

einigkeit

Das Magazin der **NGG**



Schichtarbeit:

Wenn die Nacht zum Tag wird

einigkeit*

*... ist rund um die Uhr wichtig!



Foto: Stephan Pramme

Wir wissen, was wir wert sind

Millionen Menschen arbeiten in der Nacht, damit wir am Tag alles haben, was wir brauchen. Und sie zahlen dafür einen hohen Preis: Denn wer Schichten schiebt, während der menschliche Rhythmus auf Schlafen eingestellt ist, setzt seine Gesundheit aufs Spiel. Dennoch entscheiden sich viele Kolleginnen und Kollegen bewusst für die Nachtarbeit. Warum das so ist, lest Ihr ab Seite 6.

Ein Jahr Pandemie liegt hinter uns und hat allen viel abverlangt. Es hat aber auch gezeigt, wo wir als Gewerkschafterinnen und Gewerkschafter noch deutlicher hinsehen müssen: So waren vor allem Frauen von Einkommenseinbußen durch Kurzarbeit betroffen. Sie leisteten den überwiegenden Teil der Haus- und Familienarbeit und reduzierten ihre Arbeitszeit, um auch noch Homeschooling oder Kinderbetreuung zu übernehmen. Das ist eine Rolle rückwärts in Sachen Gleichstellung, die wir nicht zulassen dürfen.

Auch im Gastgewerbe ist die Situation nach wie vor dramatisch. Noch immer sind hunderttausende Beschäftigte ohne eine Aussicht auf ein Ende der Kurzarbeit und das bei einem branchenweit ohnehin niedrigen Lohnniveau. Hier brauchen wir endlich Perspektiven von der Politik und ein Mindest-Kurzarbeitergeld, um den Lebensunterhalt der Kolleginnen und Kollegen abzusichern.

Und noch eines hat uns das Coronavirus gezeigt: NGG-Mitglieder wissen, was ihre Arbeit wert ist und sind bereit, für ihre Ziele zu kämpfen. Denn 2020 seid Ihr noch öfter als in den Vorjahren – mit Masken und Abstand – für Eure Interessen auf die Straße gegangen. In kleinen Betrieben oder namhaften Konzernen, in Ost und West, vielerorts sogar zum ersten Mal habt Ihr deutliche Signale gesetzt. Darauf können wir alle stolz sein!

Guido Zeitler

Vorsitzender der NGG



Foto: Uwe Völkner / Fotoagentur FOX



Foto: Joerg Koch

6 FOKUS | POLITIK

Nachtschicht: 2,5 Millionen Beschäftigte arbeiten in der Nacht. Die Gründe hierfür sind vielfältig, nur eines ist sicher: Wir alle profitieren davon und machen uns selten klar, wer nachts dafür sorgt, dass der Alltag rund läuft.

18 MENSCHEN | PORTRÄT

Dahoam ist es am schönsten: Vertriebsinnendienstlerin Sabine Meyer von der Paulaner Brauerei.

FOKUS | POLITIK

6 Wenn die Nacht zum Tag wird

Nachtportier, Bäcker, Servicekraft: Die Arbeit in der Nacht stört unser Gleichgewicht. Warum sich dennoch so viele dafür entscheiden

13 Corona und kein Ende

Interview mit Guido Zeitler

NGG AKTIV

15 Wir lassen uns nicht diskriminieren

Immer mehr Menschen wollen ihre sexuelle Identität am Arbeitsplatz nicht länger verstecken

17 Wir bleiben drin

Auch im Ruhestand bleiben NGGler sozial engagiert

Meldungen

16 Es geht auch digital
Trotz Pandemie ausbilden

20 Verschafft Euch Gehör!
NGG kämpft

32 Gegen Edeka-Pläne
Neu im Norden

MENSCHEN

18 Porträt

Da müssen wir durch: Sabine Meyer von der Paulaner Brauerei bleibt trotz Pandemie zuversichtlich

21 Mein Arbeitsplatz

Der rasende Roland: Roland Kohrt hat einen maßgeschneiderten Arbeitsplatz

26 Jubilare

Wir gratulieren!

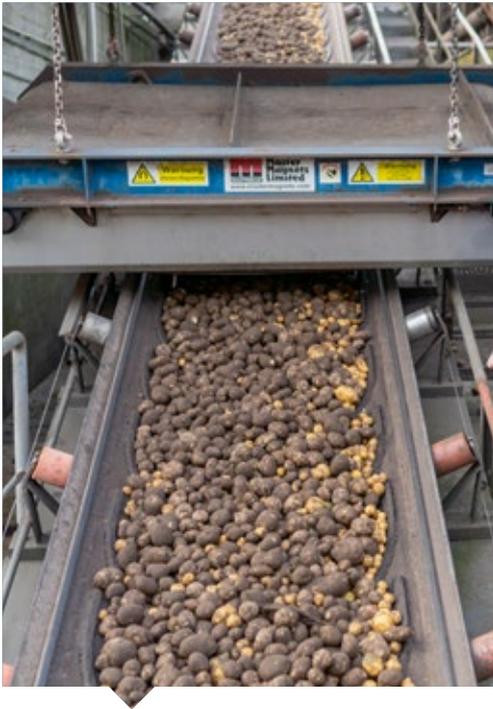


Foto: Kai-Uwe Knoth



Foto: Oliver Dietze

22

BRANCHE

Königin Kartoffel: Die kartoffelverarbeitende Industrie hat viele Gesichter.

28

NGG VOR ORT

Historische Stadt, moderne Arbeitsweise: Die Zusammenarbeit in der NGG-Region Trier um den Geschäftsführer Klaus Schu (1.v.l.) und den Regionsvorsitzenden Gerd Willems (1.v.r.) funktioniert bestens.

BRANCHE

22 **Starke Knolle**

Kartoffeln sind nicht gleich Kartoffeln – je nachdem, ob sie auf dem Teller landen oder für die Stärkeproduktion vorgesehen sind. Ein Besuch beim Branchenriesen Emsland Group

NGG VOR ORT

28 **Region Trier**

Trojanische Methode: In der Region Trier gehört zur erfolgreichen Mobilisierung auch das geschickte Ausnutzen des richtigen Moments

KURZ NOTIERT

34 **Rechtstipps**

34 **Ausblick**

35 **Impressum**

KOPF UND BAUCH

33 **Vorlesen – Nachlesen – Weiterlesen**

Buchtipps
Euer Feedback



„einigkeit“ online

Das Magazin der NGG digital in der App lesen. Hier gibt es weitere interessante Features: Bildergalerien, Videos und weiterführende Berichte.

Wenn die Nacht zum Tag wird

► „Meine Frau geht zu einem Geburtstagsfest und ich zur Arbeit“, Nachtschicht ist „familienfeindlich“: Ralf Radtke und Jürgen Kraus sind ziemlich einer Meinung, wenn es um die Bewertung der Nachtschicht geht. Doch nicht alle finden die Arbeit in der Nacht schlecht. Einige haben sich sogar bewusst für diese Schicht entschieden.

In Deutschland zählt das Statistische Bundesamt fast 2,5 Millionen Erwerbstätige, die in der Nacht arbeiten. Rund zwei Prozent von ihnen arbeiten ausschließlich nachts. Die Gründe sind unterschiedlich: Nach einer Befragung der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin ist der Anteil von Frauen in den Dauernachtschichten höher, weil sie Nachtarbeit oft besser mit der Kin-

derbetreuung vereinbaren können. Wie bei Maria Gheorghe: Die 24-Jährige kennt seit Jahren nichts anderes. Sie hat die Nachtschicht gewählt, als ihr heute achtjähriger Sohn geboren wurde, und ist dabei geblieben. Jürgen Fricker hingegen schätzt an der Dauernachtschicht die freie Zeit am Tag, die der 25-Jährige besonders im Sommer genießt.

Aber auch die Zulagen, verbunden mit zusätzlicher Freizeit, sind für viele ein Argument, Nachtarbeit zu akzeptieren. Und ein weiterer Vorteil, der den Nachtarbeitern gefällt: In der Nacht sind die Störungen von außen seltener und auch die Chefs – außer dem Schichtleiter – sind schon zu Hause.

Unser ganz normaler Alltag würde nicht



Zwischendurch mal an die frische Luft: Norbert Schulze arbeitet bei der Wiener Feinbäckerei Heberer immer in der gleichen Schicht, von 16 Uhr bis 1 Uhr. Der Bäckermeister hat sein persönliches Schlaf-Wach-System entwickelt, es funktioniert, aber familienfreundlich sei das nicht, stellt er fest.

Foto: Tobias Seifert



Foto: Kai-Uwe Kroth

Angekommen: Carmen Leberecht und Ralf Radtke fahren täglich rund 50 Kilometer zu ihrem Arbeitsplatz. Wenn ihre Schichtzeiten identisch sind, klappt es mit der Fahrgemeinschaft.

Unser ganz normaler Alltag würde nicht mehr funktionieren, wenn es keine Nachtarbeit gäbe. Ob wir den Nah- oder Fernverkehr nutzen, einen Notdienst brauchen oder die Sicherheit, dass Polizei- und Feuerwehrwachen besetzt sind. Viele Nachtarbeitsplätze haben allerdings wirtschaftliche Gründe: Damit werden Produktionsprozesse nicht unterbrochen. Und so mancher Nachteinsatz dient auch unserer Bequemlichkeit und dem Komfort: Das Hotel, das uns nach einem ausgiebigen Stadtbummel jederzeit wieder hineinlässt und wo Menschen wie Walter Eberhardi auch mitten in der Nacht für Sonderwünsche noch ein offenes Ohr haben.

Dazu gehören auch der Burger und die Pommes frites, die wir noch bekommen, wenn die Restaurants längst geschlossen sind. In der rund um die Uhr geöffneten Systemgastronomie würden sich Maria Gheorghe und Ali Tasdelen über ein freundliches „Danke“ in der Nacht freuen. Stattdessen sind sie oft Blitzableiter für schlechte Laune und müssen Beleidigungen einstecken. Auch das Warenangebot im Supermarkt ist bei Ladenöffnung deshalb immer vorhanden, weil nachts der Nachschub produziert wird. Ob Pizza, Coca-Cola oder der Käse zum Frühstücksbrötchen, die Maschinen der Lebensmittelindustrie stehen

bei den meisten Unternehmen auch in der Nacht nicht still – und müssen bedient werden.

Schlafen auf Befehl

Um 22 Uhr beginnt die Nachtschicht bei Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg, um 6 Uhr am Morgen ist Feierabend. Ralf Radtke, gelernter Schlosser und Bäckermeister, arbeitet seit 15 Jahren als Anlagenfahrer in der Pizza-Produktion in Mecklenburg-Vorpommern. Was anfangs noch kein Problem war, wird für den jetzt 58-Jährigen zunehmend schwieriger: Kopf und Körper machen den wechselnden Rhythmus nicht mehr so leicht mit. Das Durchschlafen klappt nicht mehr wie früher: „Ich gehe um 6 Uhr ins Bett und bin um 9 Uhr wieder wach.“

Ein Problem, das seine 59-jährige Kollegin Carmen Leberecht nicht hat: „Ich kann schlafen, ich muss mich am Wochenende sogar eher zwingen aufzustehen.“ Dennoch merkt auch die Linienführerin, dass die Lebensjahre einen Unterschied machen. Vor 17 Jahren hat sie, die in der DDR Schneiderin lernte, bei Dr. Oetker als Abrufkraft angefangen und sich zur Linienführerin hochgearbeitet. Sie ist zuständig für die „Ristorante“ – eine Hochleistungslinie in der Produktion von Tiefkühlpizza. ➤

Flexibel rund um die Uhr

Arbeitszeitregelungen sind ein Dauerthema bei der NGG und ihren Betriebsräten. Schichtarbeit, darüber sind sich alle Arbeitsmediziner einig, ist höchst belastend und führt auf Dauer zu gesundheitlichen Schäden. Die Nachtschicht ist für die „Eulen“, die die Nacht lieben, langfristig ebenso ungesund wie für die „Lerchen“, die in den frühen Morgenstunden schon fit sind. Die Nachtschichten – auch darüber herrscht in der Wissenschaft Einigkeit – entsprechen nicht der menschlichen Natur, sie stören unser inneres Gleichgewicht. Die NGG arbeitet an Ideen und Konzepten für einen Arbeitsrhythmus, der möglichst vielen zugutekommt (siehe auch einigkeit 2/2018 und 4/2019).

Die Nachtschichtler selbst sehen ihre Arbeitszeiten sehr differenziert. Von ihrem Einsatz profitiert die ganze Gesellschaft, die sich selten klar macht, wer in der Nacht dafür sorgt, dass der Alltag rund läuft.

► Leberecht, die auch Arbeitslosigkeit kennt, ist froh über ihren heutigen Arbeitsplatz. Sie arbeitet gerne, ist allerdings überzeugt, dass es für Schichtarbeiter die Rente ab 60 geben müsste. Sie sieht es bei vielen ihrer älteren Kollegen, die unter dem Schichtdienst leiden. Andererseits stellt Ralf Radtke aber auch fest: „Wer rausgeht aus der Schicht, verliert viel Geld und freie Tage.“ Etwa ein Viertel weniger Lohn wäre ohne Nachtarbeit auf dem Konto, vier bis fünf Tage Zusatzurlaub entfielen. Betriebsrat Radtke weiß, dass es ohne Nachtschicht nicht gehen wird. Dennoch ist er über eines froh: „Bislang haben wir immerhin verhindert, dass ein rollierendes System eingeführt wird.“

Falschgeld und Beleidigungen

Im Gewerbegebiet an der Dortmunder Borussiastraße bedient Maria Gheorghe bei Burger King die Nachtschwärmer und Spätheimkehrer. Ali Tasdelen hält im bürgerlichen Berlin-Zehlendorf, mitten im einst von US-Soldaten geprägten Viertel West-Berlins, das Drive-in von McDonald's am Laufen.

Seit 2017 arbeitet die gebürtige Rumänin bei Burger King in Dortmund. Die Nachtschicht hat sie sich selbst ausgesucht, „weil ich es aus Rumänien gewöhnt war, in der Nacht zu arbeiten“. Sie arbeitet fast ausschließlich in dieser Schicht und weiß, dass es nicht die einfachste ist. Von 18:30 bis 1 Uhr in der Nacht steht sie am Schalter, am Wochenende sogar bis 3 Uhr. Ihr Freundes- und Bekanntenkreis nimmt weitgehend Rücksicht auf ihre Arbeitszeiten. Aber natürlich gibt es auch Feste, die sie verpasst, und das ist dann „nicht immer schön“.



Foto: NGG

Maria Gheorghe freut sich über höfliche Gäste und hört gerne mal ein „Dankeschön“ während ihrer Nachtschicht im Dortmunder Burger King.

Weniger schön ist auch, dass sie in der Nacht nicht die einfachsten Kunden bedient. Sie sind oft ruppig, ungeduldig und beleidigend. Gibt es ein Problem, wie in diesem Jahr, als wegen des Infektionsschutzes zum Beispiel Gutscheine nur noch ausgedruckt angenommen wurden und nicht mehr am Handy vorgezeigt werden konnten, hat Maria Gheorghe den

Ärger: „Dann werden manche schon sehr aggressiv.“ Angetrunkene Gäste gehören auch zu den eher schwierigen Kunden, und einmal stellte sie fest, dass mit Falschgeld bezahlt werden sollte. Bislang hat sie alle Situationen gemeistert. Sie weiß aber auch, dass sich auf die Hilfe ihrer Kollegen verlassen kann, wenn es allzu rabi-

Maria Gheorghe ist zufrieden mit ihrer Arbeit, ihren Kollegen und dem Leben in Deutschland insgesamt. Von ihrer Wohnung aus kann sie zu Fuß zur Arbeit. Der Vorteil des kurzen Weges heißt aber auch, dass sie nachts allein unterwegs ist. Das Drive-in liegt in einem Gewerbegebiet und der Weg nach Hause ist eher einsam. Bisher ging alles gut. Sie setzt darauf, dass dies auch so bleibt.

Ali Tasdelen würde hingegen, wenn es organisatorisch und wirtschaftlich möglich wäre, gerne auf die Arbeit in der Nacht verzichten. „Du bist gar nicht da“, sagt er über sein Familienleben. Von seiner heute 16-jährigen Tochter und dem 13-jährigen Sohn hat er, als sie klein waren, nicht viel mitbekommen. Der 49-Jährige arbeitet seit 31 Jahren im Schichtdienst bei McDonald's. Für die Nacht beginnt seine Schicht um 17 Uhr und endet um 1:30 Uhr. Wenn

er endlich schläft, steht seine Frau schon fast wieder auf, die von 6 bis 9:30 Uhr eine Halbtagsstelle hat. Sein Wecker klingelt dann so rechtzeitig, dass er für die Kinder das Frühstück vorbereiten und darauf achten kann, dass sie sich rechtzeitig auf den Schulweg machen.

Viel Zeit für ein Familienleben bleibt nicht. Hinzu kommt, dass er auch langsam merkt, dass die Nachtschichten ihn körperlich stärker belasten: „Als ich jünger war, habe ich das viel besser weggesteckt.“ Und die Nacht im Berliner McDonald's ist auch, was die Kunden betrifft, anstrengender und schwieriger. Zurzeit ist das größte Problem, die Gäste an die vorgegebenen Regeln zu erinnern. „Sie kommen ohne Maske, halten die Abstände nicht ein und vor allem, sie lassen sich ungern was sagen“, stellt Tasdelen fest. Die Arbeit selbst unterscheidet sich zwar nicht von der Tagesarbeit, aber in

der Nacht haben offenbar oft die noch Hunger, für die Höflichkeit ein Fremdwort ist.

Die Corona-Pandemie hat aber auch generell die Zusammensetzung der Kundschaft verändert. Ältere finden kaum noch den Weg ins Drive-in an der Berliner Clayallee. Wer kommt, hat es meistens sehr eilig und verschafft sich nicht nur durch lautes Hupen, sondern manchmal auch durch entsprechend unfreundliches Verhalten Aufmerksamkeit. „Ich komme damit klar“, sagt Tasdelen. In den 31 McDonald's-Jahren hat er viel erlebt und kann auch mit renitenten Gästen umgehen.

Ein eingespieltes Team

Jürgen Fricker hat keinen Kontakt mit Kunden, wenn er seine Arbeit beim Allgäuer Käseproduzenten Hochland beginnt. Der Mechatroniker sorgt zwischen 22 und 5 Uhr am Morgen dafür, dass die Maschinen einwandfrei laufen. „Wir sind eine kleine Gruppe, die zusammenhält.“ Der 25-jährige Fricker hat seine Ausbildung bei Hochland gemacht und ist die dritte Generation in seiner Familie, die in Heimenkirch ihr Geld verdient. Schon sein Vater arbeitete dort im Schichtdienst – das hat Fricker jedoch nicht negativ in Erinnerung. „Er hatte nur Früh- und Spätschichten.“

Seine Arbeitszeiten findet Fricker bestens. Die Nachtschichten geben ihm die Freiheit, den Tag zu genießen – und zu nutzen. Tagsüber kauft er ein oder baut – wie derzeit – die künftige Wohnung aus. „Dann koche ich meist noch vor und wenn meine Freundin kommt, haben wir viel gemeinsame Zeit bis zu meinem Schichtanfang.“ Natürlich sei es nicht schön, wenn er Feste früher verlassen muss, weil die Arbeit ruft. ▶



Foto: NCG

Ali Tasdelen überrascht nicht mehr viel an seinem Arbeitsplatz: Aber in der Nacht seien viele Gäste doch aggressiver.



Etwa alle sechs Wochen hat die Laborantin Gabriele Willisch Nachtschicht.

► Die Qualität sichern

Auch bei Coca-Cola in Deizisau bei Stuttgart gibt es nachts keine Produktionspausen. Damit die Getränke schmecken, wie sie sollen, und lebensmitteltechnisch einwandfrei das Werk verlassen, arbeitet Gabriele Willisch etwa alle sechs Wochen auch in der Nacht. Die Laborantin in der Qualitätssicherung entnimmt Proben, testet Aussehen, Geruch und Geschmack, prüft die Temperatur und analysiert die Produktparameter in der Wasseraufbereitung. Auch die perfekte Reinigung hat sie im Blick. Der Ablauf ist unverändert – außer der Uhrzeit: Um 22 Uhr beginnt die Arbeit und endet um 6 Uhr in der Früh.

„Für mich ist es kein großes Problem, weil ich immer gut schlafen kann“, sagt die 58-Jährige. Aber als Betriebsrätin weiß sie, dass nicht alle Kollegen und Kolleginnen die Nachtarbeit gut wegstecken. Gabriele Willisch hat zudem den Vorteil, dass ihr Mann keinen Schichtdienst hat. So konnte sie, auch als ihr Sohn noch klein war, ihre Arbeitszeiten gut mit dem Familienleben abstimmen. „Das funktioniert nicht bei allen so reibungslos.“ Wenn der Partner ebenfalls im Schichtdienst arbeitet oder eine alleinerziehende Mutter Dienst hat, müssen die Großeltern ran – sofern möglich. Es werden untereinander Schichten auch kollegial getauscht. „Wir sind ein gutes Team hier“, deshalb funktioniere es auch gut.



Bäckermeister Norbert Schulze überwacht und prüft die Produktion, die am Ende seiner Schicht fertig – und perfekt – für die Auslieferung sein muss.

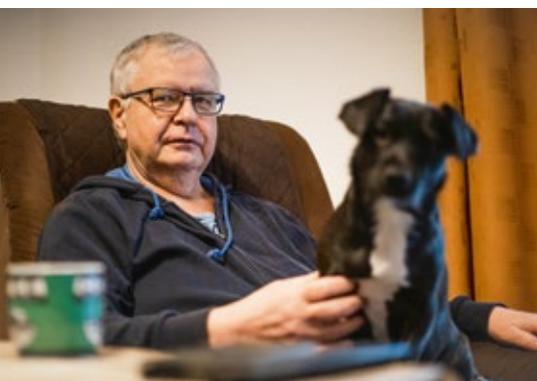
Erst mal runterkommen

„Familienfeindlich“, sagt Norbert Schulze spontan zum Thema Nachtschicht: „Da werden sich die Unternehmen etwas einfalten lassen müssen, wenn sie qualifizierte Mitarbeiter und Nachwuchskräfte wollen.“ Der Ofenarbeiter arbeitet seit Mai 2000 bei der Wiener Feinbäckerei Heberer im brandenburgischen Zeesen.

Bäckermeister war sein Traumberuf und die Arbeitszeiten waren schon immer nicht mit einem Büroalltag vergleichbar und wenig familienfreundlich. Doch waren es schöne Zeiten, sagt der 62-Jährige, wenn er an seine Bäckereizeit zurückdenkt. Heute wacht er darüber, dass jedes Teil, das produziert wird, auch fehlerfrei ist. Zwischen Öfen und Technik wechselt er, um alles im Blick zu behalten. „Das ist eigentlich noch recht abwechslungsreich“, findet er.

Seine Arbeitszeit ist immer gleich: Um 16 Uhr fängt er an, um 1 Uhr in der Nacht macht er sich auf den Heimweg. Es ist eine Taktung, die statt der vormaligen Nachtschicht neu eingeführt wurde, um die Verkaufsstellen rechtzeitig zu beliefern.

„Für die Familie sind solche Schichtzeiten unmöglich“, sagt Schulze, der auch Betriebsrat ist. Mit dem Schlafrhythmus hat er jedoch kein Problem. Da er immer in der Nachtschicht gearbeitet hat und seine



Vor Schichtbeginn noch mal abschalten: Norbert Schulze mit Mischling Lilly.

Arbeitszeiten sich nicht verändern, ist er es gewohnt, sich mittags hinzulegen und kann dann auch schlafen. Doch wenn er gegen 1 Uhr nach Hause kommt, braucht er noch Ablenkung. Ins Bett zu fallen und einzuschlafen, funktioniert nicht. Meist wird es 3 Uhr, bis er sich hinlegt. Um 8:30 Uhr steht er wieder auf, führt den Hund aus und erledigt alles, was ansteht. Gegen 14 Uhr kommt seine Frau nach Hause. Die Zahntechnikerin hat ihre Arbeitszeiten bewusst so gelegt, dass sich das Ehepaar noch vor seinem Schichtbeginn zusammensetzen kann.

Problematischer sind seine eigentlich freien Wochenenden. Die Arbeitswoche endet für Norbert Schulze um 1 Uhr in der Nacht zum Samstag und damit beginnt auch sein freier Tag. „Da kann ich mich nicht einfach mal kurz umstellen, vor allem, weil ich am Sonntag ja schon wieder in den Schicht-rhythmus kommen muss.“

Wenn die Kreissäge stört

Bei den Milchwerken Zott in Günzburg beginnt die Nachtschicht um 21 Uhr und endet um 5 Uhr. Jürgen Kraus arbeitet als Molkereifachmann mittlerweile in der Schmelzkäse-Abpackung und ist froh über diesen Arbeitsplatz. Zwar ist das Schichtsystem für ihn als Schwerbehinderten eine hohe Belastung. Aber er kann bei dieser Arbeit sitzen, muss zwischendurch auch laufen oder fährt den Gabelstapler, um Paletten abzutransportieren oder Kartonagen zu holen und hat so die passende Bewegung. Alles in allem kommt der Vertrauensmann der Schwerbehinderten gut klar, sagt er.

Der 59-Jährige hat ein gut durchgetaktetes Leben, für jede Schichtzeit. Kommt allerdings noch Wochenendarbeit dazu, dann gerät er an seine Grenzen. Zumal bei Zott auch noch ein rückwärts rollierendes System gilt. Das heißt: Auf die Nachtschicht folgt die Spätschicht, eine schwierige Umstellung für jeden. Seinen verschobenen



Foto: NGG

Der Winter hat Vorteile sagt Jürgen Kraus: Da ruht auch die Gartenarbeit der Nachbarn.

Tag-Nacht-Rhythmus kann Jürgen Kraus im Winter leichter ertragen, da es draußen ruhiger ist. Im Hochsommer sei es oft schwierig, vor allem, „wenn des Nachbarns bestes Stück eine Kreissäge ist“.

Wesentlich leichter ist das Schichtleben für seine 24-jährige Kollegin. Cordula Brettschneider hat als Mechatronikerin in der Werkstatt nicht regelmäßig nachts Dienst. Mit dem Schlaf-Wach-Rhythmus hat sie kein Problem. Eher mit der Ruhe am nächtlichen Arbeitsplatz. „Wir Techniker sind nachts nicht immer gefordert, da sitzen wir auch viele Stunden, ohne etwas tun zu können.“ Da falle es schwer, wach zu bleiben. Allerdings, räumt sie ein, es gebe auch den Sieben-Tage-Einsatz und diese höhere Belastung merke auch sie. Zwei Arbeitsnächte mehr – und der Rhythmus ist stärker aus dem Takt. ▶



Nachtschichtzuschläge: Erster Etappensieg

Der Gleichheitsgrundsatz gilt auch für Nachtschichtzuschläge: Das hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) Anfang Dezember 2020 in zwei Verfahren zum Manteltarifvertrag Brauereien Hamburg/Schleswig-Holstein entschieden.

Das BAG hält die Differenzierung bei den Zuschlägen für Nachtschichtarbeit und bei sonstiger Nachtarbeit in diesem Tarifvertrag für unzulässig. Entgegen allen Unkenrufen der Arbeitgeber muss den klagenden NGG-Mitgliedern aus diesem Tarifbereich für Nachtschichtarbeit ein höherer Zuschlag von 50 Prozent gezahlt werden. „Dies ist ein erstes wegweisendes Urteil und ein Etappensieg“, sagt der NGG-Vize Freddy Adjan.

Bundesweit sind noch tausende Verfahren im Rahmen von Tarifverträgen der NGG mit Arbeitgeberverbänden der Ernährungsindustrie bei Arbeits- und Landesarbeitsgerichten anhängig. Die Auswirkungen auf andere Tarifverträge können noch nicht eingeschätzt werden, da die Urteilsbegründung zum Redaktionsschluss noch nicht vorlag.

Die Verfahren zu den Manteltarifverträgen Erfrischungsgetränke Ost (Coca-Cola) hat das BAG an den Europäischen Gerichtshof (EuGH) verwiesen.

► Nachtruhe nur für Gäste

Der Arbeitstag von Walter Eberhardi beginnt jeden Tag um 22:30 Uhr und endet um 7 Uhr am nächsten Morgen. Der gelernte Koch sowie Hotel- und Restaurantfachmann ist in Remscheid Nightmanager im Essential by Dorint Hotel. Das Haus, das überwiegend von Geschäftsreisenden besucht wird, ist durchgehend geöffnet – auch in Coronazeiten. Der 58-Jährige war 20 Jahre seines Berufslebens selbstständig. Für ihn ist die Arbeit in der Nacht kein Problem. „Schicht war immer.“

Als seine heute erwachsenen Kinder noch klein waren, „kam Papa pünktlich morgens mit frischen Brötchen nach Hause“, dann hatte er Schlafpause. Bis die Kinder aus der Schule kamen, war er wieder fit für die Betreuung. Heute sind die Kinder aus dem Haus, seine Dienstzeiten sind geblieben. Und die Nacht verbringt er noch immer gern in der menschenleeren Rezeption, ihn freut es, wenn er den Spät-Anreisenden oder Nachtschwärmern helfen kann.

Er ist auch durchaus gut beschäftigt. Auch in der Nacht kommen Buchungen und Anfragen, es gibt die Neuankünfte, deren Züge oder Flieger Verspätung hatten, und

natürlich die Gäste, die von einem ausgiebigen Stadtbummel zurückkommen. Nicht immer freundlich und nicht immer ganz nüchtern. Sollte ein Gast zu rabiat Wünsche äußern, ist es für Eberhardi auch kein Problem, er stelle immer schnell klar, „wer hier der Herr im Ring ist“.

Doch der Normalfall ist, dass er alles möglich macht, damit der Gast sich wohlfühlt. Dazu gehört für den gelernten Koch auch durchaus, sich in die Küche zu stellen und noch ein kleines Abendbrot zu servieren, wenn die Gäste hungrig von einer langen Anreise eintreffen. Er sorgt auch dafür, dass Büroarbeiten erledigt werden und vor der Zimmertür abgestelltes Geschirr zwischendurch weggeräumt wird.

In allen Jahren hatte er noch keinen Grund, sich allein oder gar hilflos zu fühlen. Denn wenn es mal richtig problematisch werden sollte, hilft die Polizei. Den Notrufknopf hat er einmal versehentlich gedrückt, seither weiß er, dass der funktioniert. Innerhalb kürzester Zeit kam nicht nur ein Anruf von der Wache, auch ein ansehnliches Polizeikontingent stand vor der Tür. Das zu wissen, habe auch etwas Beruhigendes. ◀



Für Walter Eberhardi ist Schichtarbeit keine Bürde: Entscheidend sind zufriedene Gäste – rund um die Uhr.

Foto: Uwe Völkner / Fotoagentur FOX



Ein Jahr wie keines zuvor

► Vor gut einem Jahr, am 27. Januar 2020, wurde in Bayern die erste Infektion mit dem Coronavirus in Deutschland nachgewiesen. Im Gespräch mit der „einigkeit“ blickt Guido Zeitler jetzt auf ein ganz besonderes Jahr in der langen Geschichte der Gewerkschaft NGG zurück – und nach vorne.

Das Virus hat unser Leben fest im Griff. Noch immer infizieren sich tausende Menschen täglich. Die wirtschaftlichen Auswirkungen sind enorm. Trotzdem: Kannst Du „Corona“ auch Positives abgewinnen?

Nein, das gelingt selbst mir als Optimisten nicht. Corona hat tiefe Spuren hinterlassen. Manche Folgen, etwa für die Gesundheit der Kinder, die so lange nicht in die Schule durften, sind noch gar nicht abschließend einzuschätzen. Aber immerhin hat das Virus schonungslos aufgedeckt, wo schon lange dringender Handlungsbedarf war. Die digitale Infrastruktur in den Schulen und Ämtern ist ein Beispiel – da passiert jetzt hoffentlich endlich etwas. Die katastrophalen Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie sind ein anderes. Da hat Corona wie ein Brennglas funktioniert und überfällige Veränderungen erst möglich gemacht – traurig, aber wahr. Ohne Corona hätte es das Verbot von Werkverträgen in deutschen Schlachthöfen wohl nicht gegeben. Corona hat die Politik wachgerüttelt – allerdings zu einem viel zu hohen Preis.

Wie sind die NGG-Branchen bisher durch die Pandemie gekommen?

Das ist ein buntes Bild: In der Lebensmittelproduktion, wenn sie den Einzelhandel beliefert, wurden gute Geschäfte gemacht – gegessen wird immer. Corona hat aber auch hier vieles durcheinandergewirbelt. Tiefkühlpizza war im Lockdown so beliebt wie nie. Auch die Süßwarenindustrie hat beim Umsatz insgesamt zugelegt. Produzenten, die vor allem an die Gastronomie liefern, hatten und haben dagegen große Probleme. Das lässt sich auch bei den Brauereien sehen: Die Un-

ternehmen, die vor Corona vor allem bei Großveranstaltungen und mit Fassbier Geld verdient haben, haben es schwerer als jene, die vorrangig in Flaschen abfüllen. Besonders hart hat es das Gastgewerbe getroffen. Restaurants, Hotels und Bars waren die Ersten, die geschlossen wurden, und werden vermutlich zu den Letzten gehören, die wieder öffnen. Noch immer sind hunderttausende Beschäftigte in Kurzarbeit – das ist dramatisch für die Betroffenen. Und selbst für einige der ganz großen internationalen Hotelketten ist es wirtschaftlich eng geworden.

Welche Rolle spielt die NGG in diesen Zeiten?

Unser Job ist seit mehr als 150 Jahren im Grundsatz der gleiche: Wir sind das Sprachrohr unserer Mitglieder und vertreten ihre Interessen mit aller Kraft. So haben wir uns etwa in Berlin dafür eingesetzt, dass das Kurzarbeitergeld auch in 2021 gezahlt wird, das stand lange auf der Kippe. Und wir stehen unseren Mitgliedern wie gewohnt zur Seite – in Corona-Zeiten natürlich auch digital. Es muss jetzt darum gehen, dass die Lasten der Krise gerecht verteilt werden. Die, die den Laden am Laufen gehalten haben – das sind nicht nur Ärztinnen und Krankenpfleger, sondern auch unsere Mitglieder in den Bäckereien oder in den Lebensmittelabriken – müssen einen fairen Teil bekommen. Mut macht, dass unsere Mitglieder so außergewöhnlich kämpferisch sind – trotz Corona, trotz Maske und Abstandhalten! Dieser Wille, die Dinge in die eigenen Hände zu nehmen und gemeinsam etwas zu erreichen, das lässt mich positiv nach vorne schauen. ◀

DEIN PLUS! Exklusive Angebote für NGG-Mitglieder

Kennst Du schon die exklusiven Rabatte und Zusatzvorteile auf unserer Homepage?

Und das Beste:
Als NGG-Mitglied profitierst nicht nur Du davon, sondern Deine ganze Familie.

NGG-Mitglieder haben es einfach besser:
Online registrieren und Vorteile sichern!

www.deinplus.de



Barbara T., Tiefkühlkostherstellerin

„Schau einfach mal auf www.deinplus.de – dort findest Du ein großes Angebot an attraktiven Versicherungen oder auch den digitalen Lohnsteuerservice. Toll, dass wir über DEIN PLUS solche Partner haben und ich als Mitglied noch spare!“



Kostenlosen digitalen Newsletter
„PLUS-Post“ abonnieren und
immer auf dem Laufenden sein.
Oder sende eine E-Mail an:
mitgliedervorteil@deinplus.de



Wir lassen uns nicht diskriminieren

► **Kollegin oder Kollege? Weiblich oder männlich? So einfach schien die Welt: Doch die Zeiten haben sich geändert. Immer mehr Menschen stehen dazu, dass sie in keine der Kategorien passen. Vor allem aber wünschen sie sich, am Arbeitsplatz wegen ihrer sexuellen Identität nicht diskriminiert zu werden. Eine Einladung zum Umdenken.**

In Deutschland haben etwa 7,6 Prozent der Bevölkerung eine homo-, bi- oder transsexuelle (LGBT) Identität (Dalia-Studie, 2016). Noch immer fragt sich die Mehrzahl von ihnen, wie offen sie am Arbeitsplatz damit umgehen kann. Denn, obwohl sich die Akzeptanz von LGBT-Menschen hierzulande deutlich verbessert hat, geben 30 Prozent an, dass Benachteiligung und Diskriminierung am Arbeitsplatz noch immer zu ihrem Alltag gehören (Sozio-ökonomisches Panel/Universität Bielefeld).

Dass sich diese Situation auch in den Rechtsberatungen der NGG widerspiegelt, berichtet Mark Baumeister aus Saarbrücken. „Wir sind immer wieder damit konfrontiert worden, dass Mitglieder aufgrund ihrer sexuellen Orientierung am Arbeitsplatz gemobbt wurden. Andere wünschen sich Rat bei der Frage, wie offen sie damit umgehen können, dass sie homosexuell sind. Daraus haben wir gelernt und gehen deshalb das Thema Diskriminierung ganz offensiv an, versuchen auch die Betriebsräte zu sensibilisieren. Es wäre schön, wenn es uns gelänge, mehr LGBT-Personen für die Betriebsratsarbeit zu begeistern.“

Gemeinsam mit dem Lesben- und Schwulenverband Saarland hat Baumeister zunächst die Situation der

LGBT-Menschen in seiner Region analysiert und einen Maßnahmenkatalog entwickelt. Anfang Dezember gab es dazu erstmals eine gemeinsame Webkonferenz. „Im Saarland existiert bereits ein Landesaktionsplan für Vielfalt, der die einzelnen Lebensbereiche berücksichtigt“, so der NGG-Geschäftsführer in Saarbrücken. „Beim Thema Arbeitswelt und Wirtschaft versuchen wir nun, mit verschiedenen Akteuren zusammenzukommen, um zu sensibilisieren. Am Ende geht es darum, die Vielfalt in die Unternehmenskultur zu integrieren und jede Art von Diskriminierung, wo sie uns begegnet, gemeinsam zu überwinden. Dazu gehört die Berücksichtigung der Interessen der LGBT-Menschen bei der Gestaltung von Arbeitsplätzen und Sozialeinrichtungen ebenso wie die konsequente Gleichstellung der Geschlechter beim Einkommen und den tariflichen Leistungen. Das ist auch ein Imagegewinn für jeden Arbeitgeber.“

Das allgemeine Gleichstellungsgesetz und die Mitbestimmung von Betriebsräten bieten Betroffenen schon heute die Möglichkeit, aktiv gegen Diskriminierung vorzugehen. Dennoch verbirgt fast ein Drittel der LGBT-Beschäftigten in der EU die sexuelle Identität gegenüber den Kolleginnen und Kollegen (Hans-Böckler-Stiftung). Höchste Zeit, etwas dagegen zu tun. ◀



Es geht auch digital



Bitte weitersagen: „Es geht auch digital.“ Gesetzeskonform, mit sicherem Datenschutz und technisch reibungslos haben 222 Personen im Februar an der digitalen Betriebsversammlung von Malzers Backstube (Gelsenkirchen) teilgenommen. Ruth Grossmann, Vorsitzende des Betriebsrates (Mitte): „Wir haben unsere Kolleginnen und Kollegen in die Planung einbezogen. Im Vorfeld haben sie uns ihre Fragen geschickt. Auf der Versammlung wurden sie beantwortet. Wir haben ausschließlich positives Feedback erhalten und werden diesen neuen Weg für weitere Veranstaltungen nutzen.“

Foto: NGG

Trotz Pandemie ausbilden!

Laut Bundesinstitut für Berufsbildung wurden 2020 elf Prozent weniger Ausbildungen begonnen als im Vorjahr. Das Gastgewerbe ist in Folge der Corona-Pandemie mit einem Verlust von 5760 Ausbildungsverhältnissen (-24,7 Prozent) besonders hart getroffen.

Claudia Tiedge, stellvertretende NGG-Vorsitzende: „Es muss alles getan werden, um die Fortsetzung der Ausbildung auch im Lockdown zu gewährleisten. Junge Menschen brauchen Sicherheit und eine gute Berufsausbildung als Start in das Arbeitsleben. Die Pandemie wird die Betriebe im Hotel- und Gaststättengewerbe noch lange beschäftigen. Wenn die direkten Krisenfolgen vorbei sind, wird der Fachkräftemangel wieder zum Thema.“



Foto: NGG

Senioren mit Leidenschaft

► Die Corona-Pandemie trifft wohnungslose Menschen besonders hart. Viele Einrichtungen für Hilfesuchende mussten schließen, die Innenstädte sind wie leergefegt. In Dortmund haben die NGG-Senioren mit viel Tatkraft ein Winter-Hilfsprojekt angeschoben.

Von wegen alt! Wer mit dem 73-jährigen Karl-Heinz Schmeißing, kurz Kalla, spricht, bekommt es mit geballter Energie zu tun. Das mag zum einen daran liegen, dass der ehemalige Betriebsratsvorsitzende der Dortmunder Actien-Brauerei seit Jahrzehnten als Langstreckenläufer aktiv ist, aber auch an seinem großen sozialen Engagement: „Das und meine Familie und Freunde halten mich körperlich, geistig und seelisch fit.“

Da wundert es nicht, dass Kalla und der ehemalige Geschäftsführer der NGG in Dortmund, Manfred Sträter, gemeinsam ein Hilfsprojekt für Wohnungslose angeschoben haben. Bei ihrem Blick auf einen freien Platz in der Nähe des Hauptbahnhofs kam ihnen die Idee: Eines der großen Zelte, die vor Jahren von der Stadt Dortmund zur Erstunterbringung von Flüchtlingen angeschafft wurden, aufstellen und Wohnungslose mit dem Nötigsten versorgen. Gesagt, getan: Die Stadt war sofort bereit, ein 600 Quadratmeter großes Zelt zur Verfügung zu stellen. Den Unterhalt übernahm das „Gast-Haus“, eine Initiative, die sich normalerweise in den eigenen Räumen um Wohnungslose kümmert.

500 helfende Hände

Hilfesuchende Menschen werden zweimal am Tag bewirtet. Ein enormer Aufwand – Corona macht's nötig. Rund 250 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer unterstützen das Projekt – die NGG-Seniorinnen und Senioren wegen der aktuellen Ansteckungsgefahr überwiegend in Form von Spenden. Der Einsatz für Wohnungslose ist nur ein Programmpunkt auf der langen Liste der Dortmunder: Als die Corona-Lage im vergangenen Sommer noch nicht so angespannt war, haben sie die Streikenden bei Lieken Brot in Lünen vor Ort unterstützt. Und auch an einer Veranstaltung zum Antikriegstag am 1. September nahmen sie teil. Die anderen regelmäßigen Unternehmungen wie die jährliche 1.-Mai-Kundgebung, Tagesausflüge und eine mehrtägige Tour nach Oberfranken werden hoffentlich in diesem Jahr nachgeholt. ◀



Foto: NGG

Hilfsprojekt für Wohnungslose: Im Zelt stehen 80 Einzeltische mit je einem Stuhl. In mehreren Schichten können so insgesamt 350 Gäste ein Frühstück und ein warmes Abendessen bekommen.

Ich bleibe drin,...

Du gehst demnächst in Rente und fragst Dich, ob Du in der NGG bleiben sollst? Dafür sprechen viele gute Gründe. Und zwar nicht nur, weil unsere Tarifpolitik Einfluss auf Deine Rentenhöhe hat oder Du durch unsere Freizeitunfallversicherung weltweit geschützt bist. Übrigens: Rentnerinnen und Renter zahlen einen reduzierten Mindestbeitrag von 5,50 Euro pro Monat.

Mehr Informationen online

www.ngg.net/Rente



„...weil ich von Kindheit an gelernt habe, dass die Gewerkschaft für unsere Rechte kämpft.“

Hans-Dieter Kämpchen (81), gelernter Industriekaufmann, ehemaliges Betriebsratsmitglied bei der Dortmunder Actien-Brauerei, NGG-Region Dortmund

„...weil ich mich in der NGG zuhause fühle und bei sozialen Belangen einen Rechtschutz bekomme.“



Gerti Ziegtrum (79), gelernte Buchhalterin, ehemalige Betriebsratsvorsitzende bei Pfanni, NGG-Region München



„...weil ich mich auch als Senior noch gut in die Gesellschaft einbringen kann.“

Peter Hoyzer (74), gelernter Bäcker und Konditormeister, ehemaliges Betriebsratsmitglied bei Wissol, NGG-Region Aachen

Da müssen wir durch

► **Es ist ja nicht so, dass Sabine Meyer noch nie außerhalb Münchens gelebt hätte, aber nach ein paar Jahren in Hamburg und Kaiserslautern ist sie doch froh, wieder „dahoam“ zu sein. Beruflich ist sie das seit 20 Jahren bei der Paulaner Brauerei: im Vertriebsinnendienst und seit 2014 auch im Betriebsrat.**

Geboren 1969 im Stadtteil Harlaching ist Sabine Meyer waschechte Münchnerin, eine Frau, die so schnell nichts aus der Ruhe bringen kann. Der Ausfall der Wiesn, also des Oktoberfestes, im vergangenen Jahr wegen der Corona-Pandemie hat aber auch sie „mitgenommen“: „Hin und wieder trinke ich gern ein Bier oder ein Radler. Und da ich für mein Leben gerne auf d’Wiesn geh, war das persönlich natürlich hart. Als Münchner Kindl war ich in meinem ganzen Leben grad ein Jahr nicht auf der Wiesn. Und das war letztes Jahr.“ Auch beim Job bekommt die gelernte Schuhfachverkäuferin und Industriekauffrau die Auswirkungen der Pandemie zu spüren: „Ich bin im Vertrieb der Paulaner Brauerei für den Getränkefachgroßhandel und die Gastronomie zuständig. Besonders Letztere liegt, wie wir alle wissen, nun schon länger brach. Zumindest haben wir die Zeit genutzt, um unsere Stammdaten zu aktualisieren. Wenn es nach Corona wieder losgeht, sind wir gut gerüstet. Ich persönlich arbeite seit November im Homeoffice und seit Januar zu 20 Prozent in Kurzarbeit. Natürlich ist es manchmal ein bisschen fad, alleine zu arbeiten. Vorher saßen wir mit 16 Leuten im Großraumbüro, aber der Kontakt zu unseren Außendienstlern lief auch schon vor Corona hauptsächlich per Telefon.“

Die Welt verbessern

NGG-Mitglied ist Sabine Meyer seit 2010, im 13-köpfigen Betriebsrat engagiert sie sich seit 2014. Eigentlich hatte sie nur gefragt, wann denn die Wahl sei und schon hatte der damalige Vorsitzende sie davon überzeugt, sich selbst zur Wahl zu stellen. Sie wurde gewählt und ist nun schon in zweiter Wahlperiode Betriebsratsmitglied: „Seitdem“, lächelt sie verschmitzt, „versuche ich – wie alle anderen auch – die Welt zu verbessern.“ Das Engagement des Betriebsrats sei insbesondere gefordert gewesen, als 2015 die Produktion in einen Neu-

bau an den Stadtrand verlagert worden sei: „Auch wenn wir einen guten Sozialplan ausgehandelt hatten: Viele aus der Technik und Logistik mussten gehen. Das war heftig. Egal, wie viel Abfindung du kriegst, du verlierst deinen Arbeitsplatz, deine Sicherheit, deine Perspektiven, alles.“

Keine Berührungsängste

Auch wenn die etwa 380 Beschäftigten in der Produktion und ihre rund 370 Kolleginnen und Kollegen in der Verwaltung heute nur 20 Kilometer trennen, „fühlt es sich an wie zwei Betriebe“, findet Sabine Meyer: „Früher sind wir einander auf dem Betriebsgelände oder in der Kantine begegnet. Das fehlt manchmal.“ Momentan sei aber ohnehin alles anders. Auch die monatliche Betriebsratssitzung finde überwiegend digital statt. Der Betriebsratsvorsitzende kümmere sich um die Sorgen und Nöte in der Verwaltung, sein Stellvertreter um die in der Produktion. Auch sie selbst sei natürlich für alle ansprechbar und aufgeschlossen: „Das war schon im Kindergarten so. Da hatte ich keine Berührungsängste, sondern hab gleich gefragt ‚Wer bist du denn?‘.“

Ausgleich und Entspannung findet die 51-Jährige normalerweise im Fitnessstudio und früher sogar vier- bis fünfmal die Woche beim Salsa-Tanzen. Momentan muss der Spaziergang in der Mittagspause reichen. Trotz der aktuellen Einschränkungen bleibt sie zuversichtlich: „Da müssen wir durch. Jeder für sich, aber auch zusammen.“ ◀

Zur Person

Sabine Meyer, Jahrgang 1969, Industriekauffrau im Vertriebsinnendienst der Paulaner Brauerei in München.



**»Wie alle anderen im Betriebsrat
versuche ich, die Welt zu verbessern.«**

Sabine Meyer,
Paulaner Brauerei

Anzeige



Es sind noch Plätze frei:

Digitalisierung der BR-Arbeit

Wie nutzen wir die digitalen Möglichkeiten als Betriebsrat? In diesen Seminaren könnt Ihr ausprobieren, entwickeln und diskutieren!

18. – 23. April 2021

16.–21. Mai 2021

(wenn möglich als Präsenzseminare)

Unsere weiteren Seminare und das Online-Angebot findet Ihr auf:

www.bzo.de

Bildungszentrum Oberjosbach
 info@bzo.de • www.bzo.de
 Telefon 06127 9056-0



Bildungspartner der Gewerkschaft
 Nahrung-Genuss-Gaststätten



Verschafft Euch Gehör!

Unglaublich, aber wahr: Nach einem Jahr Pandemie verschärft sich die Ungleichheit zwischen Männern und Frauen weiter. Die Last von Haus- und Familienarbeit inklusive Homeschooling ist in den letzten zwölf Monaten laut einer Studie der Hans-Böckler-Stiftung vor allem an den Frauen hängen geblieben. Auch von Freistellung, Kurzarbeit und Arbeitslosigkeit sind sie weit aus häufiger betroffen als ihre Kollegen. „Die Politik muss einer Rolle rückwärts bei der Gleichstellung dringend gegensteuern und das Ehegattensplitting und die Steuerklasse V abschaffen“, fordert die stellvertretende NGG-Vorsitzende Claudia Tiedge. Gerade jetzt brauchen Frauen eine starke Gewerkschaft. Höhere Gehälter, bessere Arbeitszeitregelungen und die Schließung der Entgeltlücke gebe es nur mit guten Tarifverträgen. „Auch deshalb ist es jetzt für Frauen umso wichtiger sich zu organisieren. Wir haben eine Stimme, sorgen wir gemeinsam dafür, dass wir auch gehört werden!“, so Tiedge.



NGG kämpft



Im „Corona-Jahr“ 2020 waren viele NGG-Mitglieder kämpferischer denn je: Sie waren 132 Tage, also fast an jedem dritten Tag im Streik. „Vielerorts haben die Beschäftigten 2020 sogar zum ersten Mal überhaupt gestreikt. Mit Abstand und Maske haben sie sich für ihre Rechte eingesetzt. So viel Einsatz und Mut – darauf können wir richtig stolz sein“, findet der NGG-Vorsitzende Guido Zeitler. Es lohne sich, zusammenzuhalten und selbstbewusst aufzutreten. Ob während der eindrucksvollen Streiks in der Ernährungsindustrie in Sachsen und Sachsen-Anhalt, den Aktionen bei McDonald’s, Burger King und Co. oder in den vielen anderen Arbeitskämpfen in kleinen Betrieben und namhaften Konzernen, überall hätten die NGG-Mitglieder „glasklare Signale“ an ihre Arbeitgeber gesandt: „NGG-Mitglieder wissen, was ihre Arbeit wert ist und sind bereit, für ihre Ziele zu kämpfen.“



Der rasende Roland

► So wird Roland Kohrt im Erfurter Werk des Deutschen Milchkontor (DMK) genannt. Er ist hier tagtäglich mit dem Stapler unterwegs.

Früher, als das Werk Mitte der 1990er-Jahre noch Humana hieß, war er selbst in der Produktion tätig. Doch seit 2015 ist für Roland Kohrt alles anders: Durch eine Diabetes-Erkrankung ist er schwerbehindert. An den alten Arbeitsplatz ging es nicht zurück; an Schichtarbeit war nicht zu denken. „Ich hatte Glück, mein Arbeitgeber DMK ist sensibilisiert und so wurde mir ein nacht- und schichtarbeitsfreier Arbeitsplatz in der Produktionsnachbearbeitung angeboten“, erzählt er.

Den Blutzucker messen oder auch kurze Pausen einlegen: Roland Kohrt kann sich seine Arbeit nach den jeweiligen Bedürfnissen organisieren. Werksleitung und Betriebsrat unterstützen den 60-Jährigen dabei, wie auch andere Kollegen mit Beeinträchtigung. Roland Kohrts Hauptarbeitsgerät ist seitdem die sogenannte Schredder- und Aufquetschmaschine. Hier werden unbrauchbare Primärverpackungen sofort wieder recycelt, wenn sie fehlerhaft sind oder falsch befüllt wurden. NGG-Mitglied Kohrt erfasst die Wiederverwertung und sammelt mit dem Stapler im gesamten Werk die zu recycelnden Chargen ein. „Ich komme überall rum, das ist wie ein Schatz und macht meinen Job abwechslungsreich.“ Sein Handy hat einen Alarmknopf für Notfälle. Zum Glück hat er ihn noch nicht gebraucht. Falls doch, ist schnell jemand da. Das ist Vorschrift, aber auch gelebte Solidarität. In Erfurt ist man eben eine Gemeinschaft! ◀



Starke Knolle

► Die Kartoffel ist eine wahre Alleskönnerin. Nicht nur, dass es sie in mehr als 2000 verschiedenen Sorten gibt; Kartoffeln werden auch auf unterschiedliche Weise für unseren alltäglichen Bedarf gezüchtet, angebaut und weiterverarbeitet – je nachdem, ob sie frisch oder als Fertigprodukt auf dem Teller landen oder für die Stärkeproduktion vorgesehen sind.

Seit die spanische Kolonialmacht sie im 16. Jahrhundert aus dem südamerikanischen Inka-Reich nach Europa brachte, hat die Kartoffel einen wahren Siegeszug hingelegt. Längst ist sie zum Grundnahrungsmittel geworden, von dem die Deutschen pro Kopf etwa 55 Kilogramm im Jahr verzehren. Größerer Beliebtheit erfreut sich die nahrhafte Knolle in den Ländern Mittel- und Osteuropas (Lettland 125 Kilogramm pro Kopf) und bei unseren Nachbarn in Belgien und den Niederlanden. Hier wie auch bei uns steht die Kartoffel vor allem in Form von Kartoffelerzeugnissen oder Pommes frites auf dem Speiseplan.

Für deren Produktion werden neben den Speisekartoffeln, die wir als Beilage verzehren, vor allem die sogenannten Industriekartoffeln angebaut. Sie wachsen auf etwa 70 Prozent der Ackerflächen und müssen besondere Kriterien in Größe, Form, Farbe und Stärkegehalt erfüllen, damit bei der industriellen Produktion von Suppen, Salaten und Pürees eine gleichbleibende Qualität gewährleistet ist.

Gute Ernte, schlechter Absatz

Dabei ist die Kartoffelpflanze keinesfalls genügsam. Damit sie optimal gedeiht, darf das Klima weder zu trocken noch zu feucht sein. Der Klimawandel birgt somit alljährlich die Gefahr von Ernteausfällen für die Kartoffelbauern.

2020 war mit einer Ernte von etwa 11,6 Millionen Tonnen eigentlich ein gutes Jahr – immerhin eine deutliche Steigerung gegenüber dem von Dürre geprägten Vorjahr. Aber nicht nur das Wetter ist für das gute Ergebnis verantwortlich: Bereits seit einigen Jahren ist der Kartoffelanbau in Deutschland weiter auf dem Vormarsch. Die Anbauflächen für Speise-, Verarbeitungs- und Industriekartoffeln sind

2020 im Vergleich zum Vorjahr um 1,2 Prozent auf fast 275.000 Hektar gestiegen. Unangefochtener Spitzenreiter ist Niedersachsen. Überhaupt ist die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie derzeit im Aufwind. Ein Umsatzplus von 3,1 Prozent im Laufe der vergangenen zehn Jahre verdankt sie vor allem dem Trend hin zu gesunder Ernährung.

Und dann kam das Coronavirus. Die Maßnahmen zur Eindämmung des Virus haben die gesamte Wertschöpfungskette hart getroffen: Aufgrund des Absatzeinbruchs bei tiefgekühlten, gekühlten und Kartoffeltrockenprodukten, hauptsächlich in der Gastronomie und Kantinenversorgung, beim Verzehr auf Großveranstaltungen und im Export, konnten nicht nur europaweit, sondern auch in Deutschland mehrere hunderttausend Tonnen Speisekartoffeln nicht genutzt werden. Sie wurden verfüttert oder in Biogasanlagen verwertet. Auch eine stärkere Nachfrage der privaten Haushalte nach Speisekartoffeln und Kartoffelerzeugnissen konnte die Verluste nicht wettmachen.

Gelebte Tradition

Schwierige Zeiten also für jene Landwirte, die auf den Kartoffelanbau setzen. In der Grafschaft Bentheim im südwestlichen Niedersachsen haben sich bereits in den 1970er-Jahren Erzeuger zu einer Gemeinschaft zusammengetan, um Krisen und Ausfälle besser kompensieren zu können. Entstanden ist daraus die Beteiligungsgesellschaft Emsland-Stärke AG, Deutschlands größter stärkeverarbeitender Betrieb mit etwa 1300 Beschäftigten an sieben inländischen Standorten. Hauptsitz ist das an der niederländischen Grenze gelegene Emlichheim. ►



Foto: Patrick Geers / Emsland Group

Gute Arbeitsbedingungen und Investitionen in die Zukunftsfähigkeit machen Lust zu bleiben: Die Betriebsratsvorsitzenden Frieda Eckerlin (Stellvertreterin) und Alfred Weiden arbeiten wie viele ihrer Kolleginnen und Kollegen seit vielen Jahren bei der Emslandstärke.

► Hier ist auch der Arbeitsplatz des Betriebsratsvorsitzenden Alfred Weiden. Seit 1986 ist der gelernte Tischler bei der Emsland Group. „Eine lange Betriebszugehörigkeit ist hier keine Seltenheit“, erzählt er. „Wir sind als sozialer und innovativer Arbeitgeber bekannt. Da bleibst du eben, wenn du siehst, dass in die Zukunft investiert wird.“ Frieda Eckerlin ist seine Stellvertreterin und ebenfalls schon bald 30 Jahre im Betrieb. 22 davon als Betriebsratsmitglied. „Die Bedingungen bei uns sind schon sehr gut“, sagt sie und verweist auf den Tarifvertrag für die Nahrungsmittelindustrie Niedersachsen mit Zuschlägen und Erschwerniszulagen, den die NGG verhandelt hat, sowie den Krippen- und Kitazuschuss, den der Arbeitgeber zahlt. „Wir sind beide im Vorstand der NGG-Region Osnabrück, da stehen wir im Vergleich mit anderen Betrieben gut da. Auch, was den gewerkschaftlichen Organisationsgrad angeht!“, berichtet die gelernte Laborantin. „NGG ist hier gelebte Tradition“, ergänzt der Betriebsratsvorsitzende lachend.

Wer braucht Stärke?

Im Jahr 2019 erwirtschaftete die deutsche Stärkeindustrie rund 1,98 Milliarden Euro Umsatz, 600 Millionen davon entfallen auf die Emsland Group. Die Branche ist überschaubar, bundesweit produzieren neun Unterneh-

men Stärke und Stärkeprodukte aus Mais, Weizen, Erbsen und Kartoffeln. Mitbewerber der Emsland Group bei der Kartoffelverarbeitung sind die Südstärke aus dem bayerischen Schrobenhausen und die AVEBE Kartoffelstärkefabrik Prignitz/Wendland in Dalmin und Lüchow. Die Liste der Lebensmittel, die Kartoffelstärke enthalten, ist lang: Fertiggerichte, Konserven, Backwaren, Süßigkeiten, Brotaufstriche, Desserts, Fischprodukte, Pasteten, Fertigsalate, Dressings oder Fleischersatzprodukte. Aber nicht nur in der Lebensmittelproduktion wird Kartoffelstärke eingesetzt. Auch in Kosmetik- und Arzneimitteln ist sie zu finden, in Papier, Klebstoffen, Bauzusatzstoffen und Textilien.

Stärke wird aus unterschiedlichen kohlenhydrathaltigen Rohstoffen gewonnen und ist ein weltweit gefragtes Produkt. Auch bei der Emsland Group gehen fast 80 Prozent der Produktion in den Export. Weiterverarbeitete Stärke kann sowohl in Lebensmitteln wie Trockensuppen und Gewürzmischungen als auch in Baby- und Sportlernahrung zu finden sein.

Wie wird Stärke gemacht?

Bei der Herstellung von Stärke aus Stärkekartoffeln, die nicht zum Verzehr geeignet sind, werden die Knollen zu-



Fotos: Kai-Uwe Knoth

Nicht zum Verzehr geeignet: Jährlich werden etwa zwei Millionen Tonnen Kartoffeln bei Emslandstärke für die Stärkeproduktion angeliefert.



Komplexe Verfahren: Stärke ist ein weltweit gefragtes Produkt und in unzähligen Lebensmitteln, Tierfutter und Industrieprodukten enthalten.

nächst gewaschen und zu einem Brei gerieben, sodass die Stärkekörner aus den zerstörten Zellen austreten. Danach wird die Stärke ausgewaschen und zu Pulver getrocknet. Bei der Gewinnung von Kartoffelstärke entsteht als Nebenprodukt die sogenannte Pülpe, eine braune Masse, die als Futtermittel für Milchkühe und Mastrinder verwendet werden kann. Die restliche Flüssigkeit ist ein wertvoller Dünger für die konventionelle und biologische Landwirtschaft. „Wir haben eine optimale Wertschöpfung, Abfälle entstehen quasi nicht“, erklärt Alfred Weiden.

Erbsen und Kartoffeln

Zur Emsland Group gehören die zwei Produktionsbereiche Stärke und Food. In den sieben Werken werden jährlich etwa zwei Millionen Tonnen Kartoffeln und mehr als 158.000 Tonnen Erbsen zur Weiterverarbeitung zu klassischer Stärke angeliefert. Mehr als hundert Produkte liefert die Emsland Group an Kunden aus dem Nahrungsmittelsektor, dem Lebensmitteleinzelhandel, der Industrie und an Tierfutterhersteller. Im Bereich Food werden Flocken und Granulate sowie Kartoffelspezialitäten produziert. Hier sind die Niedersachsen Weltmarktführer. In den drei Food-Werken in Cloppenburg, Wittingen und in Hagenow in Mecklenburg-Vorpommern entstehen zudem eigene Kartoffelprodukte wie Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Knödel und Bratkartoffeln der Marke „Mecklenburger Küche“.

„Die Kartoffel wird wie der Zucker in Kampagnen verarbeitet“, erläutert die Betriebsrätin Frieda Eckerlin. „Durch unser zweites Standbein Erbsen sind wir inzwischen das ganze Jahr ausgelastet. Die Kartoffelkampagne läuft von Anfang September bis Januar, Erbsen anschließend bis Mitte August.“ Auch im Bereich Erbsenstärke sind die Graftschafter weltweit führend. Trendprodukte wie vegane Wurstwaren oder Speiseeis aus Erbsenprotein eröffnen

weitere Kooperationsmöglichkeiten. „Allein 35 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen forschen in unserem Innovationscenter an neuen Produktideen und Kooperationsmöglichkeiten. Im Bereich Nahrung, aber auch in der Umwelttechnik. So entwickeln wir aktuell zum Beispiel ein Flockungsmittel für Kläranlagen und Gewässer“, berichtet Alfred Weiden. Der Betriebsratsvorsitzende ist froh über ein Investitionsprogramm, das der Arbeitgeber bereits 2016 angeschoben hat. Das sei wichtig, denn der Druck auf die Branche wachse: Klimawandel, Wassermangel und jetzt auch noch das Coronavirus. „Schwierige Zeiten sind das schon“, sagt er und blickt trotzdem optimistisch in die Zukunft: „Wir sind ein Global Player mit viel Potenzial, da tut sich immer wieder eine neue Tür auf!“ ◀

Pommes-Connection

Das europäische Kartoffelmekka sind die Niederlande. Unsere Nachbarn sind weltweit klar führendes Exportland für rohe und verarbeitete Kartoffeln (Pommes etc.). Auf Platz zwei und drei folgen Frankreich und Deutschland mit 16,5 Prozent bzw. 8,8 Prozent Anteil am weltweiten Export von Kartoffeln. Global summierte sich der Kartoffelexport 2019 auf insgesamt rund 4,4 Milliarden Euro. Beim Kartoffelanbau ist China vor Indien und der Ukraine führend.

Quelle: Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.

Herzlichen Dank für Eure Treue!

► In dieser Ausgabe gratulieren wir Mitgliedern, die im ersten Quartal der Jahre 1951 (vor 70 Jahren) und 1971 (vor 50 Jahren) in die Gewerkschaft NGG eingetreten sind. Wir sind dankbar und sehr stolz, dass uns so viele von Euch über Jahrzehnte ihr Vertrauen schenken. Haltet uns auch weiterhin die Treue!

Seit 75 Jahren Mitglied

Bünde-Lübbecke-Minden: Willi Greve
Mannheim-Heidelberg: Oswald Wickenhäuser
Niederbayern: Otto Einwang, Hans Schabl
Nürnberg-Fürth: Emma Mayer, Dora Pühlhofer
Oberpfalz: Käthi Walter
Saar: Gertrud Arendt
Südwestfalen: Albert Berghaus

Seit 70 Jahren Mitglied

Düsseldorf-Wuppertal: Harald Otto
Hannover: Alfons Schubert
Hamburg-Elmshorn: Guenter Seier
Leipzig-Halle-Dessau: Ursula Fintzel, Gerlinde Köschl
Lüneburg: Helmut Samson
Mannheim-Heidelberg: August Diener
München: Max Katzenmüller, Heinrich Kronen
Nordrhein: Stefan Elspass, Peter Langenhuisen
Oberfranken: Max Schneider
Osnabrück: Reinhold Hindersmann
Pfalz: Kurt Rausch
Rosenheim-Oberbayern: Adolf Pentenrieder
Süd-Ost-Niedersachsen-Harz: Hermann Wittig
Südwestfalen: Hans Breiter
Thüringen: Klaus Thielicke
Unterfranken: Karl Löffler

Seit 50 Jahren Mitglied

Aachen: Nada Njegovan
Allgäu: Eugen Kuchler, Manfred Schwarz
Baden-Württemberg Süd: Lorenz Bohnert, Wolf Hahn, Dorothea Janda, Martin Klemm

Berlin-Brandenburg: Heinz Liese, Rudi Lummitzsch, Kai von Münchhausen, Ingrid Schäfer, Uwe Zienicke
Bielefeld-Herford: Udo Disselhoff, Volker Gröning
Bremen-Weser-Elbe: Wolfgang Buresch, Beate Hüls, Anneliese Kinder, Waltraut Scheper, Walter Tete
Bünde-Lübbecke-Minden: Eckhard Stolle, Heinz Vogt
Darmstadt & Mainz: Dietrich Hansen
Dortmund: Günter Bode, Horst Bruckhaus, Annegret Kleine, Klaus-Dieter Lorenz, Dario Sirotnjak, Dietmar Weiß
Dresden-Chemnitz: Jürgen Anneberg, Hans-Jürgen Müller
Düsseldorf-Wuppertal: Bernhard Duehlmann, Gerd Forsthoff, Adam Lemle
Hannover: Ferdinand Cohrs, Detlef Kraft, Karl-Heinz Weddige, Ingelore Wilke
Heilbronn: Guido Achtelik, Longin Gleim, Edwin Klaudt, Helma Möhle, Karl Rücker
Hamburg-Elmshorn: Elisabeth Luensmann, Wolfgang Malien, Werner Pitsch, Petra Schumann
Köln: Hans-Gerd Hermanns
Krefeld-Neuss: Kasimir Henryk Gruca
Leipzig-Halle-Dessau: Birgit Bringezu, Arnold Fricke, Erika Köhler
Lübeck: Artur Pawils, Max Scholz
Lüneburg: Leif-Harald Schwerin, Helmut Toepfer
Magdeburg: Bernd Köppe
Mannheim-Heidelberg: Rosemarie Beck, Pio Dagro, Helmut Klinger, Marie-Luise Knerr
Mecklenburg-Vorpommern: Helmut Marschner
Mittelbaden-Nordschwarzwald: Rocco Barletta, Leonhard Fink, Dieter Huber, Walter Knam
München: Gottfried Wassermann
Münsterland: Bernhard Mussenbrock
Niederbayern: Erwin Goldmann, Hildegard Häusleigner, Alois Holler, Georg Ossner, Georg Pöppl, Richard Saller

In den Nachkriegsjahren wollten die Gewerkschaften Wirtschaft und Gesellschaft neu ordnen, indem sie die Gleichberechtigung von Arbeit und Kapital forderten. Ein Durchbruch schien in Reichweite, als die britische Militärregierung 1946 die Entflechtung der Montanindustrie (Kohle und Stahl) anordnete. 1947 wurden die Aufsichtsräte der Hüttenwerke paritätisch – also in gleicher Anzahl – mit Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern besetzt. Das Modell Montanmitbestimmung war geboren.

Als die Alliierten 1950 ein entsprechendes Gesetz einforderten, drohte ein Rückschritt bei der Unternehmensmitbestimmung, da die Regierung sich am Aktienrecht der Vorkriegsjahre orientieren wollte. Die Gewerkschaften führten daraufhin im November 1950 und Januar 1951 Urabstimmungen durch: Bergleute nach der Schicht bei der Stimmabgabe auf Zeche Radbod (Foto).

Weit mehr als 90 Prozent der Beschäftigten in den betroffenen Unternehmen waren bereit, für die Mitbestimmung zu streiken. Angesichts dessen gelang es, die paritätische Mitbestimmung zu erhalten. Die Bundesregierung verabschiedete am 10. April 1951 das Montanmitbestimmungsgesetz. Es trat am 21. Mai 1951 in Kraft und gilt als Meilenstein der Mitbestimmung.

Mehr Informationen online

ngg.net/Mitbestimmung

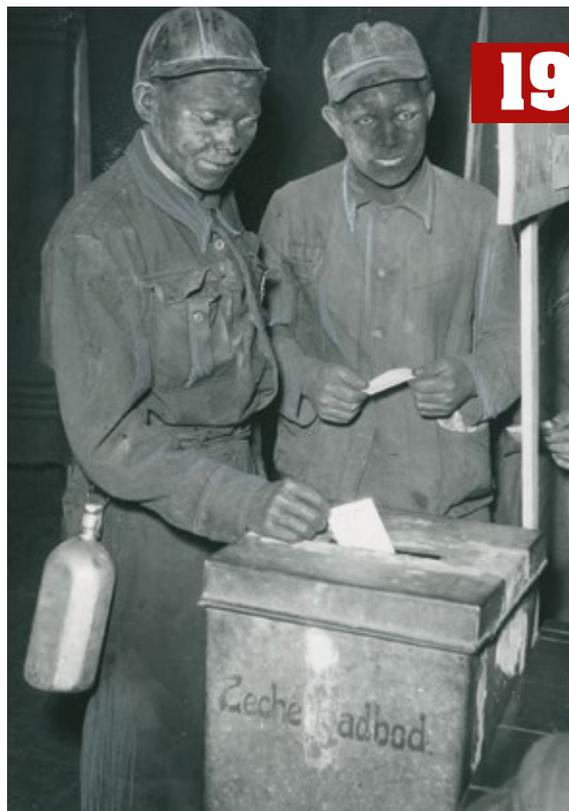


Foto: Günther Pesch / AHGR

Nord-Mittelhessen: Wilfried Kunes, Elke Runge, Herbert Steuber, Jürgen Wittkopf

Nordrhein: Hans Herbert Beyreuther, Anton Claasen, Franz Kussel, Horst Pape, Herbert Weitjes

Nürnberg-Fürth: Renate Bechmann, Gertrud Lingener

Oberfranken: Eberhard Knicker, Heinz Köhler, Sieglinde Scheibel, Jürgen Treitzschke

Oberpfalz: Helmut Hirsch, Hermann Scharf, Andreas Wehl

Oldenburg/Ostfriesland: Herbert Kappernagel

Osnabrück: Gerhard Beckmann, Rosemarie Hinz, Martin Leuschner, Dietrich Schäfer, Rudolf Sieve, Helmut Thole, Jan Zwartscholten

Pfalz: Harald Lembach

Rhein-Main: Reinhold Dittmann, Roland Köhler, Paul Kraemer, Holger Wilhelm

Rosenheim-Oberbayern: Anton Bichlmaier, Josef Langhammer, Ilse Sträußl

Ruhrgebiet: Karl-Ernst Daume, Heinz Quint, Ludwig Rifelj, Klaus-Peter Zurawski

Saar: Peter Hempel

Schwaben: Max Daigele, Marianne Wieser

Schwarzwald-Hochrhein: Anita Hafke, Hans-Juergen Littwin, Hansjoerg Mangold, Wolfgang Schäfer, Friedhilde Schallschmidt

Schleswig-Holstein Nord: Marius Dethlefsen, Heinz Draeger, Werner Hanfstengel, Astrid Hanl, Dieter Hansen, Detlev Wolf

Stuttgart: Santino Donatucci, Manfred Koch

Süd-Ost-Niedersachsen-Harz: Klaus Krueger, Achim Schmeida, Manfred Wesse

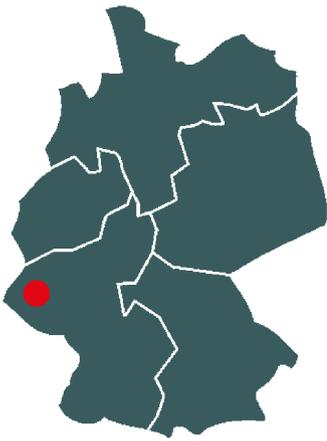
Südwestfalen: Ursula Boldt

Thüringen: Michael Engelhardt, Annemarie Hofmann

Trier: Klaus Föhr, Reinhold Pomreinke, Marlene Schröder

Die trojanische Methode

► Mehr als 2000 Jahre lässt sich die Geschichte der Stadt Trier zurückverfolgen. „Augusta Treverorum“ wurde von den Römern gegründet und ist eine der ältesten, wenn nicht sogar die älteste Stadt Deutschlands. Ganz und gar nicht von gestern ist hingegen die Arbeit der Kolleginnen und Kollegen im NGG-Büro. Konsequenz setzen sie darauf, neue Betriebe für die NGG zu „knacken“.



Fünf Landesbezirke, 50 Regionen:
www.ngg.net/vorOrt

Region Trier

Mitglieder: ca. 3700

Das römische Stadttor Porta Nigra thront als Wahrzeichen am Rande der historischen Altstadt von Trier. Von hier ist es ein kurzer Fußmarsch entlang der Mosel Richtung Norden bis zum Büro der NGG. Dort sind Geschäftsführer Klaus Schu und Gewerkschaftssekretär Jerome Frantz seit neun Jahren ein eingespieltes Team. Wer sich in Trier einmal wohlfühlt, der bleibt eben. Das gilt auch für die Verwaltungsangestellten. Elke Stadtkowitz ist seit 1994 dabei, ihre Kollegin Marlis Elsen ist im Februar 2021 nach mehr als 30 Jahren in den Ruhestand gegangen. Michaela Poß kam dafür neu ins Team.

Gemeinsam betreuen sie einige Schwergewichte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Arla Foods und Hochwald Foods in der Milchwirtschaft. Gerolsteiner Brunnen, Bitburger Braugruppe, Weinkellerei Peter Mertes oder die Sektkellerei Schloß Wa-

chenheim aus der Getränkeindustrie sowie Dr. Oetker Tiefkühlkost. Das Team in Trier betreut vier Produktionsstandorte mit mehr als 1000 Beschäftigten. „Wir sind bei Oetker gut organisiert. Aber es ist immer wieder eine der größten Herausforderungen, nicht nur im gewerblichen Bereich Mitglieder zu gewinnen, sondern auch im kaufmännischen.“ Beim größten Mineralwasserproduzenten Gerolsteiner Brunnen sei das beispielsweise hervorragend gelungen.

Entscheidend ist dabei die Zusammenarbeit mit den Betriebsräten, so Schu. Dafür müsse man etwas tun. „Wir haben die Basisarbeit in der gesamten Region gemeinsam mit den Betriebsräten aufgebaut. Inzwischen gibt es ein sehr enges Vertrauensverhältnis. Wir unterstützen die Vernetzung, organisieren Arbeitskreise und arbeiten eng mit den Betriebsräten vor Ort zusammen. So bleiben wir selbst auch auf dem Laufenden, nah am betrieblichen Geschehen.“ Etwa 3700 Mitglieder hat die Region. Trotz der Einschränkungen durch die Coronapandemie bleibt das Büro in Moselnähe mit strengen Hygienemaßnahmen für Besucher geöffnet. Das Team hat sich geteilt und arbeitet schichtweise im Homeoffice und vor Ort, denn natürlich haben die Mitglieder gerade jetzt viel Gesprächs- und Beratungsbedarf.

Starker Tabak

Trier ist nicht nur Deutschlands älteste Stadt, sondern mit fast 2000 Beschäftigten auch das Zentrum der Tabakindustrie. Der mittelständische Tabakhersteller Heintz van Landewyck, der zu einem Luxemburger Konzern gehört, hat seinen Sitz in der



Foto: JFL Photography / Adobe Stock

UNESCO-Welterbe: Die Porta Nigra (das schwarze Tor) ist das Wahrzeichen der Stadt Trier. Nördlich der Alpen ist es das am besten erhaltene römische Stadttor.



Foto: Oliver Dietze

Betreuen Schwergewichte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie: (v.l.n.r.) Elke Stadtkowitz, Jerome Frantz, Michaela Poß und Geschäftsführer Klaus Schu. Von Milchwirtschaft bis Hotellerie ist alles dabei; mit fast 2000 Beschäftigten ist Trier auch das Zentrum der deutschen Tabakindustrie.

Römerstadt. Aber vor allem betreut Klaus Schu mit seinem Team einen der mitgliederstärksten Betriebe der NGG, Japan Tobacco International (JTI), mit etwa 800 NGG-Mitgliedern am Standort. In Trier produziert das Unternehmen nicht nur Tabakwaren, sondern betreibt auch ein konzern eigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum. Auch der Vorsitzende des Regionsvorstandes, Gerd Willems, kommt von JTI: Er ist Gesamtbetriebsratsvorsitzender und Vorsitzender des Europäischen Betriebsrates.

Gerd Willems betont den intensiven Austausch mit dem Geschäftsführer der Region: „Haupt- und Ehrenamt sollten zusammenarbeiten, sonst funktioniert es nicht. Bei all unserem Tun müssen wir die Menschen in den Betrieben mitnehmen. Als Vorstand suchen wir auch den direkten Kontakt zu den Betrieben. Wir machen unsere Vorstandssitzung einmal im Jahr direkt in einem Betrieb unserer Region. Dann gibt es immer auch ein Treffen mit der verantwortlichen Personalleitung.“

Besonders stolz sind Klaus Schu und Jerome Frantz darauf, dass sie sehr erfolgreich neue Unternehmen für die NGG erschlossen haben: zum Beispiel die Filialbäckerei Biebelhausener Mühle. In dem 1647 gegründeten Traditionsunternehmen arbeiten rund 450 Menschen. 60 Filialen im Saarland, in der Region Trier, in Eifel und Hunsrück sowie in Luxemburg betreibt die Großbäckerei. ▶

„Haupt- und Ehrenamt sollten zusammenarbeiten, sonst funktioniert es nicht.“

Gerd Willems, Vorsitzender des Regionsvorstandes



Immer auf Tuchfühlung mit den Betrieben der Region: der Vorsitzende des NGG-Regionsvorstandes Gerd Willems.

► Einen Betriebsrat gab es nicht, bis sich das Unternehmen 2018 entschloss, fünf Filialen des Mitbewerbers Bäckerhaus Ecker (K&U Bäckerei) im Saarland zu übernehmen. „Man muss auch mal Glück haben“, sagt Jerome Frantz, „denn bei Ecker gab es schon einen Betriebsrat. Weil dieser auch in den ersten sechs Monaten nach Übergang der Filialen zum neuen Unternehmen ein Übergangsmandat innehatte, konnte er für uns die Wahlen einleiten. Überspitzt formuliert funktionierte das wie eine Art Trojanisches Pferd. Plötzlich gab es die Chance, auch in der Biebelhausener Mühle neue Mitglieder für die NGG zu werben und einen Betriebsrat wählen zu lassen. Dafür sind wir regelmäßig alle 60 Filialen angefahren. Nach dem dritten oder vierten Besuch hatten wir viele der Kolleginnen und Kollegen überzeugt.“

Im September 2018 fanden erstmals Wahlen statt. Heute gibt es einen Betriebsrat mit elf Mitgliedern. Seitdem hat sich in der Biebelhausener Mühle einiges verändert. Nicht zuletzt konnten durch einen erfolgrei-

chen Tarifabschluss die Unterschiede bei den Löhnen und Gehältern in den verschiedenen Betriebsteilen angeglichen werden.

Grüner Urlaub, gute Konditionen

Erfolgreiche Mobilisierung gehört ebenso zum Kurs der Trierer wie ein langer Atem und das geschickte Ausnutzen des richtigen Moments. Wie jüngst beim Ferienparkanbieter Landal GreenParks. Das Unternehmen betreibt mit etwa 3000 Beschäftigten mehr als 90 Ferienparks mit Unterkünften und Campingstellplätzen in Europa. Die Ausrichtung auf nachhaltigen Urlaub hatte dem Unternehmen in den vergangenen Jahren einen zweistelligen Umsatzzuwachs beschert. „Seit 2018 gilt in Rheinland-Pfalz kein Entgelttarifvertrag mehr. Auch den Manteltarifvertrag hatte der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband 2019 gekündigt“, so Jerome Frantz. „Wir haben eine Befragung auf einer Betriebsversammlung durchgeführt und eine NGG-Tour durch die einzelnen Parks in Deutschland initiiert. Schließlich hatten wir eine Vielzahl der Kolleginnen und Kollegen hinter uns und konnten im Februar

2019 direkt mit dem Arbeitgeber verhandeln. Aber bis zu bundeseinheitlichen Konditionen für die Beschäftigten brauchte es wahrlich einen langen Atem!“ Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Heute gilt der Haustarifvertrag bei Landal GreenParks als Vorzeigevertrag im Gastgewerbe. Seit 1. Januar 2021 gibt es Sonn- und Feiertagszuschläge, Lohnsteigerungen für Beschäftigte und Auszubildende sowie eine steuerfreie Corona-Prämie. „Als Ausgleich für die vom Unternehmen geforderte Flexibilität in den Saisonzeiten verdient eine frisch ausgebildete Köchin gut 300





Fotos: Oliver Dietze

Enges Vertrauensverhältnis: Klaus Schu setzt auf die Zusammenarbeit mit den Betriebsräten.

Euro monatlich mehr als sonst in Rheinland-Pfalz üblich. Gewerkschaftsmitglieder haben sogar die Möglichkeit, einen Teil ihres Urlaubsgeldes in Freizeit umzuwandeln, was die erhöhte Arbeitsbelastung in Saisonzeiten ausgleicht“, so der Gewerkschaftssekretär.

Aktiv draußen sein, das passt nicht nur zum regen Tourismus in der NGG-Region Trier, die mit Mosel, Eifel und Hunsrück attraktive Ferenziele gleich vor der Haustür hat. Auch die Regionsarbeit wird hier aktiv vorangetrieben: Infostände in den Betrieben, Berufsschularbeit, Vortragsreihen für Seniorinnen und Senioren, Werbeaktionen mit Städtetour bis hin zur politischen Kneipentour von jungeNGG. Wenn das Coronavirus es wieder zulässt, läuft vieles, was denk- und machbar ist. Ein berühmter Trierer ist dabei tagtäglich im Gepäck – und sei es nur gedanklich: der Philosoph, Kommunist und Ökonom Karl Marx. ◀

Die Marx-Statue aus einer Kunstaktion gehört zum Team der NGG. Karl Marx ist am 5. Mai 1818 in Trier geboren.



Jerome Frantz, Gewerkschaftssekretär

FRISCHE REZEPTE AUS DER REGION

Trierer Teerdisch

Zutaten:

500 g	Sauerkraut	400 ml	Sahne
250 ml	Riesling von der Mosel	30 g	Butter
750 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	2	Zwiebeln
300 g	Schinkenwürfel oder durchwachsener Speck	1 TL	Kümmel
			Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Schinkenwürfel mit dem Sauerkraut in einen Topf geben, Wein hinzu und etwa eine Stunde bei köcheln lassen. Geschälte Kartoffeln mit Salz und Kümmel in Wasser weichkochen. Danach Wasser abgießen, Sahne und Butter zu den Kartoffeln geben und zusammen stampfen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die überschüssige Flüssigkeit vom Sauerkraut abgießen und auffangen. Sauerkraut unter die Kartoffelmasse heben. Wenn der Teerdisch zu fest erscheint, etwas von der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Zwiebeln mit etwas Öl anbraten. Alternativ kann – anstatt zu Anfang Schinken in das Sauerkraut – auch durchwachsener Speck mit den Zwiebeln zusammen angebraten werden. Danach mit etwas vom aufgefangenen Sud abschrecken, kurz aufkochen und verdampfen lassen. Teerdisch auf Teller anrichten und die Zwiebeln und ggf. den Speck darüber geben und heiß servieren.

Guten Appetit!



Protest gegen Edeka-Pläne



Foto: Thorsten Wolf

Menschenkette mit Abstand: Rund 1000 Menschen haben in Mannheim, Neuenburg, Reutlingen und Bexbach (Foto) gegen Edeka-Pläne protestiert. Mit K&U und dem Bäckerhaus Ecker möchte der Supermarkt-Riese zwei traditionsreiche Unternehmen zerschlagen.

Kein Tarifvertrag, kein Betriebsrat, schlechtere Arbeitsbedingungen: Das droht den Beschäftigten der Bäckereiketten K&U und Bäckerhaus Ecker. Edeka Südwest ist drauf und dran, die beiden Konzerntöchter zu zerschlagen. Die Filialen sollen den Edeka-Einzelhändlern zum Kauf angeboten oder geschlossen werden. Kaum wurden diese Pläne bekannt, schon liefen im NGG-Landesbezirk-Südwest die Drähte heiß. In Windeseile wurden

vier Protestaktionen organisiert – inklusive ausgeklügeltem Corona-Sicherheitskonzept. Die Protestaktionen am 21. Februar waren erst der Auftakt – die Beschäftigten sind bereit, für ihre Arbeitsplätze zu kämpfen.

Mehr Informationen online

ngg.net/suedwest



Neu im Norden

Sie war außerordentlich, die Konferenz des NGG-Landesbezirks Nord, auch weil sie – wegen Corona – vollständig digital stattfand: zum ersten Mal seit Gründung der ältesten Gewerkschaft Deutschlands. 120 Delegierte und zahlreiche zugeschaltete Gäste aus den fünf norddeutschen Bundesländern waren „dabei“, als Finn Petersen (49), bis dato Geschäftsführer der NGG-Region Schleswig-Holstein Nord zum Vorsitzenden des mit 50.000 Mitgliedern größten NGG-Landesbezirks gewählt wurde. Er übernimmt das Steuer von Herbert Grimberg, der nach 27 Jahren von Bord und in den Ruhestand geht. Silke Kettner (45), Geschäftsführerin der NGG-Region Hamburg-Elmshorn, wurde digital zur stellvertretenden Vorsitzenden der NGG im Norden gewählt. Wir gratulieren!



Foto: NGG

Finn Petersen neuer Vorsitzender des NGG-Landesbezirks Nord: „Auch während der Pandemie verhandeln wir Tarifverträge.“

Vorlesen – Nachlesen – Weiterlesen



Zwischen Roman und Sachbuch



Als der Spiegel Reporter Alexander Osang einen Text über die „rätselhaften Ostdeutschen“ schreiben soll, fällt ihm sein Freund Uwe ein. Sie treffen sich auf der Fähre nach St. Petersburg und ein Roadmovie beginnt. Eine brillant erzählte, sehr persönliche deutsche Geschichte.

Alexander Osang, *Fast hell*, 237 Seiten,
Aufbau Verlag, 22 Euro,
ISBN 978-3-351-03858-8



Euer Feedback

Kommentare auf [facebook.com/gewerkschaftNGG](https://www.facebook.com/gewerkschaftNGG) zur Absicht von Edeka-Südwest, die Tochterunternehmen KGU und Bäckerhaus Ecker zu zerschlagen:

Schade, dass Edeka bei uns in der Region so ein Abzocker ist.
Andreas Schmidt

Wir kämpfen auf jeden Fall!
Martin Güdi

Kommentare auf [instagram.com/gewerkschaftNGG](https://www.instagram.com/gewerkschaftNGG) zur Situation der Beschäftigten aus dem Gastgewerbe im monatelangen Corona-Lockdown:

Wenn da nicht bald etwas passiert, bin ich komplett am Ende. Ich hoffe so sehr, dass wir gehört werden!
"pilarpuli"

So langsam steht man mit dem Rücken zur Wand.
"chen.brin"

Von Hoch- und Tiefbegabten



Bei Rico und Oskar kracht's: Und das, wo die Existenz ihres Spielplatzes auf dem Spiel steht! Oskar wittert einen Kriminalfall, den muss er nun ganz allein aufklären. Denn Rico redet (erstens) kein Wort mehr mit ihm, ist (zweitens) zum ersten Mal verliebt. Teil 5 der grandiosen Kinderkrimiserie als Hörbuch. Ab 8 Jahre.

Andreas Steinhöfel, *Rico, Oskar und das Mistverständnis*, 6 CDs, Hörbuch Hamburg, 14,45 Euro,
ISBN 978-3-74560217-3



Ihr habt Fragen, Anregungen oder Kritik?
Dann schreibt uns: redaktion@ngg.net

Umdenken, aber wie?



Die Welt steht an einem Wendepunkt: So wie es ist, wird und kann es nicht bleiben. Wie finden wir zu einer Lebensweise, die das Wohlergehen des Planeten, mit dem der Menschen versöhnt? Das Buch der renommierten Wissenschaftlerin Maja Göpel packt die Menschheitsgeschichte bis hin zu Greta Thunberg in eine sehr lesbare und interessante Lektüre.

Maja Göpel, *Unsere Welt neu denken*, 208 Seiten,
Ullstein Verlage, 17,99 Euro,
ISBN 978-3-550-20079-3

Diskutiert mit uns online:

www.facebook.com/gewerkschaftNGG

www.twitter.com/gewerkschaftNGG

www.instagram.com/gewerkschaftNGG

***... ist das Symbol der NGG. Er geht auf die Zigarrenmacher im 19. Jahrhundert zurück. Da ihre Arbeit monoton und leise war, las einer ihrer Kollegen aus Romanen, Zeitungen und politischen Schriften vor. Schließlich schlossen die Zigarrenmacher sich zum Vorläuferverband der NGG, der ältesten deutschen Gewerkschaft, zusammen.**

Mehr Kinderkrankentage

► Dein/Euer Kind ist krank oder kann wegen der Corona-Pandemie nicht in die Schule oder Kita gehen? Damit es zuhause betreut werden kann, stehen jedem Elternteil in diesem Jahr 20 statt wie bisher zehn Kinderkrankentage zu, Alleinerziehenden 40 Tage.



Bei mehreren Kindern sind die Kinderkrankentage auf 45 bzw. 90 pro Jahr begrenzt. Voraussetzung ist, dass Kind und Eltern gesetzlich krankenversichert sind, das Kind jünger als zwölf Jahre oder aufgrund einer Behinderung auf Hilfe angewiesen ist und keine andere im Haushalt lebende Person es beaufsichtigen kann. Anspruchsberechtigt sind auch Eltern, die im Homeoffice arbeiten könnten.

Als Lohnausgleich können Eltern Kinderkrankengeld bei ihrer Krankenkasse beantragen. Das sind bis zu 90

Prozent des ausgefallenen Nettoeinkommens. Den Antrag hierfür gibt es bei der Krankenkasse. Wenn diese einen Nachweis durch Kita oder Schule verlangt, kann eine Musterbescheinigung online heruntergeladen werden. ◀

Mehr Informationen online

ngg.net/Musterbescheinigung



Geh' auf Nummer sicher!

► Als NGG-Mitglied genießt Du richtig viele Vorteile. Auch, wenn Du beispielsweise bei der Arbeit mit dem Gabelstapler einen Schaden verursacht hast und der Arbeitgeber von Dir verlangt, dass Du Dich an den Kosten für die Reparatur beteiligst. Oder wenn Du den Büroschlüssel verloren hast und für die Neuanschaffung zahlen sollst. Oder, oder... Als NGG-Mitglied kannst Du Dich gegen solche Risiken und Regressansprüche schützen, indem Du Mitglied bei der GUV/FAKULTA wirst: für nur 21 Euro im Jahr. Die GUV/FAKULTA ist übrigens keine Versicherung, sondern eine gewerkschaftliche Unterstützungseinrichtung, die Dich gegen Risiken beim Job absichert. ◀



Foto: baoma / Photographer / iStock.com

NGG-Mitglieder können sich für nur 21 Euro jährlich gegen viele Risiken im Arbeitsalltag absichern.

Ausblick

► „Ausbildung und jetzt?“ – Das Thema steht im Mittelpunkt der nächsten „einigkeit“, einer Jugendausgabe. Diese Frage kann sich natürlich nur stellen, wer einen Ausbildungsplatz ergattert hat. 2020 blieb zu vielen jungen Menschen der qualifizierte Einstieg in den Beruf verwehrt: Der Abschluss von Ausbildungsverträgen ging um elf Prozent zurück, im hart von der Coronavirus-Pandemie getroffenen Gastgewerbe waren es sogar

fast 25 Prozent*. Auszubildende berichten über ihre Situation, wir werfen einen kritischen Blick auf die Qualität der Ausbildung und stellen einen außergewöhnlichen Ausbildungsberuf vor. Außerdem noch im Heft: Was geht in der JAV? Wer hat was von einem Dualen Studium? Und vor allem: Was bringt der Sommer?! ◀

(*Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung)

Impressum

Herausgeber

Hauptvorstand der Gewerkschaft
Nahrung-Genuss-Gaststätten
Haubachstraße 76, 22765 Hamburg
Telefon (040) 380130
redaktion@ngg.net

Redaktion

Dr. Karin Vladimirov (V.i.S.d.P.),
Gabriele Becker, Jonas Bohl,
Birgit Böhret, Silvia Tewes,
Uwe Völkner

Redaktionsschluss

10. März 2020

Gestaltung und Satz

Malena Bartel
Andrea Birr, hofAtelier

Foto Titelseite

Uwe Völkner / Fotoagentur FOX

Druck

QUBUS media GmbH

Der Verkaufspreis ist im
Mitgliedsbeitrag enthalten.

kein Druck • kein Papier • kein Transport •
ngg.net/
einigkeit-
abbestellen •
Hol dir die App



Laden im
App Store



GET IT ON
Google Play

Na, liest Du doppelt?

Du hast Dir die „einigkeit-App“ heruntergeladen und bekommst die „einigkeit“ trotzdem weiterhin per Post? Hilf mit, die Umwelt zu schonen, und lass' uns wissen, wenn Du künftig auf den Postversand verzichtest: www.ngg.net/einigkeit-abbestellen