



Herbert Dohrmann ist seit Oktober 2016 Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV).

Gabriele Bode

## „Keiner hat was gegen Vegetarier“

Die *Fleischerei* traf Herbert Dohrmann in seinem Betrieb in Bremen und sprach mit dem Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) unter anderem über gute Unternehmer und schlechtes Image, Herausforderungen des Fleischerhandwerks, Fachkräftemangel, Vegetarier und Kalbskotelett.

**H**err Dohrmann, Ihnen wurde das Fleischerhandwerk bereits in die Wiege gelegt. Kann man das sagen?

**Herbert Dohrmann:** Ja, das kann man so sagen. Ich stamme aus einer Fleischerfamilie. Meine Eltern Herbert und Annemarie Dohrmann haben das Unternehmen im März 1961 gegründet. 1981 bin ich in den elterlichen Betrieb eingetreten. Der hat seinen Hauptsitz in Bremen Nord und verfügt über vier Filialen in Bremen mit rund 70 Beschäftigten.

**Die Fleischerei:** Was oder wer ist denn für Sie ein guter Unternehmer?

**Herbert Dohrmann:** Ein guter Unternehmer muss meiner Ansicht nach im Betrieb verwurzelt sein und ihn kennen. Er muss mitten im betriebli-

chen Geschehen stecken und vorleben, was er will. Dreh- und Angelpunkt ist dabei die Pflege des Personals. Ein guter Unternehmer muss bereit und in der Lage zu Neuem sein. Ich denke da zum Beispiel an den Partyservice und das Catering: Wer hätte denn 1961 gedacht, dass wir 2017 neun Köche in Vollzeit beschäftigen würden?

**Die Fleischerei:** Wie wichtig ist der Bereich Partyservice und Catering für Ihre Branche?

**Herbert Dohrmann:** Der ist sehr wichtig. 88,6 Prozent aller Fleischerfachgeschäfte bieten ihn an und 13,5 Prozent des Branchenumsatzes werden im Bereich Partyservice und Catering erzielt. Darüber hinaus bieten Partyservice und Catering interessante

Wachstums- und Zukunftsperspektiven, zum Beispiel über das Essen auf Rädern.

**Die Fleischerei:** Seit Oktober 2016 sind Sie nun Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes. Wie anstrengend ist dieses Ehrenamt tatsächlich und was bringt es Ihnen persönlich?

**Herbert Dohrmann:** Die Aufgaben und Herausforderungen, die mit dem Präsidenten-Amt verbunden sind, trafen mich nicht unvorbereitet. Schließlich bin ich seit Juni 2013 Landesinnungsmeister Niedersachsen-Bremen und war bereits Mitglied im Gesamtvorstand. Sicherlich muss ich täglich mit der Verbandsgeschäftsstelle in Frankfurt am Main kommunizieren. Aber das dortige Team ist einfach klasse und hält mir den Rücken für

meine Arbeit im Betrieb frei, so gut das geht. Ohne die fantastische Unterstützung meiner Familie und meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hier in Bremen wäre ich allerdings verloren.

Natürlich muss ich so gut wie jeden Tag für den Verband tätig werden, also zum Beispiel für ihn Termine wahrnehmen oder Stellungnahmen abgeben. Das ist mir eine Herzenssache, weil ich will, dass wir Fleischer mit unseren Interessen Gehör finden. Ein funktionierender Verband ist die Voraussetzung dafür, dass wir Fleischer in Politik, Verwaltung und Gesellschaft angemessen wahrgenommen werden. Ich profitiere persönlich von der Verbandsarbeit, indem ich viele Gelegenheiten zum Meinungs- und Gedankenaustausch erhalte. Und ich sage immer: Ich bin noch nach keiner Veranstaltung, keinem Termin dümmer nach Hause gegangen.

**Die Fleischerei:** Das Ehrenamt im Fleischerhandwerk scheinen Sie ebenfalls sozusagen mit der Muttermilch aufgesogen zu haben.

**Herbert Dohrmann:** Mein Vater war fast 25 Jahre Obermeister der Innung und im Landesinnungsverband aktiv. Das hat mich als junger Mensch geprägt.

**„Ich will, dass wir Fleischer mit unseren Interessen Gehör finden.“**

Herbert Dohrmann, DFV-Präsident

**Die Fleischerei:** Was sind die größten Herausforderungen, denen sich das Fleischerhandwerk aktuell und in den kommenden Jahren gegenüber?

**Herbert Dohrmann:** Das größte Problem ist und bleibt der Fachkräftemangel – und das nicht nur bei uns Fleischern, sondern auch bei den Bäckern und Konditoren. Außerdem ist das Fleischerhandwerk von einer zunehmenden Regulierung und Bürokratisierung betroffen. Hinzu kommt die Abgabenlast für kleine und mittlere Betriebe etwa bei der Energiewende, die man im Vergleich zur Industrie einfach nur als ungerecht bezeichnen kann.



Sein Fleisch bezieht der DFV-Präsident nur von kleinen Betrieben im Umkreis von höchstens 50 km.

Gabriele Bode

**Die Fleischerei:** Lassen Sie uns bitte beim Thema des Fachkräftemangels bleiben. Die Frage drängt sich ja auf, was sich dagegen tun lässt.

**Herbert Dohrmann:** Wir müssen endgültig von der Vorstellung Abschied nehmen, dass sich die Fachkräfte und die neuen Auszubildenden automatisch bei uns melden werden. Statt-

heutigen Zeit einen hohen Stellenwert. Die so genannte Work-Life-Balance spielt für die jüngeren Menschen inzwischen eine tragende Rolle. Beim Entwickeln der Modelle, die die Arbeitszufriedenheit erhöhen, sollte der Chef mit seinem Team im ständigen Dialog sein und bleiben.

**Die Fleischerei:** Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen sich wohl fühlen. Aber die Unternehmer sollen sich ja auch mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wohl fühlen. Bei den Auszubildenden heutzutage scheint das nicht immer leicht zu sein, ist zu hören.

**Herbert Dohrmann:** Die Ausbildungsreife lässt zu wünschen übrig und die Abbrecherquote ist extrem hoch. Wer sich für das Lebensmittelhandwerk entscheidet, muss früh aufstehen und Gas geben. Das muss man mögen.

**Die Fleischerei:** Wie sehr macht Ihnen denn bei der Suche nach Fachkräften und Auszubildenden das schlechte Image des Fleischerhandwerks zu schaffen?

**Herbert Dohrmann:** Schlechtes Image? Ich bin der Auffassung, dass sich das Image in den vergangenen

dessen haben wir als Betriebe in zunehmendem Maße die Aufgabe, aktiv um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu werben und ein attraktiver Arbeitgeber zu sein.

**Die Fleischerei:** Und was bedeutet das konkret?

**Herbert Dohrmann:** Über Geld allein kann man nicht alles regeln. Immer bedeutsamer wird es heutzutage, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohl fühlen. Dazu tragen unterschiedliche Modelle bei, insbesondere für flexiblere Arbeitszeitmodelle und geregelte Arbeitszeiten. Gerade der Punkt der Arbeitszeiten hat in der



Im November 2016 wurde Herbert Dohrmann zum Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk gewählt, in der die Bundesverbände der Bäcker, Konditoren, Fleischer, Müller, Brauer und Speiseeishersteller zusammengeschlossen sind. Gabriele Bode

Jahren positiv entwickelt hat. Uns spielen Trends und Entwicklungen wie Nachhaltigkeit, Nachvollziehbarkeit, Regionalität oder die Suche nach dem „Echten“ und „Authentischen“ in die Hände. Damit werden wir automatisch verbunden. Hinzu kommt die große Grillbegeisterung, die in Deutschland besteht. Zugleich hat sich das Berufsbild so sehr verändert, dass die Assoziationen an blutige Schürzen nicht mehr gerechtfertigt sind. Der Beruf ist sehr anspruchsvoll und bietet interessante Möglichkeiten der Qualifizierung und Weiterentwicklung. Wir müssen kontinuierlich am besseren Image arbeiten, zum Beispiel indem wir unsere Betriebe regelmäßig für die Allgemeinheit öffnen.

## „Das größte Problem ist und bleibt der Fachkräftemangel.“

Herbert Dohrmann, DFV-Präsident

**Die Fleischerei:** Themenwechsel, Herr Dohrmann; wird Ihnen angst und bange, wenn Sie an die Themen „vegetarische Ernährung“ und „vegane Ernährung“ denken – oder wird hier speziell von den Medien eher ein Popanz aufgebaut?

**Herbert Dohrmann:** Kein Fleischer hat etwas gegen Vegetarier. Die meisten Fachgeschäfte mit Mittagstisch bieten auch Vegetarisches an. Allerdings: Meines Erachtens wurde das Thema in den vergangenen Jahren sehr aufgebläht. Die harten Zahlen stützen diesen „Hype“ nicht. Interessanterweise sind ja auch die Verkaufszahlen für vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte seit dem letzten Sommer rückläufig. Der Deutsche Fleischer-Verband schätzt die Zahl der Veganer auf unter eine Million

und die der Vegetarier auf etwa vier bis fünf Millionen. Das Robert Koch-Institut hat kürzlich die Zahl von 4,3 Prozent Erwachsener genannt, die sich üblicherweise vegetarisch ernähren. Das liegt weit unter dem Vegetarier-Anteil von acht Pro-

zent, von dem der Vegetarier-Bund Deutschland in seinen Veröffentlichungen ausgeht. Als Fleischerhandwerk sollten wir jedoch unbedingt die Flexitarier auf dem Radar haben, die selten Fleisch essen – das dann aber von bester Qualität sein muss. Positiv an der Diskussion über vegetarische und vegane Ernährung finde ich, dass sich mehr Menschen kritisch mit ihrer Ernährung auseinandersetzen. Und davon profitieren unsere Fachgeschäfte.

**Die Fleischerei:** Essen Sie denn auch manchmal vegetarisch?

**Herbert Dohrmann:** Ja, ich esse regelmäßig vegetarisch. Schließlich will ich ausprobieren, wie die vegetarischen Gerichte schmecken, die wir im Rahmen unseres Mittagstischangebotes anbieten.

**Die Fleischerei:** Woher stammt denn das Fleisch, das Sie verkaufen? Wissen Sie das genau?

**Herbert Dohrmann:** Selbstverständlich. Wir arbeiten mit kleinen Betrieben im Umkreis von höchstens 50 km zusammen. Als Kind bin ich sonntags mit meinem Vater über Land gefahren, habe ihn zum Vieheinkauf bei den Bauern aus der Nachbarschaft

begleitet. Der Handel wurde per Handschlag am Küchentisch besiegelt. Diese Zeiten sind zwar vorbei. Aber dass die genaue Herkunft der Ware offengelegt ist und ein Vertrauensverhältnis zu den Lieferanten besteht, hat sich nicht geändert.

**Die Fleischerei:** Die Digitalisierung des Handels lässt ja auch das Fleischerhandwerk nicht kalt. Wird Ihrer Einschätzung nach die Bedientheke mit kompetenter Beratung und persönlichem Service mit zunehmender Digitalisierung des Handels an Bedeutung verlieren?

**Herbert Dohrmann:** Das wird in absehbarer Zeit nicht passieren. Aber wir müssen uns schon fragen, was die



Digitalisierung der Gesellschaft mit dem Fleischerhandwerk macht. Möglicherweise müssen wir unsere Stärken – Kompetenz, Beratung, individuelle und handgemachte Lebensmittel, Vielfalt und Qualität – in der Zukunft auch in einer „digitalen Bedientheke“ abbilden. Aber im Moment sehe ich nicht, dass die klassische Bedientheke ausgedient hätte.

**Die Fleischerei:** Wie haben Sie die Digitalisierung denn in Ihrem Betrieb aufgegriffen? Hätten Sie ein Beispiel für mich?

**Herbert Dohrmann:** Bei uns gibt es immer mehr Online-Bestellungen. Häufig geht es bei den Lieferaufträgen per E-Mail um Bestellungen für Catering und Partyservice für große

Süddeutschland und manchmal sogar darüber hinaus.

**Die Fleischerei:** Regionalität, Qualität, Frische – dafür stehen Fleischerfachgeschäfte seit jeher. Dennoch werben der Lebensmitteleinzelhandel und auch die Discounter ganz unverhohlen mit diesen Produkteigenschaften – und haben damit sogar Erfolg. Sehen Sie Defizite bei der Kommunikation der Fleischer gegenüber den Endverbrauchern? Was ist gegebenenfalls zu tun?

**Herbert Dohrmann:** Schon unter meinem Vorgänger hat der Deutsche Fleischer-Verband Front gegen die Werbe-Mogelpackungen von Handel und Discount gemacht. Aus dieser Zeit stammt zum Beispiel der Claim „Flei-

sollten diese Angebote wahrnehmen und auch selbst aktiv für sich werben – womit wir wieder beim Image-Thema wären. Hier können viele unserer Betriebe noch nachlegen. Gerade in den aktuellen Debatten um Nachhaltigkeit, Herkunft, Regionalität oder dem Wohl der Tiere haben die Fleischer-Fachgeschäfte gute Argumente, die stärker an die Öffentlichkeit gebracht werden könnten.

**Die Fleischerei:** Mögen Sie mir noch verraten, welches Fleisch Sie am liebsten essen und was Ihr Lieblingsessen ist?

**Herbert Dohrmann:** Rindfleisch ist mir am liebsten. Und mein Lieblingsessen ist Kalbskotelett.

**Die Fleischerei:** Und zum Abschluss die Frage: Was macht der Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes in seiner Freizeit?

**Herbert Dohrmann:** Von der Familie abgesehen, versuche ich, regelmäßig zu joggen. Der Pferdesport, den ich viele Jahre intensiv als Dressurreiter betrieben habe, muss zurzeit kürzer treten. Bei dem habe ich übrigens meine Frau Regina kennen gelernt. Und: Die Verbandsarbeit ist ein spannender Ausgleich zu meiner Tätigkeit im Betrieb. **Thomas Klaus für Die Fleischerei.**

## „Wir müssen kontinuierlich am besseren Image arbeiten.“

Herbert Dohrmann, DFV-Präsident

re Feiern und oft auch um Besonderheiten aus unserem Sortiment, die nicht überall zu haben sind.

**Die Fleischerei:** Und wohin liefern Sie da?

**Herbert Dohrmann:** Wir liefern über Bremens Grenzen hinaus bis nach

scherhandwerk – Das Original“. Auch Aldi haben wir schon erfolgreich abgemahnt. Leider bewegen sich unsere Mitbewerber oft im Grenzbereich dessen, was wettbewerbsrechtlich erlaubt ist. Aber wir bleiben hier dran und unterstützen unsere Betriebe regelmäßig mit Imagewerbung. Die Betriebe



## Die ganze Welt des Würzens seit 1881

Gewürze, Gewürzmischungen, Veredelung, Convenience und technologische Wertstoffe.

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks



Member of **AICL** Group

**HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH**

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260

www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de

Hagesüd

