

Ein Dutzend gute Gründe Mitglied in der Fleischerinnung zu sein:

1. Ohne Innung und Verband gibt es in 10 Jahren kein Fleischerhandwerk mehr
2. Durch Innung und Verband sind Sie immer auf aktuellem Stand
3. Supermärkte wollen es haben, aber nur Mitglieder dürfen die neue F-Marke führen
4. Innung und Verband bieten kompetente Ansprechpartner
5. Erfahrungsaustauschkreise bringen Information von Kollege zu Kollege
6. Die "Freiwillige Selbstkontrolle" des Verbandes bringt eine gute Presse und wertvolle Tipps
7. Nur für Innungsmitglieder gilt der Tarifvertrag mit vielen vorteilhaften Regelungen
8. Ohne Ihren Verband könnten Sie Hackfleisch nur mit Mundschutz herstellen
9. Die Betriebsberatung der Fleischerinnung bringt mehr als sie kostet
10. Nur Ihr Fachverband ist ein richtiger Arbeitgeberverband
11. Durch die Mitgliedschaft in der Innung sparen Sie bares Geld
12. Innung und Verband bieten Seminare, die weiterbringen

1. Ohne Innung und Verband gibt es in 10 Jahren kein Fleischerhandwerk mehr

Auf Länder- und Bundesebene, vor allem aber in Brüssel werden ununterbrochen neue Gesetze, Richtlinien und Verordnungen erlassen, die das Fleischerhandwerk betreffen. Die Verbände der Mitbewerber sind vor Ort und versuchen ihre Interessen durchzusetzen. So hat zum Beispiel die Fleischwarenindustrie und der Lebensmitteleinzelhandel ein starkes Interesse daran, daß alle strengen EU-Auflagen ohne Ausnahme einzuhalten sind. Das würde das Ende des Fleischerhandwerks bedeuten, denn die dann nötigen Investitionen kann kein Handwerksbetrieb tragen. Der Fleischerverband vertritt vor Ort Ihre Interessen und konnte das Schlimmste verhindern. Doch eins steht fest: Nur wenn möglichst alle Betriebe in Innung und Verband organisiert sind, hat der Fleischerverband genug Gewicht, um das Handwerk zu schützen.

2. Durch Innung und Verband sind Sie immer auf aktuellem Stand

Ihre Fleischerinnung informiert sie ständig über die aktuellen Ereignisse in Ihrem Innungsbereich. Zweimal im Jahr finden Innungsversammlungen statt, in denen auch Kontakte zu wichtigen Partnern gepflegt werden. Hinzu kommt ein regelmäßiger Rundschreibendienst durch den Fleischerverband Hessen, der Sie ständig über neue gesetzliche Auflagen, aktuelle Entwicklungen der Branche und über die Arbeit des Deutschen Fleischerverbands informiert.

3. Supermärkte wollen es haben, aber nur Mitglieder dürfen das runde f-Zeichen führen

Nur Betriebe die einer hessischen Fleischerinnung angehören, dürfen das runde f-Zeichen mit dem roten Rand führen. In Rundfunk und Fernsehen sorgt der Fleischerverband Hessen dafür, dass das Zeichen noch bekannter wird als es ohnehin schon ist. Inzwischen hat es bei dem Verbraucher einen so großen Stellenwert, dass sogar Supermärkte Innungsmitglied werden wollen, nur um mit dem runden f-Zeichen werben zu können. Aber es bleibt dabei: Nur Handwerksbetriebe dürfen mit dem f-Zeichen werben.

4. Innung und Verband bieten kompetente Ansprechpartner

Haben Sie ein Problem im Lebensmittelrecht oder bei der Abwassereinleitung, Sie haben Fragen zum Arbeitsrecht oder Sie haben Auseinandersetzungen mit einem Mitbewerber, Sie suchen Bezugsquellen oder haben Fragen zur Berufsausbildung. Was immer Sie wissen wollen: Bei Innung oder Verband finden Sie als Mitgliedsbetrieb Fachleute, die Ihnen kompetent Auskunft geben. Anruf genügt.

5. Erfahrungsaustauschkreise bringen Praxisinformation von Kollege zu Kollege

Der Fleischerverband organisiert für seine Mitgliedsbetriebe Erfahrungsaustauschkreise. Hier kommen Handwerksmeister zusammen und berichten von ihren Erfahrungen. Hier gibt's Tipps von Kollege zu Kollege, die bares Geld wert sind.

6. Die "Freiwillige Selbstkontrolle" des Verbandes bringt eine gute Presse und wertvolle Tipps

In regelmäßigen Abständen haben Innungsmitglieder die Gelegenheit, an der "Freiwilligen Selbstkontrolle" des Fleischerverbands Hessen teilzunehmen. Erfahrene Prüfer beurteilen die eingereichten Produkte und geben dort, wo es sinnvoll ist, wichtige Tipps. Erfolgreiche Produkte erhalten eine Urkunde, die vom hessischen Wirtschaftsminister und vom Verband ausgestellt wird. Auf diese Weise wird der Presse, aber vor allem dem Kunden im Laden dokumentiert: Hier gibt's Qualität.

7. Nur für Innungsmitglieder gilt der Tarifvertrag mit vielen vorteilhaften Regelungen

Der Fleischerverband schließt für seine Mitgliedsbetriebe Tarifverträge mit der Gewerkschaft ab. Dabei konnten zahlreiche vorteilhafte Regelungen vereinbart werden. So gehören zum Beispiel Überstundenzuschläge dank flexibler Arbeitszeitregelung der Vergangenheit an.

8. Ohne Ihren Verband könnten Sie Hackfleisch nur mit Mundschutz herstellen

Die Ideen des Gesetzgebers sind manchmal sonderbar: So sollte unter anderem Vorschrift werden, dass Hackfleisch nur noch mit Mundschutz hergestellt werden darf und dass Fettabscheiderinhalte nur noch als Sondermüll entsorgt werden dürfen. Der Deutsche Fleischerverband konnten hier durch frühzeitiges Einschreiten das Schlimmste verhindern. Doch auch hier gilt: Nur starke Verbände können Ihre Interessen vertreten und durchsetzen.

9. Die Betriebsberatung des Fleischerverbands Hessen bringt mehr als sie kostet

Die Fleischerinnung unterhält eine Betriebsberatungsstelle, die allen Mitgliedsbetrieben zur Verfügung steht. Von kurzen telefonischen Anfragen bis hin zu kompletten Betriebsberatungen vor Ort wird mitgeholfen, dass das Betriebsergebnis stimmt. Und das alles für Mitgliedsbetriebe absolut kostenfrei. Obendrein bietet der Verband gegen geringe Gebühr einen kompletten Computerkalkulationsservice. Kurzum: Die Beratung des Verbandes bringt mehr als sie kostet.

10. Nur Ihr Fachverband ist ein richtiger Arbeitgeberverband

Sie sind Pflichtmitglied in der Handwerkskammer. Hier werden wichtige Aufgaben für alle Handwerksbereiche geleistet. Allerdings: Nur Ihr Fachverband, ist ein richtiger Arbeitgeberverband, denn in der Handwerkskammer reden die Arbeitnehmer mit gleichem Gewicht mit. Nur in Ihrem Verband werden Ihre Unternehmerinteressen konsequent vertreten. Die Mitgliedschaft ist freiwillig, also: Mitmachen in Ihrer Fleischerinnung.

11. Durch die Mitgliedschaft In der Innung sparen Sie bares Geld

Die Fleischerinnungen treten gegenüber Laboren, Entsorgen und anderen Partnern des Fleischerhandwerks als Großnachfrager auf und handeln Rabatte für die Mitgliedsbetriebe aus. Gegenproben, Produkt und Abwasserkontrollen, Fettabscheiderentsorgung und die neuen Qualitätssicherungsmaßnahmen und Eigenkontrollen gibt es auf diese Weise für Innungsmitglieder vielerorts billiger als für andere. Auch Prüfungsgebühren sind häufig für Innungsmitglieder niedriger.

12. Innung und Verband bieten Seminare, die weiterbringen

Der Deutsche Fleischerverband und viele Innungen bieten Seminare und Fortbildungsveranstaltungen an, die sich direkt an der Praxis orientieren. Erfolgreiche Unternehmen sind kein Zufall: Innung und Verband bringen Sie weiter nach vorn.