



<b>Sitzungsvorlage</b>  Federführend: 71 Schlacht- und Viehhof  Beteiligt:	<b>Vorlage- Nr:</b> <b>VO/2019/2920-71</b>  <b>Status:</b> öffentlich  <b>Aktenzeichen:</b> <b>Datum:</b> 25.11.2019 <b>Referent:</b> Felix Bertram
<b>Amt 71 - Städtischer Schlacht- und Viehhof; Investitionsplanung für das Jahr 2020</b>	
Beratungsfolge:	
Datum                      Gremium  04.12.2019                  Finanzsenat	Zuständigkeit  Entscheidung

## I. Sitzungsvortrag:

### Historie

Der Schlacht- und Viehhof Bamberg wurde von Stadtbaumeister Hans Jakob Erlwein geplant und unter seiner Leitung in den Jahren 1902 – 1904 am heute noch bestehenden Standort in der Lichtenhaidestraße errichtet. Bei der Einrichtung handelt es sich um eine um einen weiten Hof gruppierte Anlage aus ein- und zweigeschossigen Putzbauten in neubarocken Formen. Sämtliche Gebäude aus dieser Zeit sind als Einzeldenkmäler besonders geschützt und erhaltenswert.

Der Schlachtbetrieb wurde bereits am 02. Januar 1904 aufgenommen. Erst im Jahr 1911 wurde, nach Fertigstellung des Viehhofes, die Einrichtung in Ihrem ganzen Umfang in Betrieb genommen. Im Verwaltungsbericht des Stadtmagistrats Bamberg für die Jahre 1911 und 1912 wurde die überörtliche Bedeutung des Schlacht- und Viehhofes herausgestellt:

„... und Bamberg hinsichtlich der Größenverhältnisse seines Viehhofes zur Zeit von keiner Stadt Deutschlands übertroffen wird. Die Anlage ist modern und praktisch, mustergültig und sehr zweckentsprechend, vor allem aber in veterinärpolizeilicher Hinsicht auf der Höhe der Zeit und der Technik. Es kann daher mit besonderer Genugtuung und Freude festgestellt werden, dass die gesamten Einrichtungen (Schlacht- und Viehhof) nicht nur den ungeteilten Beifall aller Handelsinteressenten, sondern auch weit über Bayern hinaus allgemeinen Anklang gefunden haben.“

In den über 100 Jahren seit Fassung dieses Berichtes haben zahlreiche Erweiterungen (Schlachthallen, Kühlhäuser) und Modernisierungen (Schlachttechnik) am Schlacht- und Viehhof Bamberg stattgefunden. Dabei erfolgte eine Anpassung an die jeweilige Zeit und ihre individuellen Anforderungen. Seit dem Entfall von überregionalen Viehmärkten und dem Bestehen von großen Zucht- und Mastanlagen wurde der Bereich des Viehhofes stetig verkleinert und beinhaltet mittlerweile nur noch die Stallungen für das kurzzeitige Aufstallen von Tieren vor der Schlachtung.

In den letzten Jahren konnte durch eine Vielzahl von Optimierungsmaßnahmen die Auslastung der

beiden Schlachtlinien (Schwein u. Großvieh) deutlich verbessert werden. Im Jahr 2019 wird erstmals die aktuelle Kapazitätsgrenze in beiden Produktbereichen erreicht. Im Produktbereich Schwein werden bis zum Ende des Jahres voraussichtlich über 310.000 Tiere (+22 Prozent ggb. dem Vorjahr) und im Produktbereich Großvieh über 53.000 Tiere (wie im Vorjahr) geschlachtet.

Die Vollausslastung ist, neben den innerbetrieblichen Veränderungen, auch auf Synergieeffekte durch die sehr enge Zusammenarbeit mit den Großkunden am Schlacht- und Viehhof Bamberg zurückzuführen.

Die Stadtratsmitglieder konnten sich im Rahmen einer Betriebsbesichtigung des Finanzsenates am 16. Oktober 2018 ein Bild von der Situation vor Ort machen. Dabei wurden interessante Einblicke in die Abläufe von der Lebendtieranlieferung bis zum Versand der Schlachtkörper vermittelt. Es wurde deutlich, dass der Schlacht- und Viehhof sich zu einem modern ausgerichteten Unternehmen in der Fleischbranche entwickelt hat.

### **Investitionsmaßnahmen**

Die Schlachthanlagen sowie die Schlachttechnik in den Produktionshallen (Schwein u. Großvieh) stammen zum Großteil aus dem Jahr 1988. Nach einer Nutzungsdauer von über 30 Jahren müssen diese dringend sowie Zug um Zug ausgetauscht bzw. erneuert werden.

Für einzelne Anlagenteile (z.B. Fördertechnik) sind bereits keine Ersatzteile mehr auf dem Markt verfügbar oder die technische Entwicklung (z.B. Steuerungstechnik) ist so weit vorangeschritten, dass neue Komponenten nicht mehr mit der vorhandenen Anlage kombiniert werden können.

Um den Ausfall von einzelnen Anlagenteilen und damit einen Produktionsstillstand zu vermeiden sowie weiterhin die tierschutz- und hygienerechtlichen Vorgaben zu erfüllen, wurden die am dringendsten notwendigen Ersatzinvestitionen identifiziert und durch das Einholen von Vergleichsangeboten das Investitionsvolumen ermittelt.

A) Im Produktbereich Schwein sind nachstehende Maßnahmen für das Jahr 2020 geplant:

1. Ersatz Fördertechnik Beschickungs-/Abzugsförderer Kühlräume
2. Einbau einer Hakenpuffer- und Hakenrückführungsanlage
3. Austausch von Arbeitspodesten

Das Investitionsvolumen beträgt 1.000.000 Euro (netto).

B) Im Produktbereich Großvieh sind nachstehende Maßnahmen für das Jahr 2020 geplant:

1. Ersatz Fördertechnik Beschickungsförderer Kühlräume, Organeförderer u. Stockwerksförderer
2. Ersatz von Förderbändern (Pansenförderanlage)
3. Erneuerung der Betäubungsfalle

Das Investitionsvolumen beträgt 1.000.000 Euro (netto).

C) Im Bereich der Umgebungsinfrastruktur sind nachstehende Maßnahmen für das Jahr 2020 geplant:

1. Austausch der Desinfektionsanlage Fahrzeugwaschplatz
2. Austausch/Erneuerung Hebe-/Vorkläranlage Entwässerung
3. Einrichtung zusätzlicher Hygieneschleusen
4. Maßnahmen hinsichtlich Arbeitsschutz/-sicherheit u. Brandschutz

Das Investitionsvolumen beträgt 500.000 Euro (netto).

Das Gesamtvolumen aller aufgeführten Maßnahmen beträgt 2.500.000 Euro (netto).

### **Bedeutung für die Region**

Der Schlacht- und Viehhof Bamberg ist ein mittelständischer, leistungsfähiger und moderner Betrieb, der für eine Vielzahl von Akteuren als Dienstleister oder selbst als Auftraggeber tätig wird. Dies führt zu engen regionalen Verflechtungen und Auswirkungen.

#### A) Regionale Versorgung mit Lebensmitteln

Der Fleischkonsum in Deutschland sinkt. Dies ist nicht zuletzt eine Auswirkung des gestiegenen Verantwortungsbewusstseins des Verbrauchers gegenüber der Umwelt und der Natur. Dennoch ist Fleisch an sich ein hochwertiges Lebensmittel und trägt zu einer ausgewogenen Ernährungsweise bei. Dabei rückt beim Konsumenten immer mehr das Thema „Regionalität“ in den Mittelpunkt. Kurze Wege bedeuten überschaubare Strukturen. Sie schaffen Transparenz und Vertrauen für alle Beteiligten. Unerlaubten Praktiken und Lebensmittelskandalen kann so vorgebeugt werden (regional = transparent). Zudem stärken regionale Lebensmittel die heimische Landwirtschaft.

#### B) Bedeutung für lokale Metzgereien

Kleine und lokale Metzgereien sind oft in besonderem Maße vom Fachkräftemangel betroffen. Viele Betriebe mussten in den vergangenen Jahren schließen, weil Fachpersonal oder Betriebsnachfolger fehlen. Auch die Innungsbetriebe der Fleischerinnung Bamberg konnten sich dieser Entwicklung nicht entziehen. Sie werden ebenfalls von Jahr zu Jahr weniger. Die wenigsten von Ihnen schlachten noch selbst, sondern lassen beim Schlacht- und Viehhof Bamberg schlachten und verarbeiten die Schlachtkörper weiter zu Wurst- und Fleischwaren. Würde die Möglichkeit einer Schlachtung am Schlacht- und Viehhof Bamberg nicht bestehen, müssten die regionalen Metzgerbetriebe auf andere (weiter entfernte) Schlachthöfe ausweichen. Der steigende Organisationsaufwand sowie die steigenden Transportkosten würden viele dieser kleinen Betriebe vor hohe Hürden stellen oder gar zur Geschäftsaufgabe bewegen.

Im Bereich der Schweineschlachtung schlachtet der Schlacht- und Viehhof Bamberg, neben den Tieren der Großkunden, Tiere für 21 Mitgliedsbetriebe der Fleischerinnung Bamberg, für 11 weitere regionale Einzelbetriebe sowie für ca. 50 Landwirte und Hofläden (sog. Hausschlachtungen). Insgesamt stellt der Schlacht- und Viehhof die Schlachtung von Schweinen für über 80 Kunden sicher.

Im Bereich der Großviehschlachtung schlachtet der Schlacht- und Viehhof Bamberg, neben den Tieren der Großkunden, Tiere für 16 Mitgliedsbetriebe der Fleischerinnung Bamberg, für 15 weitere regionale Einzelbetriebe sowie für ca. 20 Landwirte und Hofläden (sog. Hausschlachtungen). Insgesamt stellt der Schlacht- und Viehhof die Schlachtung von Großvieh für über 50 Kunden sicher.

Der Schlacht- und Viehhof Bamberg fördert damit die regionale Wirtschaftskraft und trägt zu einer Metzgereienvielfalt in der Genussregion Oberfranken und dem Genussort Bamberg bei.

#### C) Bedeutung für das lokale Handwerk und lokale Dienstleister

Der Schlacht- und Viehhof Bamberg tritt auch als Auftraggeber für eine Vielzahl von regionalen Handwerksbetrieben und Dienstleistungsunternehmen auf. Dabei werden jährlich Aufträge in einem hohen sechsstelligen Euro-Bereich vergeben.

#### D) Wichtiger Arbeitgeber

Am Fleischzentrum in Bamberg sind neben dem Schlacht- und Viehhof noch weitere Unternehmen

angesiedelt. Insgesamt werden dort ca. 480 Personen (Stand: November 2019) beschäftigt.

#### E) Gewerbesteueraufkommen

Die am Fleischzentrum Bamberg ansässigen Unternehmen führen Gewerbesteuer an die Stadt Bamberg ab. Einzelne Betriebe zählen dabei zu den wichtigsten Zahlern von Gewerbesteuer in den letzten Jahren.

### II. Beschlussvorschlag:

1. Vom Sitzungsvortrag der Verwaltung wird Kenntnis genommen.
2. Der Finanzsenat stimmt – vorbehaltlich der Mittelbereitstellung – der Investitionsplanung für das Jahr 2020 zu den im Sitzungsvortrag genannten Eckdaten zu.
3. Der Finanzsenat begrüßt nachdrücklich die mittel- und langfristige Weiterentwicklung des kommunalen Schlacht- und Viehhofes.

### III. Finanzielle Auswirkungen:

Der unter II. empfohlene Beschlussantrag verursacht

	<b>1.</b>	keine Kosten
	<b>2.</b>	Kosten in Höhe von für die Deckung im laufenden Haushaltsjahr bzw. im geltenden Finanzplan gegeben ist
	<b>3.</b>	Kosten in Höhe von für die keine Deckung im Haushalt gegeben ist. Im Rahmen der vom Antrag stellenden Amt/Referat zu bewirtschaftenden Mittel wird folgender Deckungsvorschlag gemacht:
<b>x</b>	<b>4.</b>	Kosten in künftigen Haushaltsjahren: 2.500.000 Euro

Falls Alternative 3. und/oder 4. vorliegt:

In das **Finanzreferat** zur Stellungnahme.

Stellungnahme des **Finanzreferates**:

**Anlage/n:**

**Verteiler:**

Amt 71  
Amt 20/200