



Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk
in Baden-Württemberg

Haus des Fleischerhandwerks
Viehhofstraße 5 - 7
70188 Stuttgart
Telefon (07 11) 46 72 74
Telefax (07 11) 48 74 35
Mail: info@fleischerbw.de
www.fleischerbw.de

Aus dem Partyservice: Die etwas anderen Grillgenüsse für Ihre Kunden:



Rundschreiben Nr. 24
Juli 2016



Aktuelle
Informationen
für alle
Innungsmitglieder

Aktuelle Rechtstipps

Außergerichtliche Streitbeilegung aus Online-Kauf-/ Dienstleistungsverträgen zwischen Verbrauchern und Unternehmen

Ab 09.01.2016 ist die EU-VO Nr. 524/2013 vollständig in Kraft getreten. Dort ist geregelt, dass, wer entsprechende Verträge schließt (also jeder Unternehmer mit einem online-shop, der Verträge mit Verbrauchern schließt), die Verbraucher über die Möglichkeit alternativer Streitbeilegung zu informieren hat und dies grundsätzlich über eine Verlinkung der Online-Streitbeilegungsplattform der EU



Link: <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>

Die Information könnte erfolgen über die Formulierung: „Wir weisen darauf hin, dass über die online-Plattform <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> eine Liste der Streitbeilegungsstellen aufgeführt ist, welche für die Möglichkeit einer außergerichtlichen Streitbeilegung kontaktiert werden können. Hier finden Sie ein online-Kontaktformular, welches Sie ausfüllen und uns in einem Streitfall als ersten Schritt der Streitbeilegung zukommen lassen können. Die einzelnen Schritte werden Ihnen auf der Online-Plattform erklärt.“

Weiter muss der Link leicht zugänglich sein (im Impressum, den AGBs, ggf. in der Bestellbestätigung) und die E-Mail-Adresse des Unternehmens/Betriebes muss angegeben werden. Sollten die Angaben im online-shop nicht/nicht korrekt aufgeführt sein, sind kostspielige Abmahnungen zu befürchten.

Derzeit sind für Deutschland jedoch noch keine Streitbeilegungsstellen auf der genannten Online-Plattform hinterlegt. Aus Haftungsgründen sollten Sie - solange dies nicht der Fall ist - im Anschluss an den o. g. Hinweis in Ihrem Impressum/Ihren AGBs usw. ergänzend formulieren: „Wir weisen allerdings zusätzlich darauf hin, dass zum jetzigen Zeitpunkt für Deutschland noch keine Streitbeilegungsstellen existieren. Für den Streitfall prüfen Sie jedoch gerne auf der genannten Plattform, ob inzwischen Streitbeilegungsstellen für Deutschland eingerichtet wurden.“

Vergessen Sie bitte nicht, die genannte Plattform in regelmäßigen Abständen auf die inzwischen eingerichteten Streitbeilegungsstellen zu überprüfen und den letztgenannten Hinweis aus Ihren AGBs bzw. Ihrem Impressum zu entfernen!

Tarifverhandlungen erfolgreich abgeschlossen

Die Löhne im baden-württembergischen Fleischerhandwerk steigen moderat in zwei Stufen - um 2,5 % ab dem 01. Juli 2016 und um 2,1 % ab dem 01. Juli 2017!

Am Montag, 06. Juni 2016, fanden in Stuttgart, im Haus des Fleischerhandwerks, die Tarifverhandlungen für das baden-württembergische Fleischerhandwerk mit der Gewerkschaft NGG (Nahrung-Genuss-Gaststätten) statt. Der laufende Vertrag endet am 30. Juni 2016 und wurde von der NGG termingerecht gekündigt.

Der Tarifausschuss des Landesinnungsverbandes unter Leitung von Hermann Messerle (Geislingen) wollte mit einem moderaten Abschluss die Betriebe für möglicherweise schwierigere Zeiten handlungsfähig halten.

Nach einem vergleichsweise harten Ringen einigte man sich auf eine Erhöhung der Löhne ab dem 01. Juli 2016 um 2,5 % und um weitere 2,1 % ab dem 01. Juli 2017. Dabei wurde die Sitzung sieben Mal für interne Beratungen unterbrochen. Mit der Zweistufigkeit betreten die Tarifpartner Neuland und orientierten sich dabei zuletzt geschlossenen Abschlüssen in anderen Branchen.

Im Vergleich zur allgemeinen Tariflandschaft in diesem Frühjahr fiel die Erhöhung der Löhne im baden-württembergischen Fleischerhandwerk diesmal vergleichsweise moderat aus.

In der Anlage dieses Rundschreibens erhalten Sie die aktuellen Tarif Tabellen, wie sie vom 01. Juli 2016 bis zum 30. Juni 2017 gelten. Die anschließenden Tabellen erhalten Sie im nächsten Jahr auf diesem Wege.

Der LIV-Vorstand hat in seiner Sitzung am 27. Juni die Ergebnisse der Tarifverhandlung diskutiert und rät allen Kollegen nachdrücklich, die durch die höheren Lohnkosten erhöhten Produktionskosten durch eine Preisanpassung auszugleichen!

Schwangere Mitarbeiterinnen

Wenn eine Mitarbeiterin schwanger wird, gilt es für Arbeitgeber diverse Dinge zum Schutz der werdenden Mutter und des ungeborenen Kindes zu beachten. Das gilt ab dem Moment, ab dem Sie über die Schwangerschaft informiert sind.

Um als Arbeitgeber hier keine Fehler zu machen, sollten Sie sich umgehend an Ihr zuständiges Regierungspräsidium wenden. Alle Informationen finden Sie auf der nebenstehend genannten Internetseite.

Link: <https://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Wirtschaft/Seiten/Mutterschutz.aspx>

Sie ist der gemeinsame Auftritt der Mutterschutz-Fachgruppen in den Regierungspräsidien. Hier sind auch die Ansprechpartner und Kontaktdaten genannt.

Gerne können Sie sich auch an die Landesgeschäftsstelle in Stuttgart wenden.



Stallwächterparty 2016 - mit unseren Azubis!

Auf Einladung des Landes Baden-Württemberg beteiligten sich Schüler der Stuttgarter Hoppenlauschule erneut an der Stallwächterparty in Berlin.

Im Rahmen der Essenausgabe repräsentierten sie das Fleischerhandwerk vorbildlich. Begleitet wurden sie von Vertretern der FI Stuttgart-Neckar-Fils und Mitgliedern des LIV-Vorstands.



Als Teilnehmer der Stallwächterparty in Berlin ergab sich für den stellvertretenden Landesinnungsmeister Rüdiger Pyck die Möglichkeit zu einem Gespräch mit unserem Landesvater Winfried Kretschmann.



DFV-Seminar zur digitalen Aufbewahrung von Kassendaten

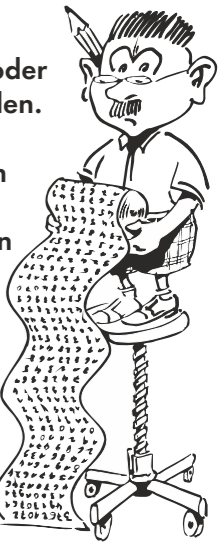
Aufgrund der Anfragen vieler Mitgliedsbetriebe veranstaltet der DFV in Zusammenarbeit mit Ihrem Landesinnungsverband kurzfristig noch ein Seminar zum Thema der digitalen Aufbewahrung von Kassendaten in Baden-Württemberg.

Die digitale Aufbewahrung von Kassendaten. Was kommt (im Rahmen der Betriebsprüfung) auf den Fleischer zu?
Referent: Gerd Achilles
Seminartermin: 29. September 2016, 15:00 – 19:00 Uhr
Seminarergebühren: 135 € zzgl. MwSt. p.P.
Seminarort: Festhalle Denkendorf
Mühlhaldenstr. 111, 73770 Denkendorf
Um Rückmeldung wird bis zum 10. August 2016 gebeten.
Bitte nutzen Sie dafür das beiliegende Formular.

Ziele des Seminars:

Fehler bei der digitalen Kassenführung oder der Anschaffung neuer Systeme vermeiden.

1. Klären der „neuen“ Anforderungen an Kassen- und Waagensysteme
2. Aufbereitung der Rechtsgrundlagen anhand von Beispielfällen und Praxistipps
3. Darstellen der Anforderungen an das betriebliche Eigenkontrollsystem aus Sicht eines Betriebsprüfers






Lassen Sie sich schulen, weiterbilden, inspirieren und bieten Sie Ihren Kunden das Außergewöhnliche. Ihre Marktposition als Fleischerfachgeschäft sichern Sie sich durch

- ★ Innovationen
- ★ Frische und Qualität
- ★ Regionalität und Transparenz
- ★ persönliches Engagement
- ★ Fachkompetenz
- ★ Ambiente und Service

und ein persönliches Profil Ihres Geschäftes, hinter dem Sie, Ihre Familie und Ihre Mitarbeiter/innen aus vollem Herzen stehen.



Änderung des Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetzes

 Das Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetz hat sich im Jahr 2015 geändert. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass die klassische Fleischereifachverkäuferin schon nach altem Recht in aller Regel bereits ab dem 1. Tag nach Bekanntwerden der Schwangerschaft nicht mehr in diesem Beruf beschäftigt werden darf, stattdessen ist (falls möglich) eine Versetzung oder eine Freistellung erforderlich. Es ist hierbei zu beachten, dass über die Schwangerschaft dem zuständigen Regierungspräsidium Mitteilung zu machen ist (entsprechende Formulare erhalten Arbeitgeber dort). Mittels der Umlage U2 erhalten Arbeitgeber von der Krankenkasse über einen entsprechenden Antrag die Kosten, etwa der Gehaltsfortzahlung bei Freistellung, erstattet, wenn eine Versetzung der Mitarbeiterin nicht möglich ist.

Auch das Mutterschutzgesetz wird voraussichtlich zum 01.01.2017 geändert. Hier ist derzeit vor allem geplant, die sogenannte Gefährdungsbeurteilung, das heißt, die Voraussetzungen dafür, dass der Arbeitgeber die Arbeitnehmerin freistellen kann, deutlich zu verschärfen.



Aufgrund der Tatsache, dass sich diese Gesetze in der Vergangenheit geändert haben bzw. sich noch in Zukunft ändern werden und die Thematik hier nur angerissen werden kann, sollten sich auch Betriebe, die sich bereits gut mit dieser Thematik auskennen, bei inhaltlichen Fragen vorsichtshalber an die LIV-Geschäftsstelle wenden.



Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz

Bei diesem Thema ist die erhöhte Aufmerksamkeit aller Betriebsinhaber erforderlich:



Der Arbeitgeber hat aus seiner Fürsorgepflicht - welche bei Auszubildenden, und erst recht minderjährigen Auszubildenden, in erhöhtem Maße besteht - sein Augenmerk bereits auf feststellbare Ansätze sexueller Belästigung in seinem Betrieb zu legen und bei vorhandenen Beschwerden den Sachverhalt rückhaltlos aufzuklären. Für den Fall, dass sich der Sachverhalt bestätigt, muss mit geeigneten Maßnahmen (auch und vor allem gegenüber dem „Täter“) reagiert werden.

Diese Maßnahmen liegen in erster Linie im Schutz des/der betroffenen Arbeitnehmers/Arbeitnehmerin/ Auszubildenden durch etwa



- ▶ ein Gespräch inkl. einer schriftlichen Vereinbarung, in der aufgeführt ist, was zu unterlassen ist und welche Konsequenzen bei einem Verstoß drohen
- ▶ bei Wiederholung: Versetzung an eine andere Stelle
- ▶ Änderung der Arbeitszeiten
- ▶ Abmahnung
- ▶ notfalls Kündigung des Täters.

Handelt der Arbeitgeber nicht, darf der/die Belästigte die Arbeit ganz/teilweise niederlegen - gegen Weiterzahlung der Bezüge, ggf. kann Schadenersatz verlangt werden.

Es ist zu beachten, dass eine neu hinzustoßende Person (Auszubildende/Mitarbeiter) die in einem Betrieb vorherrschende Tonart, die den bestehenden Mitarbeitern schon nicht mehr auffällt, als belästigend empfinden kann. Auch eine solche unter den bislang vorhandenen Mitarbeitern „übliche“ Tonart ist dann vom Betriebsinhaber zu hinterfragen und zumindest gegenüber der betreffenden Person zu unterlassen. Es sind aber auch (zu Unrecht) Verdächtige zu schützen, weswegen eine rückhaltlose Sachverhaltsaufklärung unabdingbar ist.



Mögliche Konsequenzen für den Betrieb, wenn Grenzüberschreitungen hingenommen werden und nicht bereits bei geringen Vorkommnissen eingeschritten wird, können sein:

- Unweigerliche Störung des Betriebsklimas
- Geringere Arbeitsleistungen
- Fehlende Arbeitsmotivation
- Abwesenheitszeiten wegen Krankheit
- Verlust von gutem Personal durch
- Eigenkündigungen
- Entziehung der Ausbildungseignung (§§ 33 BBiG, 24 HWO) und nicht zuletzt:
- Ein erheblicher Imageschaden für den Betrieb.

Gebühren für Einkaufstüten

Zur Müllvermeidung und somit zum Schutz der Umwelt hat die EU eine Richtlinie erlassen, die zukünftig durch die Erhebung einer Gebühr gegenüber dem Kunden umgesetzt werden soll. Die Bundesregierung will aber aktuell noch kein entsprechendes Gesetz erlassen, sondern setzt im ersten Schritt auf die Einsicht der Handelstreibenden und der Endverbraucher. Der deutsche Einzelhandelsverband hat mit seinen Mitgliedern (Organisationsgrad 60 %) eine Selbstverpflichtungserklärung gegenüber der Regierung abgegeben, Einkaufstüten nicht mehr kostenfrei an Kunden abzugeben - diese ist aber nicht unbedingt bindend.

Natürlich wird es schwierig, bei einem Einkauf von z.B. über 50 € dem Kunden auch noch 10 oder 20 Cent für die Tragetaschen zu berechnen. Das obliegt dann dem Gespür Ihres Personals. Auch ist zu beachten, dass es sich bei den Produkten des Fleischerhandwerks um ausschließlich hochwertige Ware handelt, bei der ein sorgfältiger Transport gewährleistet sein sollte.

Die Möglichkeiten sind vielfältig: Man kann z.B. in einer zeitlich begrenzten Aktion Stoffbeutel mit seinem Firmenlogo verschenken bzw. diese zum Selbstkostenpreis verkaufen, wie es im Handel längst üblich ist.

In einem ersten Schritt empfehlen wir ganz einfach, ein kleines Schild im Bereich der Kasse anzubringen:



Freuen Sie sich schon jetzt auf den Rückgang Ihres Verbrauchs an Plastiktaschen...

Einige Betriebe des baden-württembergischen Fleischerhandwerks erheben seit Juni für Plastiktragetaschen in eigener Initiative eine kleine Gebühr.

Die Resultate sind beeindruckend: In einer Abfrage unter 16 Betrieben, die zum Teil nur 10 Cent für eine Tüte berechnen, ist der Verbrauch bzw. die Nachfrage rapide zurückgegangen, es wurde zum Teil von über 80 % berichtet.

Hier entsteht eine Win-Win-Situation für den Metzger, den Kunden und die Umwelt: Der Metzger kann Kosten sparen, der Kunde sein Gewissen schonen und die Umwelt wird entlastet.



Auswertung Zukunftsworkshop

Die wichtigsten Maßnahmen für die zukünftige Ausrichtung der Betriebe - Ergebnisse aus dem Zukunftsworkshop des LIV am 01. Juni 2016:

- ▶ Die Interessen der Kunden müssen im Mittelpunkt des Handelns der Betriebe stehen.
- ▶ Sowohl beim Sortiment als auch im dafür notwendigen Produktionsbereich muss ein Höchstmaß an Flexibilität geschaffen werden, um sich ändernden Kundenwünschen anzupassen!
- ▶ Da die meisten Standorte vorgegeben sind, muss man den Standort vor Ort weiterentwickeln und somit für den Kunden attraktiv halten.



Ihr Kunde!