

„WIR STEHEN FÜR DAS BESTE AUS FLEISCH“

GEMEINSAM FÜR EINEN NEW DEAL: UM DIE QUALITÄT, SICHERHEIT UND TRADITION UNSERER PRODUKTE WEITERHIN HOCH ZU HALTEN, MÜSSEN POLITIK, VERBRAUCHER, HANDEL UND INDUSTRIE IN ZUKUNFT AN EINEM STRANG ZIEHEN.



Sarah Dhem,
Präsidentin BVDF e. V.

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Corona-Pandemie hat Schwachstellen in Politik, Industrie und Gesellschaft aufgezeigt – auch in der Fleischbranche: Zeit, dass wir offen darüber sprechen.

Das Infektionsgeschehen in einigen großen Schlachtunternehmen hat die Kritik an Werkverträgen und Leiharbeit neu entfacht. Diese Diskussion hat der gesellschaftlichen Akzeptanz der gesamten Branche einen schweren Schaden zugefügt, denn hier wurden häufig Äpfel mit Birnen verwechselt: bei den fleischverarbeitenden Betrieben in Deutschland handelt es sich in der Regel um mittelständische Familienbetriebe. Die meisten Betriebe schlachten nicht mehr selbst, sondern verarbeiten Fleisch sehr spezialisiert zu Wurst, Schinken oder Convenienceprodukten. Mit den Arbeitsbedingungen in den großen Schlachtbetrieben ist die Herstellung von Fleischwaren überhaupt nicht zu vergleichen.

90 Prozent der deutschen Verbraucher zählen Fleisch- und Wurstwaren zu ihren täglichen Grundnahrungsmitteln – doch die große Mehrheit genießt schweigend, während es insbesondere in den sozialen Netzwerken nahezu en vogue zu sein scheint, Fleisch- und Wurstwaren pauschal zu verunglimpfen.

Deshalb ist es für uns wichtig, dass

- mit der Kritik an den Arbeitsbedingungen in einzelnen Schlachthöfen nicht unsere Branche schuldlos in Verruf gerät,
- gesetzliche Beschränkungen mit Augenmaß erfolgen und
- die Wertschätzung der Verbraucher gegenüber Wurstwaren nicht beschädigt wird.

” Wenn Fleisch in ‚gut‘ und ‚böse‘ unterteilt wird, steht die deutsche Wurst auf jeden Fall auf der guten Seite. “ Sarah Dhem

Das im Juli vom Bundeskabinett verabschiedete **Arbeitsschutzkontrollgesetz** stellt sich den genannten Forderungen entgegen, indem es die Fleischbranche (Schlachten und Zerlegen) willkürlich mit der Fleischverarbeitung – also der Herstellung von Wurstwaren – in einen Topf wirft.

In der öffentlichen Diskussion über einen möglichen Zusammenhang zwischen Corona-Infektionen und den Arbeitsverhältnissen in großen Schlachtbetrieben wurde während der zurückliegenden Wochen nicht zur Kenntnis genommen, dass die Arbeitsverhältnisse in der Verarbeitungsindustrie („Wurstmacher“) nicht mit denen in großen Schlacht- und Zerlegebetrieben zu vergleichen sind. Diese Feststellung ist mittlerweile auch unterlegt durch ein Urteil des Verwaltungsgerichts Münster (Az. 5 L 596/20 – noch nicht rechtskräftig).

Die Herstellung von Wurstwaren unterscheidet sich prinzipiell nicht von der Produktion anderer Lebensmittel, eine besondere Gefährdungslage des Gesundheitsschutzes oder eine Beeinträchtigung von Arbeitnehmerrechten ist im Vergleich zu anderen Branchen nicht zu erkennen. Die vorgesehenen pauschalen Regelungen sind daher unverhältnismäßig und führen zu nicht gerechtfertigten Unterschieden zu anderen Branchen. Bislang waren die Arbeitsverhältnisse in der Fleischwarenherstellung (anders als im Bereich der Schlachtung und Zerlegung) nie Gegenstand einer öffentlichen Diskussion, zudem ist auch kein erhöhtes Infektionsgeschehen festzustellen.

Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie sind auf flexible Reaktionsmöglichkeiten und somit das Atmen der Belegschaft durch Leiharbeit angewiesen. Saisonale Schwankungen wie vor Feiertagen oder zur Grillsaison, Sonderaktionen großer Einzelhandelsunternehmen oder Aufträge der Gastronomie bei Großveranstaltungen können nur erledigt werden, wenn die Stammbeschaft zeitweise ergänzt werden kann. Häufig handelt es sich dabei um Arbeitskräfte, die in Deutschland beheimatet und verwurzelt sind. Für die Arbeitnehmerüberlassung bestehen zudem klare gesetzliche Regelungen, Leiharbeiter sind den festangestellten Mitarbeitern gleichgestellt. Hinsichtlich des Verbots von Werkverträgen bleibt der Gesetzentwurf vage und unbestimmt. Hier ist eine Klarstellung im Gesetz aufzunehmen, um den Geltungsbereich des Gesetzes trennscharf abzugrenzen.

Das von der Bundesregierung im Arbeitsschutzkontrollgesetz vorgesehene Verbot von Werkverträgen, Leiharbeit und gemeinsamen Organisationsformen im Kerngeschäft der Fleischwirtschaft unter dem Vorwand des Arbeitsschutzes wird dazu führen, dass sich insbesondere kleinere Unternehmen ohne zeitweise Verstärkung in der Produktion nicht mehr an Ausschreibungen beteiligen können. Auf diese Weise werden Strukturverschiebungen innerhalb der Branche gefördert, die große Unternehmen deutlich begünstigen.



In Zusammenhang mit der Kritik an den Arbeitsbedingungen einiger Schlachtbetriebe haben auch die Themen **Tierwohl und Fleischverzehr** zu einer intensiven öffentlichen Diskussion geführt, die aus unserer Sicht durchaus auch positiv zu sehen ist. Diese Diskussion, die seit vielen Jahren in der Branche geführt wird und bereits zu verschiedenen neuen Ansätzen führen konnte, hat nun auch die Öffentlichkeit erfasst. Dies ist notwendig, denn nur gemeinsam – Erzeuger, Industrie, Handel, Politik und Verbraucher – können wir gewünschte gesellschaftliche Ansprüche umsetzen.

Unsere fleischverarbeitenden Betriebe halten ihr Qualitätsversprechen – und haben dabei die gesamte Wertschöpfungskette im Blick: Vom Landwirt über den Schlachter bis zum Verarbeiter. Wir stehen persönlich dafür ein, dass in Deutschland Wurst den Platz einnimmt, der ihr gebührt.

ZERTIFIZIERTE QUALITÄT



Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF) vereint unter seinem Dach Wursthersteller mit Tradition und handwerklichem Ursprung. Dabei ist der Übergang zwischen handwerklich und industriell strukturierten Unternehmen fließend. Unser Verband besteht größtenteils aus mittelständischen Familienunternehmen, aber auch Fleischwerke der Einzelhändler, wie Edeka und Rewe, gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam stehen wir für Wurst- und Fleischwaren, die weltweit für ihre traditionelle Qualität geschätzt werden.

Die hohe Qualität unserer Waren ist kein leeres Versprechen. Sie findet sich in allen Rohstoffen, Zutaten und in deren Verarbeitung wieder und wird in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches festgelegt. Kontrolliert und belegt wird dies nicht nur durch die Aufsichtsbehörden, sondern auch durch IFS-, HACCP- und QS-Zertifizierungen, Warentests sowie regelmäßige, unangekündigte Audits der großen Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels.

Fest steht: Unsere heimischen Fleisch- und Wurstwaren genügen höchsten Qualitätsansprüchen und liefern auf natürliche Weise **überlebenswichtige Nährstoffe wie Calcium, Vitamin B12 und Eisen** für jeden von uns, vom Kleinkind bis ins hohe Lebensalter.

WIR BRAUCHEN EINEN NEW DEAL

Wir brauchen einen NEW DEAL, der den Menschen ihr Vertrauen in die Tradition der Wurst zurückgibt und es stärkt. Dabei sind wir und unsere Wurstprodukte Teil der Lösung, nicht Teil des Problems!

Wir bieten:

- Eine nachhaltige Verarbeitung, d.h. eine nahezu vollständige Verwertung des gesamten Tieres.
- Qualitativ hochwertige Produkte, die gesund sind und schmecken.
- Einsatz für mehr Tierwohl und mehr Klimaschutz.
- Transparenz und faire Arbeitsbeziehungen.

Wir fordern:

- Eine gemeinsame Anstrengung für eine höhere Wertschätzung tierischer Lebensmittel in der Bevölkerung verbunden mit
- einem Ende des Preisdumpings bei tierischen Produkten im Lebensmitteleinzelhandel, begleitet von
- konkreten politischen Anreizen für tierwohlgerechtere Haltungs- und Produktionsweisen sowie
- branchenübergreifend klare gesetzliche Regelungen für faire Arbeits- und Produktionsbedingungen.



Dazu müssen sich Politik, Produzenten und Verarbeiter, Handel und Konsumenten zusammensetzen und gemeinsam beraten, wie Themen wie Tierwohl, Qualität und Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Regionalität und eine höhere Wertschätzung von Fleisch und Wurst wieder stärker in der Gesellschaft verankert werden können. Es geht um nichts weniger als eine gemeinsame **Vision** von unserem zukünftigen Umgang mit Fleisch und Wurst mit Respekt vor der Natur und den Tieren, von denen wir leben.

Wir brauchen einen NEW DEAL. Wenn wir mehr Tierwohl und eine höhere Wertschätzung von Fleisch in unserer Ernährung der Zukunft haben wollen, müssen wir eine höhere gesellschaftliche Akzeptanz von Preisen wie auch eine größere Offenheit des Handels gegenüber dieser Entwicklung erreichen. Darum freuen wir uns über alles, was die Diskussion vorantreibt. Unser Beitrag als Fleischwarenindustrie: Wir verändern uns, machen unsere Unternehmen und Produkte noch besser – auch damit die Erzeuger für ihre Arbeit einen fairen Erlös bekommen. *Sarah Dhem*

Gemeinsam mit der Politik können wir es schaffen in Deutschland einen NEW DEAL zu etablieren: Für mehr Tierwohl, bewussten Konsum, Verbrauchersicherheit, eine sozialverträgliche und trotzdem tierwohlgerechte Preisgestaltung sowie für faire Arbeitsbedingungen und gegen eine Abwanderung der Landwirtschaft, der Schlacht- und der verarbeitenden Industrie in Billiglohnländer.

POSITIONEN DES BVDF ZUR EU-RATSPRÄSIDENTSCHAFT

Unter dem Motto „Gemeinsam. Europa wieder stark machen“ hat Deutschland seit Mitte des Jahres die EU-Ratspräsidentschaft inne. Bundeslandwirtschaftsministerin Klöckner hat die Themen Tierwohlkennzeichnung, GAP-Reform und die Farm-to-Fork-Strategie auf die europäische Agenda gesetzt, um die Umsetzung des Europäischen Green Deal voranzutreiben.

Vor diesem Hintergrund fordert der BVDF

- die konsequente Arbeit an der Umsetzung des Europäischen Tierwohlkennzeichens und der Farm-to-Fork-Strategie.
- die konsequente Arbeit an der Umsetzung der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP). Denn höhere Standards in den Bereichen Natur-, Umwelt-, Klima- und Tierschutz setzen eine stabile Wirtschaft und leistungsstarke Betriebe voraus.
- Protektionismus und nationalen Alleingängen wirksam entgegenzutreten.

Europäisches Tierwohlkennzeichen und Farm-to-Fork-Strategie vorantreiben

Wir begrüßen die Bemühungen von Bundesministerin Klöckner um die Einführung eines **Tierwohlkennzeichens** auf EU-Ebene, weil nationale Lösungen im Gemeinsamen Markt nur eingeschränkt praktikabel sind. Darüber hinaus wird aktuell die Einführung einer verpflichtenden **Herkunftskennzeichnung** für verarbeitete Lebensmittel öffentlich diskutiert. Diese halten wir für nicht sinnvoll, da zum einen auf EU-Ebene bereits Regelungen zur Herkunftskennzeichnung von primären Zutaten für Verarbeitungserzeugnisse gemäß Artikel 26(3) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bestehen, die ab 01. April 2020 in Kraft getreten sind. Sie klären den Verbraucher über die Herkunft der Zutaten auf. Darüber hinaus weisen einige Hersteller freiwillig die Herkunft von Zutaten aus, um damit dem Wunsch mancher Verbraucher nach regionalen Produkten zu entsprechen. Zum anderen würde eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung wettbewerbsverzerrend wirken (nationalistische Kaufentscheidung), ohne dabei Auskunft über die Qualität des verarbeiteten Produktes oder – bei tierischen Produkten – die Haltungsform der Tiere zu geben.

Deshalb plädieren wir stattdessen für einen **NEW DEAL** zwischen Politik, Produzenten und Handel mit dem Ziel, einen Bewusstseinswandel in den Köpfen der Verbraucher für deutlich mehr Wertigkeit tierischer Lebensmittel zu erreichen. Auf diese Weise können langfristig

- faire Preise für Fleisch- und Wurstprodukte etabliert,
- die Fleisch- und Wurstproduktion EU-weit tierwohlgerechter gestaltet und
- zugleich die Qualität unserer deutschen Wurstwaren weiterhin auf höchstem Niveau gehalten werden.

Nur so ist der Übergang zu einer nachhaltigen Wirtschaft auf der Grundlage des **Europäischen Green Deal** möglich. Diese Haltung steht auch im Einklang mit **der Farm-to-Fork-Strategie** (Vom Hof auf den Tisch), mit der die EU eine weiterhin sichere und zugleich klima- und umweltfreundliche Lebensmittelproduktion und -verarbeitung in Europa anstrebt.



Über unsere nächsten Schritte halten wir Sie künftig gerne in unseren weiteren Politikbriefen auf dem Laufenden.

Auf unserer Website www.bvdf.de finden Sie Informationen zum Verband und unseren Mitgliedern. Wir laden Sie herzlich ein, uns oder unsere Mitglieder in Ihrer Region zu besuchen und sich persönlich von unserem Engagement zu überzeugen.

Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit.

Herzliche Grüße



Sarah Dhem
Präsidentin BVDF e. V.



Follow @BVDF_de

Kontakt

BVDF – Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.

Sarah Dhem

Präsidentin BVDF e.V.

Adenauerallee 118

53113 Bonn

Tel: 0228 / 267 25 – 0

Fax: 0228 / 267 25 - 55

E-Mail: sarah.dhem@bvdf.de