# Metzger

## Tätigkeiten

* Fleisch prüfen (Farbe, Geruch, Geschmack, Fett- und Knorpelanteil)
* Fleisch verarbeiten (Fleisch zurechtschneiden, Haut und Knochen entfernen)
* Wurst und Fleischerzeugnisse herstellen (Koch-, Roh- und Brühwurst, Pastete, Sülze, …)
* Maschine und Werkzeuge nutzen und warten
* Präsentieren und verkaufen (gutes Marketing und Wissen über das Fleisch haben und an den Kunden vermitteln – wie z.B. Herkunft)
* Arbeitskleidung (Schutzkleidung)
* Hygiene (Arbeitsplatz sauber halten, regelmäßige Körperhygiene wie z.B. Hände waschen)

## Erwartende Veränderungen/Probleme

* Fleisch ist durch die Massentierhaltung und die industrielle Verarbeitung zum billigen Massengut geworden
* Supermärkte verdrängen private Metzgerbetriebe durch öffnen interner Metzgerfilialien
* Die Metzgerbetriebe versuchen mit Personalkostenreduzierung dagegenzuhalten. Das heißt in der Regel Mehrarbeit für die Metzgerfamilie
* Fachkräftemangel und Nachwuchsmangel

## Idee:

* Kein reiner Verkauf bei einer Metzgertheke, sondern sich für Feinkostgeschäft mit angeschlossenem Partyservice einsetzen
* Mehr Maschinen einsetzen statt menschliche Arbeit (Maschinen zum Schneiden, Pressen, Säubern, Abpacken, etc.) 🡪 Einsparung der Personalkosten und Zeit
* Metzgerei auf kleinen Dörfern ansiedeln (Es gibt nicht so viel Supermärkte und somit auch nicht so viel Möglichkeiten an Fleisch zu kommen)
* Onlineseite mit Bestellmöglichkeit

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * Menge | * Was | * Wann | * Wo | * Wie |

* Wieviel brauche ich?
* Welches Produkt möchte ich?
* Wann brauche ich?
* Wo werde ich die Produkte brauchen 🡪 Adresse?
* Hole ich es oder muss es geliefert werden?