

## Handwerk in Abgrenzung zur industriellen Fertigung

### Einleitung

Eine Legaldefinition des Begriffs ‚Handwerk‘ gab es und gibt es derzeit nicht.

Die allgemeine Auffassung - was ‚Handwerk‘ ist und was nicht - deckt sich nicht mit den Regelungen gemäß der Handwerksordnung.

Die Betriebe, die formal dem Handwerk zugerechnet werden, lassen sich anhand ihrer Produktionsweise in drei Kategorien einteilen:

in weitestgehend industriell, in nicht klar zuzuordnende und in handwerklich arbeitende Betriebe. Die Betriebe, die in dem großen Unschärfbereich zwischen industriellen und handwerklichen Fertigungsverfahren liegen, greifen in Teilen auf industriell vorgetane Arbeit zurück und/oder produzieren selbst teilindustriell.

Die Notwendigkeit handwerklich arbeitende Betriebe klar kenntlich zu machen, leitet sich von ihrer gesellschaftlichen Bedeutung und Leistungsfähigkeit ab. ‚Handwerk‘ sollte deshalb heutzutage - entgegen den formalen Kriterien der Handwerksordnung oder der Zugehörigkeit zur Handwerkskammer - an qualitativen Kriterien gemessen werden.

### Was kennzeichnet Handwerk?

Bei der handwerklichen Fertigung oder Reparatur dienen Maschinen als **Werkzeug**, zur Erleichterung der manuellen Tätigkeit und zur Unterstützung der Handfertigkeiten. Die grundlegenden Tätigkeiten des jeweiligen Berufsbildes werden in einem Handwerksbetrieb selbstständig von Fachkräften ausgeführt. Dazu gehören im Bäckereihandwerk etwa die Produktentwicklung sowie die einzelnen Schritte der Produktherstellung bis zur Steuerung des Backprozesses. Hingegen kennzeichnet eine weitgehende Arbeitsteilung industriell arbeitende Unternehmen.

Ein weiteres Merkmal des Handwerks ist die persönliche Mitarbeit der Betriebsinhaber\*innen bzw. der verantwortlichen Betriebsleitung im handwerklich-fachlichen Bereich. Sie verfügen über sachgemäße Kenntnisse der einzelnen Aufträge und Arbeitsvorgänge sowie über die entsprechende Zeit und Möglichkeit zur Planung, Anweisung, Überwachung, Kontrolle und Einwirkung im handwerklich-fachlichen Bereich.

Von rein handwerklicher Fertigung kann dann gesprochen werden, wenn nicht auf industrielle Vorarbeit/Prozesstechnik zurückgegriffen wird. Um beim Beispiel der Bäckerei zu bleiben, werden in einer faktisch dem Handwerk zuzuordnenden Bäckerei **nicht** verwendet:

- Convenience-Produkte (Backvormischungen, industriell gefertigte Teiglinge) und isolierte Zusatzstoffe, wie etwa technische Enzyme oder Emulgatoren, deren Einsatz die Herstellungsprozesse deutlich vereinfacht, zeitlich verkürzt und die Gebäckeeigenschaften verändert;

- Technik, die die Hersteller dazu zwingt, den Rohstoff an das Herstellungsverfahren anzupassen - statt das Verfahren an den Rohstoff.

In einem Handwerksbetrieb werden auf der Grundlage von umfangreichem Wissen und handwerklichen Fertigkeiten alle Phasen der Herstellung selbstständig ausgeführt.

Handwerk, als schöpferische, sinnstiftende Kulturtechnik gelebt sowie dem Gemeinwohl und einer sozialen und fairen Unternehmenskultur verpflichtet, erfüllt zahlreiche gesellschaftliche Funktionen. Aus dieser ganzheitlichen Qualität resultiert auch, dass kaum ein Wirtschaftsbereich so eng in Innovationsprozesse eingebunden ist wie das Handwerk. (vgl. M. Astor u.a. in Zukunft Handwerk! - Der Beitrag des Handwerks im Innovationsprozess, Prognos Studie 2006)

### **Das Bestreben, Handwerk zu erhalten und zu fördern, ist keine Nostalgie sondern zukunftsweisend**

Handwerkliche Lebensmittelhersteller, die in der skizzierten Weise arbeiten, sind in der Lage, souverän und unabhängig nachhaltig erzeugte, unbehandelte Rohstoffe aus der Region zu verarbeiten und daraus Lebensmittel zur Versorgung von Stadtteilen und Dörfern der Region herzustellen. Sie sind in der Lage, zu einer agrarökologischen (sozial und ökologisch gerechten) Umgestaltung des Agrar- und Ernährungssystems beizutragen, bei der Bauern und Bäuerinnen, handwerkliche Lebensmittelhersteller\*innen und Verbraucher\*innen im Zentrum der Entscheidungen stehen.

Handwerk - mit Verantwortung gelebt - ist: standortverbunden, stärkt die Region, schafft und erhält sinn- und identitätsstiftende Arbeitsplätze, bietet qualifizierte Ausbildungen, zeigt hohes Engagement für die lokale Gemeinschaft, stellt den Mensch in den Mittelpunkt, ist durch Denken von Herausforderungen, ihren Lösungen und ihrer Umsetzung ganzheitlich, ist integrativ. Abschließend ein Zitat:

*„Die Natur kennt kein grenzenloses Wachstum. An der Grenze – wenn der Stress zu groß wird – brechen Systeme zusammen oder verändern sich. Neue Teilsysteme entstehen, Spezialisten bilden sich heraus und werden Teil einer neuen oder einer komplexeren Ordnung. Die Lösung liegt nie dauerhaft im ‚Mehr vom Gleichen‘.*

*Entscheidend für die Zukunft unserer Kultur ist, ob es uns gelingt, die erkennbar gesetzten Grenzen zu respektieren und an ihnen zu wachsen. **Die Postwachstumsgesellschaft braucht Handwerk mehr denn je und in all seinen Ausprägungen. Wachstum bleibt auch in Zukunft möglich, wenn wir es in anderen Kategorien, Bildung, persönliche Entwicklung, Meisterschaft, kulturelle Vielfalt, gutes Leben deklinieren.** Je enger der natürliche Rahmen ist, in dem sich Kulturen entfalten, desto mehr Wissen und Können brauchen sie, aus wenig viel zu machen.“*

(ifh Band 82, Quo vadis Handwerk?, Beitrag Christine Ax, S.199)

**Die Freien Bäcker Zeit für Verantwortung e.V.**

Bergstr. 50 / 30890 Barsinghausen / Mail [info@die-baecker.org](mailto:info@die-baecker.org)

[www.die-freien-baecker.de](http://www.die-freien-baecker.de)