



## **Billige Tiere, billige Arbeit, billiges Hack – was ändert sich in der Fleischindustrie?**

Bericht: Carina Huppertz, Benjamin Arnold

**Die Arbeitsbedingungen in der Fleischbranche stehen plötzlich im Fokus, seitdem in einigen Betrieben das Coronavirus ausgebrochen ist. Ich recherchiere seit mehreren Jahren zur Fleischbranche. Die Probleme sind immer die gleichen: nicht bezahlte Arbeitsstunden, schlechte Unterkünfte.**

Mitarbeiter anonym: Du arbeitest dort wie ein Sklave auf der Plantage.

### **Deutschland ist das Mekka der Billigfleischproduktion**

Dirk Breske: Mit dem Preis kämpfen wir eigentlich ums Überleben.

### **Wird sich daran jetzt etwas ändern?**

Hubertus Heil: Wir werden in der Fleischindustrie gründlich aufräumen

### **Und geht das nur wenn Fleisch teurer wird?**

Reporterin: Fast 800 Gramm Fleisch für 4,35 Euro. Viel ist das auf jeden Fall nicht.

### **Wie viel in der Fleischbranche schief läuft, ist eigentlich seit Jahren bekannt.**

#### **Unterkünfte von Tönnies-Mitarbeitern in Weißenfels in Sachsen-Anhalt.**

Guck mal: 1,2,3,4,5,6 – 6 Leute in einer Wohnung.

Reporterin: Vor ungefähr drei Jahren war ich zum ersten Mal hier, weil hier viele Mitarbeiter aus dem Schlachthof untergebracht waren und noch sind. Damals haben uns dann auch Leute in die Wohnung gelassen, und da sah es dann so aus:

**10 Männer in vier Zimmern. Jeder hat dafür 160 Euro an den Arbeitgeber gezahlt. Die Vorwürfe sind bis heute die gleichen: Stunden würden nicht bezahlt, wer krank ist und nicht zur Arbeit kommt, fliegt raus.**

Mitarbeiter anonym: Wie ein echter Sklave. Du bist kein Mensch für sie. Für sie ist das wichtigste, dass du arbeitest und ihnen Geld bringst.



**Ein Problem: Die Menschen sind fast alle bei Subunternehmern angestellt, sogenannten Werkvertragspartnern. So werden Kosten gespart. Billige Löhne - und dafür auch billiges Fleisch im Supermarkt.**

Reporterin: Das kostet 2,60, der Hackepeter kostet – lass mich nicht lügen – 1,75 Euro - viel ist das auf jeden Fall nicht. Guck mal, das sind jetzt zusammen fast 800 Gramm Fleisch, für 4,35 Euro.

**Billiges Fleisch – auf Kosten der Mitarbeiter. Das soll sich jetzt ändern. Die Bundesregierung will diese Werkverträge verbieten. Unternehmen wie Tönnies müssten ihre Mitarbeiter dann direkt anstellen.**

Hubertus Heil:

Wir werden dieser Verschleierung und dieser organisierten Verantwortungslosigkeit ein Ende bereiten und in der Fleischindustrie gründlich aufräumen. Denn Tatsache ist: Anständige Arbeitsbedingungen an sich verteuern das Fleisch nicht.

**Das sehen die Fleischunternehmen anders. Darüber reden wollen sie aber nicht. Mehrere Wochen versuche ich, ein Interview zu bekommen. Am Ende kann ich mit Vehid Alemic sprechen. Er ist Chef des Verbands der Ernährungswirtschaft und vertritt Fleischunternehmen.**

Vehid Alemic, Verband der Ernährungswirtschaft:

Die erhöhten Personalkosten in der Größenordnung von 10 bis teilweise 20 Prozent pro Kilogramm des Endprodukts sind entsprechend so zu kalkulieren, wenn die erforderliche Flexibilität beim Personaleinsatz unterbleibt.

**Heißt: Wenn die Unternehmen die Mitarbeiter selbst anstellen, können sie nicht mehr so flexibel auf Produktionsschwankungen reagieren. Das erhöhe die Kosten.**

Vehid Alemic, Verband der Ernährungswirtschaft:

Unter Berücksichtigung der darauf bezogenen, höheren Kosten müsste sich das entsprechend auch am Verbraucherpreis von 1 Euro bis 1,30 Euro pro Kilo zeigen. Will die Branche dies vermeiden, so verbleibt am Ende des Tages nur eine Verlagerung ins Ausland. Wir wissen beispielsweise, dass ein Beschäftigter in Polen einen Mindestlohn von 523 Euro pro Monat erhält.



**Steigende Kosten - stimmt das? Ich bin auf dem Weg nach Göttingen. An der Uni hier ist Achim Spiller Experte für Agrarprodukte. Wegen der Corona-Pandemie ist er im Homeoffice, und wir treffen uns für das Interview in seinem Garten.**

Reporterin: Die Unternehmen befürchten ja, dass es durch die Abschaffung der Werkverträge zu Kostensteigerungen bei ihnen kommt – ist da was dran?

Achim Spiller, Agrarökonom, Uni Göttingen: Es kommt schon zu Kostensteigerungen, allerdings sind die aber vielleicht gar nicht so hoch wie man denkt. Wenn man von einer relativ hohen Summe ausgeht, also 10.000 Euro pro Mitarbeiter – an Mehrkosten, dann sind wir ungefähr bei 82 Millionen Euro, die das pro Jahr mehr kostet. Tönnies schlachtet im Jahr 16,7 Mio. Schweine, und wenn sie das jetzt runterrechnen, dann sind das 5 Euro pro Schwein, ein Schwein wiegt ungefähr 100 Kilogramm, dann sind das 5 Cent pro Kilo.

Reporterin: Die die Schlachtung dann teurer ist?

Achim Spiller, Agrarökonom, Uni Göttingen: Das würde die Schlachtung teurer werden, wenn man die Mitarbeiter selber anstellt. Mehr dürfte es glaub ich nicht werden.

Reporterin: Wie ist das zu bewerten? Ist das viel für die Unternehmen oder ist das relativ leicht zu stemmen?

Achim Spiller, Agrarökonom, Uni Göttingen: Die Schlacht und Verarbeitungsindustrie wird diese Mehrkosten, wenn sie jetzt auf Werkverträge verzichten muss, sicherlich in Deutschland verkraften.

**Er sagt aber auch: Die Margen sind klein. Wirkliche Profite machen schon jetzt nur die Unternehmen, die große Massen produzieren. Die Gewinner sind einige wenige: Die vier größten Betriebe schlachten mittlerweile 64 Prozent aller Schweine in Deutschland. Tönnies allein kommt auf 30 Prozent. Viele kleinere Unternehmen konnten bei den Niedrigpreisen nicht mithalten – und gaben auf. Woher kommt dieser Kostendruck?**

Achim Spiller, Agrarökonom, Uni Göttingen:

In Deutschland hat sich über viele Jahre hinweg.... ist Fleisch so ein Lockvogelangebot für den Lebensmitteleinzelhandel gewesen. Der Handel hat sehr stark gesetzt auf Dauer-Niedrigpreise bei den Discountern und Sonderangebote bei den Supermärkten und man hat versucht über Fleisch die Kunden in den Laden zu bekommen. Diesen Druck hat man



weitergegeben in der Kette – an die Schlacht- und Verarbeitungsindustrie, die Wurstindustrie, bis hin in die Landwirtschaft.

**Der Druck, so billig wie möglich zu produzieren. Was bedeutet das für die Landwirte? In Stresow bei Magdeburg dürfen wir bei einem Schweinehalter drehen.**

Reporterin: Rittergut Stresow, Zucht 1, Zucht 2. So, jetzt hat er gesagt wir sollen klingeln, ne?

**Hier darf nur rein, wer vorher duscht. Damit keine Krankheiten eingeschleppt werden.**

Bisschen groß.

**Dirk Breske ist verantwortlich für die Schweineproduktion. 2.000 Sauen sind hier in der Zucht. Dazu kommen etwa 10.000 Mastschweine.**

Die Sau ist belegt worden am 20. April. Der Vater dieser Ferkel ist 84033.

**Das System ist straff durchgetaktet.**

Dirk Breske, Verantwortlicher Schweineproduktion, Rittergut Stresow:

Das ist ja so, wenn ich solchen hohen Kostendruck hab, ich muss ja den irgendwie für mich bewältigen können. Und das geht eigentlich nur, wenn ich eine entsprechende Effizienz in der Produktion habe. Ne? Und zur Effizienz der Produktion heißt eben auch: Ich muss Leertage oder unproduktive Tage soweit es geht vermeiden. Und da heißt es auch knallhart.... also jeder Leertag der Sau kostet Geld.

- Leertag heißt?
- Die Sau ist nicht produktiv, hat umgerauscht.
- Hat was?
- Die Sau ist belegt worden, ist aber nicht tragend geworden. Man muss nochmal belegen, dann vergehen 21 Tage, das sind unproduktive Tage.

Das sieht ja aus wie ein Meerschweinchen.

- Nana, das ist jetzt schon schwerer als die meisten Meerschweinchen.

**In etwa 120 Tage werden aus solchen Ferkeln gemästete Schweine. Sie alle werden an Tönnies in Weißenfels verkauft. Dass nur die großen Fleischunternehmen überleben, hat auch Auswirkungen auf Dirk Breske.**



Dirk Breske, Verantwortlicher Schweineproduktion, Rittergut Stresow:

Vor einem halben Jahr hatten wir hier noch einen Schlachthof in Altenburg, bei der Vion, der wurde zugemacht. Da hat man noch eine Alternative gehabt, der fällt jetzt weg. Im Prinzip haben wir hier im Osten.... der einzig große Schlachthof ist noch Weißenfels. Es ist natürlich so, wenn ich weniger Ansprechpartner habe, ist es natürlich so, dass weniger Ansprechpartner mir hier den Preis diktieren können.

**Die Schuld für diese Situation sieht er trotzdem nicht bei Tönnies. Sondern bei den Supermärkten, die billiges Fleisch verkaufen wollen.**

Dirk Breske, Verantwortlicher Schweineproduktion, Rittergut Stresow:

Jetzt ist es natürlich eine Frage der Preisgestaltung. Wie gestaltet der Lebensmitteleinzelhandel die Preise? Wo ist er Meinung, dass er den größten Umsatz erzielt bzw. die größten Gewinnmargen erzielt? Und er gibt diesen Kostendruck eigentlich weiter über die Schlachtindustrie, die auch effektiv und äußerst effizient arbeiten muss. Und die geben natürlich ihren Druck weiter nach unten. Wir haben niemanden, dem wir den Druck geben können.

**Billige Tiere und billige Arbeiter in perfektionierten Schlachtunternehmen. Das ist auch in unseren Nachbarländern bekannt.**

Reporterin: Wir fliegen jetzt nach Kopenhagen, in Dänemark. Weil dieses Systems des Billig-Produzierens, auf Masse produzieren, hatte nicht nur Auswirkungen in Deutschland.

**Dänemark – bekannt für seine Hotdogs, und die Fleischproduktion.**

Reporterin: Was ist das für Fleisch? Schwein?

**Allerdings: In den letzten 20 Jahren sind hier etwa 10.000 Arbeitsplätze in der Fleischbranche verloren gegangen. Das ist etwa die Hälfte. Seit 2000 ist die Zahl der Schlachtungen in Dänemark zurückgegangen: Von gut 20 Millionen auf gute 16 Millionen.**

**Ganz anders in Deutschland: Hier haben sich die Schlachtungen von 43 auf 55 Millionen gesteigert. Deutschland produziert mittlerweile fast ein Viertel des Schweinefleischs der ganzen EU. Warum ist das so? Ich bin mit Jim Jensen verabredet, von der Gewerkschaft NNF, die in Dänemark für die Fleischindustrie zuständig ist.**



Jim Jensen, Vizechef Gewerkschaft NNF:

Die dänische Betriebe, die nach Deutschland verlagert sind, das ist ja Danish Crown, der größte hier in Dänemark. Die haben ja 3.500 Mitarbeiter in Deutschland. Das war früher in Dänemark, und die Gewinne in Deutschland ist oder war viel größer. Die Löhne sind billiger, die Kosten sind billiger, und deshalb ist größere Gewinne in Deutschland zu machen.

**Lange gab es hier den Druck, mit den niedrigen Löhnen in Deutschland mitzuhalten. Im Schnitt verdient ein Schlachthofmitarbeiter in Dänemark 27 Euro die Stunde – fast drei Mal so viel wie in Deutschland.**

Jim Jensen, Vizechef Gewerkschaft NNF:

Wir haben da ran festgehalten, dass wir mit der Lohn in Deutschland nicht konkurrieren können. Und wir müssen in Dänemark in dänischen Verhältnissen sein. Wenn du Schlachter in Dänemark bist, musst du auch von deinen Lohn leben können. Du musst auch deine Familie versorgen können, und das ist uns gelungen. Und wir haben ja da wegen.... Deshalb haben wir auch viele, viele Arbeitsplätze verloren. Aber die Arbeitsplätze, die wir immer noch hier haben, sind einigermaßen immer noch sehr gut.

**Höhere Löhne - Ist das Fleisch in Dänemark deshalb teurer? Preiskeck im Supermarkt.**

Reporterin: Dann gibt's noch Hack, Schweinehack aus Dänemark. Von Danish Crown. Das sind 500 Gramm und kosten 29 Kronen, also 3,80 Euro für ein halbes Kilo Schweinehack. Würde ich sagen, ist vergleichbar mit den Preisen bei uns.

**Jim Jensen sagt, der Anteil der Lohnkosten am Preis für Fleisch ist klein, nur wenige Prozent. Darum würden höhere Löhne das Fleisch nicht teurer machen. Weder hier in Dänemark, noch bei uns.**

**Zurück in Deutschland. Bei Tönnies in Weißenfels. Das Unternehmen hat mittlerweile bekanntgegeben, dass es ab kommendem Jahr auf Werkverträge verzichten will. Bis Ende September sollen die ersten Leute eingestellt werden.**

**Und die Mitarbeiter? Glauben sie, dass sich ihre Situation verbessern wird? Nachfrage Ende Juni. Offen vor der Kamera will niemand kommentieren.**

Mitarbeiterin, anonym: Bei uns ist schon im Gespräch, dass vielleicht Tönnies uns nicht übernehmen wird, sondern dass das Subunternehmen einfach bleiben wird. Nur offiziell werden sich einige Dinge ändern, aber eigentlich wird alles gleich bleiben.



Billige Tiere, billige Arbeit, billiges Hack –  
was ändert sich in der Fleischindustrie?

7

**Ob die Arbeitsbedingungen tatsächlich besser werden, wenn die Mitarbeiter direkt bei Tönnies angestellt sind, zeigt sich erst im kommenden Jahr. Doch am System Billigfleisch, von dem nur die größten Produzenten profitieren, wird sich allein dadurch wenig ändern.**