

# MetzgerDesk

Benutzerhandbuch

**Version 1.0**

Stand: August 2026 · Jochen Schröder, Biedenkopf

Für das deutsche Fleischerhandwerk

## **Inhaltsverzeichnis**

---

1. Einleitung und Systemanforderungen
2. Installation und Ersteinrichtung
3. Schlachtprotokoll – VVVO-Nummern und Workflow
4. HACCP-Dokumentation – Gesetzliche Grundlagen und Checklisten
5. Wareneingang und Lagerverwaltung – Chargenrückverfolgung
6. Allergenmanagement – Alle 14 Allergene nach LMIV
7. Kassensystem und TSE – §146a AO erklärt
8. Rechnungen und DATEV-Export
9. Compliance und Behördenanforderungen
10. Support und Kontakt

# Kapitel 1: Einleitung und Systemanforderungen

---

MetzgerDesk ist ein webbasiertes ERP-System (Enterprise Resource Planning), das speziell für die Anforderungen von Handwerksmetzgereien, Fleischereifachbetrieben und Hofmetzgereien entwickelt wurde. Es deckt alle gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentationspflichten ab und erleichtert den Betriebsalltag erheblich.

## 1.1 Was leistet MetzgerDesk?

- Lückenlose Schlachtdokumentation mit VVVO-Nummernverwaltung
- Digitale HACCP-Dokumentation inklusive Temperaturprotokollierung
- Chargenverfolgung vom Wareneingang bis zum Verkauf
- Allergenmanagement für alle 14 kennzeichnungspflichtigen Substanzen
- TSE-konformes Kassensystem für Thekenverkauf und Partyservice
- Rechnungswesen mit DATEV-Schnittstelle

## 1.2 Systemanforderungen

| Komponente          | Anforderung                                      |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Browser             | Chrome 100+, Firefox 100+, Edge 100+, Safari 15+ |
| Internetzugang      | min. 5 Mbit/s (Empfehlung: 25 Mbit/s)            |
| Bildschirmauflösung | min. 1280×768 (Empfehlung: 1920×1080)            |
| Endgeräte           | PC, Laptop, Tablet (iOS/Android unterstützt)     |

**Keine Installation notwendig:** MetzgerDesk ist vollständig webbasiert. Sie benötigen keinen lokalen Server und keine Software-Installation – nur einen Browser und Internetzugang.

# Kapitel 2: Installation und Ersteinrichtung

---

## 2.1 Registrierung

1. Rufen Sie `https://metzgerdesk.de` im Browser auf
2. Klicken Sie auf "Kostenlos testen"
3. Füllen Sie das Registrierungsformular aus (Betriebsname, E-Mail, Passwort)
4. Bestätigen Sie Ihre E-Mail-Adresse über den Bestätigungslink
5. Wählen Sie Ihren Tarif (Starter, Professional oder Enterprise)

## 2.2 Ersteinrichtung des Betriebs

Nach der Registrierung führt Sie ein Einrichtungsassistent durch die wichtigsten Grundeinstellungen:

1. **Betriebsdaten:** Firmenname, Adresse, VVVO-Nummer des Betriebs, USt-IdNr.
2. **Mitarbeiter:** Anlage der ersten Benutzerkonten mit Rechtevergabe
3. **Produkte:** Import oder manuelle Erfassung Ihres Sortiments
4. **HACCP-Plan:** Erfassung Ihrer Prüfpunkte und Grenzwerte
5. **Kassenkonfiguration:** Verbindung mit TSE-Hardware (separater Schritt)

**Tipp:** Für die Demo-Umgebung unter `metzgerdesk.de/demo` sind bereits Musterdaten vorinstalliert. Zugangsdaten: Benutzer `demo` / Passwort `demo`.

# Kapitel 3: Schlachtprotokoll - VVVO-Nummern und Workflow

## 3.1 Was ist die VVVO-Nummer?

Die VVVO-Nummer (Vieh-Verkehrs-Verordnung) ist die amtliche Registriernummer eines Tierhaltungsbetriebs in Deutschland. Sie ist 10-stellig (DE + 8 Ziffern) und dient der lückenlosen Rückverfolgbarkeit von Tieren und tierischen Produkten gemäß VO (EG) 853/2004.

**Format:** DE XXXXXX XXXX (2 Buchstaben + Leerzeichen + 6 Ziffern + Leerzeichen + 4 Ziffern)

## 3.2 Schlachtprotokoll anlegen

1. Navigieren Sie zu Schlachtprotokoll im Seitenmenü
2. Klicken Sie auf "+ Neues Protokoll"
3. Tragen Sie die VVVO-Nummer des Herkunftsbetriebs ein
4. Wählen Sie Tierart, Gewicht, Schlachtdatum und amtlichen Tierarzt
5. Speichern Sie das Protokoll – es erhält automatisch den Status "In Prüfung"
6. Nach erfolgtem Tierarztbefund setzen Sie den Status auf "Freigegeben"

## 3.3 Status-Workflow

| Status      | Bedeutung                                   | Nächster Schritt             |
|-------------|---------------------------------------------|------------------------------|
| In Prüfung  | Schlachtung dokumentiert, Befund ausstehend | Tierarzt prüft und gibt frei |
| Freigegeben | Tierarztbefund positiv, Fleisch freigegeben | Weiterverarbeitung möglich   |
| Gesperrt    | Befund auffällig, Fleisch gesperrt          | Veterinäramt informieren     |

# Kapitel 4: HACCP-Dokumentation

## 4.1 Gesetzliche Grundlagen

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein präventives Lebensmittelsicherheitssystem, das in der EU durch VO (EG) 852/2004 für alle Lebensmittelunternehmen vorgeschrieben ist. Es identifiziert, bewertet und kontrolliert Gefahren für die Lebensmittelsicherheit.

## 4.2 Die 7 HACCP-Grundsätze

1. Gefahrenanalyse durchführen
2. Kritische Kontrollpunkte (CCP) identifizieren
3. Grenzwerte für jeden CCP festlegen
4. Überwachungsverfahren für jeden CCP einrichten
5. Korrekturmaßnahmen festlegen
6. Verifizierungsverfahren einrichten
7. Dokumentation und Aufzeichnung

## 4.3 Tägliche HACCP-Checkliste

| Zeitpunkt | Prüfpunkt                 | Grenzwert         | MetzgerDesk-Funktion |
|-----------|---------------------------|-------------------|----------------------|
| 06:00 Uhr | Kühlhaus 1<br>Temperatur  | max. 4°C          | Temperaturprotokoll  |
| 06:00 Uhr | Kühltheke<br>Temperatur   | max. 7°C          | Temperaturprotokoll  |
| 08:00 Uhr | Schlachtraum<br>Reinigung | Freigabeprotokoll | Reinigungsplan       |
| 12:00 Uhr | Kühlhaus 1<br>Temperatur  | max. 4°C          | Temperaturprotokoll  |
| 17:00 Uhr |                           | Freigabeprotokoll | Reinigungsplan       |

|           |                          |                 |                     |
|-----------|--------------------------|-----------------|---------------------|
|           | Wurstkueche<br>Reinigung |                 |                     |
| Monatlich | Schädlingsmonitoring     | Keine Aktivität | Schädlingskontrolle |

# Kapitel 5: Wareneingang und Lagerverwaltung

---

## 5.1 Chargenrückverfolgung

MetzgerDesk ermöglicht die lückenlose Rückverfolgung jeder Charge vom Wareneingang bis zum Verkauf gemäß VO (EG) 178/2002 (Basis-Lebensmittelrecht). Jede Charge erhält eine eindeutige Charge-Nummer (CHG-JJJJMMTT-NNN).

## 5.2 MHD-Überwachung

Das MHD-Ampelsystem zeigt den Status jedes Produkts auf einen Blick:

- **Grün:** MHD mehr als 7 Tage in der Zukunft
- **Gelb:** MHD 3–7 Tage – baldige Verwendung empfohlen
- **Rot:** MHD unter 3 Tage – sofortige Prüfung erforderlich

## 5.3 Wareneingang erfassen

1. Navigieren Sie zu Lager
2. Klicken Sie auf "Wareneingang"
3. Wählen Sie das Produkt und geben Sie Charge-Nr., Menge, MHD und Einlagerungstemperatur an
4. Das System erstellt automatisch einen Eingangsbeleg

# Kapitel 6: Allergenmanagement - Alle 14 Allergene nach LMIV

## 6.1 Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene

| Nr. | Allergen                | Beispiele im Metzgereiumfeld          |
|-----|-------------------------|---------------------------------------|
| 1   | Glutenhaltiges Getreide | Bratwurstgewürze, Panier, Bindemittel |
| 2   | Krebstiere              | Selten in Fleischwaren                |
| 3   | Eier                    | Fleischkäse, Fleischwurst, Leberkäse  |
| 4   | Fisch                   | Worcestersauce in Gewürzmischungen    |
| 5   | Erdnüsse                | Selten                                |
| 6   | Soja                    | Soja-Protein als Streckungsmittel     |
| 7   | Milch                   | Magermilchpulver, Käse in Aufschnitt  |
| 8   | Schalenfrüchte          | Nuss-Gewürze                          |
| 9   | Sellerie                | Gewürzmischungen, Brühwürste          |
| 10  | Senf                    | Senfkörner, Senfpulver in Wurst       |
| 11  | Sesam                   | Selten, Spezialprodukte               |
| 12  | Schwefeldioxid/Sulfite  | Landjäger, Rohwurstwaren              |
| 13  | Lupinen                 | Lupinenmehl als Eiweißersatz          |
| 14  | Weichtiere              | Selten                                |

**Rechtliche Pflicht:** Gemäß LMIV VO (EU) 1169/2011 müssen alle 14 Allergene sowohl auf verpackten als auch auf unverpackten Lebensmitteln (Theke) kenntlich gemacht werden. Fehlende Allergenkennzeichnung kann zu Bußgeldern bis 50.000 Euro führen.

# Kapitel 7: Kassensystem und TSE - §146a AO erklärt

---

## 7.1 Was ist die TSE-Pflicht?

Seit dem 1. Januar 2023 müssen alle elektronischen Kassensysteme in Deutschland mit einer zertifizierten Technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) ausgestattet sein. Die Rechtsgrundlage ist §146a AO (Abgabenordnung) und die Kassensicherungsverordnung (KassSichV).

## 7.2 Was muss die TSE leisten?

- Jede Transaktion wird mit einer manipulationssicheren digitalen Signatur versehen
- Belege müssen eine TSE-Seriennummer, Transaktionsnummer und Signatur enthalten
- Daten müssen für 10 Jahre aufbewahrt werden (GoBD)
- Bei Betriebsprüfung: Datenexport über standardisierte DSFinV-K Schnittstelle

## 7.3 Kassensystem in MetzgerDesk bedienen

1. Navigieren Sie zu Kasse
2. Klicken Sie auf die gewünschten Produkte – sie werden automatisch in den Warenkorb gelegt
3. Wählen Sie die Zahlungsart (Bar, EC-Karte, Kreditkarte)
4. Klicken Sie auf "Bezahlen & TSE-Beleg"
5. Das System generiert automatisch eine TSE-Signatur und einen Kassenbeleg

# Kapitel 8: Rechnungen und DATEV-Export

---

## | 8.1 Rechnungen erstellen

MetzgerDesk erstellt GoBD-konforme Ausgangsrechnungen gemäß §14 UStG mit allen Pflichtangaben: vollständiger Firmenname und -adresse, USt-IdNr., fortlaufende Rechnungsnummer, Leistungsdatum, Steuerausweis.

## | 8.2 DATEV-Export

Der DATEV-Export ist im Enterprise-Tarif enthalten. Er ermöglicht die direkte Übergabe aller Buchungsdaten an Ihren Steuerberater im DATEV-kompatiblen Format:

1. Wählen Sie den Exportzeitraum (monatlich empfohlen)
2. Klicken Sie auf "DATEV-Export erstellen"
3. Laden Sie die ZIP-Datei herunter und leiten Sie sie an Ihren Steuerberater weiter

# Kapitel 9: Compliance und Behördenanforderungen

## 9.1 Relevante Gesetze und Verordnungen

| Rechtsnorm             | Inhalt                                        | MetzgerDesk-Modul |
|------------------------|-----------------------------------------------|-------------------|
| VO (EG) 178/2002       | Basis-Lebensmittelrecht, Rückverfolgbarkeit   | Lager/Chargen     |
| VO (EG) 852/2004       | Lebensmittelhygiene allgemein, HACCP          | HACCP             |
| VO (EG) 853/2004       | Hygiene für Lebensmittel tierischen Ursprungs | Schlachtprotokoll |
| LMIV VO (EU) 1169/2011 | Lebensmittelinformationsverordnung, Allergene | Allergene         |
| §146a AO + KassSichV   | TSE-Kassenpflicht, GoBD                       | Kasse             |
| §14 UStG               | Rechnungsanforderungen                        | Rechnungen        |

## 9.2 Vorbereitung auf Behördenkontrollen

MetzgerDesk ermöglicht es, bei einer amtlichen Lebensmittelkontrolle alle relevanten Dokumente sofort vorzulegen:

- HACCP-Protokolle der letzten 12 Monate auf Knopfdruck ausdrucken
- Schlachtprotokolle mit VVVO-Nummern nach Datum filtern
- Chargenrückverfolgung von Verdachtsprodukt bis zum Herkunftsbetrieb
- Allergen-Nachweise für alle Thekenprodukten drucken

**Wichtiger Hinweis:** MetzgerDesk ist ein Dokumentationswerkzeug. Die fachliche Verantwortung für HACCP-Konzepte und Hygienemaßnahmen liegt

beim Betriebsinhaber. Bei Behördenentscheidungen oder -auflagen haftet ausschließlich der Betrieb, nicht MetzgerDesk. Siehe AGB §8.

# Kapitel 10: Support und Kontakt

---

## 10.1 Support-Kanäle

| Tarif        | E-Mail-Support | Telefon-Support       | Reaktionszeit |
|--------------|----------------|-----------------------|---------------|
| Starter      | Ja             | Nein                  | 2 Werktage    |
| Professional | Ja             | Ja (Mo–Fr 9–17 Uhr)   | 1 Werktag     |
| Enterprise   | Ja             | 24/7 Priority-Support | 4 Stunden     |

## 10.2 Kontakt

### MetzgerDesk

Jochen Schröder

Reckenbergstr. 27

35216 Biedenkopf

E-Mail: [post@jschroeder.net](mailto:post@jschroeder.net)

Web: [metzgerdesk.de](http://metzgerdesk.de)

---

MetzgerDesk Benutzerhandbuch Version 1.0 · Stand August 2026 · Jochen Schröder, Biedenkopf  
Alle Rechte vorbehalten. Dieses Dokument darf nicht ohne ausdrückliche Genehmigung  
vervielfältigt werden.