



Axel Knoerig

Mitglied des Deutschen Bundestages

Deutscher Bundestag, Platz der Republik 1, 11011 Berlin
Tel.: 030/227 - 71729 - Fax: 030/227 - 76364
www.axel-knoerig.de - E-Mail: axel.knoerig@bundestag.de

Berlin, den 2. Oktober 2020

Systemwechsel in Fleischbranche: Arbeitnehmer stärken Knoerig: Flexibilität für Mittelständler erhalten

Trotz der „Selbstverpflichtung für attraktive Arbeitsbedingungen“, die neben der Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG 22 Unternehmen bzw. Unternehmensgruppen mit 100 Betrieben unterschrieben, hat sich in der Fleischbranche wenig getan. Die Antwort auf diese Missstände gibt das Arbeitsschutzkontrollgesetz (ASKG). Es adressiert industrielle Unternehmen; Fleischereihandwerksbetriebe mit in der Regel bis zu 49 Mitarbeitern bleiben unberührt.

Der Gesetzentwurf verbietet in den Kerngeschäftsbereichen Schlachtung und Zerlegung den Einsatz von Fremdpersonal. „Leider verkennt dieses Vorhaben, dass Leiharbeit und Werkverträge zwei unterschiedliche Instrumente sind. Das werden wir als Union korrigieren“, so der CDU-Bundestagsabgeordnete Axel Knoerig aus dem niedersächsischen Wahlkreis Diepholz/Nienburg I in einer Pressemitteilung.

Über Werkverträge lassen sich Regelungen zum Arbeitsschutz, zum Mindestlohn und zur Mitbestimmung umgehen, die wiederum für Leiharbeitsverhältnisse gelten. Bei oft über 50 Prozent Werkvertragsarbeitern liegt zudem die Vermutung nahe, dass reguläre Arbeitsplätze substituiert werden.

Unbegründet ist der Ansatz, Leiharbeit komplett verbieten zu wollen. Prinzipiell kommt es in der Fleischwirtschaft saisonbedingt zu Schwankungen. Produktionsspitzen müssen weiterhin flexibel mit Leiharbeitern ausgeglichen werden können. „Ganz davon abgesehen enthält das Eckpunktepapier zum Gesetzentwurf kein Leiharbeitsverbot. Ich schlage deshalb eine Leiharbeitsquote von 20 Prozent vor“, so Knoerig, der auch stellvertretender Bundesvorsitzender der Christlich-Demokratischen Arbeitnehmerschaft (CDA) ist.

Korrekturbedarf sieht Knoerig auch bei den Schwellenwerten zur Abgrenzung von Fleischerhandwerk und Fleischindustrie: „Diese sind mir mit der Grenze von in der Regel 49 Personen zu niederschwellig.“ Durch Strukturwandel und Bürokratieaufwand entstandene größere Betriebsstrukturen, die aber handwerklich einheitlich und inhabergeführt bleiben, haben mit der industriellen Fleischbranche nichts zu tun.

PRESEMITTEILUNG