

Grußwort von Herrn Landrat Frithjof Kühn auf dem Verbandstag 2003 des
Fleischerverbandes Nordrhein-Westfalen am 23. Juni 2003 im Bürgerhaus Troisdorf

Es gilt das gesprochene Wort!

Sehr geehrter Herr Wolf, sehr geehrter Herr Rycken,
meine sehr geehrten Damen und Herren!

Ich freue mich heute die Gelegenheit zu haben, alle Obermeister, Delegierten und Gäste des diesjährigen Verbandstags für das nordrhein-westfälische Fleischerhandwerk hier in Troisdorf bei uns im Rhein-Sieg-Kreis begrüßen zu können.

(Dank auch im Namen von Herrn Vizebürgermeister Catrin der Stadt Troisdorf.)

Wir im Rhein-Sieg-Kreis sind stolz auf unser Handwerk im Rhein-Sieg-Kreis und auf unsere kompetenten Vertreter: Kreishandwerksmeister Feld, Obermeister Wolf.

Der Rhein-Sieg-Kreis, meine Damen und Herren, ist nicht nur der drittgrößte Landkreis in der gesamten Bundesrepublik Deutschland und der zweitgrößte Kreis in Nordrhein-Westfalen, sondern zählt auch zu den stärksten Wirtschafts- und Wachstumsregionen Deutschlands.

Kaum ein anderer Kreis oder eine kreisfreie Stadt hat in der zurückliegenden Dekade ein vergleichbares Wirtschafts- und Bevölkerungswachstum zu verzeichnen wie der Rhein-Sieg-Kreis:

Bis heute sind die Einwohnerzahlen in den 19 Städten und Gemeinden unseres Kreises insgesamt um rd. 90.000 auf 590.000 Menschen angewachsen. Der Verlust von Arbeitsplätzen durch den Bonn/Berlin-Beschluss konnte nicht nur kompensiert werden, nein, zwölf Jahre nach dem Berlin-Beschluss gibt es im Kreis 15.000 zusätzliche Arbeitsplätze und das in einer Zeit, in der in Deutschland Arbeitsplätze abgebaut wurden. Keiner hätte wahrscheinlich zur Zeit des Bonn/Berlin-Beschlusses eine so kühne Prognose gewagt. Auch die Zahl der Gewerbebetriebe ist per Saldo um rd. 15.000 angestiegen.

Die Erfolge der letzten Dekade werden getragen durch die Dynamik und Innovationskraft von Handwerk und Mittelstand. 99 % der Betriebe im Rhein-Sieg-Kreis gehören dem Mittelstand an, sie stellen 92 % der sozialversicherten gewerblichen Arbeitsplätze und 85 % der Ausbildungsplätze.

Deshalb, meine Damen und Herren, ist das Handwerk insgesamt und somit auch die Fleischer-Innung Bonn/Rhein-Sieg immer noch ein Garant für Wohlstand und Prosperität von Bevölkerung und Wirtschaft unserer Region.

Natürlich, meine Damen und Herren, verschont die schlechte Konjunkturlage in Deutschland auch nicht das Handwerk. Ich halte es aber für einen großen Fehler, lassen Sie mich auch das ganz deutlich sagen, den Betriebs- und Stellenabbau jetzt als Strukturkrise des Handwerks mit ins Feld zu führen, um die Auflösung der Handwerksordnung durch die Gesetzesinitiative der Bundesregierung zu rechtfertigen. Ich sehe die große Gefahr, dass neue Berufe ohne

Handwerksordnung durch die Gegend geistern, dass der Qualitätsstandard sinkt und die Wertigkeit der Ausbildungsleistung leidet!

Was wir tatsächlich brauchen, ist eine wirksame und gute Politik für Mittelstand und Handwerk.

Der Rhein-Sieg-Kreis jedenfalls ist bemüht, seine mittelständische Wirtschaft „als Jobmotor Nr. 1“ nach Kräften zu unterstützen. Mit einer Wirtschaftsförderung, mit einer Gewerbeflächenpolitik und mit gezielten Arbeitsplatzförderungsmaßnahmen, die Beschäftigung sichern und die Standortbedingungen und das Gründerklima für das Handwerk verbessern.

Rhein-Sieg-Kreis, die Industrie- und Handelskammer und die Innungen der Kreishandwerkerschaft Bonn/Rhein-Sieg arbeiten zudem eng und effizient zusammen.

Für die Fleischer-Innung Bonn/Rhein-Sieg will ich hier nur zwei Punkte nennen:

Das Fleischerhandwerk arbeitet nach den Regeln der guten handwerklichen Praxis und setzt die umfangreichen Hygienevorschriften in enger Kooperation mit den Überwachungsämtern um. Ein besonderes Beispiel hierfür ist sicher die in enger Zusammenarbeit mit den Veterinärämtern Siegburg und Bonn durchgeführte jährliche Hygieneschulung für alle Mitgliedsbetriebe.

Die Mehrzahl der Innungsbetriebe betreibt die durch lebensmittelrechtliche Vorschriften obligatorisch gewordene betriebliche Eigenkontrolle in enger Zusammenarbeit mit dem Labor des Fleischerverbandes und garantiert dem Verbraucher hierdurch kontrollierte Qualität ihrer Produkte. Die ständige Kontrolle der Hygiene im Betrieb, aber auch die mikrobiologische und chemische Analyse der produzierten Fleisch- und Wurstwaren kommt dem Verbraucherschutz zugute.

Aber wir müssen die Kontrollstandorte überprüfen. Diese kosten nicht nur die Betriebe viel Geld, sondern auch die Kommunen als Überwachungsbehörden!

„Tradition erhalten - Zukunft gestalten“! Unter dieses Motto hat der amtierende Vorstand der Fleischer-Innung Bonn/Rhein-Sieg seine Arbeit gestellt. Die Organisationsreform für das Handwerk der Region mit der Fusion zu einer Organisation für den gesamten Wirtschaftsraum Bonn/Rhein-Sieg war ein zukunftsweisender Schritt. Das Handwerk hat bewiesen, dass es strukturpolitische Veränderungen mit geht.

Wenn man über das Handwerk spricht, dann fällt beinahe zwangsläufig irgendwann der Begriff „Tradition“. Doch eines, meine Damen und Herren, sollte man dann nicht tun: Den Stolz auf die Handwerkstraditionen als antiquiertes Beharren und Festhalten aus tradierten Werten missverstehen. Genau das Gegenteil ist der Fall: Es gibt wohl keinen anderen Wirtschaftsbereich, der so schnell und so intensiv wirtschaftliche Entwicklungen, neue Techniken und auch gesellschaftlichen Wandel mit vollzieht und mitgestaltet wie das Handwerk. Handwerkstradition bedeutet deshalb in erster Linie vor allem auch: Flexibilität, Kreativität, Leistungsvermögen und Qualität. Die Tradition besteht gerade darin, dass diese Fähigkeiten seit Generationen Grundlage des Handwerks sind.

Das Fleischerhandwerk hat in den vergangenen Jahren äußerst flexibel auf die Veränderungen des Verbraucherverhaltens reagiert und damit bewiesen, dass es zukunftsfähig ist: Vom reinen Fleisch- und Wurstbetrieb erfolgte ein Wandel zum modernen Produktionsbetrieb, der die heiße Theke, die Käseabteilung und selbst die gesamte Breite des Partyservice-Betriebes in sich vereinigt.

Die in den Fleischer-Innungen organisierten Fleischerfachbetriebe produzieren hochwertige Lebensmittel. Gerade durch die Schlachtung von Tieren aus der Region können Herkunftssicherung und kurze Transportzeiten garantiert werden, was der Verbrauchererwartung in besonderer Weise entgegenkommt. Die Fleischerfachbetriebe produzieren Fleisch- und Wurstwaren in handwerklicher Tradition. Der Kunde kann „seinen Fleischer“ jederzeit nach Zusammensetzung und Inhaltsstoffen der Wurst befragen. Die hohe Qualität der eigenen Produktion und die Nähe zum Verbraucher sind eine gute Voraussetzung, um selbstbewusst und guten Mutes in die Zukunft blicken zu können.

In diesem Sinne, meine Damen und Herren, wünsche ich Ihnen einen guten und konstruktiven Tagungsverlauf und allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt im Rhein-Sieg-Kreis.