



D'LEWENSMÛTTELHANDWIËRK

Die Fusion der Lebensmittelverbände.



Am 10. Oktober 2018 kam offiziell zusammen, was zusammengehört. Durch das Verschmelzen der Luxemburger Lebensmittelverbände entstand ein neues, starkes Bündnis, welches die Kräfte vereint um die gemeinsamen Interessen, wirksamer zu vertreten.



V. l. n. r. Tom Oberweis, Jean Muller, Luc Meyer, Jean-Marie Neuberg, Frank Steffen

IM GESPRÄCH

„Die fünf Berufsverbände teilen nicht nur die gleichen Herausforderungen, sondern auch die gleichen Werte.“



Frank Steffen, gewählter Präsidenten des neuen Verbandes „Liewensmëttelhandwierk“, präsentierte feierlich auf einer Veranstaltung Ende 2018 auf dem Kirchberg, in Anwesenheit von Staatsminister Xavier Bettel, und dem ehemaligen Vorsitzenden der CSV-Fraktion Claude Wiseler, stolz das Logo des neuen, nationalen Verbandes. Die „Fédération des Artisans“, zu welcher der Verband gehört, steht hinter der Fusion der Föderation der Bäcker, der Föderation der Konditoren, der Nationalen Föderation der Metzger, der Föderation der Meister-Caterer und der Föderation der Müller des Großherzogtums Luxemburgs.

„Es ist eine Notwendigkeit entstanden, unsere Kräfte zu bündeln“, so Frank Steffen im Interview für das „D'Handwierk“. „Die Lebensmittelgesetzgebung wird immer stärker verschärft, die Verwaltung aufwändiger und auch die Regierung bekommt immer mehr Mitspracherecht bei den Unternehmen. Da ist es wichtig eine gemeinsame Front zu bilden um sich stärker positionieren zu können. Ein Kontakt, eine zentrale Mission – das ist unser Ansporn.“ Aktuell sind rund 250 Unternehmen mit insgesamt 7 250 Mitarbeitern in der Lebensmittelbranche aktiv, welche nun dem neuen Berufsverband angehören. Durch diesen Zusammenschluss möchten die fünf ehemaligen Verbände ihre Stellungnahmen zu den Gesetzesvorhaben im Bereich des Nahrungsmittelsektors, mit einer gemeinsamen Stimme ausdrücken.

Viele neue Gesetze kommen aus Brüssel. Der Berufsverband bietet der Regierung und dem Krautmarkt dazu das Feedback der Branche. „Für kleine Zweimannbetriebe ist es sehr schwer, fast nicht mehr alleine zu schaffen“, so Frank Steffen, „die technischen Herausforderungen sind sehr groß geworden. Der neue Verband hat endlich den Vorteil, dass er bei der

Suche nach realistischen Lösungen für die Umsetzung europäischer Richtlinien, mit Politikern und öffentlichen Verwaltungen enger zusammenarbeiten kann.“

Der Verwaltungsrat des neuen Verbandes mit Tom Oberweis, Jean Muller, Luc Meyer und Jean-Marie Neuberg, setzt sich aus den fünf ehemaligen Luxemburger Lebensmittelverbänden zusammen. „Die verschiedenen Handwerksberufe arbeiteten früher bereits sehr eng zusammen. Das erkennt man auch gut an unserem jetzigen Vorstand“, erklärt Frank Steffen, „der gegenseitige Respekt war immer bereits sehr stark.“

„Et ergëtt Sënn!“

Da die fünf Verbände eine lange Geschichte und eine lange Tradition haben, war es zuerst nicht einfach, sich der Idee einer möglichen Zusammenarbeit zu nähern. „Es musste so kommen. Ansonsten wäre es ein unnötiger Energieverlust für jeden einzelnen gewesen“, schildert Frank Steffen. Die Bedrohung durch die sich rasch entwickelnde Lebensmittelgesetzgebung und die zunehmend an Industrieunternehmen angepasste Gesetzgebung haben es erforderlich gemacht, die verschiedenen Sektoren jetzt zu vereinen, um sich angesichts dieser Herausforderungen besser zu positionieren.

Die fünf Berufsverbände teilen nicht nur die gleichen Herausforderungen wie Kennzeichnung, Allergene, Qualitätskontrollmechanismen usw., sondern auch die gleichen Werte wie Qualitätsanforderungen oder Kundennähe. „Die Idee zur Gründung des Bundes entstand auch dadurch, dass die Trennlinie zwischen bestimmten Sektoren, wie zum Beispiel



zwischen Bäcker und Konditor oder zwischen Metzger und Caterer, nicht mehr so wahrnehmbar ist wie bisher, welches ein weiteres Element ist, das die verschiedenen Berufssektoren in Bezug auf ihre Bedürfnisse und die Verteidigung ihrer Interessen näher zusammenbringt.“

Der amtierende Vorstandsvorsitzende ergänzt: „Dennoch ist es wichtig zu wissen, dass die einzelnen Sektoren, wie zum Beispiel die der Metzger oder Müller, auch weiterhin als Arbeitsgruppe unter dem neuen Dachverband bestehen bleiben. Dies bleibt notwendig, da es ja auch vom Gesetzgeber her viele spezifische Fragen gibt.“ Darüber hinaus hat jeder Berufssektor seine eigenen Gepflogenheiten und Bräuche, wie der landesweit bekannte „Kinnekskuch“ der „Fédération des Patrons Boulangers-Pâtisiers“, welcher dieses Jahr am dritten Januar am Hauptbahnhof in Luxemburg-Stadt an Passanten

„Die Traditionen müssen erhalten bleiben.“

verteilt wurde. „Diese Traditionen müssen erhalten bleiben“, bemerkt Frank Steffen weiter.

Ein weiterer wichtiger Punkt für welchen sich der Verband verstärkt einsetzen will, ist die Erneuerung der Ausbildung der Lebensmittelhandwerker: „Schon alleine um auch weiterhin Wettbewerbsfähig zu bleiben, sollen auch wir über die Grenzen hinausschauen und unsere Großregion stärker einbinden, damit vermehrt unsere zukünftigen Mitarbeiter im nahen Ausland ihre Erfahrungen sammeln können“, erklärt Frank Steffen.

Dazu kommt noch ein weiterer, wichtiger Faktor: „Aktuell ist es per Luxemburger Gesetzesregelung so, dass zum Beispiel der reine Metzger keinen Fisch anfassen darf. Möchte der Metzgermeister seinen Kunden als Caterer auch Fisch anbieten, so kommt er um eine langjährige Zusatzausbildung nicht herum. In unseren Augen ein unnötiger und kostspieliger Zeitaufwand, sieht man sich mal die vielseitigen Aufgabebereiche in den Metzgereien an. Die Ausbildungen sollen, wie die Berufe, sich überschneiden. Damit verkürzt sich die gesamte Ausbildungszeit um ein paar Jahre und der junge Nachwuchs bekommt einen vielseitigen und damit auch reizvolleren Beruf angeboten. Auch die Betriebe werden flexibler, können sich schneller den Anforderungen am Markt anpassen“, fügt Frank Steffen hinzu. Nach einer aktuellen Studie suchen über 90 Prozent der Luxemburger Handwerksbetriebe händeringend nach qualifizierten Mitarbeitern.

Ein einzelner Berufsverband bietet darüber hinaus die Möglichkeit, noch einfacher und schneller mit dem Ministerium für Gesundheit und dem staatlichen Veterinäramt zusammenzuarbeiten. „Ich bin der Meinung, dass wir hier auch noch eine politische Lösung brauchen, um die Abläufe zu optimieren“, ergänzt Frank Steffen, „vielleicht, dass es irgendwann auch bei der ‚Santé‘ nur noch einen Ansprechpartner für Kontrolle und Hygiene gibt. 2002 fanden Wissenschaftler heraus, dass beim Erhitzen zahlreicher Lebensmittel die Substanz Acrylamid entsteht.

Der vermutlich krebserregende Stoff fand sich in Kartoffel- und Getreideprodukten, Kaffee und Backwaren – gerade in solchen dringenden Fällen, wäre dies äußerst sinnvoll.“

Es bleibt noch einiges zu tun. Der nächste wichtige Schritt ist das gemeinsame Packaging, also die Verpackungen der Lebensmittelprodukte: „Hier arbeiten wir an einem neuen, modernen Layout und an umweltfreundlichen Lösungsansätzen. Für gute Qualität muss man etwas mehr bezahlen, das wissen unsere Kunden zu schätzen. Sie wollen hochwertige Vielfalt und wir fühlen uns als Handwerker verpflichtet, diese zu liefern!“



Confédération Liewensmëttelhandwierk
s.scombussolo@fda.lu
+352 424511 - 35