



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Die neue Stadt

Feder, Gottfried

Berlin, 1939

3. Fleischerei

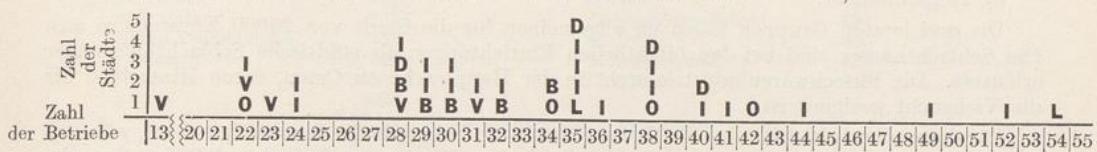
[urn:nbn:de:hbz:466:1-84833](#)

Gewerbeart: Fleischerei und Schlachthäuser.

Nr. in der Statistik: XIX₅ Lfd. Nr.: 3

Anzahl der Betriebe nach der Großen Materialtabelle*.

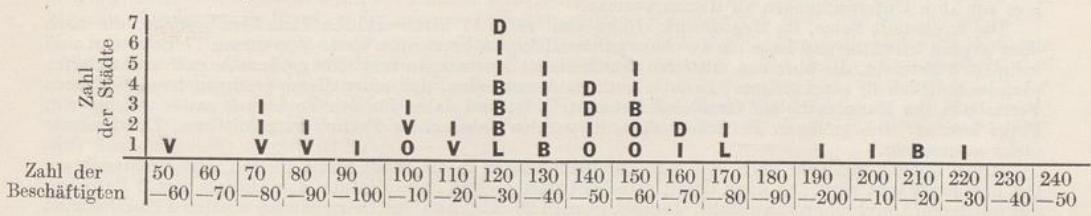
Das Gewerbe wird in allen 41 untersuchten Städten ausgeübt. (Die Tabelle zeigt, in wieviel Städten jeweils die gleiche Anzahl von Betrieben vorhanden ist.)



Der Schwerpunkt liegt zwischen 30 u. 35 Betrieben. Im Reichsdurchschnitt sind auf 20000 Menschen 32,6 Betriebe vorhanden.

Anzahl der Beschäftigten nach der Großen Materialtabelle*.

(Die Tabelle zeigt, in wieviel Städten jeweils die gleiche Anzahl von Beschäftigten vorhanden ist.)



Der Durchschnitt liegt bei 130 Beschäftigten. Im Reichsdurchschnitt sind auf 20000 Menschen 108 Beschäftigte vorhanden.

Betriebsgröße nach der Großen Materialtabelle.

In den 41 untersuchten Städten			Für das Reich		
Niedrigster Stadt durchschnitt Beschäftigte je Betrieb	Durchschnitt durch alle Städte Beschäftigte je Betrieb	Höchster Stadt durchschnitt Beschäftigte je Betrieb	Betriebsgröße nach Beschäftigten	vH aller Beschäftigten im Reich	vH aller Betriebe im Reich
3	4,7	43,6	1	6,86	22,8
			2—3	32,8	44,0
			4—5	29,6	22,5
			6—10	18,5	8,5
			über 10	12,24	2,2

Vorschlag für die Planung:

Richtwerte: Gewählt für eine Siedlungsgröße von 20000 Einwohnern.			
Anzahl der Betriebe	28	1 Beschäftigter arbeitet für wieviel Einwohner	154
Beschäftigte im ganzen	130	In kleineren Gemeinden als 20000 prozentual	weniger
Beschäftigte je Betrieb	4—5	In größeren Gemeinden als 20000 prozentual	mehr

* Die Buchstaben (V, I, D, O, L, B) bezeichnen die Stadttypen gemäß Teil 1, Abschnitt IV/1.

Fleischerei.

Nach der Statistik umfaßt dieses Gewerbe:

- a) Fleischerei,
- b) Fleischerei mit Gastwirtschaft,
- c) Schlachthäuser,
- d) Fleischwarenindustrie,
- e) Talgschmelzen.

Die drei letzten Gruppen fallen im allgemeinen für die Stadt von 20000 Einwohnern aus. Die Schlachthäuser sind bei den öffentlichen Einrichtungen als städtische Schlachthöfe näher erläutert. Die Fleischwarenindustrie steht in der Hauptsache an Orten, deren Hinterland für die Viehzucht geeignet ist.

Für dieses Gewerbe tritt eine deutlichere Gruppenbildung für die Beschäftigten auf, während das Bild für die Betriebe etwas unübersichtlicher ist. Wenn man bedenkt, daß das Gewerbe zur Zeit größtenteils übersetzt ist, so wird man doch etwa 28 Betriebe bei der ersten Planung vorsehen müssen.

Die Anzahl der Beschäftigten wird etwa 130 in normalen Fällen betragen.

Der Reichsinnungsverband des Fleischerhandwerks gibt uns folgende Auskunft:

„Unter Bezugnahme auf Ihr Schreiben vom 2. März 1938 teile ich Ihnen mit, daß ich aus meinem Kammerbezirk Hildesheim ein Beispiel einer Stadt von ungefähr 20000 Einwohnern vortragen kann, das als Grundlage für Ihre Untersuchungen zu dienen vermag.“

Die Kreisstadt Peine, im Reg.-Bezirk Hildesheim, zählt 17 handwerkliche Fleischereibetriebe, die nach ihrer ganzen Struktur und Lage als durchaus existenzfähig zu bezeichnen sind. Von diesen 17 Betrieben sind lediglich 3 Betriebe, die über dem mittleren Durchschnitt hinausragen und eine größere Anzahl von Gehilfen (durchschnittlich 6) beschäftigen. Es ist allerdings festzustellen, daß einer dieser größeren handwerklichen Betriebe in der Hauptsache auf Großhandel eingestellt ist und daher für den Verbrauch am Ort weniger in Frage kommt. Die größeren Betriebe aufgeteilt, würden daher einen Betrieb vom mittleren Durchschnitt mehr ausmachen.

Hinzu kommt nunmehr noch, daß von Landfleischereien in die Stadt Peine Fleisch zum Verbrauch am Ort hereingebracht wird. Es kann damit gerechnet werden, daß diese Einfuhr den Umsatz von 2 Betrieben mit mittlerem Durchschnitt ausmacht. Danach würden 20 existenzfähige Betriebe vom mittleren Durchschnitt für die Stadt Peine in Frage kommen. Weitere Betriebe sind, sofern nicht die Lebensfähigkeit der übrigen gefährdet werden soll, nicht tragbar.

Die Stadt Peine zählt heute 18630 Einwohner. Ein Betrieb hätte danach rd. 900 Einwohner zu versorgen. Dieses Verhältnis würde dem mittleren Durchschnitt, der für Niedersachsen mit einem Betrieb auf 892 Einwohnern ausgerechnet wurde, ungefähr entsprechen. Es ist hierbei festzustellen, daß es sich bei der Stadt Peine um eine überwiegend industriell eingestellte Stadt (Peiner Walzwerk, Ilseder Hütte) mit Arbeitervolkspolierung handelt, so daß es durchaus zu verstehen ist, daß die Zahl der Einwohner auf einen Betrieb gegenüber dem mittleren Durchschnitt für Niedersachsen etwas höher liegt.

Der Umsatz je Durchschnittsbetrieb wird mit rd. 34000 RM. je Jahr beziffert. Dieser Umsatz dürfte auch für eine Stadt wie Peine genügen, um die Existenzfähigkeit eines mittleren Betriebs zu sichern. Als mittleren existenzfähigen Betrieb müssen wir ein handwerkliches Fleischereiunternehmen ansehen, bei dem folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. *Umsatz*: Insgesamt je Jahr 34000—35000 RM., eine wöchentliche Schlachtung von 3—4 Schweinen, 1 Kalb, 1 Hammel, $\frac{1}{2}$ Großtier.

2. *Beschäftigte*: 1 Meister (als Inhaber), 1 Geselle, 1 Lehrling.

3. *Maschinen*: Unbedingt 1 Wolf, 1 Wurstspritze, nach Möglichkeit 1 Kutter und Kühlanlage.

Ein Ersatz von Gefolgschaftsmitgliedern durch Maschinen ist nicht möglich.

Im übrigen dürfen wir Sie noch dahin unterrichten, daß der Verbrauch an Fleischwaren in der Stadt Peine im Jahre durchschnittlich etwa 700000.— RM. betrug. Auch hieraus ergibt sich, daß bei 20 Betrieben ein Gesamtumsatz von 34000.— RM. je Betrieb herausgerechnet werden kann.

Ich hoffe, daß Ihnen hierdurch ein ausreichender Überblick über die Fleischereibetriebe in ihrer Zusammensetzung bei einer Stadt von etwa 20000 Einwohnern gegeben ist.

Es dürfte für Sie von Interesse sein, wenn ich im übrigen auf einen in der Deutschen Fleischerzeitung, Berlin vom 7. Februar 1938, Nr. 31 veröffentlichten Artikel „Der richtige Standort für eine Ladenfleischerei“ verweise, der sich mit meinen für die Stadt Peine gegebenen Auffassungen durchaus deckt. Eine Belegnummer füge ich zu Ihrer Unterrichtung bei.“

Hiernach sind 20 Betriebe für eine Stadt mit dem Charakter von Peine ausreichend. Die von uns allgemein ermittelten Zahlen liegen wohl etwas höher, jedoch fällt die für den Anfang mit Vorsicht in Ansatz gebrachte Betriebszahl mit der vom Reichsinnungsverband angegebenen zusammen.

Dem uns freundlicherweise vom Reichsinnungsverband übersandten Zeitungsartikel der Deutschen Fleischer-Zeitung Nr. 31 vom 7. Februar 1938 entnehmen wir folgende aufschlußreiche Ausführungen:

„*Notwendigkeit der Dezentralisation*. Beim Einkauf von Artikeln, die nicht täglich, sondern nur periodisch benötigt werden, wie z. B. Möbel, nimmt der Kunde auch eine größere Entfernung mit in den Kauf. Derartige Betriebe sind daher nicht in dem Maße zur Dezentralisation verpflichtet wie das Fleischerhandwerk,

sie können ruhig in der City oder in ganz bestimmten Straßen ihre Verkaufsräume aufschlagen, ohne daß sie finanziellen Schaden hierdurch erleiden.

Übersetzung. Es dürfte interessant sein, einmal das auf Grund statistischer Erhebungen für das Jahr 1936 ermittelte Ergebnis bekanntzugeben, aus dem ersichtlich ist, wieviel Einwohner in den einzelnen deutschen Gauen auf einen Fleischereibetrieb entfallen:

Niederrhein	944 Einwohner	Schlesien	604 Einwohner
Ostpreußen	912 "	Rheinland	571 "
Niedersachsen	892 "	Bayern	505 "
Nordmark	847 "	Hessen	495 "
Saarpfalz	797 "	Südwestdeutschland	494 "
Berlin-Brandenburg	752 "	Sachsen	485 "
Pommern	746 "	Sachsen-Anhalt	434 "
Westfalen	702 "	Thüringen	346 "
Baden	606 "		

Reichsdurchschnitt: 611 Einwohner.

Soziale Schichtung der Kundschaft. Der Fleischermeister, der sein Geschäft in einer Villengegend errichtet, und damit größtenteils nur wohlhabende Familien zu seinen Kunden zählt, muß damit rechnen, daß er ausreichend Personal beschäftigen muß, da in diesem Falle, wie die Praxis lehrt, die Ware telephonisch bestellt und den Kunden ins Haus geschickt werden muß. Am besten ist eine aus allen Einkommensschichten bestehende, gemischte Kundschaft.

Verkehrsreiche Straßen. Dasjenige Fleischergeschäft, das sich auf Laufkundschaft stützt, wird seinen richtigen Platz in der Verkehrsstraße zu finden wissen. Auf der anderen Seite ist es aber im Fleischerhandwerk gar nicht so abwegig, sich auch auf einen festen Kundenstamm zu stützen, wobei es dem Fleischermeister möglich ist, diesen Kundenstamm etwa durch Einführung und Verkauf einer Spezialität noch weiter zu entwickeln. Am besten ist für einen Fleischereibetrieb eine gesunde Mischung von Lauf- und Stammkundschaft.

Laufseite — Schattenseite der Straße. Ein weiterer Gesichtspunkt in der Standortfrage bildet die Wahl der richtigen Straßenseite. Die auf diesem Gebiet gemachten Beobachtungen haben das Ergebnis gezeigt, daß von dem Publikum die Schattenseite der Straße bevorzugt wird, so daß diese aus ganz erklärlichen Gründen heraus zur Laufseite wird. Es ist deshalb ratsam, die Fleischerei auf dieser Straßenseite zu errichten, wobei noch der weitere Vorzug besteht, daß dann die Fleischerei und vor allem die Waren im Schaufenster nicht den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind."

Aus der Übersicht über die Verteilung der Betriebsgrößen im ganzen Reich erkennt man den Vorrang der Betriebsgröße von 2—3 Beschäftigten. Sowohl den Beschäftigten als den Betrieben nach fällt auf diese Größenklasse der größte Anteil. Die nächst wichtigste Betriebsgröße ist die mit 4—5 Beschäftigten.

Für größere oder kleinere Gemeinden läßt sich etwa folgende Abwandlung feststellen. Bis zu Orten von 5000 Einwohnern herunter wird das Gewerbe verhältnismäßig gleich stark vertreten sein. Bei noch kleineren Gemeinden sinkt durch viele Hausschlachtungen und Eigenverarbeitung des Fleisches die Zahl und Größe der Betriebe schnell ab. Auf dem Dorfe gibt es fast nur noch den Hausschlachter.

Die allgemeine Entwicklungstendenz dieses Gewerbes über das ganze Reich ist statisch. Es ist möglich, daß die Abwendung vom Fleischgenuss, welche in geringem Umfange eingesetzt hat, zu einer leichten Schwächung des Gewerbes führen kann.

Die Städte mit besonders hohen und niedrigen Anteilen sind auch hier befragt worden. Von Heidenheim (1933 mit 52 Betrieben und 223 Beschäftigten) wurde uns geantwortet:

„Groß-Heidenheim zählt heute 53 Fleischereibetriebe mit etwa 210 Beschäftigten. Bei einer Einwohnerzahl von rd. 27000 ist der Unterschied gegenüber dem Reichsdurchschnitt nicht sehr groß. Das Fleischerhandwerk ist in Heidenheim übersetzt. Dies dürfte darauf zurückzuführen sein, daß Heidenheim eine relativ sehr große Arbeiterbevölkerung hat. Die Fleischereibetriebe sind durchweg Klein- und Mittelbetriebe (bis zu 6 Beschäftigten). Von Fleischwarenindustrie kann nicht gesprochen werden.“

Es handelt sich also hier um einen übersetzten Handwerkszweig. Außerdem sind die Zahlenangaben auch nicht nur für die eigentliche Stadt, sondern für Groß-Heidenheim zusammengestellt worden. Zweibrücken, mit 28 Betrieben und 99 Beschäftigten, schreibt uns unter anderem folgendes:

„Es wurden auch viele Hausschlachtungen ausgeführt und vor allem solche in Gastwirtschaften. Die Zahl der Beschäftigten würde höher erscheinen, wenn auch die Familienangehörigen hier mitgezählt würden, denn wir haben Metzgereien, die mit 2, 3 und 4 Söhnen arbeiten, die deshalb ganz oder wenigstens teilweise auf fremde Arbeitskräfte verzichten können. Außerdem ist in Betracht zu ziehen, daß die an sich damals noch vorhandene große Notlage der Bevölkerung für unsere Metzgereien nur geringe Umsätze brachte, so daß ein Vermögensschwund bei vielen Betrieben und bei einigen sogar eine erhebliche Verschuldung eintrat. Die große Arbeitslosenziffer in unserem Gebiet, die seit 1918 immer da war, brachte es mit sich, daß gar kein Interesse zur Gründung neuer Metzgereien auftrat.“

In Schleswig befindet sich, nach der eingegangenen Auskunft, eine größere Fleischwarenfabrik mit 130 Beschäftigten. Diese liefert teilweise für den örtlichen und teilweise für Fremdbedarf. In Schleswig werden 32 Betriebe mit 216 Beschäftigten gezählt. Die Anzahl der Betriebe

entspricht also dem normalen Maß, während einer der Betriebe sich zu einer fremdversorgenden Industrie entwickelt hat.

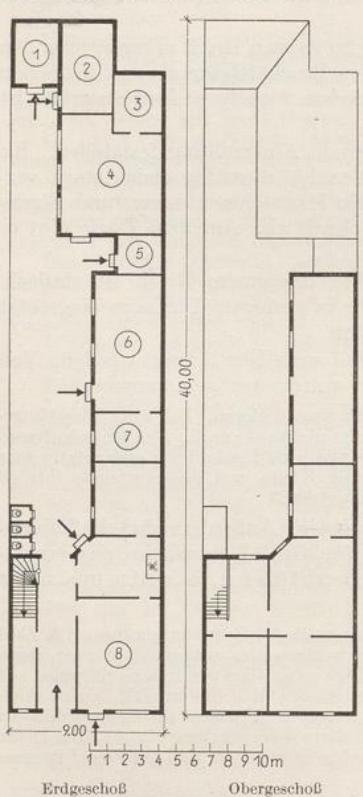
Nordhorn teilt mit, daß im Jahre 1933 15 Fleischereibetriebe daselbst vorhanden gewesen sind. Heute zählt dies Gewerbe nur 14 Betriebe. Die Zahl der Hausschlachtungen ist verhältnismäßig hoch, sie betrug z. B. 908 im Dezember 1937. Nordhorn ist zwar eine Industriestadt (s. Abschnitt Städtecharaktere, Industriestädte), jedoch hat es insofern eine ausgefallene Eigenart, als sich mit der Industrie ein besonders starker Anteil an Landwirtschaft paart. Dadurch erklärt sich die hohe Zahl der Hausschlachtungen und die schwache Besetzung des Fleischergewerbes. In Rendsburg, mit 22 Betrieben und 75 Beschäftigten, liegen die Verhältnisse ähnlich. Die Stadt teilt mit, daß im letzten Jahre 1200 Hausschlachtungen vorgenommen wurden.

Aus den eingegangenen Antworten geht insgesamt hervor, daß die Durchsetzung der Stadt mit landwirtschaftlichen Betrieben von starkem Einfluß auf die Zahl der Fleischereien und deren Beschäftigte ist. Das Vorhandensein von größeren Fleischereibetrieben in einigen Städten weist auf die Möglichkeit hin, daß in landwirtschaftlichen Gegenden eine fleischverarbeitende Industrie lebensfähig sein kann. Hieraus sind wertvolle Anregungen für manche Stadt zu entnehmen, die ihre gewerbliche und industrielle Basis erweitern will.

Die Fleischereien müssen möglichst verteilt in der Siedlung angeordnet sein, da sie fast täglich von der Hausfrau aufgesucht werden. Man kann auf etwa 1000—1500 Menschen eine Fleischerei ansetzen.

Planungsbeispiel.

Als Beispiel für einen Fleischereibetrieb wird das Unternehmen Steinstraße 453 in Prenzlau dargestellt (s. Abb. 220). Es handelt sich um eine größere Schlächterei mit 5 Beschäftigten und einem Lehrling. Die Anzahl der versorgten Haushaltungen wird auf etwa 1000 geschätzt.



Allerdings werden hier von viele nicht voll versorgt, sondern kaufen auch noch bei anderen Schlächtern. Das Grundstück ist verhältnismäßig schmal, was zur Abwicklung des Betriebs nicht gerade günstig ist. Er ist insofern nicht vorbildlich. Zur Zeit der Untersuchung wurden in der Woche etwa 10 Schweine verarbeitet, jedoch läßt sich die Leistungsfähigkeit noch um etwa 30 vH steigern. Unterstellmöglichkeiten für 2 Wagen, eventuell Pferd und Wagen, fehlen dem Betriebe noch. Ein Kühlraum und ein Pökelraum befinden sich im Keller. Da die Schlachtungen auf dem städtischen Schlachthof ausgeführt werden, besitzen die meisten Schlächtereien dort 1 oder 2 Kühlzellen. Der vordere Teil des Hauses ist zweigeschossig und enthält zwei zusätzliche Stuben für den Betriebsinhaber und einige Schlafräume für die Gesellen.

Als weitere Anregung für die Grundrißgestaltung wird der Typ 9 aus dem Gewerbeanhang „Grundrissarten allgemein“ in Vorschlag gebracht.



Ungefährre Grundstücksgröße:
eingebaut: 360 m²,
freistehend: 800 m².

- 1 Waschküche,
- 2 Stall,
- 3 Räucherkammer,
- 4 Werkstatt,
- 5 Abfälle,
- 6 Kochküche,
- 7 Vorräte,
- 8 Laden.

Abb. 220. Fleischerei in Prenzlau.