



CONFÉDÉRATION LIEWENSMËTTELHANDWIERK

Boulangers, Bouchers, Pâtisseries, Meuniers, Traiteurs

Luxemburger Lebensmittelhandwerk: Genuss von nebenan!

Kurze Lieferketten, nahe am Kunden, auch wenn es schwierig wird. Das luxemburgische Lebensmittelhandwerk, bestehend aus Metzgern, Bäckern und Konditoren, spielte während der Zeit der Lockdowns eine wichtige Rolle bei der Versorgung der Bevölkerung mit regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und damit bei der Erhaltung einer gewissen Lebensqualität in Zeiten der Unsicherheit. Vor kurzem hat eine Frau, Anne Kaiffer, die Leitung des Berufsverbandes "Liewensmëttelghandwierk a.s.b.l." übernommen, in dem Metzger, Bäcker, Konditoren, Feinköcher und Müller zusammengeschlossen sind.

Als neue Sprecherin des luxemburgischen Lebensmittelhandels hofft sie, dass der Trend zur Verwendung hochwertiger, lokaler, handwerklich hergestellter Lebensmittel die Pandemie überleben wird. Sie unterstreicht die Herausforderungen, die die derzeitigen Beschränkungen für Unternehmen und ihre Mitarbeiter darstellen.

Nach einer Ausbildung im Fleischerhandwerk, die bei Frauen noch immer selten ist, übernahm Anne Kaiffer 2014 den gleichnamigen Familienbetrieb in der "Groussgaass", den sie erfolgreich weiterführt.

Auch wenn während der Pandemie in handwerklichen Lebensmittelgeschäfte am Stadtrand von Luxemburg-Stadt und im ganzen Land ein zufriedenstellender Kundenverkehr zu beobachten war, ist die Zahl der Kunden, insbesondere in der Hauptstadt selbst, stark zurückgegangen.

Dieses Phänomen erklärt sich dadurch, dass einerseits durch die Beschränkung und Nutzung der Telearbeit weniger Menschen in der Stadt sind und dort essen, und andererseits die Hygienemaßnahmen einen starken Einfluss auf den Kundenverkehr hatten. Der Umsatzrückgang wurde und wird durch Produktivitätseinbußen verschärft und stellt die Unternehmen vor enorme wirtschaftliche und organisatorische Herausforderungen.

Der Verband befürchtet, dass dieser drastische Umsatz- und Produktivitätsrückgang zumindest in den nächsten 6 Monaten anhalten wird, da das Virus immer noch vorhanden ist und die getroffenen Vorsichtsmaßnahmen unser gesamtes Leben einschränken werden. Dennoch weist Anne KAIFFER darauf hin, dass vor allem Konditoreien und Bäckereien bereit sind, Kunden vor Ort zu empfangen und fordern, ihre Salons wieder öffnen zu können.

Der Verband Liewensmëttelhandwierk a.s.b.l. hat mit Unterstützung der Fédération des Artisans a.s.b.l., wie andere Verbände auch, einen spezifischen Ratgeber mit Empfehlungen für die Arbeit und den Umgang mit Kunden erstellt. Dieser vom Gesundheitsministerium validierte Leitfaden ermöglicht es Unternehmen, ihre Aktivitäten durchzuführen und gleichzeitig das Risiko einer Infektion mit COVID-19 zu minimieren.

Darüber hinaus wurden viele dieser Gesundheits- und Hygieneempfehlungen vom Nahrungsmittelsektor lange vor der COVID-19-Pandemie angewandt. Tatsächlich verwendet das Lebensmittelhandwerk seit einiger Zeit das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points), ein System zur Einhaltung einer Reihe von Hygiene- und Good-Practice-Standards zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Schliesslich lädt der Verband Lebensmittelhandwerk den Verbraucher ein, vor Ort einzukaufen. Die Sprecherin des Verbandes weist darauf hin, dass trotz aller Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Pandemie die Versorgung der Bevölkerung während der Eindämmungsphase durch lokale Lieferanten sichergestellt wurde. Gemeinsam mit ihren Mitarbeitern haben sich die Unternehmen an vorderster Front dafür eingesetzt, die Versorgung der Bevölkerung mit Lebens- und Genussmitteln sicherzustellen.

In dieser Zeit begriffen die Verbraucher die Bedeutung und Wichtigkeit der örtlichen Handwerker und Geschäfte, insbesondere in den schwierigsten Zeiten. Im Gegenzug würden sich die Mitglieder des Dachverbandes des Lebensmittelhandwerks, also Bäcker, Konditoren, Metzger und Feinkosthändler, freuen, wenn die Verbraucher ihnen auch nach der Krise weiter vertrauen und sie durch Einkäufe vor Ort unterstützen würden! Qualität ist geil, anstatt Geiz ist geil, wäre ein Ansatz mit dem das Lebensmittelhandwerk sehr entgegen kommen würde.

Kontakt:
Sara SCOMBUSSOLO
T: +352 42 45 11 – 35
E: s.scombussolo@fda.lu