

DIE ERSTE IDEE MUSS SITZEN

Wie die Planungsexperten von Falkenstein Projektmanagement Betrieben im Fleischerhandwerk auf dem Weg in die Zukunft beistehen können, erklären Simone Falkenstein und Friedrich W. Liesche (Fotos re.) im Interview.



Das Fleischerhandwerk befindet sich nach wie vor in einem umfassenden Umbruch. Nicht selten arbeiten mehrere Generationen einer Familie im Betrieb mit. Das erfordert nicht nur technische, planerische und wirtschaftliche Sachkenntnis, sondern auch reichlich Fingerspitzengefühl – ein Falkenstein-Spezialgebiet?

Simone Falkenstein, Diplom-Architektin ETH: Im Fleischerhandwerk haben wir es aktuell oft mit Betrieben zu tun, in denen gerade ein Generationswechsel ansteht und in denen die nächste Generation an

Friedrich W. Liesche, Direktor & Diplomingenieur Lebensmitteltechnologie: Am wichtigsten ist dabei eine umfassend funktionierende Planungs-idee, die gegebenenfalls auch stufenweise umgesetzt werden kann und alle Disziplinen gleichermaßen betrachtet, das heißt Gebäude, Betriebstechnik und Technologie. Wenn die sitzt, ist das schon einmal die halbe Miete auf dem Weg zu einem erfolgreichen Betrieb.

Ihr Büro agiert ja sowohl im Fleischerhandwerk als auch in der Fleischindustrie. Wo sind die Gemeinsamkeiten, wo die Unterschiede?

Simone Falkenstein: Für das Handwerk setzen wir ganz andere Planungsprämissen an als für die Industrie. Wir würden einen gestandenen Handwerksbetrieb nie in Richtung Industrie entwickeln. Als Planungsexperten und Dienstleister unterstützen wir eine zukunfts-trächtige Struktur und müssen besonders auch die Kosten im Auge behalten.

Friedrich W. Liesche: Die Industrie arbeitet mit großen Kapazitäten in Richtung Automatisierung, lange haltbare, internationale Produkte, aber auch am Nachweis einer gewissen Regionalität. Das

stehen. Im Idealfall hat ein handwerklicher Betrieb eine eigene Landwirtschaft mit Mast, Schlachtung, nachhaltiger Produktion und Eigenvermarktung. Der Verkauf bietet individuellen Service mit Imbiss und Mittagstisch.

Geht auch im Fleischerhandwerk der Trend zur Lösung aus einer Hand?

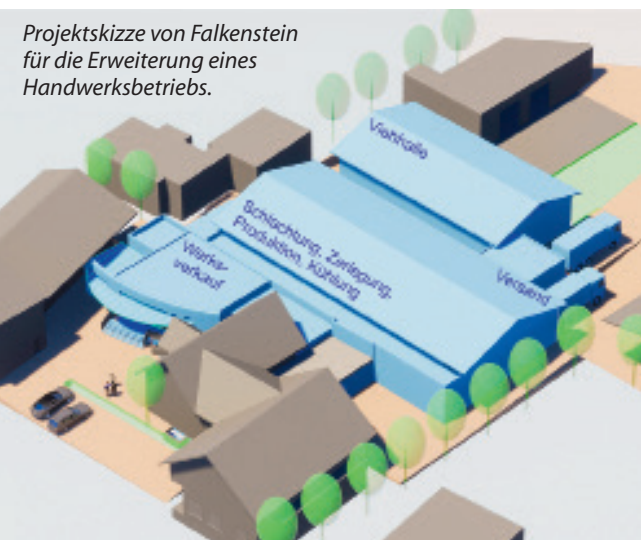
Friedrich W. Liesche: Im Fleischerhandwerk sind wir vor allem in Deutschland und Österreich aktiv – aktuell auch bei Exoten in Fernost. Die meisten Anfragen erreichen uns via Empfehlungen von bereits realisierten Projekten vergleichbarer Aufgabenstellung. Dabei können wir Komplettlösungen aus einer Hand anbieten, können aber auch lokale Architekten unterstützen, denen das Fach-Knowhow aus der Fleischbranche vielleicht fehlt, etwa bei den Hygienebedingungen, den EU-Normen oder spezifischen Baudetails. Auch können wir unseren Beitrag bei der Beantragung von Fördermitteln leisten und den Genehmigungsantrag erstellen.

Würden Sie einem alteingesessenen Handwerksbetrieb zur Modernisierung raten, wenn sich in seiner Nachbarschaft gerade ein neuer Supermarkt mit Fleischtheke ansiedelt?

Friedrich W. Liesche: Das kommt ganz darauf an. Wir würden einer solchen Betrieb jedenfalls dringlichst raten, sein Sortiment nicht an die (industrielle) Konkurrenz anzugleichen – das funktioniert meistens überhaupt nicht. Am besten laufen heute im Metzgereihandwerk regionale Selbstvermarkter mit speziellen Produkten, mit denen sie sich vom Wettbewerb abheben.

ihre Zukunft glaubt. Hier geht es für uns darum, für bisweilen sehr spezielle Handwerksnischen ein funktionierendes und vor allem wirtschaftliches Konzept zu liefern, welches die vorhandenen gewachsenen Strukturen respektiert und möglichst erhält.

Handwerk hat dann Zukunft, wenn es sich deutlich von der Industrie unterscheidet, angefangen von der handwerklichen Tradition über die Planung bis hin zur den Produkten, wobei hier bei den Verbrauchern Frische und Regionalität im Vordergrund



Projektskizze von Falkenstein für die Erweiterung eines Handwerksbetriebs.