015
www.fleischerverband-fnb.de

Schwarzsauer vom Papier

Meister gibt Schriftstellerin Insidertipps.

Lesung im Laden statt Beratungshonorar.

SCHLESWIG-HOLSTEIN

BIRGIT WINTERHALDER-SPEE

Meldorf Dass die Freiburger Schriftstellerin Nika Schneider aus ihrer baden-württembergischen Heimat von Freiburg in den hohen Norden reiste, um in der Fleischerei von Michael Janssen aus ihrem jüngsten Roman vorzulesen, kam nicht von ungefähr. Die Lesung im Laden betrachtete sie als ideellen Ausgleich

für die hilfreiche Beratung des Meldorfer Fleischermeisters.

Denn die Handlung des Buchs spielt sich im Dithmarschen ab, die Hauptfigur ist ein Schlachter. Um das berufliche Milieu zu studieren, hatte sich die Autorin bereits daheim in einem Schlachtbetrieb umgesehen, bevor sie erstmals nach Meldorf kam, wo sie sich über einen Feldkampf im Boßeln schlau machte. Dabei lernte sie den Fleischermeister kennen, den sie nach ihrer Rückkehr telefonisch mit Fachfragen löcherte, bis er sie schließlich einlud, bei ihm an Ort und Stelle den Betriebsablauf zu studieren.

Gesägt, getan. Als der Roman fertig war, revançierte Schneider sich bei Janssen mit einer Lesung,

die der angenehmeren Atmosphäre wegen nicht in der Wurstküche, sondern im Laden stattfand. Und natürlich gab es nach der Schwarzsauer-Kostprobe vom Papier auch die echte Version des norddeutschen Traditionsgerichts zum Probieren – ganz so, wie es der Meister per Facebook angekündigt hatte. Über den literarisch-kulinarischen Abend zeigt er sich ebenso begeistert wie über die Schilderung seines Berufsstands im Buch: „Nika hat den norddeutschen Schlachter hervorragend charakterisiert“, urteilt Janssen. | afz 46/2015

www.janssen-fleischwaren.de

Nika Schneider: Schwarzsauer, Roman, 17,90 Euro, josfritz.de



Autorin Nika Schneider stellt ihr Buch im passenden Umfeld vor. Foto: Guballa

Facharbeit bleibt gesichert

BRANDENBURG

Kolkwitz Im Mittelpunkt der gut besuchten Versammlung der Innung Brandenburg-Süd stand die Präsentation von Dr. Hans-Georg Basikow, der seit 2003 als freier Sachverständiger in der Lebensmittel-Branche tätig ist.

Die Information für die insgesamt 27 Mitgliedsbetriebe in Sa-

setzte Teuscher die Fachberatung fort. Viele Hersteller schlugen schon jetzt Alarm und drängten die Betriebsinhaber trotz der langen Übergangsfrist zur Eile, warnte er. Bei der Erörterung des Haushaltsplans 2016 verwies der Geschäftsführer explizit auf die solide Finanzierungsgrundlage der Innung Brandenburg-Süd. Die Diskussion



**Kommentar
Weiterbildung**

Monika Mathes

Der kleine Schubs soll motivieren

Denjenigen, die ihre Freisprechungsfeier gerade erst hinter sich haben, klingeln die wohlmeinenden Empfehlungen von Festredner, Obermeister oder Lehrlingswart mit Sicherheit noch in den Ohren: „Das Lernen hört nicht auf. Bleiben Sie nicht auf Ihrem heutigen Kenntnisstand stehen. Bilden Sie sich weiter.“

Jeder frisch geprüften Nachwuchskraft sei es gegönnt, sich zunächst einige Zeit auf ihren Lorbeeren auszuruhen, den Prüfungsstress von sich abfallen zu lassen und genügend Zeit zu

haben, um möglicherweise in eine andere Aufgabe hineinzuwachsen oder sich in einem neuen Betrieb zurechtzufinden.

Gelegenheiten zur Weiterbildung bieten viele: Innungen, Genossenschaften, Kammern und Verbände nehmen jede Menge Seminare und Workshops zu spannenden Themen in ihre Programme auf. Auch der Blick in die afz lohnt sich: Im monatlich erscheinenden Journal gibt es jetzt sogar eine extra auf Mitarbeiter zugeschnittene Wissensseite.

Wer allerdings nicht von selbst in die Puschen kommt, braucht manchmal vom Chef einen kleinen Schubs. Der sollte nicht als Schikane oder zusätzliche Arbeitsbelastung verstanden werden, sondern als Motivationsmaßnahme. Denn er bringt die Wertschätzung des Arbeitgebers zum Ausdruck – für den Mitarbeiter als Person und als Arbeitskraft.

Gelegenheit zur Weiterbildung bieten Innungen, Verbände und Genossenschaften.

ANZEIGE

Die ganze Welt des Würzens



Gekochte Mettwurst
im Geleemantel