Ausschussdrucksache 19(11)769

#### **DEUTSCHER BUNDESTAG**

Ausschuss für Arbeit und Soziales 19. Wahlperiode

29. September 2020

#### Information für den Ausschuss

Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.

Unaufgeforderte Stellungnahme zur öffentlichen Anhörung von Sachverständigen in Berlin am 5. Oktober 2020 zum

- a) Gesetzentwurf der Bundesregierung
- Entwurf eines Gesetzes zur Verbesserung des Vollzugs im Arbeitsschutz (Arbeitsschutzkontrollgesetz) BT-Drucksache 19/21978
- b) Antrag der Abgeordneten Susanne Ferschl, Jutta Krellmann, Matthias W. Birkwald, weiterer Abgeordneter und der Fraktion DIE LINKE.
- Arbeitsschutzkontrollgesetz nachbessern und Ausbeutung in der Fleischindustrie beenden BT-Drucksache 19/22488
- c) Antrag der Abgeordneten Beate Müller-Gemmeke, Friedrich Ostendorff, Anja Hajduk, weiterer Abgeordneter und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Faire Arbeitsbedingungen und angemessener Gesundheitsschutz für Beschäftigte in der Fleischbranche und Saisonarbeitskräfte in der Landwirtschaft BT-Drucksache 19/19551
- d) Antrag der AfD-Fraktion

Mehr Redlichkeit in der Fleischwirtschaft und faire Löhne für Leiharbeiter - BT-Drucksache 19/...

siehe Anlage



In Ihrer Hand: die Zukunft der Fleischwirtschaft, die als systemrelevante Branche heimische Lebensmittel am Standort Deutschland produziert!!

Sehr geehrte Ausschussmitglieder des Deutschen Bundestags,

in der Sitzung des federführend in das Gesetzgebungsverfahren des Arbeitsschutzkontrollgesetzes eingebundenen Bundestagsausschusses für Arbeit und Soziales am 5.Oktober 2020 hören Sie die hinzugezogenen Sachverständigen an.

Wir möchten Ihnen gern unsere zwei maßgeblichen Anliegen näher bringen: eine relevante Besonderheit in der Produktion von Geflügelfleisch und -produkten ist die in der Grillsaison begründete Saisonalität im Einkaufsverhalten der Verbraucher und damit auch in der Nachfrage des Lebensmitteleinzelhandels. Diese Saisonalität macht eine große Flexibilität in der Beschäftigung von Arbeitnehmern für die Unternehmen der Fleischbranche notwendig. Die Beschäftigungsmöglichkeit von Arbeitskräften in Leiharbeit ist somit überlebenswichtig für unseren Wirtschaftszweig. Genauso wichtig ist die Möglichkeit der Unternehmenskooperationen für aufeinanderfolgende Prozesse, wie Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung. Nähere Informationen finden Sie unten stehend.

Zuletzt bestanden seitens des Bundesarbeitsministeriums (BMAS) Zweifel an der tatsächlichen Ausprägung dieser saisonalen Auftragsspitzen in der Geflügelwirtschaft. Daher möchten wir Ihnen die Saisonalität nicht nur anhand der Produktionsdaten aus den Unternehmen (siehe Seiten 7-10), sondern auch anschaulich anhand der deckungsgleich schwankenden Einkaufsmengen der Verbraucher über die Monate hinweg belegen (siehe Seite 11). Unabhängige Quelle der Daten ist die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK).

Die deutsche Geflügelwirtschaft muss daher fordern, die Instrumente der Arbeitnehmerüberlassung und Unternehmenskooperation für die Branche zu erhalten! Wir dürfen an Ihre Verantwortung für den Wirtschaftsstandort Deutschland appellieren. Lassen Sie uns das wichtige Ziel Arbeitsschutz gemeinsam auf den richtigen Weg bringen!

Mit freundlichen Grüßen

Friedrich-Otto Ripke, Staatssekretär a.D.,

Präsident



### Welche Inhalte des Gesetzentwurfs kritisiert die Geflügelwirtschaft?

- Das Verbot der Arbeitnehmerüberlassung/Leiharbeit
- Das Verbot der Unternehmenskooperation

#### Warum?

- Auftragsspitzen und stark schwankende Nachfragemengen über den Jahresverlauf (siehe Anlagen), insbesondere während der Grillsaison mit händisch zu marinierenden Produkten, können nur mit Mitarbeitern in Leiharbeit flexibel abgefangen werden.
- Die sektorale Abschaffung von Arbeitnehmerüberlassung und Unternehmenskooperation ist verfassungswidrig.
- Sie hat existentielle Folgen für die Unternehmen der Fleischwirtschaft am Standort Deutschland.
- Der Wirtschaftlichkeits- und Wettbewerbsfähigkeitsverlust verursacht zwangsläufig den Verlust hiesiger Standorte und vieler Arbeitsplätze im ländlichen Raum.

# Welche politischen Ziele im Kontext des ASK-Gesetzes trägt die Geflügelwirtschaft mit?

- Schwarze Schafe dürfen nicht das Gesamtbild der Branche ruinieren!
- Wir unterstützen intensivere Kontrollen und höhere Sanktionen!
- Arbeitnehmerschutz und Arbeitsschutz haben höchste Priorität!

#### Was erfüllt die Geflügelwirtschaft in diesem Kontext bereits heute?

- 10-Punkte-Katalog der Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
- Selbstverpflichtung der Unternehmen der Fleischwirtschaft zu attraktiveren Arbeitsbedingungen (Standortoffensive des Sozialpolitischen Ausschusses der Fleischwirtschaft)
- Beschäftigung und Bezahlung von Leiharbeitern nach deutschem Arbeitsund Sozialrecht, demzufolge Gleichstellung mit der Stammbelegschaft

#### Was bietet sie weiterführend an?

- Branchenweiter Verzicht auf Werkverträge
- Tarifvertragsverhandlungen mit spezifischen Regelungen z.B. zur digitalen Zeiterfassung, Mindestlohn etc.



#### Was fordert die Geflügelwirtschaft abschließend?

- Erhalt des europarechtlich anerkannten und rechtlich verankerten Beschäftigungsmodells der Leiharbeit mit z.B. konkreter Quotenregelung für Unternehmen, um Missbrauch zu verhindern.
- Erhalt der Möglichkeit der Unternehmenskooperation als Basis für einen spezialisierten, arbeitsteiligen Wirtschaftszweig, ggfs. weiterführende Regelungen notwendig, um Missbrauch zu verhindern.

#### Anlagen:

Erfordernis der flexiblen Reaktion auf schwankende Auftragslagen im Jahresverlauf abgebildet anhand

a) der Produktionsleistung der Schlachtunternehmen der Geflügelwirtschaft (Vermarkter 1-12), siehe Seiten 7-10

sowie

b) des Einkaufsverhaltens der Verbraucher (GfK-Haushaltspanel), siehe Seite 11

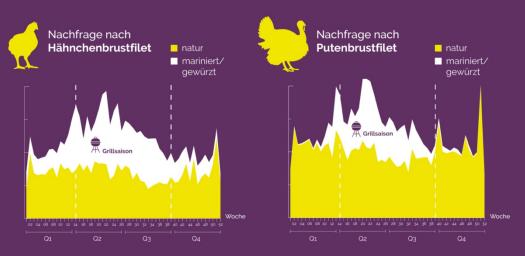


# SAISONALE NACHFRAGESCHWANKUNGEN ERFORDERN FLEXIBLE ARBEITSMODELLE!

Mehr Absatz an Geflügelfleisch in der Grillsaison bedeutet mehr Arbeit in den Schlachtereien – aber nur für eine begrenzte Zeit. Genau deswegen brauchen die Unternehmen ein hohes Maß an Flexibilität beim Einsatz von Arbeitskräften und beim arbeitsteiligen Wirtschaften.

#### Die deutsche Geflügelwirtschaft fordert:

- Das Instrument der Arbeitnehmerüberlassung muss für die Unternehmen der Branche erhalten bleiben zu gleichen Bedingungen wie für die Stammbelegschaft!
- Unternehmenskooperationen für aufeinanderfolgende Prozesse wie Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung müssen möglich bleiben!



Zu den Grafiken: In der sommerlichen Grillsaison steigt die Nachfrage des Lebensmitteleinzelhandels vor allem nach marinierten und gewürzten Geflügelfleischprodukten im Vergleich zum Rest des Jahres signifikant an. Die Veredelung des Fleischs für Grillerzeugnisse ist überaus arbeits- und personalintensiv. Entsprechend sind die Unternehmen hier saisonal auf zusätzliche Arbeitskräfte und entsprechende Flexibilität angewiesen.



#### Warum braucht es in der Grillsaison mehr Mitarbeiter?

#### Fünf gute Gründe:

- Nachfrage nach Geflügelfleischerzeugnissen aus dem LEH steigt deutlich:
   Höhere Gesamtschlachtmenge = mehr Mitarbeiter erforderlich!
- Grillfertige Ware ist hochgradig verarbeitet (mariniert, gewürzt, gewürfelt...):
   Mehr Produktionsschritte erforderlich = mehr Mitarbeiter erforderlich!
- Grillware ist Präzisionsarbeit, Maschinen können nicht alle Produktionsschritte übernehmen:
  - Händische Arbeit erforderlich = mehr Mitarbeiter erforderlich!
- LEH hat im Rahmen von Aktionsangeboten sehr individuelle, häufig wechselnde Anforderungen: **Produktion muss flexibel reagieren** (zum Teil stündlich Würzungen, Marinaden anpassen; Arbeitsflächen reinigen) = mehr Mitarbeiter erforderlich!
- Während der gesamten Grillsaison läuft Standardgeschäft weiter, dort eingesetzte Mitarbeiter werden dort weiterhin benötigt = mehr Mitarbeiter erforderlich!

Zur Produktion von Grillware braucht es vor allem händische Arbeit! Denn Grillware (wie zum Beispiel marinierte/gewürzte Filets, Oberkeulen und Spieße) ist hochgradig verarbeitet und das Angebot so vielfältig, dass dies von Maschinen gar nicht oder nicht im gleichen Maße übernommen werden kann. Aus diesem Grund werden für die vielen verschiedenen Arbeitsschritte zur Grillsaison mehr Mitarbeiter benötigt.

Zudem: Die Produktion von üblichen Standardartikeln (wie zum Beispiel Filets, Schenkel oder Geschnetzeltes) läuft parallel weiter – hier wird teilweise auch als Puffer für die Weiterverarbeitung in den Wintermonaten vorgearbeitet und eingefroren –, sodass dort eingesetzte Mitarbeiter weiterhin in der Standardproduktion benötigt werden.

#### Was macht die Grillsaison in der Produktion so besonders?

Die Nachfrage nach Grillgeflügelfleisch hat sich in den letzten 15 Jahren gravierend verändert: Heute werden ausschließlich grillfertige Produkte nachgefragt – während gleichzeitig mit vielen Aktionen und immer wechselnden Artikeln im Handel geworben wird. Bei der Produktion von Grillware handelt es sich also nicht um Standardprodukte, sondern um hochgradig verarbeitete Erzeugnisse nach jeweils individuellen Anforderungen der Abnehmer. Die Produktion muss hier je nach Bedarf extrem flexibel reagieren. Im besonderen Fokus stehen Grillspieße und marinierte Produkte, die zudem besondere Anforderungen in der Herstellung haben.



Dabei erfolgt das Zerlegen der verschiedenen Teilstücke und das feine Würfeln des Grillfleisches aufgrund der individuellen Anforderungen und vor allem der benötigten Gleichmäßigkeit/Präzision ausschließlich per Hand. Jedes Stück muss gleich groß und optisch identisch sein. In der benötigten Qualität können das Maschinen nicht leisten. Aber auch das anschließende Aufspießen und das Hineinlegen der (marinierten) Spieße in die Verpackungen erfolgt meistens per Hand.

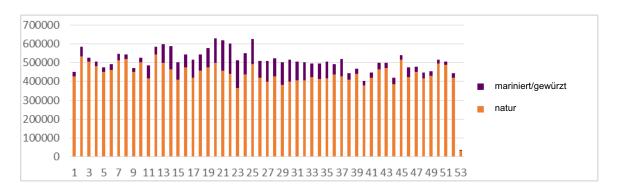
Viele Grillprodukte werden zusätzlich mariniert. Je nach Betrieb gibt es hier teilweise bis zu 100 verschiedene Gewürze/Marinaden für die unterschiedlichsten Grillprodukte, die – entsprechend der Nachfrage – auch stündlich in der Produktion gewechselt werden müssen. Eine dafür benötigte Stückzahl an Maschinen kann in der Menge natürlich nicht vorgehalten werden und die benötigte Flexibilität kann nur durch menschliche Arbeitsleistung erfüllt werden. Aber auch die damit verbundene Reinigung der Arbeitsflächen und -geräte mit Blick auf mögliche Spurenverschleppungen (Allergene) durch den Einsatz vieler unterschiedlicher Marinaden/Gewürze bedeutet einen deutlichen Mehraufwand in der Produktion und einen entsprechenden Mehrbedarf an Mitarbeitern. Hier kommt es im besonderen Maße auf menschliche Sorgfalt und Gründlichkeit an.

Je nach Betrieb und Größe müssen zusätzlich die Produktionsräume für die besonderen Erfordernisse der Grillsaison umgebaut bzw. angepasst werden.

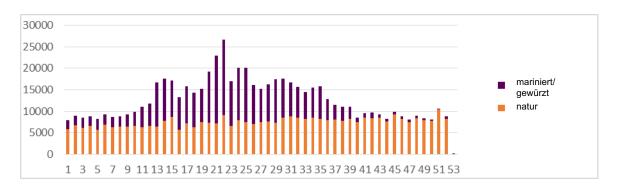


 a) Saisonal schwankende Produktionsmengen der Schlachtunternehmen der Geflügelwirtschaft

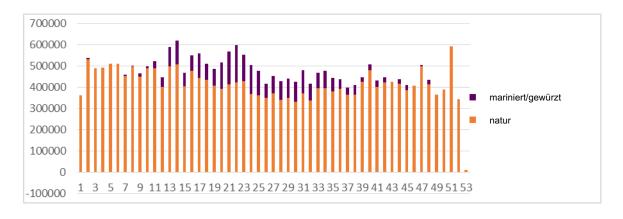
Vermarkter 1 Hähnchen



Vermarkter 2 Pute

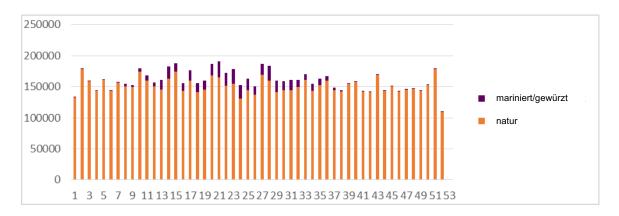


Vermarkter 3
Pute

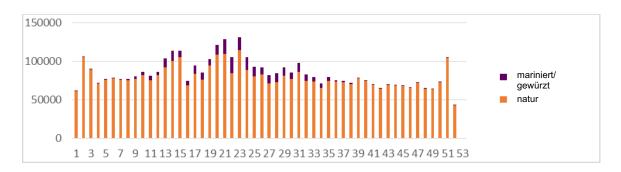




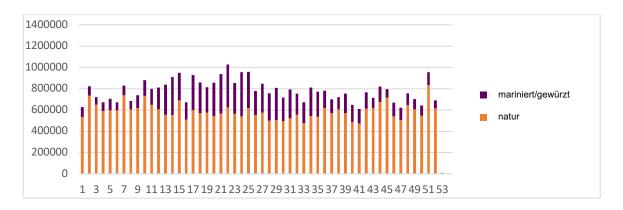
# Vermarkter 4 Hähnchen



# Vermarkter 5 Pute

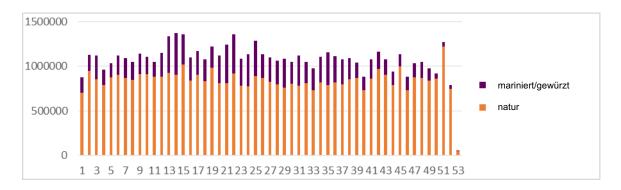


# Vermarkter 6 Hähnchen

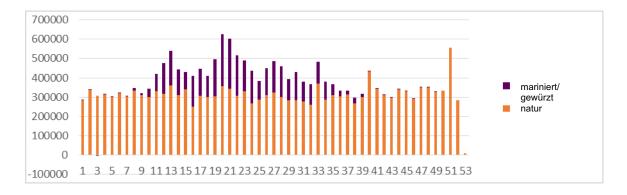




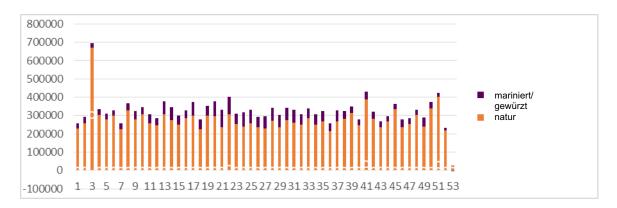
# Vermarkter 7 Hähnchen



# Vermarkter 8 Pute

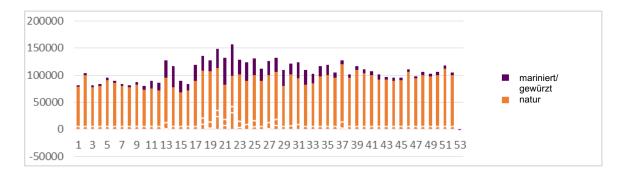


# Vermarkter 9 Hähnchen

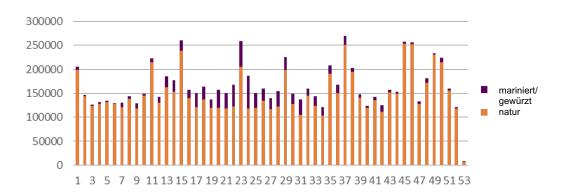




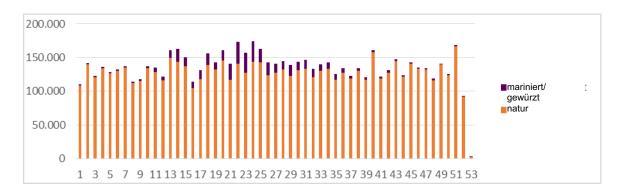
# Vermarkter 10 Pute



# Vermarkter 11 Hähnchen

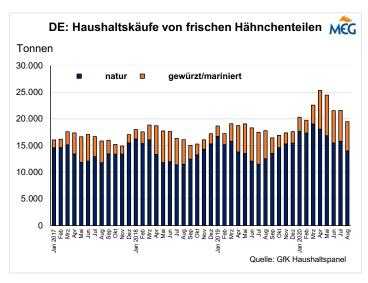


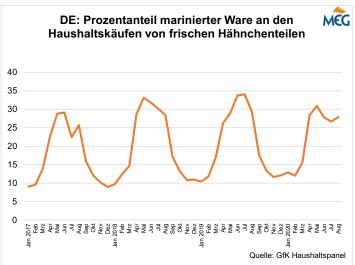
# Vermarkter 12 Pute

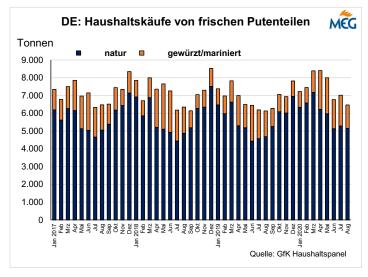


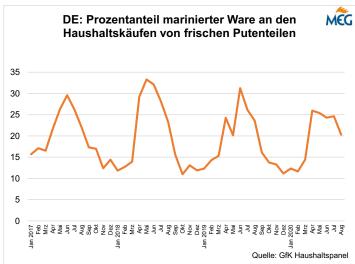


b) Saisonal schwankendes Einkaufsverhalten der Verbraucher von Geflügelfleisch (Hähnchen und Pute), GfK-Haushaltspanel









#### Quelle: Gesellschaft für Konsumforschung (GfK)

Das Haushaltspanel des Marktforschungsinstituts GfK informiert über Veränderungen im Verbraucherverhalten bezüglich Menge, Art der gekauften Waren, Einkaufsstätten und anderer Parameter. Die Zahlen basieren auf den Angaben von etwa 13.000 Haushalten, die ihre gesamten Einkäufe erfassen. Mittels der Angaben der nach Regionen, Alter, Haushaltsgröße, Einkommen und weiteren Parametern repräsentativ ausgewählten Haushalte wird das gesamte Einkaufsverhalten von deutschen und ausländischen Privathaushalten in Deutschland abgebildet. Dabei geben die Panel-Haushalte u. a. Menge, Preis und die Einkaufsstätte an. Das GfK-Panel erfasst nicht die Käufe des Außer-Haus-Verzehrs sowie höhergradiger Convenienceprodukte.