

Branchenbericht 2007

der

Schlacht- und

Fleischverarbeitungsbranche



GEWERKSCHAFT NAHRUNG-GENUSS-GASTSTÄTTEN

Schlachten und Fleischverarbeitung

Erfreulicher Umsatzzuwachs

2007 war für die Fleischbranche vom Umsatz her gesehen ein erfreuliches Jahr. Der Umsatz stieg um 3,4 % auf 28,2 Mrd. EUR obwohl Meldungen über Fleischskandale und Gammelfleisch noch immer das öffentliche Bild prägten. Dennoch blieb die SB-Ware bei den Verbrauchern hoch im Kurs und prägte weiterhin einen Trend in der Fleischbranche. Die Discounter nutzen die SB-Ware, um sich einen größeren Marktanteil zu verschaffen und den Verbrauchern Frischware anzubieten. Die Folge davon war und bleibt ein verstärkter Preisdruck und Verdrängungswettbewerb nicht nur im Handel sondern besonders auch unter den Herstellern insbesondere bei den Schlacht- und Zerlegebetrieben.

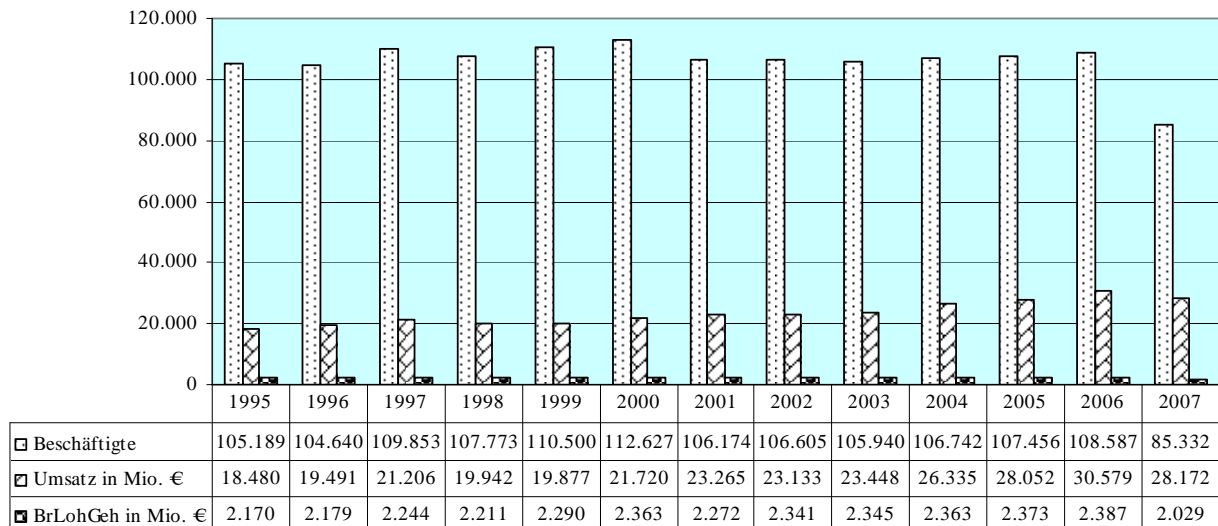
Umsatzanteil am gesamten Ernährungsgewerbe liegt bei rd. 22 %.

Beschäftigtenzahl sinkt

Die **Beschäftigtenzahl** nahm in 2007 um 2,1 % auf 85.332 ab. Zu beachten ist, dass in dieser Zahl auch Teilzeitbeschäftigte erhalten sind. Im Ernährungsgewerbe sank die Beschäftigtenzahl um 0,4 %. Der Beschäftigtenanteil am gesamten Ernährungsgewerbe beträgt rd. 21 %.

Änderung beim StBA

In 2007 wurde erneut eine Umstellung des Erfassungskreises vorgenommen. Das Statistische Bundesamt erfasst aus Gründen der Vergleichbarkeit in der EU und wegen einer Entlastung des Mittelstandes nicht mehr Betriebe von Unternehmen ab 20 Beschäftigte sondern es werden die Betriebe von Unternehmen nur noch ab 50 Beschäftigten erfaßt. Von daher sind die Zeitreihen nur bedingt vergleichbar. Um eine kurzfristige Vergleichbarkeit herzustellen, hat das StBA für 2006 die Daten ebenfalls nach der neuen Erfassungsmethode ermittelt. Im nachfolgenden Text sind die Daten umgerechnet worden, so dass 2007 annähernd mit 2006 vergleichbar ist. Die Schaubilder enthalten die Daten aus der geänderten, neuen Erfassung, weil diese die Grundlage für die weiteren Jahre darstellt. Für 2007 sind die Daten vorläufig. Besonders wird die Umstellung der Statistik an der Veränderung der Anzahl der erfassten Betriebe deutlich. In der Branche Schlachten und Fleischverarbeitung wurden in 2006 1.279 Betriebe erfaßt, in 2007 ging diese Zahl auf 561 zurück. Dies ist ein Rückgang von ca. 56 %. Im Ernährungsgewerbe belief sich der Rückgang der erfassten Betriebe auf 55 %. Diese veränderte Abschneidegrenze der Betriebsanzahl hat natürlicherweise Auswirkungen auf weitere Kennzahlen wie z. B. die Höhe des Umsatzes, der Beschäftigtenzahl, Bruttolohn- und -gehaltssumme.



Quelle: StBA, ab 1997, 2002 und 2007 jeweils erweiterter Berichtskreis

Das höhere Umsatzniveau ab 1997 hängt unter anderem damit zusammen, dass ab 1997 und ab 2003 der Berichtskreis für das Statistische Bundesamt um berichtspflichtige Handwerksbetriebe erweitert wurde. Die hohe Beschäftigtenzahl resultiert aus der noch teilweise bestehenden handwerklichen Produktion und den beschäftigungsintensiven Filialen. Dennoch hat der Umsatz von 1995 bis 2007 um ca. 50 % zugenommen. Zu erwarten ist jedoch, dass allmählich eine inländische Marktsättigung erreicht wird. Diese Marktsättigung kann schon früher einsetzen, wenn die Skandalmeldungen weiter anhalten und der Verbraucher sein Vertrauen in industriell hergestellte Fleischerzeugnisse verliert und auf andere alternative Erzeugnisse ausweicht.

Bruttoerzeugung

Die Bruttoeigenerzeugung von Fleisch (z.B. Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch etc.) lag 2006 bei 7.229,8 tsd. Tonnen. Dies war ein Zuwachs zum Vorjahr von 1,7 %. Vor 10 Jahren (1997) wurden 6.236,3 tsd. Tonnen erzeugt.

Exportquote steigend

Die **Exportquote** lag in 2007 bei 13,3 %. Im Jahr 2000 lag die Exportquote noch bei rd. 6 %. Im Ernährungsgewerbe liegt die Exportquote bei 17,4 %. Bei Fleischerzeugnissen bestehen daher noch Exportchancen.

Pro-Kopf-Verbrauch sinkt

Vom **Pro-Kopf-Verbrauch** her gesehen hat die Fleischbranche seine Spitzenposition vom Jahr 1993 mit 95,2 kg deutlich unterschritten, die insbesondere durch die ständigen Skandalmeldungen wohl auch nicht mehr zu erreichen sein werden wird. Der Pro-Kopf-Verbrauch (einschl. Innereien, industrielle Verwertung) lag nach Angaben der ZMP in 2006 bei 86,3 kg. Im Vergleich zum Vorjahr sank der Verbrauch um 1 %. In den vergangenen 10 Jahren wurde in 1999 mit 94,1 kg der höchste Pro-Kopf-Verbrauch festgestellt. Die EU erreichte in 2006 einen Pro-Kopf-Verbrauch von 91,5 kg.

In den vergangenen 10 Jahren lag der höchste Verzehr von **Rind- und Kalbfleisch** in 1998/1999 mit 15,1 kg. Durch die BSE Krise sank der Pro-Kopf-Verbrauch auf 9,9 kg. Von diesem Niveau erholte sich die Fleischverarbeitung allmählich und erreicht in 2006 einen Pro-Kopf-Verbrauch von 12,1 kg. In 2003 lag der Verzehr bei 12,5 kg. In der EU wurden in 2006 17,3 kg verzehrt. Der Pro-Kopf-Verbrauch (mit Knochen, Futter, industrielle Verwertung) von **Schweinefleisch** schwankt seit 2001 um die 54 kg. In 2003 lag der Verbrauch bei 54,7 kg und in 2006 53,9 kg. Durch niedrige

Verkaufspreise (Aktionspreise) und gutes Grillwetter sind beim Verbrauch Schwankungen zu beobachten. In der EU wurden in 2006 42,7 kg verbraucht. Der Verbrauch von **Geflügelfleisch** lag 2001 bei 18,2 kg und sank in 2006 auf 16,7 kg. Grundsätzlich hat sich der Trend zu Geflügelfleisch nicht geändert, denn vor 10 Jahren (1997) wurden nur 14,8 kg Pro-Kopf verzehrt und 1993 nur 12,4 kg.

In 2006 lag in der **EU-15/25** der Pro-Kopf-Verbrauch (einschl. Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung) von **Rind- und Kalbfleisch** bei 17,3 kg und der von **Schweinefleisch** bei 42,7 kg. Beim Verzehr von Schweinefleisch liegt Deutschland nicht auf Platz eins, sondern bspw. in Spanien werden Pro-Kopf 60,9 kg verbraucht und in Dänemark 57,1 kg dagegen im Vereinigten Königreich nur 24,6 kg.

***Starker
Preisdruck auf
allen Ebenen***

In der deutschen Schlachtbranche bestehen weiter erhebliche Überkapazitäten, die u.a. einen intensiven Preiswettbewerb hervorrufen. Auch die Fleischverarbeitung ist stark von der Nachfragemacht des Lebensmitteleinzelhandels abhängig. Der Trend zu SB-verpackter Frischware hat sich rasant entwickelt und scheint derzeit - vielleicht vorübergehend (Gammelfleischskandal) - eine leichte Stagnation einzunehmen. Der Absatz von SB verpacktem Fleisch in Deutschland hat sich lt. ZMP Marktbilanz 2007 von 61,3 in 2004 auf 64,1 in 2006 % entwickelt, jedoch zum Vorjahr wurde ein Rückgang von 1 % festgestellt. Allein die Discounter vermarkten derzeit (Juni 2006) rd. 21 % des Frischfleisches. Im Vergleich dazu halten die Fleischer Fachgeschäfte einen Anteil von ca. 18 % und konnten diesen Anteil halten. Beispielsweise in Holland werden nach Schätzungen rd. 80 % des Fleisches als SB-Ware vermarktet. Die Verkäufe von SB-Ware in den Discountern heizen somit den Wettbewerb sowie auch die Konzentration im Fleischwarengewerbe (Ausbau und Aufbau von neuen Zerlege- und Verpackungskapazitäten) weiter an. Schlachtung und Zerlegung ist ein Massengeschäft geworden, indem nur noch geringe Margen erzielt werden. „Kernerfolgskriterium ist hier das Erreichen **optimaler Betriebsgrößen** für Schlachthöfe, die im Bereich von knapp 1 Mio. Schlachtungen pro Jahr liegen,“ konstatiert die WGZ Corporate Finance Beratung GmbH. Mit dem Aufbau von zusätzlichen Kapazitäten entstehen moderne Anlagen, die effizient und auf hohem Hygieneniveau arbeiten. Weniger leistungsfähige Anbieter werden damit das „Nachsehen“ haben und aus dem Markt ausscheiden!!!

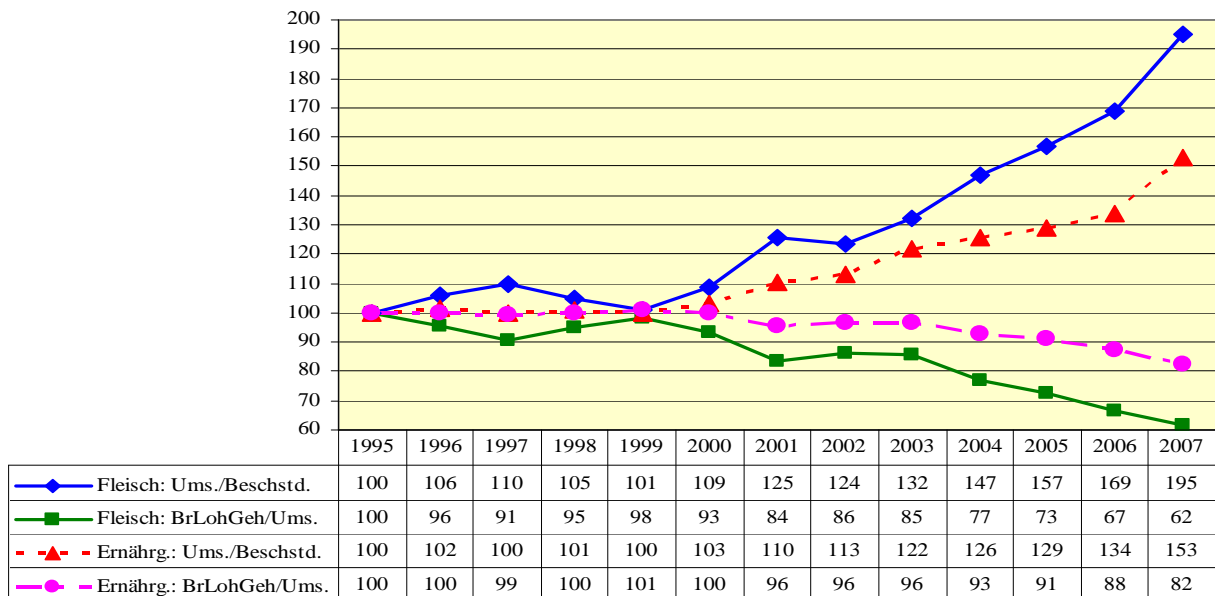
***Optimale Betriebs-
größe***

***Bio-Fleischanteil
gering***

Auf **Bio-Fleisch** entfällt bisher nur ein geringer Anteil des gesamten Fleisch-Einkaufs. Danach entfielen 2006 lediglich 0,7 % der Einkaufsmenge auf Bio-Ware. Der Umbruch beim Verbraucherverhalten braucht Zeit. Im 1. Halbjahr 2007 wurde das Angebot von Bio-Fleisch und -wurstwaren insbesondere im LEH ausgeweitet.

***Verbraucher-
preise***

Die **Verbraucherpreise für Fleisch und Fleischwaren** sanken in 2003 um 1,3 % und in 2004 um 0,2 %. In 2005 wurde ein Anstieg von 0,5 % registriert und in 2006 ein Anstieg von 1,1 %. Der Verbraucherpreisindex für die gesamte Lebenshaltung nahm in 2006 um 1,7 % zu.



Quelle: StBA, ab 1997, 2002 und 2007 jeweils erweiterter Berichtskreis

Umsatz pro Beschäftigtenstunde steigt

Die Entwicklung des **Umsatzes je Beschäftigtenstunde** (mit anderen Worten eine [Hilfs-]Kennziffer für die Entwicklung der Produktivität, wenn das Preisniveau annähernd gleich bleibt) hat sich von 1995 bis 2007 um 95 % auf 199 EUR pro Beschäftigtenstunde erhöht. Seit 1999 wächst die Umsatzproduktivität mit Ausnahme von 2002 kontinuierlich und sogar stärker als im Ernährungsgewerbe. Dort liegt diese Kennziffer bei 191 EUR.

Der **Lohn- und Gehaltsanteil am Umsatz** sank in diesem Zeitraum auf 7,2 %. Daraus folgt, dass die Bruttolohn- und -gehaltssumme schwächer gestiegen ist als die Produktivität und demzufolge die Lohnstückkosten gesunken sind. Nur 7,2 % vom gesamten Umsatz sind Personalkosten. Im Ernährungsgewerbe liegt dieser Anteil bei 9,3 %.

Strukturkrise hält an

Eine schrittweise Bewältigung der **Strukturkrise** in der Fleischbranche geschieht durch weitere Kooperationen und Fusionen. Der Kampf um Marktanteile erhält eine europäische Dimension. Ausgelagerte Produktionsbereiche auf Basis von Werkvertragsunternehmen, Kontingentarbeitnehmer, billige Roh-, vorgefertigte und Fertigwaren aus dem Ausland und vor allem illegale Beschäftigtenkolonnen charakterisierten in den vergangenen Jahren den deutschen Markt.

Preisdruck und verschärfter Wettbewerb (z.B. SB Ware als Aktionsartikel) auch in 2007 waren die Folge. Die Osterweiterung ab Mai 2004 und der damit im Zusammenhang stehende Wegfall der Zoll- und Kontingentgrenzen werden die Handelsströme zwischen Ost und West weiter verändern und damit den Strukturwandel erneut anheizen. Letztlich bekommen die Arbeitnehmer insbesondere in der Schlacht- und Zerlegebranche diese negativen Entwicklungen zu spüren.

Die M&A Beratung der HSH Nordbank AG führt zur Zukunft der Fleischwirtschaft folgendes aus: „Die europäische Fleischwirtschaft wird sich bis zum Jahr 2008 weiter konzentrieren und die Weiterverarbeitung signifikant ausbauen. Maximal fünf Unternehmen werden dann noch eine wirklich bedeutende Rolle spielen. Heute sind für die Anbieter in Wesentlichen die drei Faktoren Finanzkraft, Internationalität und Marketingfähigkeit Erfolg bestimmend. Insofern folgt letztlich auch die Strategie in der Fleisch-

wirtschaft dem allgemein gültigen Trend, entweder zu wachsen oder aber eine Nische zu finden. Die entscheidende Frage ist, ob und in welchem Umfang die Sicherung der Rohwaren, gegebenenfalls auch ohne die Markt führenden Unternehmen, gelingt, und inwiefern man davon überzeugt ist, dass sich die eigene Marke zukünftig durchsetzen lässt.“

TOP 10 deutsche Schweineschlachter 2004

	Unternehmen	Schweineschlachtungen (in Mio. 2004)	Marktanteil (in %)
1.	Bestmeat (NFZ und Moksel), Best (NL)*	7,5	16,3
2.	Tönnies, Rheda Wiedenbrück	6,9	15,0
3.	Westfleisch/Barfuss Münster	5,5	11,9
4.	D & S, Essen/Oldenburg	2,6	5,7
5.	Südfleisch, München	2,0	4,3
6.	Gausepohl, Dissen	1,1	2,4
7.	Böseler Goldschmaus, Garrel	1,0	2,3
8.	Tummel, Schöppingen	1,0	2,2
9.	Vogler, Luckau	0,9	2,0
10.	Vosding, Bremen	0,6	1,2
	gesamt Top-10	28,0	60,8
	gesamt Deutschland	ca. 46,0	100,0

Quelle: ISN nach Geschäftsberichten, Firmenangaben und ZMP (2005) © Lebensmittel Zeitung Grafik
Lm Zeitung LZ 3/2005

* ab 2005 wurde Bestmeat zu Vion umfirmiert und Südfleisch gehört auch dazu.

Qualitäts- sicherung muss Priorität haben

Insgesamt gesehen stimmt die angebotene Qualität deutscher Fleischerzeugnisse oder bilden die Skandale nur die Spitze des Eisberges?! Die Fleischbranche hat erfolgversprechende Schritte zur Qualitätssicherheit und somit zur Rückgewinnung des Verbrauchervertrauens eingeleitet und von vielen wird die Qualitätssicherung praktiziert. Die Erzeuger, die Verarbeiter und die Vermarkter haben es in der Hand, dass ihre Branche wieder zur Normalität gelangt. Schwarze Schafe m.a.W. Kriminelle in der Fleischbranche, die unhygienisch und ranziges, altes Fleisch nur neu verpacken, mit neuem Haltbarkeitsdatum versehen und dann an Großabnehmer und dem Handel ausliefern, müssen von ihren eignen Unternehmerkollegen ausgegrenzt werden. Diese kriminellen Anbieter von Fleischerzeugnissen machen jede Zurückgewinnung des Verbrauchervertrauens wieder zunichte. Natürlicherweise muss Qualitätsware auch ihren Preis haben. Qualität darf nicht verramscht werden. Und viele Verbraucher legen einen hohen Wert darauf, dass der Tierschutz in der Landwirtschaft eingehalten wird. Dieser Weg – Tierart gerechte Haltung und Herstellung von hochwertigen Erzeugnissen - ist deshalb wichtig und erfolgversprechend, um damit auch den Wettbewerbsherausforderungen durch die Osterweiterung besser Stand halten zu können. Damit können im Inland Arbeitsplätze gesichert werden. Ebenfalls zeigen die Skandale, dass die Lebensmittelüberwachung auch personell ausgebaut werden muss.