



## Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

---

Viehhofstraße 5 - 7, 70188 Stuttgart, Tel: 0711 467274, Fax: 0711 487435  
E-Mail: [info@fleischerbw.de](mailto:info@fleischerbw.de), Internet: [www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de)

**Pressemitteilung**

**18.03.2020**

### **Handwerksmetzgereien sichern Bürgernahversorgung**

#### **Einkaufen vor Ort ist nicht nur möglich, sondern auch ratsam**

**Stuttgart.** Die rund 1.050 Innungsmetzgereien in Baden-Württemberg haben weiterhin geöffnet und stellen die Bürgernahversorgung mit frischen, hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren sicher. Verbraucher, die ihren Metzger am Wohnort haben, können auf kurzen Wegen einkaufen, aber auch wer zum Fleischerfachgeschäft fahren muss, tut gut daran, sich dieser regionalen Lebensmittelhersteller zu besinnen. Die Innungsmetzgereien bieten meist mehr als Fleisch und Wurst, sie führen küchenfertige Produkte, Feinkostsalate, Käse, Dosenwurst und Dosen-Fertiggerichte zur Vorratshaltung, großenteils auch Handelswaren wie Nudeln, Gewürze, Hülsenfrüchte u.v.m..

Die Nahrungsmittelhandwerker und ihre Fachkräfte sind gut ausgebildet und stets aktuell in Sachen Hygiene, Lebensmittelsicherheit und Infektionsschutz geschult. Der aktuellen Krise geschuldet, haben die Innungsbetriebe zusätzlich Maßnahmen getroffen, um ihr Personal und die Verbraucher zu schützen. Vieler Orts gibt es Handdesinfektion vor den Geschäften oder werden die Kundinnen und Kunden gebeten, nur einzeln einzutreten und bei ihrem Einkauf Abstand zu anderen Einkaufenden zu halten. Nach der Schließung der meisten Gaststätten kommt den Metzgereifachbetrieben eine besondere Rolle zu: Sie bieten frisch gekochte Imbissprodukte, Vesper und Mittagessen zum Mitnehmen. Viele Betriebe haben als Kundenservice einen Lieferdienst eingeführt, damit auch die nicht-mobilen Bürger ihrer Region mit frischen Lebensmitteln und gutem Essen aus dem Fachgeschäft versorgt werden können. Der Vorteil der kleinen und mittelständigen Metzgereien ist, dass sie individuell, schnell und flexibel auf sich ändernde Situationen eingehen und mit Transparenz, Regionalität und Qualität punkten können. Auch dass sie Frischware aus der eigenen Theke anbieten, mag sich als Vorteil erweisen. Der Virus hält sich, laut Aussagen von Fachleuten, längere Zeit auf Oberflächen. So sind SB-Verpackungen möglicherweise belastet durch den Kontakt mit Einkaufenden, während Frischeprodukte nur vom Fachpersonal, mit entsprechenden Werkzeugen, herausgegeben und verpackt werden. Damit reduziert sich die Möglichkeit einer Kontamination, im Vergleich zum Kauf von SB-Produkten, deutlich.

Die Schließung von Schulen und Kitas hat aber auch Auswirkungen auf die Handwerksmetzgereien. Viele Fachkräfte müssen der Arbeit fernbleiben, weil sie keine alternative Kinderbetreuung haben. Deshalb ist die Personaldecke im Fachgeschäft dünn und es kann zu Wartezeiten beim Einkauf kommen. Die meisten Kundinnen und Kunden der Metzgereien reagieren verständnisvoll und gelassen darauf. Die verbliebenen Fachkräfte im Metzgereiverkauf geben ihr Bestes und engagieren sich tapfer dafür, die Einkaufenden so schnell wie möglich mit dem Gewünschten zu versorgen.