



Seit mehr als 40 Jahren ist die f-Marke - die Marke der Fleischer-Fachgeschäfte - in ganz Deutschland ein Symbol für Qualität und die Leistungsfähigkeit des Fleischerhandwerks.

In der Öffentlichkeit besitzt das Signet nicht nur einen hohen Bekanntheitsgrad, sondern genießt auch eine große Akzeptanz. Vor allem steht die f-Marke als "Einkaufswegweiser" für Frische und Service aus Meisterhand.

Denn: Sie darf nur von Betrieben geführt werden, die bestimmte Kriterien und Vorgaben erfüllen. So muss der Betriebsinhaber in die Handwerksrolle eingetragen sein - also die Meisterprüfung als Fleischer bestanden haben. Weitere Voraussetzung ist die Mitgliedschaft in der Fleischerinnung.

Für den Verbraucher von besonderem Interesse: Der Betrieb muss als Fleischer-Fachgeschäft, d.h. unter handwerklichen Gesichtspunkten geführt werden. Dazu zählt neben der beruflichen Qualifikation die persönliche Mitarbeit des Inhabers, ein großes, tiefgestaffeltes Sortiment an Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie die individuelle und sachkundige Beratung der Kunden.