

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

junge motivierte Metzger und Fachkräfte

Absatzgarantie, Metzgernachwuchs, bürokratische Hürden

Mehr Zusammenarbeit zwischen Produzentinnen, Verbraucherinnen, Verarbeiterinnen --> Erzeugergenossenschaften als rechtliche Sicherheit

Geringe Bürokratie Vertrauen
Langen Atem Moderation
Wille der Zusammenarbeit

Stabile Vernetzungsstrukturen

Zusammenarbeit mit allen Beteiligten

Vernetzung aller Partner in der Wertschöpfungskette von Farm zu Fork

Labeling: Was ist regional?

Transparenz der Vorschriften

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

Bessere Infrastruktur (regionale Schlachthöft, regionale Lager)

bessere Zusammenarbeit unter Behörden, Metzger, Landwirte und Verbraucher

Wille zur Arbeitsteilung

- regionale Schlachthöfe- Abnahme- Außer-Haus-Verpflegung: Mindestabnahme regionaler Produkte

Motivierte Metzger, die nicht durch zu viele Regelungen abgeschreckt werden

Information der Verbraucher über den Prozess und den Aufwand der Produktion der angebotenen Lebensmittel

Feste Abnahmebeziehungen, -verträge; Verbraucheraufklärung; Vereinheitlichung über Bundeslandgrenzen hinaus

Abgrenzung durch transparentz in der Tierhaltung, Schlachtung und steigerung der Produktqualität.

weniger Bürokratieklare Regeln - weniger Abhängigkeit von regionaler Willkür Metzger-Handwerk attraktiver machen - evtl. Pflichtpraktikum in der Schule (auch beim Bäcker, Müller etc.)

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

Ich denke, dass es auf jeden Fall einer guten Vernetzung bedarf, zwischen Landwirten, Metzgern und Behörden.

Motivierte Metzger
Gerigere bürokratische Hürden
Planungssicherheit

Wir brauchen eine Vereinfachung der Genehmigungen.
Sensibilisierung der Behördenmitarbeiter

LEH der mitmacht

Einheitliche Regelungen und Zulassungen über Regionen
am besten Bundesländer

Angebote auf der einen Seite und Nachfragen auf der anderen Seite
Kümmerer, bei denen die Fäden zusammen laufen
Engagierte Leute

kleinere regionale Metzgerbetriebe

Aufbau lokaler Strukturen: Es sind in vielen Regionen kaum noch Handwerksbetriebe da.

Sicherheit und verlässliche Rahmenbedingungen für Metzger, da auf Grund der deutlich gestiegenen und teilweise wechselnden Anforderungen der letzten Jahre große Unsicherheit und Innovationshemmung besteht.

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

Transparenz für den Endverbraucher. Gemeinsamer Marktplatz zur Vermarktung, besonders fehlen hier Metzgereien, die sonst teilweise durch andere Vermarktungswege übergangen werden können

Den Beruf des Metzgers wieder interessanter gestalten- Handwerk fördern. Regionale Zusammenarbeit attraktiv machen - Konkurrenzdenken überwinden. Öffentlichkeitsarbeit der Betriebe stärken.

...die LÖcher in der Kette zwischen Erzeuger und Kunden schließen!

Motivierte Veterinäre

Infrastruktur aus kleineren Schlachtstätten(zur Zeit 90km im Schnitt zwischen Schlachthöfen). Bei Teilmobilem Schlachten ist es aktuell schwierig die Tiere in 60min in einem solchen Raum zu bekommen. Stärken des Handwerkes "Metzger"

Netz EU-zertifizierter Schlachtstätten müsste erweitert werden, damit mehr Betriebe überhaupt die Möglichkeit haben, regional vermarkten zu können. Alternative: vollmobile Schlachtung, wurde heute leider nicht näher behandelt

Viel Aufklärungsarbeit bei Veterinäramt und Verbrauchern

Engagierte Leute, keine Verhinderer, die immer nur sagen, was alles nicht geht

In Ostdeutschland, WSK Fleisch: dezentrale Schlacht- und Verarbeitungsstrukturen

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

Eindeutige und stabile langfristige Gesetzgebung die es mit minimaler Burokratie erlaubt. Stabiler Kundenkreis

Förderung kleiner Schlachtbetriebe

Initiierung regional bäuerlicher Erzeuger/Vermarkter
Veranstaltungen wie Messen / Slow Food / Produktinfotage
ect

Es fehlen Metzger: der Beruf ist nicht attraktiv: junge Quereinsteiger sind gute Hoffnungsträger sie sollten ihre Geschichte erzählen

Stabile Abnahme generieren. Food Hub als Servicestelle für Vernetzung von Erzeugern und Großverbrauchern und Erzeugern. Plus Vorverarbeitung, Kartoffeln schälen u.a.

Gleich gesinnte Landwirte

Das Fleischerhandwerk liegt am Boden. Die Ausbildung muss wieder attraktiv gemacht werden.

Vernetzung in der Region von allen Akteuren
Einheitliche rechtliche Rahmenbedingungen insbesondere für Schlachtung und Verarbeitung
Menschen die Handwerk beherrschen

Motivierte Menschen finden

Was brauchen wir, um stabile regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren?

Zentrale Schlachthof wäre von Vorteil

Metzger, die bereit sind, Weideschlachtrinder oder teilmobil geschlachtete Rinder anzunehmen und weiter zu verarbeiten.