

Lokales

„Ich will Wettbewerbsgleichheit“

Jan-Peter Fülcher ist Fleischermeister / Er lehnt Werkverträge ab und sieht die Behandlung der Tönnies-Mitarbeiter als Ursache für den massenhaften Corona-Ausbruch

Von Cornelia Sprenger

SEESTERMÜHE Aus ihrer Haltung macht die Familie Fülcher keinen Hehl. Fährt man auf das Grundstück der familiengeführten Schlachtereier in Seestermühe, fällt ein Zettel an einem mit Plexiglas geschützten Verkaufshäuschen direkt ins Auge. „Hier arbeiten nur Festangestellte. Werkverträge kann man leicht zum Sozialdumping nutzen und sie führen bei missbräuchlicher Gestaltung zu moderner Sklaverei.“

Jan-Peter Fülcher, der den Betrieb Anfang des Jahres an seine beiden Söhne Marc und Sven übergeben hat, kämpft schon lange gegen Werkverträge in der Fleischindustrie. „Ich habe schon mit so ziemlich jedem Politiker hier in der Region gesprochen“, berichtet der 57-Jährige. „Die waren immer sehr betroffen und verständnisvoll. Aber getan hat sich nie etwas. Ich kann mir das nur dadurch erklären, dass in Deutschland niedrige Fleischpreise politisch gewollt sind.“

Jetzt sind die Werkverträge bei dem Schlachthof-Riesen Tönnies und ähnlichen Betrieben in aller Munde. Grund ist die massenhafte Ansteckung mit dem Coronavirus bei Tönnies in Rheda-Wiedenbrück. Inzwischen wurden dort mehr als 2000 Mitarbeiter positiv getestet. Nach Einschätzung des Hygiene-Professors Martin Exner von der Uni Bonn sind die kalten Temperaturen und die Belüftung in der Zerlegung für die extreme Ausbreitung des Virus verantwortlich.

Die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit wurde aber auch auf die Arbeits- und Lebensbedingungen der Mitarbeiter gelenkt, die in erster Linie aus Rumänien stammen und bei Subunternehmern über Werkverträge angestellt sind. Mitarbeiter berichten in verschiedenen Medien von extrem beengten Wohnsituationen, von 200 Stunden Arbeit im Monat und Mindestlöhnen, von denen völlig überzogene Mieten abgezogen werden.

Auch Jan-Peter Fülcher weiß viel von den Zuständen bei Tönnies und ähnlichen Betrieben zu berichten. Weil sich der Innungsmeister für den Kreis Pinneberg viel mit Kollegen austauscht und weil einige seiner Mitarbeiter früher bei Tönnies gearbeitet haben. „Ich habe gehört, dass teilweise pro Person über 200 Euro für eine 60-Quadratmeter-Wohnung verlangt wurde, in der acht Leute untergebracht wurden“, berichtet Fülcher. Bis vor zwei Jahren der Sozialausschuss des Bundestags eine Gesetzesänderung durchgesetzt hat, hätten die Mitarbeiter von ihrem Lohn nicht nur ihre Unterkunft, sondern auch die Fahrt zur Arbeit, ihre Schutzklei-



Die Schlachtereier Fülcher ist bereits in dritter Generation in Familienbesitz. Im Bild: Jan-Peter Fülcher (von links) mit seinem Vater Hermann Fülcher, sowie seinen Söhnen Sven (mit Enkel Felix) und Marc (mit Enkel Luca). FOTO: PRIVAT



Sven und Marc Fülcher an der Hygieneschleuse für Kunden. FOTO: PRIVAT

dung und ihre Messer selbst bezahlen müssen. „Auf diese Weise wurde der Mindestlohn einfach unterlaufen“, erklärt der Unternehmer. „Bei der Kontrolle der Mindestlöhne war aufgefallen, dass für Werkverträge keine Arbeitszeitaufzeichnungspflicht bestand. Durch die Subunternehmerkonstrukte sind Kontrollen der Lohnzahlungen außerdem kaum möglich. Warum wohl werden noch heute in Teilen der Fleischindustrie die Stundenaufzeichnungen nicht elektronisch, sondern handschriftlich gemacht? Und die Fleischindustrie spart dabei bares Geld.“

„Bei uns muss niemand Sorge haben, dass er keinen Lohn bekommt, wenn er sich krankmeldet.“

Jan-Peter Fülcher
Fleischermeister

Durch die extreme Wettbewerbsverzerrung hätten viele kleine regionale Schlachthöfe schließen müssen, sagt Fülcher. Auch sein Familienunternehmen habe es nicht leicht. „Das geht bei uns nur, weil die ganze Familie mithilft.“ 32 von den insgesamt 40 bei Fülcher angestellten Mitarbeitern stammen aus der näheren Umgebung von Seestermühe. Acht kommen

aus Rumänien. „Nur, dass diese Mitarbeiter bei uns in Festanstellung, zu fairen Löhnen und mit einer beispielhaft guten Wohnsituation arbeiten“, sagt Fülcher, dessen Vater die Schlachtereier 1960 gegründet hat. Aufgrund des Fachkräftemangels sei es heute schwierig, ohne osteuropäische Mitarbeiter im Fleischer-Gewerbe genügend Personal zu finden. „Das Image des Fleischers ist dank der Fleischindustrie zu Unrecht nicht besonders gut, daher haben wir Nachwuchssorgen. Kaum noch Deutsche wollen den eigentlich sehr interessanten und vielseitigen Beruf des Fleischers erlernen.“

Die Rumänen, die bei Fülcher arbeiten, hat er in zwei Häusern untergebracht. Jeweils vier bis fünf Personen leben zusammen auf 160 bis 220 Quadratmetern. „Seit die Rumänen dort eingezogen sind, bin ich regelmäßig vor Ort und sehe nach dem Rechten“, erklärt Fülcher. „Dann wird auch schon mal die deutsche Mülltrennung erklärt und dafür gesorgt, dass der Kontakt mit den Nachbarn stimmt.“ Wenn einer der rumänischen Mitarbeiter krank sei, begleite ihn ein Mitglied der Familie Fülcher zum Arzt und das Unternehmen zahle für Deutschkurse. „Am wichtigsten ist aber, dass wir unsere Mitarbeiter respektvoll be-

handeln“, sagt Fülcher.

Als das Gespräch auf die Corona-Pandemie kommt, nimmt Fülcher zum ersten Mal Tönnies in Schutz. „Die Arbeits- und Lebensbedingungen bei Tönnies waren seit Jahren bekannt. Trotzdem hat in der Politik niemand was dafür getan, dass sich etwas ändert. Und jetzt tun alle so überrascht.“ Grundsätzlich sei es schwierig, in einer Schlachtereier Abstände einzuhalten – egal ob bei kleinen oder bei großen Betrieben. „Bei der Zerlegung arbeiten die Mitarbeiter relativ eng nebeneinander, das geht einfach nicht anders“, sagt Fülcher. „Und auch die geringen Temperaturen sind beim Umgang mit Fleisch notwendig.“

Es gebe aber auch Unterschiede: „Bei uns werden die Kühl- und Lüftungssysteme mit einem Zerstäuber desinfiziert, der versprüht das Desinfektionsmittel, damit es überall hinkommt. Die Luft ist gesättigt mit dem Mittel, feinste Aerosole des Desinfektionsmittels gelangen überall hin. Wo möglich, saugen wir die Luft ab, anstatt sie im Kreislauf zu halten. Wir haben hohe Räume, also ein großes Luftvolumen, da ist die Konzentration nicht so hoch. Zerlegeräume dürfen maximal 12 Grad warm sein, für Räume in Fleischereien reicht dafür eine normale Kühlung.“ Anders als bei Großbetrieben setze Fülcher keine textilen Luftschläuche ein, da die sehr schlecht zu reinigen und zu desinfizieren seien.

Der Hauptunterschied zur Fleischindustrie ist für Fülcher aber der Umgang mit den Mitarbeitern: „Bei uns muss niemand Sorge haben, dass er keinen Lohn bekommt, wenn er sich krankmeldet. Im Gegenteil: Ich zahle meinen Mitarbeitern eine monatliche Corona-Prämie von 100 Euro, um sie zu ermutigen, auch bei den kleinsten

Krankheitszeichen zuhause zu bleiben. Denn wenn wir einen Ausbruch haben, und der Betrieb geschlossen werden muss, fällt für alle die Prämie weg.“

Eine Bewährungsprobe gab es bereits bei Fülcher: Zwei seiner rumänischen Mitarbeiter hatten Kontakt zu Verwandten, die in dem Schlachthof in Bad Bramstedt arbeiten, wo es im Mai einen Corona-Ausbruch gab. „Wir haben offen darüber gesprochen und die Leute sind sofort zuhause geblieben, bis sich herausstellte, dass ihre Tests negativ waren“, sagt Fülcher.

„Ich will, dass die Politik die Schlupflöcher, die auch Tönnies ausnutzt, nicht mehr absichtlich übersieht.“

Jan-Peter Fülcher
Fleischermeister

Der Unternehmer hofft sehr darauf, dass sich die Arbeitsbedingungen bei Tönnies und Co. durch die aktuelle öffentliche Aufmerksamkeit verbessern werden – und auch die Bedingungen für die kleineren Unternehmen fairer werden. „Ich will kein Geld von der Politik“, sagt Fülcher. „Ich will einfach nur Wettbewerbsgleichheit und dass die Politik all die kleinen Schlupflöcher, die zum Beispiel auch Tönnies ausnutzt,

FLEISCH

So erkennen Sie die Herkunft

Wer nachvollziehen will, woher sein gekauftes Fleisch kommt, sollte auf die Verpackung gucken. Ein erster Hinweis auf die Herkunft ist das dort aufgedruckte ovale Kennzeichen, teilt die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen mit. Dieses gibt an, in welchem EU-Staat – zum Beispiel DE für Deutschland – und Bundesland das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde. Mit Hilfe der fünfstelligen Zulassungsnummer lässt sich der Betrieb über eine Datenbank des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ermitteln. Gibt es beispielsweise keine fünfstelligen Nummer auf der Verpackung, können Verbraucher auch den Firmennamen eingeben und sich zugehörige Betriebsnummern anzeigen lassen. An ihre Grenzen kommt diese Suche allerdings bei verarbeiteten Lebensmitteln oder Fertigprodukten: Hier lässt sich die Herkunft einzelner Bestandteile für Verbraucher kaum nachvollziehen. dpa

nicht mehr absichtlich übersieht.“

Dabei sieht Fülcher aber auch die Verbraucher in der Pflicht. „Oft empören sich die Leute nur so lange, wie etwas in der Bild-Zeitung steht. Und dann verhalten sie sich so wie vorher.“ Die seit vielen Jahren bestehende Konzentration im Lebensmittelhandel sei leider der Impulsgeber für die negativen Entwicklungen in der Fleischbranche. „Wenn der Preis niedrig sein muss, damit die Verbraucher in die Märkte gelockt werden, müssen die vorgelagerten Produktionsstufen billiger produzieren. Dann passiert mit der Natur, den Tieren und den Menschen das, was zurzeit sichtbar wird.“

Dabei gebe es viele Alternativen: Biofleisch, Hofläden, Fleischereifachgeschäfte, einige Supermärkte, die regionale Ware führen. Fülcher spricht hier nicht ganz ohne Hintergedanken. Er selbst führt ein Unternehmen, das vor allem auf Regionalität setzt. Durchschnittlich 18 Minuten dauert der Tiertransport vom Landwirt zu seinem Schlachthof – die Vorgabe für das Bio-Siegel ist ein Transport von maximal vier Stunden. Dabei stammen die Tiere sowohl von konventionellen als auch von Bio-Betrieben. Etwa 600 Schweine werden bei Fülcher in der Woche geschlachtet. Bei Tönnies sind es bundesweit rund 400.000 im gleichen Zeitraum.

Die Endverbraucher, die seine Produkte später beim Fleischereifachgeschäft oder in einem Restaurant in der Region kaufen, seien derzeit verunsichert, weiß Fülcher. „Tönnies und viele andere der Fleischindustrie haben einen riesigen Schaden für die gesamte Branche verursacht, vom Landwirt bis zur Fleischtheke“, sagt er. „Das Fleischerhandwerk und die Anbieter mit regionaler Ware bieten immer schon eine Alternative, werden aber durch die negativen Ereignisse in Mitleidenschaft gezogen.“

Fülcher hofft, dass sowohl Verbraucher als auch Medien anfangen, zwischen der Fleischindustrie und dem Fleischerhandwerk zu unterscheiden. „Es wird sehr viel Gutes angeboten. Die Menschen sollen uns mittlere Betriebe nicht vergessen.“