

„Faires Ringen für höhere Löhne“

Kreis Böblingen/Kreis Calw: Neuer Lohn- und Gehaltstarifvertrag für das Fleischerhandwerk / Tarife steigen zum 1. September um 2,1 Prozent

Von unserem Redakteur
Daniel Krauter

Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), Landesbezirk Südwest, und der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk Baden-Württemberg haben sich auf einen neuen Lohn- und Gehaltstarifvertrag geeinigt. Die Tarife steigen zum 1. September 2020 um 2,1 Prozent.

„Es war ein faires und konstruktives Ringen für höhere Löhne“, macht Uwe Hildebrandt, Landesbezirksvorsitzender und Verhandlungsführer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), deutlich. Gerhard Blum, Vorsitzender des Tarifausschusses des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg, nickt zustimmend: „Wenn beide Seiten zufrieden sind, und das ist hier der Fall, dann kann man von erfolgreichen Verhandlungen sprechen.“

Zeichen der Anerkennung

Die beiden Verhandlungsführer unterzeichneten den neuen Lohn- und Gehaltstarifvertrag in den Räumlichkeiten der Metzgerei Blum in Althengstett. Damit erhalten die Fleischerinnen und Fleischer, Verkäuferinnen und Verkäufer sowie die Auszubildenden in den Metzgereien im Land zum 1. September 2020 eine Steigerung ihrer Löhne, Gehälter und Ausbildungsvergütungen um 2,1 Prozent. Der neue Lohn- und Gehaltstarifvertrag hat eine Laufzeit von 13 Monaten. „Wir wollen damit ein Zeichen der Anerkennung für die Leistungen der Arbeitnehmer im baden-württembergischen Fleischerhandwerk setzen“, verdeutlicht Gerhard Blum.

Uwe Hildebrandt, NGG-Landesbezirksvorsitzender und Verhandlungsführer, betont: „Die Beschäftigten im Fleischerhandwerk arbeiten aufgrund der Coronapandemie aktuell unter deutlich erschwerten Bedingungen. Als systemrelevante Branche hatten die Metzgereien durchgehend geöffnet und die Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln sichergestellt. Daher ist es gut, dass wir mit diesem Tarifergebnis eine Tarifsteigerung für die Beschäftigten im baden-württembergischen Fleischerhandwerk erzielen konnten. Die Beschäftigten haben eine Wertschätzung ihrer guten Arbeit verdient.“



Vertragsunterzeichnung in Althengstett: Gerhard Blum (links), Vorstandsmitglied des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg, und Uwe Hildebrandt, NGG-Landesbezirksvorsitzender. Bild: Krauter

Immer wieder kursieren Nachrichten, in denen die Löhne und Ausbildungsvergütungen im Handwerk, speziell in der Fleischerbranche, als zu gering angeprangert werden. Angeblich gehören Mitarbeiter in der Fleischbranche zu den Niedrigverdienern, und die Ausbildungs- und Arbeitsplätze in ihren Berufen werden aus diesem Grund nicht als attraktiv betrachtet.

Dem entgegnet Gerhard Blum: „Im Fleischerhandwerk arbeiten qualifizierte Fachkräfte, sowohl im Verkauf als auch in der Produktion. Diese gut ausgebildeten Fachkräfte werden gut bezahlt. Sie sind das wichtigste Kapital unserer Handwerksbetriebe. Denn nur durch sie ist die Kernkompetenz des Fleischerhandwerks aufrecht zu erhalten.“

Mangelnde Hygiene und enge Unterkünfte: Beim größten deutschen Fleischproduzenten Tönnies infizierten sich Arbeiter rei-

henweise mit dem Coronavirus. Dieser Fall prägte tagelang das Mediengeschehen. „Man muss klar unterscheiden zwischen der Fleischindustrie und dem Fleischerhandwerk. Leider gerät eine ganze Branche in Verruf durch solche schwarzen Schafe“, so Uwe Hildebrandt. Diese untragbaren Zustände seien eine Schande für ein solch wohlhabendes Land wie Deutschland. „Die Gründe sind in den schlechten Arbeits- und Wohnbedingungen zu suchen, von denen Tausende von Fleischarbeitern nicht nur in Deutschland, sondern in vielen Ländern Europas betroffen sind“, macht Uwe Hildebrandt deutlich.

Gerhard Blum konzentriert sich lieber auf seinen Handwerksbetrieb und möchte sich zum Fall Tönnies nicht äußern: Das Fleischerhandwerk zeichne sich auf vielfältige Art und Weise aus. „Regionalbezug, Einbindung in lokale Agrar- und Wirtschafts-

strukturen, kurze und transparente Wege für die Schlachttiere, Einzelschlachtungen nach Tierschutz-Schlachtverordnung, eigene Herstellung des Sortiments durch den Metzgermeister, direkter Weg der frischen Produkte aus der Wurstküche in die Theke des Fachgeschäftes, Beratung der Kunden durch ausgebildete Fachverkäufer/-innen in der Metzgerei“, zählt Gerhard Blum einige Stichpunkte auf.

Die Innungsmetzgereien seien Klein- und Mittelständler, die mit ihren Familien in ihrem jeweiligen sozialen und wirtschaftlichen Umfeld fest verankert sind. Sie könnten dem Verbraucher Rede und Antwort stehen über die Herkunft, Herstellung, Inhaltsstoffe und Zutaten ihrer Produkte. „Im Fleischerhandwerk stehen Menschen hinter der Theke, die persönliche Verantwortung für ihr Tun und Handeln tragen“, so Gerhard Blum.