

# „Es ist besser, mit einer Stimme zu sprechen“

Fünf Verbände schließen sich zur „Confédération Liewensmëttelhandwierk“ zusammen

INTERVIEW: MARCO MENG

Die Verbände der Bäcker, Metzger, Konditoren, Müller und Cateringunternehmen möchten ihrer Stimme mehr Gehör verschaffen und schließen sich unter dem Dach der „Fédération des Artisans“ zum Verband „Lëtzebuurger Liewensmëttelhandwierk“ zusammen. Gestern war in der „Chambre des Métiers“ der offizielle Startschuss der neuen Föderation – natürlich begleitet mit kulinarischem Beiwerk. Das „Luxemburger Wort“ sprach mit dem Präsidenten der neuen Föderation, Frank Steffen, der bislang Präsident der „Fédération des Maîtres Traiteurs“ war.

## Frank Steffen, warum der Zusammenschluss zu diesem neuen Verband?

Der Zusammenschluss der fünf Föderationen ermöglicht uns, unsere Bedürfnisse effektiver zu erkennen und unsere Interessen besser zu verteidigen. Aus diesem Grund haben wir „Lëtzebuurger Liewensmëttelhandwierk“ gegründet.

Von der Gesetzgebung her müssen die Betriebe insbesondere aus dem Nahrungsmittelsektor immer neue EU-Direktiven umsetzen, was mit enormem Aufwand verbunden ist. Wenn beim Gesetzgebungsverfahren die einzelnen Verbände nach ihren Stellungnahmen zu den Gesetzesvorhaben befragt werden, ist es besser, mit einer Stimme zu sprechen, denn es sind Gesetze, die auch jeden betreffen. Und die Leute, die sich fürs Handwerk einsetzen, werden auch nicht mehr, um es mal nett auszudrücken.

Mit dem Zusammenschluss der Verbände wollen wir, dass in Brüssel nicht nur große Lobbyisten mitbestimmen, sondern dass auch unsere Stimme gehört wird. Wir können nur stark sein, wenn alle beteiligt sind, der Metzger, der Bäcker und so weiter. Denn die Gesetze, die entschieden werden, haben wir alle später auszulöffeln, wenn ich es bildlich sagen darf. Darum habe ich mich bereit erklärt, die ersten zwei Jahre seines Bestehens dem neuen Verband vorzustehen. Man darf das nicht unterschätzen, denn nur wenige Worte in einem Gesetzesvorschlag können extreme Auswirkungen auf die Betriebe haben, und ohne überheblich klingen zu wollen, glaube ich, dass ich weiß, wo in unserer Branche überall der Schuh drückt. Diese strategische Gründungsphase des neuen Verbands will ich darum gerne begleiten, in der es anfangs natürlich auch darum geht, wie sich jeder einbringen und wie jeder sich nach der Änderung in einen einzelnen gemeinsamen Verband wiederfinden kann. Dazu will ich beitragen, dass das gelingt.

## Das klingt jetzt ein bisschen, als würde es dem Sektor nicht gut gehen?

Nein, das kann man nicht sagen, das Geschäft geht gut, allerdings ändern sich wie gesagt Gesetze und Vorschriften, was oft mit hohen Investitionen verbunden ist. Die meisten unserer Betriebe sind nach wie vor Familienunternehmen, und weil heute alles dokumentiert wer-



Lebensmittelsicherheit, Allergene, Dokumentation des Produkts, Ausbildung des Nachwuchses – die Betriebe des Lebensmittelhandwerks haben einige Gründe, warum sie in der Einheit Stärke suchen. (FOTO: GERRY HUBERTY)



Verbandspräsident Steffen: Das Vertrauen der Kunden mit Qualität belohnen. (FOTO: PIERRE MATGÉ)

„Ein korrektes Produkt hat auch einen korrekten Preis.“

Frank Steffen

den muss, bedeutet das großen administrativen Aufwand. Der Aufwand ist deutlich höher geworden als er früher war.

## Das Aus von Tavola in Capellen ist kein Hinweis auf eine Krise im Sektor, sondern selbstverschuldet?

Betrug gab es immer und wird es leider immer geben. Bei Tavola war es eine Kaskade, die damit begann, dass dem Unternehmen Rindfleisch verkauft wurde, das in Wirklichkeit Pferdefleisch war. In dieser Beziehung war Tavola das Opfer. Auf der anderen Seite muss man sich auch fragen, wie Fleisch für einen Preis angeboten wird, der eigentlich nicht sein kann. Ich glaube, für uns Lebensmittelverarbeiter ist darum sehr wichtig, dass wir eng mit den Bauern zusammenarbeiten. Gewappnet gegen Kriminelle ist niemand, denn wir sind Teil einer Kette, und darum tut es mir vor allem um die Mitarbeiter von Tavola leid, die sauber gearbeitet haben und nun die Konsequenzen für einen Betrug tragen müssen.

## Ändert sich der Geschmack der Kunden? Gibt es Trends bei Lebensmitteln?

Natürlich, die Leute reisen sehr viel, zudem hat sich im Land auch durch Immigranten, die heute Luxemburger sind, mediterrane Lebensart heimisch gemacht, was Lebensqualität, gutes Essen und die Wertschätzung von Lebensmitteln angeht. Die Qualitätsansprüche wie auch die angebotene Qualität in Luxemburg sind hoch. Und wir als Unternehmen müssen uns natürlich auch den gastronomischen

Vorlieben und Ansprüche der Kunden anpassen.

Daneben gibt es auch Trends oder sagen wir Bewusstseinswandel, weniger Salz zum Beispiel, weniger Zucker, weil die Menschen immer mehr Wert auf gesunde Ernährung legen. Die Essgewohnheiten ändern sich auch, weil die Menschen über eine enorme Informationsvielfalt verfügen. Der Kunde, der Qualität will, hat heute eine große Auswahl. Und jeder, der in diesem Sektor tätig ist, weiß, wenn er den Kundenwünschen genügen will, muss er Qualität bieten. Über die Trends bin ich sogar froh, denn sie machen unser Geschäft auch abwechslungsreich, und man lernt immer Neues hinzu.

## Das Thema Tierwohl spielt inzwischen auch eine große Rolle?

Für mich ist es wichtig, dass ein Mensch sich qualitativ hochwertig ernährt. Man muss nicht jeden Tag Fleisch essen, und ein Tier, dem es nicht gut geht, dessen Fleisch verursacht beim Menschen Stress. Dazu gehört auch, dass wir unsere Bauern anständig bezahlen, denn ein korrektes Produkt hat auch einen korrekten Preis, und das kann nicht immer der billigste sein. Das muss man verstehen. Ein Bauer in Luxemburg hat zum Beispiel andere Kosten als einer in Spanien. Hier muss sich auch der Konsument die Frage stellen, ob es sein muss, das Fleisch zu importieren und 2 000 Kilometer mit dem Lastwagen herfahren zu lassen. Da hat der Kunde die Macht zu wählen.

War es denn schwierig, die einzelnen Verbände davon zu überzeugen,

## einen gemeinsamen Verband zu gründen?

Vor zehn Jahren wäre es noch undenkbar gewesen. Ganz einfach war es auch jetzt nicht, und es wurde viel diskutiert. Aber von jeder Seite wurden enorme Anstrengungen unternommen, damit es gelingt. Alle verstanden, dass ein gemeinsamer Verband ein notwendiger Schritt war. Sachlich und pragmatisch hat jeder eingesehen, dass wir daran nicht vorbeikommen.

## Ein bedeutender Wirtschaftszweig

In Luxemburg sind rund 250 Unternehmen mit zusammen mehr als 7 200 Mitarbeitern im Nahrungsmittelhandwerk tätig. 2010 waren es laut Statistikamt Sttec 5 684 Beschäftigte gewesen, 1990 zählte der Sektor noch 465 Unternehmen, die damals 4 000 Beschäftigte hatten. Der neue Verband „Lëtzebuurger Liewensmëttelhandwierk“ wählte den gelernten Metzger Frank Steffen, der die Groupe Steffen in Steinfort leitet, zum Vorsitzenden, während Anne Kaiffer von der Metzgerei und Fleischerei Kaiffer in Luxemburg, Christian Kaempff vom Cateringservice Kaempff-Kohler in Niederranven und Jean-Marie Neuberger von der Bäckerei-Konditorei Vum Séi in Mertzitz zu Vizepräsidenten des neuen Gemeinschaftsverbands gewählt wurden. MeM