



Forderungen des Handwerks zu fairen Rahmenbedingungen in der Fleischwirtschaft

Die aktuellen Vorkommnisse in der Fleischindustrie haben zu einer intensiven Debatte über Arbeitsbedingungen, aber auch über Tierhaltung, Billigfleisch und Zentralisierung der Fleischerzeugung und -verarbeitung geführt. Auf breiter Front werden nun regionale Strukturen gefordert, die das derzeitige System ablösen sollen.

Diese regionalen Strukturen mit funktionierenden, nachhaltigen Kreisläufen gibt es. Das Fleischerhandwerk bedient sich aus der heimischen Landwirtschaft, produziert und verkauft vor Ort, beschäftigt fest angestellte, hochqualifizierte Mitarbeiter, bildet aus und stellt eine Versorgung der Menschen mit gesunden Lebensmitteln in den Städten, aber auch in der Fläche sicher.

Dieses Wirtschaften ist aufwändiger als industrielles Produzieren und die Vermarktung über großflächigen Handel, weswegen die Preise im Handwerk höher sind. Will man also kleinteilige Strukturen, dann wäre eine gezielte Förderung der richtige Weg. Leider ist das Gegenteil der Fall. Durch zahlreiche Regelungen sind kleine und mittlere Betriebe benachteiligt. Der ohnehin vorhandene Kostenvorsprung der Großen wird durch politische Vorgaben also nicht abgemildert, sondern noch vergrößert.

In einem ersten Schritt fordert deshalb das Fleischerhandwerk, diese Benachteiligungen zu beseitigen.

Fleischuntersuchungsgebühren

Sachverhalt: Anders als im industriellen Großbetrieb, in dem täglich viele tausend Tiere geschlachtet werden, schlachtet der Handwerksbetrieb in der Regel allein für den eigenen Bedarf. Üblicherweise werden an einem oder vereinzelt an zwei Tagen in der Woche, je nach Bedarf, 10 bis max. 50 Schweine geschlachtet.

Jedes Schlacht tier muss vor und nach der Schlachtung von einem Tierarzt untersucht werden. Zuständig dafür sind die Veterinärämter, die in den meisten Bundesländern bei den Landkreisen angesiedelt sind. Für die Untersuchung gibt es sog.

Staffelgebühren, das heißt, die Gebühr pro untersuchtem Tier sinkt, je mehr Tiere in einem Betrieb untersucht werden.

Die Gebührenhöhe ist je nach zuständiger Gebietskörperschaft unterschiedlich, auch werden Staffellungen nicht immer gleich vorgenommen, die Systematik ist jedoch überall gleich. In der Folge zahlen handwerkliche Schlachtbetriebe im Extremfall je Tier eine Gebühr, die um das zwanzigfache höher liegt als für einen Industriebetrieb. Von der in der europäischen Kontrollverordnung vorgesehenen Möglichkeiten, Unternehmen mit geringem Durchsatz, traditionelle Methoden der Produktion, Verarbeitung und Vertrieb und Unternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage zu entlasten, wird kein Gebrauch gemacht.

Unsere Forderung: Eine einheitliche Gebühr pro untersuchtem Tier, unabhängig davon, wie viele Tiere untersucht werden, wäre die gerechtere Lösung. Das gebotene Kostendeckungsprinzip könnte auch durch eine gleichmäßige Verteilung auf alle untersuchten Tiere gewahrt werden. Der hoheitliche Akt der Fleischbeschau ist immer derselbe mit den gleichen Untersuchungsschritten und der gleichen Untersuchungsdauer, unabhängig von Anzahl, so gesehen ist auch eine einheitliche Gebühr angezeigt. Der „gemachte“ Wettbewerbsnachteil der kleinen Schlachtbetriebe wäre beseitigt.

Abfallentsorgungsgebühren

Sachverhalt: Sowohl bei der Schlachtung als auch bei der Produktion fallen organische Abfälle an, die sachgerecht entsorgt werden müssen. Zuständig sind auch hier in der Regel die Gebietskörperschaften, die in vielen Regionen sog. „beliehene Unternehmen“ beauftragt haben. Für die Unternehmen besteht vielerorts ein Andienungszwang, so dass keine Möglichkeit besteht, den Entsorger frei zu wählen.

Entsorgungsgebühren bemessen sich, insbesondere bei Schlachtabfällen, nach der Anzahl der geschlachteten Tiere. Auch hier gibt es, wie bei den Fleischuntersuchungsgebühren, Staffelgebühren, so dass die Gebühren pro Tier bei niedrigen Stückzahlen deutlich höher ausfallen als für industrielle Großbetriebe. Auch hier entsteht ein ungerechter Kostennachteil.

Unsere Forderung: Einheitliche Entsorgungsgebühren ohne Mengenrabatt würden die wettbewerbsnachteile der kleinen, handwerkliche Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe beseitigen.

Tierschutz bei der Schlachtung

Sachverhalt: Der Prozess der Schlachtung läuft in einem Handwerksbetrieb grundsätzlich anders ab als in Industriebetrieben. Die industrielle Schlachtung erfolgt weitestgehend automatisiert am Fließband mit festen Geschwindigkeiten und damit unter einem gewissen Zeitdruck. Bei der handwerklichen Schlachtung dagegen werden die Tiere manuell einzeln betäubt und geschlachtet. Dabei gibt es keinen Zeitdruck. Diese grundsätzliche andere Arbeitsweise bedingt auch andere Vorgaben, um den unabdingbaren Tierschutz im Schlachtprozess sicherzustellen.

Die unterschiedliche Arbeitsweise wird zum Beispiel auch in der Art und Weise deutlich, wie etwa Schweine vor der Schlachtung betäubt werden. Die Industrie bedient

sich dabei der nicht ganz unumstrittenen Methode der CO₂-Betäubung, die ein Schlachten am Fließband erst ermöglicht. Im Handwerk werden die Tiere dagegen üblicherweise mit einer Elektrozange betäubt. Dieses Verfahren ist, richtig angewandt, eine sichere und tierschutzgerechte Methode.

Die richtige Anwendung setzt große Sachkunde voraus. Der Handwerksbetrieb wird von einem Fleischermeister geführt, der eine lange Ausbildung durchlaufen hat und über große Erfahrung verfügt. Er leitet seine ebenfalls ausgebildeten Gesellen an, zudem werden Auszubildende an den schwierigen Prozess herangeführt. Diese Ausbildung ist nicht nur deshalb so wichtig, weil es sich um Lebewesen handelt. Gerade Schlachttiere aus regionaler extensiver oder generell nicht industrieller Haltung unterscheiden sich in Größe, Schwere und unterschiedlich dichter Behaarung. Dies setzt eine angepasste, individuelle Betäubung voraus.

In den gesetzlichen Vorgaben sind dagegen feste Parameter für die Dauer der Elektrobetäubung und den exakten Stromverlauf vorgegeben. Kontrolliert und nachgewiesen muss das über eine umfassende Dokumentation der Betäubung. Hierzu müssen geeignete Geräte, die diese Aufzeichnung sicherstellen, angeschafft werden.

Die strikten Vorgaben führen in vielen Fällen zu nicht sachgerechten Lösungen, da keine auf das jeweilige Tier angemessene Betäubung stattfindet. Zudem sind die geforderten Betäubungsgeräte teuer in der Anschaffung, erfüllen die Vorgaben nicht immer zweifelsfrei und sind aufwändig in der Wartung.

Unsere Forderung: Es muss anerkannt werden, dass der Schlachtprozess im Handwerk grundsätzlich anders abläuft als in der Industrie, was auch unterschiedliche Vorgaben zur Erreichung des Tierschutzes erfordert. Die Ausbildung und Sachkunde des Schlachtpersonals muss anerkannt werden. Standardisierte Verfahren, die teilweise zu unzureichenden Ergebnissen führen, müssen dahinter zurückstehen. Kostennachteile durch die Pflicht zur Anschaffung von Geräten, die diesen Standard zementieren, sind als weiterer Wettbewerbsnachteil der kleinen Unternehmen abzulehnen.

Kassennachrüstung

Sachverhalt: Obwohl es bereits weitreichende Regelungen zur Vermeidung von Steuerrückstellungen durch Verkürzung von Bareinnahmen gibt, wurden weitere Vorgaben erlassen. Kassen müssen nun mit einer zusätzlichen „Technischen Sicherheitseinrichtung (TSE)“ versehen werden. Bei der Gesetzgebung wurde davon ausgegangen, dass die Investitionen für die Geschäfte im mittleren dreistelligen Bereich liegen.

Was schlicht übersehen wurde, ist, dass in den Geschäften des Fleischerhandwerks an Bedientheken mit einem Waagen-Kassen-Verbund gearbeitet wird. Diese Systeme ermöglichen schon jetzt eine umfassende Aufzeichnung aller Vorgänge (gem. Eichgesetz). Wegen der Pflicht, in den TSE alle Vorgänge eines Verkaufsprozesses aufzuzeichnen, muss der gesamte Verbund gesichert werden. Das ist zum einen wesentlich aufwändiger als bei einer alleinstehenden Kasse. Wesentlich bedeutsamer ist jedoch, dass aufgrund der vorgegebenen Spezifikationen die Nachrüstung bei vielen Systemen nicht möglich ist. Auch Waagen-Kassen-Systeme, die nur wenige Jahre alt sind, müssen deshalb komplett ausgetauscht werden.

Die betroffenen Unternehmen sind dann gezwungen, hohe fünfstelligen Beträge zu investieren, ohne dass das signifikante Vorteile für die Steuergerechtigkeit brächte.

Zudem sind die TSE erst kurze Zeit auf dem Markt, so dass eine Nachrüstung dort, wo sie möglich ist, faktisch nicht vorgenommen werden konnte. Der

Erstanwendungszeitraum wurde deshalb auf die Zeit nach dem 30. September 2020 verschoben. Die Corona-Krise hat nun dazu geführt, dass Nachrüstungen auch in den letzten Monaten nicht möglich waren. Zudem fallen die horrenden Investitionen nun in die Zeit, in der die Betriebe mit den Corona-Folgen zu kämpfen haben. Das widerspricht in eklatanter Weise dem erklärten politischen Willen, die Betriebe in dieser Zeit nicht zusätzlich zu belasten.

Unsere Forderung: Sofortige Verschiebung des Erstanwendungszeitpunkts um mindestens ein Jahr. Härtefallregelungen mit finanziellen Zuschüssen für diejenigen Betriebe, die nachweislich über einer bestimmten, noch festzulegenden Investitionssumme liegen, um Wettbewerbsnachteile gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel zu verringern.

Energiekosten

Sachverhalt: Die Energiewende hin zu erneuerbaren Energien ist gesellschaftlicher Konsens. Sie wird finanziert durch eine Abgabe, die von allen Stromverbrauchern zu tragen ist. Allerdings gibt es hier eine Ausnahme: Um im internationalen Wettbewerb nicht durch die nationale Abgabe einen Nachteil zu haben, können sich insbesondere energieintensive Industriebetriebe von der Abgabe befreien lassen.

Problematisch wird es dann, wenn diese begünstigten Unternehmen im nationalen Markt auf Mitbewerber stoßen, die diesen Kostenvorteil nicht geltend machen können. Das Fleischerhandwerk kann sich nicht befreien lassen.

Unsere Forderung: Gleichbehandlung der kleinen Unternehmen mit großen, wenn sie am gleichen Markt als Wettbewerber operieren.

Arbeitszeitkontrolle

Sachverhalt: Aufgrund von Vorfällen in der Fleischindustrie wurde im Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz für die gesamte Fleischwirtschaft eine umfassende Arbeitszeitdokumentation vorgeschrieben. Betroffen ist davon auch das Fleischerhandwerk, obwohl es hierfür keine sachliche Begründung gibt. Es ist ein Unterschied, ob ein Industriebetrieb mit tausenden Mitarbeitern eine angemessene Arbeitszeiterfassung und -dokumentation durchführen muss, oder ob ein Handwerksbetrieb, von denen die meisten zwischen 10 und 25 fest angestellte Mitarbeiter haben, Arbeitszeiten kontrolliert. Die Bürokratie trifft die kleinen Unternehmen verhältnismäßig deutlich härter.

Bei den Kontrollen dieser Regelung durch den Zoll hat sich gezeigt, dass es im Handwerk keine Vorgänge gibt, die diesen Aufwand rechtfertigen.

Die neuerlichen Verstöße in einigen Industriebetrieben sollen nun mit der Verpflichtung zu einer digitalen Arbeitszeiterfassung bekämpft werden. Es ist zu befürchten, dass die Unternehmen des Fleischerhandwerks wiederum in Kollektivhaftung genommen werden, allein, weil sie mit dem gleichen Lebensmittel arbeiten.

Unsere Forderung: Die besonderen innerbetrieblichen Strukturen, die sich fundamental von denen eines Industriebetriebs unterscheiden, müssen anerkannt werden. Eine Arbeitszeitdokumentation, die für das Fleischerhandwerk, nicht jedoch für andere

Handwerksbetriebe gefordert wird, ist bürokratische Schikane und muss beseitigt werden. Eine Ausweitung auf eine digitale Aufzeichnung würde für einen Handwerksbetrieb eine zusätzliche Investition bedeuten, die in keinem Verhältnis zu den Aufwendungen in der Industrie läge.

Lebensmittelkontrolle

Sachverhalt: Die Unternehmer des Fleischerhandwerks sind zu umfassenden Eigenkontrollen hinsichtlich der Abläufe im Betrieb verpflichtet. Die staatliche Lebensmittelüberwachung überprüft in bestimmten Abständen, ob einwandfrei gearbeitet wird.

Es wird schon bei der gesetzlichen Definition von Anforderungen übersehen, dass sich handwerkliches Arbeiten und Vermarkten grundsätzlich von dem der Mitbewerber unterscheidet. Die Handwerksprodukte werden nicht verpackt, nicht über lange Wege transportiert und nicht (mit möglichst langem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen) in Selbstbedienungstheken angeboten. Hier wird im Betrieb produziert und im Laden vor Ort oder in nahegelegenen Filialen an Bedientheken unmittelbar an die Kunden verkauft.

In beiden Fällen (Industrie und Handwerk) ist selbstverständlich wichtig, dass die angebotenen Produkte in Zusammensetzung und Hygienestatus absolut einwandfrei sind. Die unterschiedliche Arbeitsweise und Vermarktung erfordert jedoch unterschiedliche Wege und Maßnahmen, wie dieses Ziel erreicht wird. Dabei muss auch bedacht werden, dass Eigenkontrollmaßnahmen, beispielsweise vorsorgliche Laboruntersuchungen, Kosten verursachen, die im Handwerksbetrieb anteilig sehr viel stärker zu Buche schlagen als in der Massenproduktion des Industriebetriebs.

Unsere Forderung: Vorgaben für Eigenkontrolle und Dokumentation, die der besonderen Struktur eines Handwerksbetriebs gerecht werden. Untersuchungen müssen auf ein Maß begrenzt bleiben, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet, aber gleichzeitig die Handwerksbetriebe nicht überfordert.

Entscheidend ist, dass die Produkte sicher sind. Die Vorgaben, die der Erreichung dieses Ziels dienen, müssen handwerksgerecht zugeschnitten sein. Dabei ist zu beachten, dass die großen Probleme und Skandale der Vergangenheit in keinem Fall vom Handwerk ausgegangen sind. Es ist deshalb nicht einsichtig, warum Handwerksbetriebe immer wieder zu noch weitergehenden Maßnahmen gezwungen werden. Die jüngste Änderung der Zoonosenverordnung ist dafür ein gutes Beispiel. Nun sind vorsorgliche Umgebungsproben auf Listerien, unabhängig von der Produktqualität, meldepflichtig. Damit wird die Eigenkontrolle durch die Unternehmer deutlich erschwert, gerade im Handwerk. Die in den europäischen Verordnungen enthaltene Flexibilität, die gerade kleinen und mittleren Betrieben die rechtskonforme Anwendung der Vorgaben ermöglichen soll, darf nicht durch strengere nationale Regelungen eingeschränkt werden.

Gebühren für Regelkontrollen

Sachverhalt: Die Kontrollen der staatlichen Überwachungsbehörden sollen sicherstellen, dass in den Unternehmen vorschriftsmäßig gearbeitet wird. Bisher sind diese Kontrollen für die Unternehmen gebührenfrei, in etwa entsprechend der

Geschwindigkeitskontrolle im Straßenverkehr. Gebühren fallen nur dann an, wenn Verstöße festgestellt und ggf. eine Nachkontrolle stattfinden muss.

Nun sollen schon die Regelkontrollen gebührenpflichtig werden. Begründet wird das durch das Verursacherprinzip. Allerdings wird übersehen, dass solche Kontrollen, wenn sie denn gebührenpflichtig sein sollen, für einen kleinen Betrieb im Verhältnis zum Umsatz eine ungleich höhere finanzielle Belastung darstellen als für einen großen.

Unsere Forderung: Einordnung der Regelkontrollen als Daseinsvorsorge des Staates und Beibehaltung der Gebührenfreiheit. Vermeidung von zusätzlichen Belastungen für die kleinstrukturierte Vermarktung.

Kommunale Ansiedlungspolitik

Sachverhalt: Die Ansiedlungspolitik der Städte und Gemeinden führt in einigen Fällen zu Ergebnissen, die handwerkliche Unternehmen benachteiligen. Dazu gehört zum Beispiel die Schaffung von großen Märkten „auf der grünen Wiese“, die den innerörtlichen Geschäften ein wirtschaftliches Arbeiten erschweren.

Noch bedeutender ist, dass innerörtliche Produktion häufig erschwert wird. Angestammte Betriebe erhalten unerfüllbare Auflagen, beispielsweise, wenn es um die Erneuerung von Räucheranlagen geht. Der Zwang, die Schlachtung und Produktion zu verlagern, ist dann meist mit dem Ende des Unternehmens verbunden.

Unsere Forderung: Umfassender Bestandsschutz für angestammte Unternehmen. Schlachtung und Verarbeitung müssen an traditionellen Standorten weiter möglich sein. Systematische Stärkung von innerörtlichen Versorgungsstrukturen statt Verlagerung in die Peripherie.

Veröffentlichung von Kontrollergebnissen

Sachverhalt: Aus Gründen der Transparenz wird gefordert, dass die Ergebnisse der Kontrollen durch die staatliche Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden. Treten Beanstandungen auf, soll jedermann Einblick gewinnen.

Dass das mit rechtsstaatlichen Prinzipien nur schwer in Einklang zu bringen ist, ist nur ein Teil des Problems. Was in der Diskussion meist völlig ausgeblendet wird, ist die Tatsache, dass ein solches Verfahren zu einer weiteren Marktberreinigung führen wird.

Handwerkliche Fleischereien sind im Regelfall inhabergeführt und haben direkten Kontakt zum Kunden. Die Anprangerung von leichteren, behebbaren Mängeln hat für dieses Unternehmen und seine Inhaber spürbare, gravierende oder gar existenzbedrohende Konsequenzen. In der industriellen Produktion und Vermarktung ist das ganz anders. Die Produkte werden anonymisiert im Handel vertrieben, nicht einmal die Angabe des Herstellers ist vorgeschrieben. Werden nun Verstöße veröffentlicht, ist es für Verbraucher häufig nicht möglich, einen Zusammenhang zum gekauften Produkt herzustellen. An den Pranger geschlagen werden also nur die Kleinen, für Große sind keine Folgen zu befürchten.

Unsere Forderung: Das Lebensmittelrecht bietet einen langen Katalog von Maßnahmen, mit denen Verstöße der Unternehmen sanktioniert werden können. Dieser Rahmen ist ausreichend und muss konsequent ausgeschöpft werden. Das ist Aufgabe und Pflicht der Lebensmittelüberwachung und kann nicht auf eine durch Bloßstellung erreichte Marktberreinigung abgeschoben werden. Veröffentlichungen müssen aus Gründen der Verhältnismäßigkeit allenfalls auf besonders schwerwiegende Fälle beschränkt bleiben. Alle anderen Unternehmer müssen die Möglichkeit behalten, Mängel abzustellen, ohne dass sie in ihrer Existenz bedroht werden. Ein genereller Vorgang eines stets behaupteten Informationsinteresses der Verbraucher vor den ebenfalls durch die Verfassung geschützten Belange der Unternehmer ist nicht gerechtfertigt.

Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit

Sachverhalt: Nach den europäischen Hygienevorgaben müssen Lebensmittelunternehmer die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sicherstellen. Hierzu müssen Unternehmer den Lieferanten und den Empfänger von Lebensmitteln beziehungsweise Erzeugnissen benennen können. Die Fixierung der Information zur Rückverfolgbarkeit muss geeignet sein, die zuständigen Behörden zu unterrichten. Weitere Vorgaben zu Form und Art der Aufzeichnung enthalten die europäischen Vorgaben nicht.

In einem Entwurf zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs ist nun vorgesehen, dass die Informationen zur Rückverfolgbarkeit in elektronischer Form vorzuhalten und der Behörde innerhalb von 24 Stunden vorzulegen sind. Ungeachtet dessen, dass bereits fraglich ist, ob neben der europäischen Regelung Raum für eine entsprechende nationale Regelung bleibt, würde eine solche die vorgesehene Flexibilität einschränken, die gerade kleinen und mittleren Unternehmen die Einhaltung der Hygienevorgaben erleichtern soll.

In den Unternehmen des Fleischerhandwerks werden die Informationen zur Rückverfolgbarkeit im Hinblick auf die Betriebsgröße, den Umfang der Tätigkeit und dem sich hieraus ergebenden Risiko in der Regel nicht elektronisch vorgehalten. Stattdessen wird die Rückverfolgbarkeit beispielsweise entsprechend der DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien durchgeführt und händisch schriftlich fixiert. Dies war in der Vergangenheit auch ausreichend, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Die Verschärfung der Vorgaben ist in kleinen und mittleren Betrieben nur mit zusätzlichem Aufwand und dem kostenintensiven Einsatz von Softwarelösungen und Personal möglich. Dieser Aufwand ist im Verhältnis ungleich höher als in einem Industriebetrieb. Es ist deshalb auch nicht ausreichend, nur bei „unbilligen Härten“ Ausnahmen vorzusehen, insbesondere wenn diese im Ermessen der Behörden stehen.

Unsere Forderung: Die im Handwerk praxisbewährten Systeme der Rückverfolgbarkeit müssen auch weiterhin angewandt werden dürfen. Eine Ausnahme der kleinen und mittleren Unternehmen von solchen Verschärfungen ist erforderlich und angemessen. Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass der Auslöser für die vorgesehene Verschärfung auch in diesem Fall nicht durch das Handwerk begründet wurde. Zudem müssen unbestimmte Begriffe wie beispielsweise die „unbillige Härte“ durch den Gesetzgeber selbst und nicht durch länderübergreifende Arbeitsgruppen der Lebensmittelüberwachung konkretisiert werden.