

Büro der Leitung
Tgb. Nr. 18.722/19 Do
Eing. 31. AUG. 2020
Ausg. 03. Sep. 2020

Abteilung III
IIIa7-31310/2

Berlin, 31. August 2020

Bearbeitet von: [REDACTED]

Termin: 31. August 2020

⊕ Nr. 18.722/19

Herrn Staatssekretär Böhning *Hel 3118*

Frau Parl. Staatssekretärin Kramme

Kopie der Vorlage erhalten: ✓ *Do 03/03*
Frau PSt'in Griese
Frau St'in Gebers
Herr St Dr. Schmachtenberg
Leiterin Leitungsstab
Leiterin Kommunikationsstab

Betreff: ArbeitsschutzkontrollG / Saisonale Mehrarbeit und Corona-Hygiene-Maßnahmen in der Fleischveredelung
Bezug: E-Mail von Bürgermeister [REDACTED] vom 28. Juli 2020
Anlagen: - 2 -

I. Votum

Zeichnung des beigefügten Briefentwurfs.

II. Sachverhalt

In seiner Mail leitet der Bürgermeister [REDACTED] eine ihm von der Rudolf und Robert Houdek GmbH zugegangene Präsentation der „Interessengemeinschaft der bayerischen, familiengeführten Ernährungsindustrie“ weiter.

Die Houdek GmbH ist Teil der Interessengemeinschaft von Familienunternehmen, die gemeinsam Marktführer in der Convenience- und Wurstbranche sind und sich selbst als die „bayerische, familiengeführte Ernährungsindustrie“ bezeichnen. Die Unternehmen sind der Fleischveredelung zuzuordnen, d.h. sie erzeugen Nahrungsmittel aus und mit Fleisch, nachdem die Tiere in anderen Betrieben geschlachtet und zerlegt wurden.

Die Präsentation stellt zunächst bestehende Sicherheits- und Corona-Maßnahmen dar und argumentiert, dass in der Wurstproduktion und Verpackung die Hygienemaßnahmen deutlich besser seien als in Schlacht- und Zerlegebetrieben.

7

Im Weiteren begründet die Präsentation den Einsatz von Werkverträgen und Arbeitnehmerüberlassung und fordert eine Sonderregelung für die Convenience- und Wurstbranche. Ein Verbot von Werkverträgen führe zu einem „existenzbedrohenden Risiko“, da die Stammebelegschaft nicht über ausreichende Qualifikationen verfüge, um Reinigungs-, Logistik- und IT-Arbeiten zu übernehmen. Dasselbe Risiko gelte für die Leiharbeit: Ohne die für das Saisongeschäft wie Grill- und Weihnachtssaison sowie Aktionszeiträume eingesetzten Leiharbeitskräfte sei kein Ausgleich von Nachfrageschwankungen sowie kein Aktions- und Saisongeschäft möglich.

III. Bewertung

Der Regierungsentwurf zum Arbeitsschutzkontrollgesetz verbietet im Kernbereich der Fleischindustrie - hierzu gehört auch die industrielle Fleischveredelung - den Einsatz von Fremdpersonal.

Die weitere Bewertung ist dem Antwortentwurf zu entnehmen.

Abteilung II hat mitgezeichnet .

L. U.



KOPIE

S4 BMAS

Von:
Gesendet:
An:
Betreff:
Anlagen:

Kramme Anette Wahlkreis 1
Montag, 3. August 2020 13:31
S4 BMAS
WG: Unterlagen Staatssekretärin Annette Kramme
Saisonale Mehrarbeit in der Lebensmittelveredelung.pdf; 2020 07 24
Interessengemeinschaft der bayerischen familiengeführten
Nahrungsmittelindustrie.pdf

Büro
Parlamentarische
Staatssekretärin Anette Kramme
Eingang 03. AUG. 2020

Ihr Lieben,

hatte Euch Anette diese Mail weitergeleitet? Sie hatte mit Bürgermeister Göcking aus Arzberg telefoniert. Daraufhin kamen dann diese Unterlagen.

LG

18.722/19 Hei

| | | | |
|--|-----------|------------|-----------------|
| zwV | Antw. | Stn. | AE für Pst Nr.: |
| Büro der Parlamentarischen Staatssekretärin Anette Kramme im BMAS | | | |
| 03. AUG. 2020 | | | |
| Min. | PST | ST | L-Reg. zdA |
| Verfügung Abt. | | | v 3. 8. Hei |
| Termin | 24. 8. 20 | Kopie für: | 14 |

Wahlkreisbüro
Anette Kramme, MdB
Parlamentarische Staatssekretärin
beim Bundesminister für Arbeit und Soziales

Friedrich-Puchta-Str. 22
95444 Bayreuth

*mdb um Bewerhung und Antwort
fw (+)*

<http://www.annette-kramme.de>

Wir verarbeiten Ihre Daten entsprechend den Bestimmungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0679&from=DE>

Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung:
https://www.annette-kramme.de/impressum_datenschutzerklaerung

-----Ursprüngliche Nachricht-----

Von: [Redacted]
Gesendet: Dienstag, 28. Juli 2020 22:02
An: Kramme Anette Wahlkreis 1 [Redacted]
Betreff: Fwd: Unterlagen Staatssekretärin Annette Kramme

Von meinem iPhone gesendet

Anfang der weitergeleiteten Nachricht:

K O P I E

Von: [REDACTED]
Datum: 28. Juli 2020 um 17:54:37 MESZ
An: [REDACTED]
Betreff: Unterlagen Staatssekretärin Annette Kramme

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

wie mit Herrn Robert Houdek besprochen, anbei die Präsentationen für Frau Staatssekretärin Annette Kramme.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

Rudolf und Robert Houdek GmbH
Moosstraße 8, 82319 Starnberg

Büro: [REDACTED]
Fax: [REDACTED]
Web: <http://www.houdek.eu>

Geschäftsführer: Rudolf Houdek, Robert Houdek
Registergericht München HRB 149235 ; USt.-IdNr: DE 813818838 ; Sitz Starnberg

Der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland mit über 80% Marktanteil beherrscht durch die Konzerne

- Edeka
- Lidl
- Aldi
- Rewe

verlangt bis dato den Einsatz von Werksverträgen und Arbeitnehmerüberlassung, da er während Aktionen, Grillsaison und Weihnachtsgeschäft teilweise die

doppelten Mengen

disponiert.

Deshalb werden Werksvertrag und hauptsächlich Zeitarbeit maßgeblich während

- **der Grillsaison Mai bis September**
- **dem Weihnachtsgeschäft**
- **vom Lebensmitteleinzelhandel bestimmten Aktionszeiträumen**

benötigt.

Die hierfür benötigte Mehrarbeit macht bis zu [REDACTED] der ganzjährigen Arbeitleistung aus.

Bei Erbringung der Mehrarbeit in der Grillsaison und dem Weihnachtsgeschäft müssten die eigenen Mitarbeiter für ca. [REDACTED] Monate

12 Stunden täglich plus häufige Wochenendarbeit leisten.

Da dies rechtlich und faktisch nicht möglich ist, wird damit jeder inländische Produzent ruiniert !

Konzerne wie die bereits in Polen ansässige Chinesische WH Group (Smithfield Foods, Inc.) werden dann anstatt mittelständischer deutscher Produzenten den deutschen Lebensmittelmarkt beliefern !

Interessengemeinschaft der bayerischen, familiengeführten Ernährungsindustrie

24. JULI 2020



Die Wertschöpfungskette in der Fleisch verarbeitet wird



Die 4 Großen der bayerischen Convenience- & Wurstbranche

Familienbetriebe

1 Mrd. € Umsatz

5.000 Mitarbeiter

Gebündelt die Nr. 1 in Deutschland

Distribution national sowie international



Begriffsdefinition Convenience- & Wurstbranche

In Bayern existieren familiengeführte mittelständische Nahrungsmittelbetriebe, die in strukturell schwächeren Regionen Fleischveredlung bei guten Arbeitsbedingungen durchführen.

Kein Betrieb von Schlachthöfen und keine Zerlegung (messerfreie Produktion).

Maßgebliche Verwendung vielfältiger Rohstoffe wie Käse, Gemüse, Saucen und Fleisch.

Herstellung von Convenience, Wurst, vegetarischen und veganen Produkten.

Hochgradige Just-in-time Belieferung der Kunden in LEH und Gastronomie.

Die Convenience- & Wurstbranche ist der klassischen Ernährungsindustrie wie Molkereien, Babynahrung, Pizzaherstellung etc. zu zuordnen !

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen



Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Basishygienemaßnahmen

Verwendung von Wirkstoffe gegen „Corona“ in Reinigungsmitteln und Hygienepreparaten

Personalhygiene: geführte Zwangs-Hygienschleusen (Händereinigung, Seife und Desinfektionsmittel mit Einwirkzeiten),

Angepasste, **medizinische Kleidungsausstattung** mit Mundschutz- und Kopfbedeckung (Astrohauben), sowie Handschuhpflicht mit Wechselintervallen je nach Hygienezone

Betriebshygiene: Reinigungs- und Desinfektionsprogramme der Raumlufttechnik, konditionierte Frischluftzufuhr und -austausch Luftführung und Raumlufttechnik

Verhinderung von Schmierinfektionen durch Erhöhung des Desinfektionsintervalls aller Kontaktflächen (Türen/Türgriffe, die nicht automatisch öffnen, Handläufe, etc.)

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Basishygienemaßnahmen

Prüfung der Einteilung der Hygienezonen wie Weißbereich (Standard), HighCare-Bereich (Hochhygiene) und HighRisk (Reinraum)

Ein hoher Anteil der Arbeitsplätze in der Wurstproduktion und Verpackung liegt bei uns ohnehin schon in HighCare- und HighRisk-Bereichen

Es zeigt sich somit in der Prüfung ein eklatanter Unterschied zu den Schlacht- und Zerlegebetrieben, wo sich die Arbeiten überwiegend in einfach Weißbereichen abspielen, in denen die Hygienemaßnahmen niedriger ausgeführt werden

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Hygienemaßnahmen

Gesamtbetrieblich werden standardisiert zahlreiche Entkeimungsmaßnahmen aus der Listerienprävention angewandt, deren Wirksamkeit auch gegen Coronaviren geprüft wurde. Diese sind:

hohe Luftwechselraten der Lüftungsanlagen aller Produktions- und Büroräume

dauerhafte/fortlaufende Luftentkeimung bei Verdampfern durch UVC-Bestrahlung

regelmäßige Desinfektion der Verdampfer im Reinigungsintervall

Stand-alone UVC-Geräte zur permanenten Luftentkeimung mit hoher Durchlaufleistung für Produktion und Büro

Regelmäßige Vernebelung und Desinfektion der Produktionsräume zur Entkeimung / Viren

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Zusätzliche verhaltensmaßnahmen gegen Corona

Umsetzung von kontaktlosem Lieferverkehr im Thema Lieferpapiere, Be- und Entladung, Zutrittsverbot von externem Lieferpersonal ins Gebäude

Anweisung zur Einhaltung der Abstandsregelung von mind. 1,5 Meter
Umsetzung von Mund-Nasen-Maskenpflicht auf dem gesamten Betriebsgelände

Zusätzliche Aufstellung von Handdesinfektionsspendern an allen Betriebszugängen und Gängen in Produktion und Büros

Umorganisation der Arbeitsplätze in kleinere Gruppen, oder mit mehr Abstand
Verbot von Händeschütteln und Besprechungen (Ersatz durch Video- und Telefonkonferenzen)

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Zusätzliche verhaltensmaßnahmen gegen Corona

- Reduzierung aller externen Besuche auf ein Minimum
- Aushänge über Gesundheitsschutz / Verteilung von Gesundheitsschutz-Flyern / Erstellung von Spots und Videos und Bildschirmpräsentationen
- Covid19-Schulung in Kleinst-Gruppen für besseres Verständnis zur Sensibilisierung bei entsprechenden Symptomen
- Meldepflicht bei Rückkehr aus Risikogebieten und Auslandsaufenthalt mit Corona-Test
- Permanente Überprüfung und Kontrolle der Vorgaben durch Wachdienstmitarbeiter

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Organisatorische Maßnahmen

- Umorganisation der Betriebskantine zur Mitarbeiterverpflegung durch Sitzplatzbegrenzung, Abstandsregelung oder mehrfache Aufteilung der Kantine in Kleingruppen.
- Maximale Entsendung der Mitarbeiter ins Home-Office
- Anpassung der Schichtmodelle, Pausenorganisation und Wegeführung (Einbahnstraße) auf Kleingruppen/feste Arbeitsteams
- Vereinbarungen mit Personaldienstleistern
 - Unterkunftskontrolle mit Belegungsichte
 - Reinigungs- und Desinfektionskonzepten
 - private Hygiene

Bestehende Sicherheits- & Corona Maßnahmen

Organisatorische Maßnahmen

• Aufgrund der aktuellen Erkenntnisse der Gefahren von gekühlten Produktionsräumen wurden weitere technische Maßnahmen veranlasst:

Zusätzlicher Einbau von UVC-Strahlern in den Kanälen der Raumlufttechnik

Kaltdesinfektion/Vernebelung in Produktionsräumen

Vermeidung von Aerosolen und der Verteilung dieser in allen Räumen (z.B. Duschen, Föhn in Umkleiden, Händetrockner ohne Hepafilter, usw.)

Stoßlüftung an allen Arbeitsplätzen mit Fenstern und installierten Fliegengittern

Regelmäßige Desinfektion von Verdampfern

Gründe für den Einsatz von Werkverträgen und Arbeitnehmerüberlassung

Einsatz von Werkverträgen aus Gründen der Spezialisierung wie

- IT-Systeme & logistische Prozesse
- Hochspezialisierte Instandhaltung
- Hochspezialisierte Reinigung & sonstige Facility

Einsatz von Arbeitnehmerüberlassung aus Gründen der Saisonalisierung

- Grillsaison & Weihnachten
- Aktionszeiträume
- Begrenzte MHD's (= frisches Qualitätsprodukt) verhindern Vorproduktion auf Lager

Qualität der eingesetzten Werkverträge und Arbeitnehmerüberlassung

Einsatz von Werkverträgen / Arbeitnehmerüberlassung

- Kein Ersatz der Stammbeslegschaft durch Werkverträge
- Keine Subunternehmer Konstellationen
- Keine A1 Entsendung
- Keine Massenunterkünfte
- Kontrolle der täglichen und wöchentlichen Beschäftigungsdauer durch eigene Zeiterfassungssysteme
- Ausschließlich Einsatz von Personaldienstleistern, die die gesetzlichen Standards einhalten
- Einsatz von langjährigen ortsansässigen, regional beheimateten Mitarbeitern bei den Dienstleistern

Qualität der eingesetzten Werkverträge und Arbeitnehmerüberlassung

Laufende Kontrolle von Behörden und Kunden ohne Beanstandungen

Volle Transparenz und Einsicht in unsere Systeme

Vollumfängliche Beachtung der Grundsätze des Equal Pay

Regelmäßige Kontrolle der Wohnsituation sowie der Entlohnung durch externe Steuerberater

Folgen eines Verbots für Werkverträge und Arbeitnehmerüberlassung

Kein Einsatz von Werkverträgen führt zu existenzbedrohenden Risiko

- Stammelegschaft verfügt nicht über ausreichende Qualifikationen für z. B. hochspezialisierte Reinigung, logistische Prozesse, technische Instandhaltung, IT Dienstleistungen etc.

Kein Einsatz von Arbeitnehmerüberlassung führt zu existenzbedrohenden Risiko

- Kein Ausgleich von Nachfrageschwankungen (Handel verlangt Lieferquote > 98%)
- Aktion & Saisongeschäft
- Recruiting neuer Mitarbeiter

Die Convenience- & Wurstbranche

- ist eindeutig der klassischen Ernährungsindustrie zu zuordnen wie Molkereien, Barynahrung, Pizzaherstellung etc.
- Wir distanzieren/differenzieren uns als reinrassige Veredelungsbetriebe klar und deutlich von der Schlacht- und Zerlegebranche
- und fordern im Falle eines Verbot der Arbeitnehmerüberlassungen und Werksverträge eine Sonderregelung für die Convenience- & Wurstbranche.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung!



TAGESKOPIE

ABGESANDT AM per Mail 02.09.2020 PJ

Bundesministerium für Arbeit und Soziales, 11017 Berlin

Bürgermeister der Stadt [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

per E-Mail: [REDACTED]

Björn Böhning

Staatssekretär

Wilhelmstraße 49, 10117 Berlin

Postanschrift: 11017 Berlin

Tel. [REDACTED]

Fax [REDACTED]
[REDACTED]

Berlin, 2. September 2020

Sehr geehrter Herr Bürgermeister,

vielen Dank für Ihre E-Mail vom 28. Juli 2020 und die Weiterleitung der Präsentationsunterlagen der „Interessengemeinschaft der bayerischen, familiengeführten Ernährungsindustrie“.

Die Vergabe von Werkverträgen für spezialisierte Tätigkeiten wie Logistik-, IT- und Reinigungsprozesse ist ein wichtiger Bestandteil unserer arbeitsteiligen Wirtschaft. Daher werden solche Werkverträge durch den Regierungsentwurf zum Arbeitsschutzkontrollgesetz auch nicht verboten. Das Verbot des Einsatzes von Werkverträgen erstreckt sich ausschließlich auf den Kernbereich des Schlachtens, Zerlegens und Verarbeitens von Fleisch. Die o.g. Tätigkeiten außerhalb dieses Kernprozesses können weiterhin per Werkvertrag ausgeführt werden.

Künftig soll das Gebot gelten, nur noch Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer für die Tätigkeiten des Schlachtens des Zerlegens und die Fleischverarbeitung einzusetzen, die in einem Arbeitsvertragsverhältnis zum Betriebsinhaber stehen. Ziel dessen ist es, die gestörte Ordnung auf dem Teilarbeitsmarkt Fleischindustrie wiederherzustellen, den Arbeitsschutz zu verbessern und damit auch die Gesundheit der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu schützen. Zur Erreichung dieses Ziels sieht der Gesetzesentwurf vor, die Verantwortlichkeit für die Betriebsabläufe und die Verantwortlichkeit für arbeits- und arbeitsschutzrechtliche Standards in einer Person zu bündeln und durch die klare Regelung der Verantwortlichkeiten auch die Kontrolle durch die Behörden zu erleichtern. Diese klare Verantwortlichkeit und Kontrollerleichterung ist durch das Verbot des

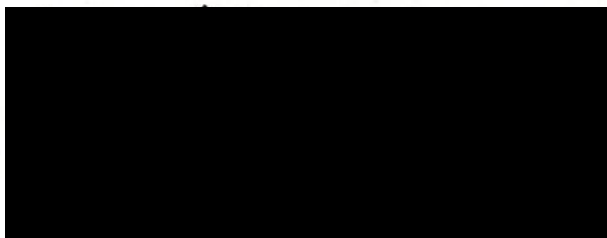
Fremdpersonaleinsatzes zu erreichen. Auch ein Verbot der Leiharbeit ist erforderlich. Die generell sinnvolle gemeinsame Verantwortlichkeit des Verleihers und des Entleihers für den Arbeitsschutz (vgl. § 11 Abs. 6 Arbeitnehmerüberlassungsgesetz) hat sich als nicht ausreichend erwiesen, um die Arbeitsbedingungen für die Beschäftigten nachhaltig zu verbessern. Außerdem hat der ausgeprägte Einsatz von Fremdpersonal in den Betrieben der Fleischindustrie die Kontrollen durch die zuständigen Behörden erschwert. Werden bei der Kontrolle vor Ort Werkvertrags- und Leiharbeiterinnen und -arbeiter verschiedener Arbeitgeber angetroffen, ist die Zuordnung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu den für den Arbeits- und Gesundheitsschutz jeweils Verantwortlichen erschwert und die Effektivität der Kontrolle eingeschränkt. Dies macht es den beteiligten Unternehmen einfacher, die bestehenden Standards zu umgehen.

Zur Überbrückung von Auftragsspitzen, wie beispielsweise dem Weihnachtsgeschäft und der Grillsaison, bietet das deutsche Arbeitsrecht auch andere Instrumente als die Leiharbeit. Denkbar wäre beispielsweise der Einsatz befristet beschäftigter Arbeitnehmerinnen und -arbeiter. Außerdem erlaubt der Gesetzentwurf auch weiterhin Kooperationen. So kann ein Unternehmer zusätzliche Kapazitäten für das Saisongeschäft erschließen, indem er einen anderen, von ihm unabhängigen, Unternehmer einschaltet, der mit eigenen Beschäftigten Tiere schlachtet, zerlegt oder verarbeitet. Voraussetzung hierfür ist, dass der eingeschaltete Unternehmer seinen Betrieb ebenfalls als alleiniger Inhaber führt und im Bereich der Schlachtung, Zerlegung oder Fleischverarbeitung nur eigene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer beschäftigt.

In der Präsentation der Interessengemeinschaft wird insbesondere die Qualität der Arbeitsbedingungen sowohl für Werkverträge als auch die Arbeitnehmerüberlassung dargestellt. Diesbezüglich möchte ich anmerken, dass das Gesetz gerade auch Unternehmen zugutekommt, die sich schon an hohe Standards halten. Das Arbeitsschutzkontrollgesetz stellt faire Wettbewerbsbedingungen zwischen den Unternehmen her, die gute, und solchen, die keine guten Arbeitsbedingungen bieten. Der Unterbietungswettbewerb der Arbeitsbedingungen wird dadurch beendet.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen mit meiner Antwort helfen.

Mit freundlichen Grüßen



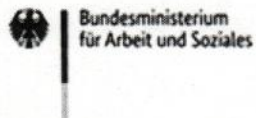
S2 BMAS

Von: S2 BMAS
Gesendet: Mittwoch, 2. September 2020 16:43
An: [REDACTED]
Cc: S2 BMAS
Betreff: Schreiben an Bürgermeister [REDACTED] Thema: Saisonale Mehrarbeit und Corona-Hygiene-Maßnahmen in der Fleischveredelung
Anlagen: Schreiben vom Staatssekretär Böhning an den Bürgermeister [REDACTED].pdf
Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt
Kategorien: [REDACTED]

Sehr geehrter Herr Bürgermeister,

anbei senden wir Ihnen ein Schreiben des Staatssekretär Böhning zum o.a. Sachstand zu.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag



[REDACTED]
Büro des Staatssekretärs Björn Böhning

Wilhelmstraße 49, 10117 Berlin

Tel. [REDACTED]

Fax [REDACTED]

[REDACTED]
www.bmas.bund.de

www.eu2020.de