

Mögliche Zuschüsse durch den Arbeitgeber

Innung Bonn/Rhein-Sieg tagte.

Regionale Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Fleischern.

NORDRHEIN-WESTFALEN

RAINER HECK

St. Augustin Ein breit gefächertes Programm hatte der Vorstand der Innung Bonn/ Rhein-Sieg für die diesjährige Frühjahrsversammlung zusammengestellt.

Angesichts der Lage auf dem Ausbildungs- und Fachkräftemarkt sei es sinnvoll, den Mitarbeiter emotional an das Unternehmen zu binden aber auch finanzielle Anreize bereit zu halten, sagt der Versicherungsrepräsentant Manuel Attig. Zu den freiwilligen Leistungen zählen insbesondere die Versicherung gegen Berufsunfähigkeit, hob er hervor. Wer bereits als Auszubildender oder als Schüler vor Beginn der Ausbildung einsteige, habe die günstigsten Beiträge zu schultern. In diesem Zusammenhang wurden weitere mögliche Zuschüsse durch den Arbeitgeber erläutert.

Dass Regionalität ein weiter steigendes Image genießt, erörterte Arndt Balter von der Regionalmarke „Eifel“. Er erläuterte die Wertschöpfungskette, die hinter der Bezeichnung „Eifel Fleisch“ steht. Das Marketing für eine regionale Produktlinie mit garantierter Herkunft

sei im Verbund weitaus effektiver, so Balter und betonte weiter: „Die Verbraucher bevorzugen Produkte aus ihrer Region.“ Bisher gehören dem Verbund 100 Produzenten an. Der Referent stellte die Mindestanforderungen für die Marke vor, zu denen Eigenkontrollen, Rückverfolgbarkeit, durchgehende Dokumentation sowie weitere Voraussetzungen gehören. Eine neutrale Kontrolle sei dabei ebenfalls selbstverständlich. Die beteiligten Landwirte haben den Aussagen nach ein ausgeprägtes Interesse an der Zusammenarbeit mit handwerklichen Fleischereibetrieben.

Ob sich eine Kooperation mit Orga-Invent für die Mehrzahl der Fleischereien lohnt, stand ebenfalls zur Debatte. Vorgestellt wurde das Sys-

tem von Andreas Schmadel. Er zeigte einige Beispiele auf, wie dieses System an der Fleischtheke ausseben kann und welcher Aufwand dazu erforderlich ist. Dieses Theken-Infosystem erweise sich als „nicht gerade billig“, warf Obermeister Adalbert Wolf ein.

Wer sich detailliert über das Thema „Datenschutz-Grundverordnung“ und die aktuellen Anforderungen hierzu informieren möchte, kann sich an den Datenschutzbeauftragten der zuständigen Handwerkskammer wenden. Diese Empfehlung fügte Betriebsberater Christian Deppe vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen seinen Ausführungen zu diesem Themenkreis hinzu. Insgesamt, so beruhigte er die Betriebsinhaber, werde es

nur für wenige Fleischereien gravierende Änderungen geben. Es gehe dabei in erster Linie um die Verarbeitung personenbezogener Daten, erläuterte er. Im Wesentlichen sei es wichtig, dass alles, was sich auf identifizierbare Daten beziehen lasse (z.B. das Zuordnen von Eigenschaften, Vorlieben und Verhaltensmuster), nicht ohne Zustimmung gespeichert werden dürfe. Die Einwilligung hierzu müsse von den Betroffenen aktiv erklärt werden. Musterformulare sind beim Zentralverband des Handwerks erhältlich. Bei bereits vorhandenen Daten sei es wichtig, zu überprüfen, ob diese Einwilligung vorliege.

| afz 22/2018

www.fleischerinnung-bonnheinsieg.de



Adalbert Wolf (rechts) diskutiert mit den Referenten (von links): Andreas Schmadel, Arndt Balter und Christian Deppe. Foto: rh