

einigkeit

Das Magazin der **NGG**

100%
RECYCLED

**Ernährungsindustrie:
In Zukunft nachhaltig**

einigkeit*

***... ist nachhaltig!**



Foto: Marko Kubbitz

Zukunft geht nur gemeinsam

Machen wir uns nichts vor, unser Planet ist bedroht. Wenn wir ihn retten wollen, brauchen wir nachhaltige Veränderungen unserer Lebensgewohnheiten und der Art und Weise, wie unsere Lebensmittel produziert werden. In unserer Titelgeschichte (**ab Seite 6**) wird Katjes-Chef Bastian Fassin noch deutlicher: „Schmerz tut gut beim Thema Nachhaltigkeit.“ Nur, wenn die Unternehmen in der Ernährungsindustrie, die Beschäftigten sowie die Verbraucherinnen und Verbraucher mitmachen, werden wir die globalen Herausforderungen meistern. Dafür sind noch viele Schritte notwendig.

Nach zähen Verhandlungen wollen CDU/CSU und SPD den Missständen in deutschen Fleischfabriken ab Anfang 2021 endlich einen Riegel vorschieben. Nicht zuletzt das Coronavirus hat die übelsten Seiten des Geschäftsmodells Werkverträge offenbart. Es war vor allem die NGG, die immer wieder den Finger in die Wunde gelegt und auf die prekären Arbeitsbedingungen der zumeist osteuropäischen Beschäftigten in Werkverträgen und Leiharbeit hingewiesen hat (**ab Seite 12**).

Dass es auch anders geht, zeigt die Firma Peter Kölln. Sie pflegt eine ebenso ökologisch wie sozial verantwortungsvolle Unternehmenskultur. Mehr davon in unserem Branchenschwerpunkt zur Mühlenindustrie (**ab Seite 22**).

Hinter uns liegt ein kräftezehrendes Jahr, das viele Kolleginnen und Kollegen – vor allem aus dem Gastgewerbe – über weite Strecken in Kurzarbeit überstehen mussten. Wir tun alles, um im Gespräch mit Politik und Unternehmen eure Zukunft zu sichern.

Die vergangenen Monate haben aber auch gezeigt, wie wichtig es ist, über das Ringen um den richtigen Weg, den Respekt füreinander nicht zu verlieren. Setzen wir uns gemeinsam weiter für den gesellschaftlichen Dialog und die Demokratie ein!

In diesem Sinne wünsche ich Euch für die kommenden Wochen und das nächste Jahr Zuversicht und vor allem Gesundheit.

Freddy Adjan

Stellvertretender Vorsitzender der NGG



Foto: Katjes



Foto: Frauke Wichmann

6 FOKUS | POLITIK
 Ernährungsindustrie: In Zukunft nachhaltig. Der Klimawandel schreitet voran. Eine nachhaltige, ressourcenschonende Produktion ist zur existenziellen Herausforderung für die Lebensmittelbranche geworden.

18 MENSCHEN | PORTRÄT
 Hinschauen, prüfen, verbessern: Mustafa Süslü, Betriebsrat bei Jaus Bakery, mahnt zur Fairness.

FOKUS | POLITIK

6 Nachhaltigkeit
 Ohne eine intakte Umwelt lassen sich keine Erträge mehr erwirtschaften: Wohin die Reise für die deutsche Ernährungsindustrie gehen könnte, zeigt das Beispiel Katjes. Ein Vorzeigeunternehmen in Sachen Nachhaltigkeit

NGG AKTIV

12 Fleischwirtschaft
 Dominique John über das DGB-Projekt Faire Mobilität

15 JAV-Wahlen
 Interview mit Valentin Guggenmos von Nestlé

NGG AKTIV

16 Meldungen
 Gold geht nach Varel
 Hilfe für Köchinnen und Kellner Haribo muss bleiben!

17 Kein leichtes Spiel
 Alleinerziehende Mütter und Väter leisten oft Übermenschliches

32 Tantiemenabführung

MENSCHEN

18 Porträt
 Was falsch läuft, müssen wir ändern: Mustafa Süslü hat sich seinen politischen Blick auf die Welt erhalten

26 Jubilare
 Wir gratulieren!



Foto: Kai-Uwe Knopf



Foto: Uwe Völkner/Fotoagentur FOX

22

BRANCHE

Das große Klappern ist Geschichte: Einblicke in die deutsche Mühlenindustrie

28

NGG VOR ORT

Powerfrauen! Zayde Torun (2.v.r.) und ihr Team sind in Düsseldorf für fast 3000 Mitglieder Fels in der Brandung, denn die Coronavirus-Pandemie hat die Gastro-Region schwer getroffen.

BRANCHE

22 Mühlenindustrie

Die Deutschen lieben Flocken und Flakes. Der Begeisterung steht auf Produzentenseite eine enorme Konzentration gegenüber

24 Wo die Haferflocke zuhause ist

Ein Besuch bei Kölln in Elmshorn

NGG VOR ORT

28 Region Düsseldorf-Wuppertal

An Tagen wie diesen ...
... sind die Kolleginnen beinahe rund um die Uhr im Einsatz und stemmen eine Herkulesaufgabe

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.

In Zukunft nachhaltig

► Der Klimawandel schreitet voran – mit verheerenden Folgen für Mensch und Natur. Die Auswirkungen bedrohen auch unsere Ernährungssicherheit. Denn ohne eine intakte Umwelt können keine Lebensmittel produziert werden. Für die deutsche Ernährungsindustrie als viergrößtem Industriezweig wird ressourcenschonendes und nachhaltiges Wirtschaften unabdingbar.

Nachhaltigkeit ist heute zu dem zentralen Begriff in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft geworden. Seinen Ursprung hat er aber in der Forstwirtschaft des 18. Jahrhunderts. Als ressourcenschonend galt, den Wald nur so weit abzuholzen, dass er sich in absehbarer Zeit auf natürliche Wei-

se regenerieren kann. Auf natürliche Weise regenerieren wird sich unsere Erde auf absehbare Zeit nicht. Die vom Menschen verursachte Erderwärmung ist bedingt durch den Anstieg der CO₂-Konzentration in der Erdatmosphäre auf einem bisher nie dagewesenen Niveau.

Ambitionierte Ziele müssen her

Dabei wurde zuletzt im Dezember 2015 mit dem Pariser Klimaabkommen beschlossen, die Erderwärmung auf deutlich unter zwei Grad Celsius zu begrenzen. Die angekündigten Maßnahmen zur Begrenzung der Treibhausgasemissionen reichen jedoch bei

Das kommt auf uns zu, ...

Bis **2050** werden wir mehr als ...



... **neun Milliarden** Menschen sein.



Wir brauchen ...



60 Prozent mehr Lebensmittel.

Quelle: BVE

... wenn wir alle gemeinsam nicht schleunigst gegensteuern. Verbraucherinnen und Verbraucher können den Konsum bewusster und nachhaltiger ausrichten, indem sie zum Beispiel auf Regionalität achten und übermäßigen Fleischkonsum vermeiden, Wasser und Lebensmittel nicht verschwenden. Für die Industrie geht wiederum kein Weg an ressourcenschonender Produktion vorbei. Dafür braucht es klare Vorgaben von der Politik.



Foto: dusk - Adobe Stock

Gemüse, zweifach verpackt: Noch immer werden auch Gemüse und Früchte häufig in zu viel Plastik verpackt. Einwegplastik wie Besteck, Teller und Trinkhalme sind ab 2021 verboten.

weitem nicht aus, dieses Ziel zu erreichen. Schnellstens sind ambitioniertere Maßnahmen notwendig. Die Europäische Union setzt sich für ein treibhausgasneutrales Europa bis zum Jahr 2050 ein. In Deutschland soll der Treibhausgasausstoß bis 2030 zunächst um mindestens 55 Prozent gegenüber 1990 gesenkt werden.

2019 wurde das Klimaschutzprogramm 2030 verabschiedet. Seine wichtigste Maßnahme ist die Einführung eines nationalen Emissionshandelssystems ab 2021. Dadurch werden Emissionen aus der Verbrennung von Heizöl, Erdgas, Benzin und Diesel schrittweise teurer, um klimafreundliche Alternativen in den Bereichen Wärme und Verkehr attraktiver zu machen. Daneben soll die Kohleverstromung reduziert und spätestens 2038 beendet werden. Außerdem ist vorgesehen, den Ausbau erneuerbarer Energien auf einen Anteil von 65 Prozent am Stromverbrauch bis 2030 zu steigern und die Investitionen in den öffentlichen Nahverkehr, Radwege und den Bahnverkehr zu erhöhen.

Mit dem Klimaschutzprogramm gehen weitere gesetzliche Vorgaben wie das im November 2020 verabschiedete Verbot von Einwegplastikartikeln – wie To-Go-Bechern, Einweg-Geschirr oder Fast-Food-Verpackungen – oder das seit 2019 geltende neue Verpackungsgesetz, das für höhere Recyclingquoten sorgen soll, einher.

Nicht nur vor diesem Hintergrund gewinnt das Thema Nachhaltigkeit für die Ernährungsindustrie immer größere Bedeutung. Denn ohne eine intakte Umwelt lassen sich keine Erträge mehr mit hochwertigen Lebensmitteln erwirtschaften. Nachhaltig ökologisches Handeln, vor allem der schonende Umgang mit Ressourcen wie Agrarrohstoffen, Energie, Wasser sowie mit den klimarelevanten Emissionen, wird überlebenswichtig. Gleichzeitig sieht sich die Branche einem immer stärkeren Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher für nachhaltigen Konsum und einem steigenden Gesundheits- und Umweltbewusstsein gegenüber. ▶

Gutes Klima per Gesetz

Das erste Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) stammt aus dem Jahr 2000. Nun legte Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier (CDU) eine Neuregelung vor. Mit dieser Gesetzesnovelle soll Deutschland bis 2050 seinen Strom ausschließlich aus erneuerbaren Energien beziehen. Die Vorlage ist umstritten. Die Bundesregierung setzt darauf, dass das Gesetz im Januar 2021 in Kraft treten kann. Finanziert wird der Ausbau grüner Energien vor allem durch die EEG-Umlage.

Lieferkettengesetz

Bei einem neuen Gesetzentwurf, dem Lieferkettengesetz, geht es um Nachhaltigkeit, aber ebenso um Arbeitsbedingungen. NGG ist Teil der Initiative Lieferkettengesetz. Gemeinsam mit anderen Organisationen treten wir für eine Welt ein, in der Unternehmen Menschenrechte achten und Umweltzerstörung von der Ernte bis zum fertigen Produkt vermeiden. Es läuft unter dem Stichwort „Sorgfaltspflichtengesetz“ und soll Unternehmen mit mehr als 500 Beschäftigten dafür verantwortlich machen, dass Lieferanten im Ausland soziale und ökologische Mindeststandards einhalten. Bislang wird das Gesetz u.a. vom Wirtschaftsministerium blockiert.

Emissionshandel

Der Emissionshandel soll helfen, den Ausstoß von Kohlendioxid zu senken. Möchte ein Unternehmen CO₂ in die Atmosphäre abgeben, so muss es sich das Recht dazu mittels eines Zertifikats erkaufen. Ein einzelnes Zertifikat berechtigt zum Ausstoß von einer Tonne des klimaschädlichen Gases. Die in Deutschland maximal zulässige Menge CO₂ wird von einer staatlichen Kommission festgelegt. Unternehmen können ihre Zertifikate am Kapitalmarkt handeln.

► Laut einem Grundsatzpapier zum Thema nachhaltige Ernährung der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) ist die Branche mit ihren rund 608.500 Beschäftigten in mehr als 6100 Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit bereits auf einem guten Weg: „Die Lebensmittelwirtschaft engagiert sich in Form zahlreicher Maßnahmen und Initiativen zum nachhaltigen Wirtschaften. Lösungsansätze reichen vom Lieferketten- und Rohstoffmanagement über Energieeffizienz und Abfallvermeidung in der Produktion bis hin zu gemeinsamem sozialem Engagement (...). Die Wiederverwendung, Wiederverwertung und Sammlung von Verpackungsmaterialien, ebenso wie die Reduzierung von Lebensmittelverlusten sowie der Bodenschutz, Einsatz pflanzlicher Proteinquellen (...) leisten bereits heute einen bedeutsamen Beitrag zu der Gestaltung nachhaltigerer Lebensmittelsysteme.“

Eine der genannten Initiativen ist ein Zusammenschluss zahlreicher Lebensmittelhersteller – unter ihnen Katjes und Barilla – am Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, bis spätestens 2022 an deutschen Standorten klimaneutral zu wirtschaften.

Eine Frage der Gene

„Das Thema Nachhaltigkeit ist in unserer DNA verankert. Bei uns passen Unternehmen und Marke einfach zusammen, weil wir leben, was wir kommunizieren. Schon mein Vater hatte mit der Verwendung natürlicher Frucht- und Pflanzenkonzentrate begonnen“, berichtet Bastian Fassin, unter anderem geschäftsführender Gesellschafter der Katjes Fassin GmbH.



Wenn wir den Planeten retten wollen, können wir nicht weitermachen wie bisher: Katjes-Chef Bastian Fassin.

Das Familienunternehmen verzichtet bereits seit 1988 auf künstliche Farbstoffe. Seit 2016 sind alle Produkte der Marke Katjes zu 100 Prozent vegetarisch. Inzwischen gibt es auch vegane Varianten. Neben der Marke Katjes gehören unter anderem auch Ahoi-Brause und Sallos Lakritzbonbons zum Unternehmen. Produziert werden die Süßwaren an drei Standorten in Deutschland: Am Stammsitz Emmerich werden Fruchtgummi und Lakritz hergestellt, in Remshalden bei Stuttgart entstehen die Brauseprodukte und in einer „gläsernen“ Produktion in Potsdam-Babelsberg werden Bonbons hergestellt. Insgesamt hat Katjes knapp 500 Beschäftigte, einige sogar schon in der dritten Generation.

„Irgendwann haben wir uns gefragt, ob wir eigentlich ausreichend kommunizieren, was wir Gutes tun“, erzählt Fassin und verweist darauf, dass ein wesentlicher Faktor beim Thema Nachhaltigkeit das Vertrauen der Konsumenten in die Glaubwürdigkeit des Unternehmens ist. Dazu bedarf es Transparenz und guter Kommunikation. Darauf setzt Fassin und darauf, dass der eingeschlagene Weg genau der richtige ist. „Man kann zuschauen oder man kann was tun“, sagt er.

Allein der Verzicht auf tierische Gelatine setzt zum Beispiel bei Katjes Grün-Ohr-Bärchen etwa 20 Prozent weniger schädliche Emissionen (zum Beispiel Kohlenstoffdioxid und Methan) frei als bei einem gelatinehaltigen Produkt.



Katjes-Kartons werden zu 100 Prozent aus Recyclingmaterial hergestellt.

Fotos: Katjes

Die Zukunft ist pflanzlich: In der „gläsernen“ Bonbonfabrik in Potsdam produziert Katjes etwa 5390 Tonnen Süßwaren pro Jahr. Ein einzelnes Bonbon wiegt übrigens etwa fünf Gramm.

tigen Prdodukt. Darüber hinaus konnte man den Wasserverbrauch im Zeitraum von 2014 bis 2019 um 14 Prozent je produzierter Tonne reduzieren und setzt auf Wärme und Energie aus eigenen Energiequellen sowie auf Ökostrom für die Produktionsanlagen.

Als eines der ersten Unternehmen der Branche wirtschaftet Katjes an drei Standorten in Deutschland seit 2020 klimaneutral. Bis 2030 soll der CO₂-Ausstoß halbiert werden, schon jetzt wird mit zertifizierten Klimaschutzprojekten weltweit kompensiert. In Sachen Verpackung hat Katjes noch einen Weg zu gehen: Während die Kartons bereits zu 100 Prozent aus Recy-

clingmaterial hergestellt werden, findet sich im Moment noch keine ganzheitlich nachhaltigere Verpackung als die bestehende.

Menschenrechte und Sozialstandards

Nachhaltiges Wirtschaften ohne Achtung der Menschenrechte entlang der Lieferkette und Einhaltung von Sozialstandards kann es nicht geben. Neben der Mitbestimmung gehören dazu geregelte Arbeitszeiten, gute Löhne, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Aber auch Teilhabe, Chancengleichheit und Vereinbarkeit von Familie und Beruf sind Werte, die sich nachhaltig agierende Unternehmen auf ihre Fahnen schreiben. Unternehmen wie Katjes haben erkannt, wie wichtig es ist, auch die Beschäftigten einzubinden. ▶

EEG-Umlage

Sie wird von – fast – allen Stromkunden bezahlt. Die Umlage für Privathaushalte soll in Zukunft leicht begrenzt werden und erst einmal sinken. Wesentlich besser gestellt werden Wirtschaftsbetriebe mit hohem Stromverbrauch. Wer zur Produktion viel Energie verbraucht, kann von der Umlage befreit werden. Das ist einerseits für viele Unternehmen in der Ernährungswirtschaft nicht unwichtig, da Kälte und Hitze, die in der Produktion notwendig sind, auch entsprechend bei den Energiekosten zuschlagen. Allerdings gibt es auch die Unternehmen, die sich auf Kosten der Allgemeinheit schönrechnen.

Auf der Liste der energieintensiven Unternehmen finden sich viele aus den NGG-Branchen: Milchwirtschaft, Getränke, Kaffeeproduzenten und vor allem auch die Fleischindustrie. Dies wird von der NGG sehr kritisch gesehen. So können – gerade Unternehmen mit geringem Stammpersonal und vielen Werkvertrags- und Leiharbeitern ihre Energiekosten dadurch hochtreiben, dass wenig Personal gegengerechnet wird. Und so sind sie an den steigenden Kosten der Energiewende – im Gegensatz zu den Arbeitnehmerhaushalten – nicht beteiligt. Durch das „Arbeitsschutzkontrollgesetz“ (ASKG) ist diese Praxis ab Januar bzw. April 2021 in der Fleischwirtschaft nicht mehr möglich (siehe auch Seite 13).

Die Umlage errechnet sich aus dem CO₂-Preis. Diese Preiserhöhung kommt 2021, sie wurde mit der Verabschiedung des Brennstoffemissionshandelsgesetzes bereits genehmigt. Die Erhöhung des CO₂-Preises halten alle Klimaexperten für richtig. Die Tonne CO₂ wird künftig 25 statt 10 Euro kosten und steigt bis 2025 schrittweise auf 55 Euro. Benzin, Diesel und Erdgas werden teurer, dafür soll die EEG-Umlage gesenkt werden.



Dialog auf Augenhöhe: Yvonne van Honk weiß die Beschäftigten bei Katjes gut eingebunden.

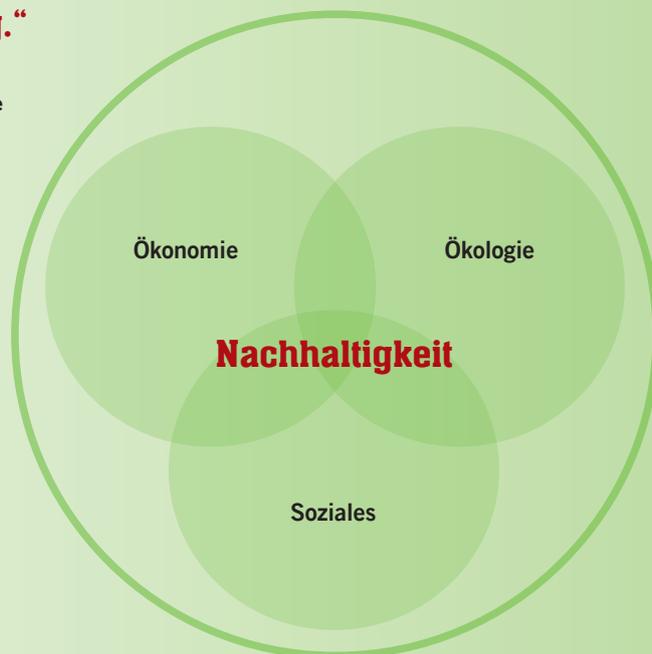
„Wir machen das Thema Nachhaltigkeit für jede und jeden hier im Unternehmen erlebbar. Im Kleinen durch regelmäßige Aushänge oder den Newsletter. Durch einen Ideengarten, in dem für jede von einem Mitarbeitenden eingebrachte Idee ein Baum gepflanzt wird. Insgesamt mehr als 4500 Quadratmeter Fläche haben wir so bereits gefördert. Durch eine Kooperation mit einem Imker und eine Blumenwiese. Durch personalisierte Trinkflaschen, über die wir 144.000 Plastikbecher jährlich ersetzen konnten. Durch unsere Auszubildenden als ‚Nachhaltigkeitsbotschafter‘. Aber eben auch durch die Festschreibung des Themas Nachhaltigkeit in den persönlichen Zielen der kaufmännischen Mitarbeitenden“, erklärt Bastian Fassin.

So war auch der erste Katjes Nachhaltigkeitsbericht keine Bleiwüste, sondern fadengeheftet und auf Naturpapier mit Blütensamen gedruckt, damit er nach der Lektüre eingepflanzt werden konnte. 150 Job-Bikes unterstützen den betrieblichen Gesundheitsschutz; eine Einmalzahlung von 1050 Euro für die Geburt eines Kindes sowie ein Sommerkindergarten sollen die Vereinbarkeit von Beruf und Familie verbessern.

Nachhaltigkeit und transparente Kommunikation werden im Unternehmen gelebt. So sieht das auch die Betriebsratsvorsitzende Yvonne van Honk. „Die internen Meetings zum Thema Nachhaltigkeit sind immer die,

„Wenn gute Ideen auch umgesetzt werden, macht das den Arbeitgeber glaubwürdig.“

Yvonne van Honk,
Betriebsratsvorsitzende
bei Katjes



bei denen die meisten Kolleginnen und Kollegen bereichsübergreifend eingebunden sind. Da läuft die Kommunikation absolut auf Augenhöhe. Und wenn gute Ideen der Beschäftigten auch umgesetzt werden, schafft das Vertrauen und macht den Arbeitgeber in seinem Handeln glaubwürdig.“

Im rheinischen Emmerich steht Katjes zu seiner Verantwortung. Und entlang der Lieferkette? „Wir gucken uns das systematisch an“, sagt Anette Dierks, Nachhaltigkeitsmanagerin bei Katjes. „80 Prozent unserer Rohstoffe kommen aus Deutschland oder aus dem europäischen Ausland. Unsere Lieferanten müssen einen Verhaltenskodex hinsichtlich Menschen- und Arbeitsrechte beziehungsweise Verantwortung gegenüber der Umwelt akzeptieren. Die Einhaltung unserer Standards überprüfen wir auch mit Audits vor Ort.“

Ab in die Tonne?

Auch ein verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln hätte einen nachhaltigen Effekt: Nach Schätzungen der Er-

nährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) gelangt etwa ein Siebtel aller Lebensmittel weltweit gar nicht erst vom Acker auf den Teller. Allein in Deutschland entstanden im vergangenen Jahr rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle wie der WWF in einer Studie feststellte. Das entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs der Deutschen. Umgerechnet auf die landwirtschaftliche Nutzfläche werden demnach mehr als 2,6 Millionen Hektar umsonst bewirtschaftet und in der Folge fast 48 Millionen Tonnen Treibhausgase ohne Not ausgestoßen.

Etwa 50 Prozent der Lebensmittelabfälle sind der Studie zufolge auf die Wertschöpfungskette von der Lebensmittelproduktion bis hin zu Großverbrauchern wie Gastronomie und Betriebskantinen zurückzuführen. So untersagen zum Beispiel Handelsunternehmen den Lieferanten den Weiterverkauf von Lebensmitteln mit Mängeln an der Verpackung, Über- oder Untergewicht, falschen Nährwertangaben und Zutatenlisten oder

Foto: Stephan Pramme



NGG-Vorsitzender Guido Zeitler: „Unternehmen wie Katjes haben den richtigen Weg eingeschlagen.“

Wo entstehen Lebensmittelabfälle?



Quelle: www.bmel.de

Bewusster Konsum, nachfragegesteuerte Produktion, kluge Disposition im Handel: Die Verschwendung von Nahrungsmitteln müssen wir alle gemeinsam beenden.

falschen EAN-Codes. Obwohl diese Produkte ohne Einschränkungen verzehrt werden könnten, werden sie vernichtet und dürfen nicht – mit besonderer Kennzeichnung – verkauft werden.

Die anderen 50 Prozent der Abfälle entstehen in den Privathaushalten. Häufig noch originalverpackt werfen wir jährlich 6,1 Millionen Tonnen genießbare Nahrungsmittel in den Müll. Während weltweit fast eine Milliarde Menschen hungert.

Höchste Zeit also, etwas zu ändern. Die Vereinten Nationen haben bereits 2015 mit der „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ das Ziel gesetzt, gegen Hunger und Ressourcenverschwendung vorzugehen.

EU Kommission und Bundesregierung wollen ebenfalls die Nahrungsmittelverschwendung bis zum Jahr 2030 pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren. Unter anderem mit der großangelegten Kampagne „Zu gut für die Tonne!“.

Auch die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) sieht in der „konsequenten Reduktion der weltweit anfallenden Lebensmittelverschwendung und -verluste ein erhebliches Potenzial zur Ressourcenschonung“. Unter anderem soll durch intelligente Prognosesysteme, in die Wetterdaten ebenso wie Konsumentenverhalten einfließen, die Vernichtung von Lebensmitteln eingedämmt werden.

Schmerz tut gut

Die Industrie sieht aber vor allem auch die Verbraucherin und den Verbraucher in der Pflicht und fordert von der Politik bessere Aufklärung statt Regulierung der Unternehmen. Das wird nicht ausreichen. Eine spürbare Reduzierung der Lebensmittelabfälle lässt sich allein durch freiwillige Maßnahmen der Wirtschaft kaum erreichen. Verbindliche Abfallquoten sind notwendig – aber bislang nicht in Sicht.

„Schmerz tut gut, bei dem Thema“, sagt auch Katjes-Chef Fassin. Und meint damit, dass manches eben doch erzwungen werden muss, wenn wir unseren Planeten retten wollen. Dafür müssen wir den Schutz unserer Lebensgrundlagen als ganzheitliche Aufgabe begreifen, die wir auf den drei Ebenen Ökologie, Ökonomie und Soziales mit Überzeugung und Leidenschaft angehen. Das ist eine große Herausforderung. Viel Zeit bleibt uns nicht. Machen wir uns auf den Weg! ◀

Nudeln auf der Schiene

Das Projekt „Von der Straße auf die Schiene: Nachhaltigkeit als ganzheitliches Konzept“ des italienischen Nudel- und Soßenherstellers Barilla wurde im Oktober 2020 beim Deutschen Logistikpreis für seine Nachhaltigkeit gewürdigt. Allein 490 Tonnen Pasta pro Zug transportierte die Barilla Gruppe seit März 2020 vom italienischen Parma nach Ulm. Bald sollen statt drei sogar vier Züge in der Woche fahren. Insgesamt wird dadurch der CO₂-Ausstoß im Vergleich zum Straßentransport um durchschnittlich 70 Prozent (6000 Tonnen CO₂) pro Jahr reduziert, 5000 Lastwagen waren weniger auf der Straße. Die Zugverbindung hatte das Unternehmen selbst initiiert.



Foto: Barilla



Aktionswochen

#Faire-Arbeit-in-der-Fleischindustrie und die NGG informieren vor Werkstoren und Unterkünften die zumeist osteuropäischen Werkvertragsarbeiter über ihre neuen Rechte. Die Campaigner sprechen Deutsch, Rumänisch, Polnisch oder Ungarisch und finden dadurch schneller Kontakt und können gezielt informieren, wie sich das Arbeitsschutzkontrollgesetz ab Januar 2021 auswirken wird.

Mehr als 20.000 Werkvertragsbeschäftigte wurden seit September an 75 Standorten der Fleischindustrie informiert und beraten.

Handfeste Unterstützung vor Ort

► Seit neun Jahren gibt es das DGB-Projekt **Faire Mobilität**: Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen informieren und beraten die ausländischen Beschäftigten in deutschen Betrieben, die fast immer zu schlechteren Bedingungen arbeiten als die Stammebelegschaft. Für die NGG ist das eine große Unterstützung.



Dominique John,
Faire Mobilität

Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (SPD) hatte bereits Mitte des Jahres das Arbeitsschutzkontrollgesetz vorgelegt. Nach dem zwischen SPD und CDU/CSU nun vereinbarten Kompromiss bleibt es in der Fleischindustrie bei dem von Heil vorgesehenen Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit. In der Fleischverarbeitung sollen unter der Bedingung, dass dies in einem Tarifvertrag geregelt wird, bis zu acht Prozent der Belegschaft in Leiharbeit beschäftigt sein dürfen.

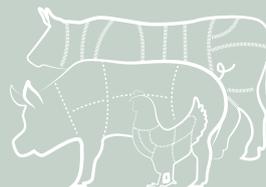
Die Faire Mobilität kann sich wiederum fortan auf feste finanzielle Unterstützung aus dem Arbeitsministerium verlassen und bekommt insgesamt knapp vier statt bislang 1,8 Millionen Euro. Zehn Prozent der Summe kommen vom DGB und damit von den Gewerkschaften.

#Faire-Arbeit-in-der-Fleischindustrie

Dominique John ist Projektleiter von Faire Mobilität und arbeitet eng mit der NGG zusammen. Bislang werden die Arbeiter von den Subunternehmern mit falschen Informationen unter Druck gesetzt: Sie würden ihre Arbeit verlieren, ihre Wohnung oder auch, sie müssten bei einer Festanstellung, wie sie nach dem künftigen Gesetz vorgeschrieben wäre, viel höhere Steuern zahlen.

Die Faire-Mobilität-Mitarbeiter informieren die Beschäftigten vor Werkstoren und in ihren Unterkünften. Rechtsbeistand oder -beratung wie eine Gewerkschaft können sie nicht bieten. Aber sie können aufklären, was in Deutschland erlaubt ist und was nicht. Sie können zuhören und an weitere Beratungsstellen oder an die Betriebsräte in den Unternehmen verweisen, erklärt Dominique John. Zudem können sie darauf hinweisen, dass es für alle, die längerfristig in Deutschland arbeiten, sinnvoll ist Mitglied einer Gewerkschaft zu werden.

Für die NGG bedeutet das eine handfeste Unterstützung. Seit September hat die Faire Mobilität gemeinsam mit der NGG rund 20.000 Beschäftigte an 75 Standorten der Fleischindustrie informiert und beraten. Auch nach der Verabschiedung des Gesetzes bleibt noch einiges zu tun: Bisher hat sich gerade in der Fleischindustrie gezeigt, dass mehr Kontrolle notwendig ist. Faire Mobilität bietet an, die neuen Arbeitsverträge zu überprüfen. „Denn“, so John, „wir befürchten auch, dass versucht wird, die Arbeiter gegeneinander auszuspielen.“ ◀



Der Weg ist frei

Der Gesetzgebungsprozess „Arbeitsschutzkontrollgesetz“ war zuletzt massiv ins Stocken geraten. Nun soll das Gesetz noch im Dezember abschließend im Deutschen Bundestag beraten und auch vom Bundesrat verabschiedet werden, damit es wie geplant zum 1. Januar 2021 in Kraft treten kann. Es wird endlich den Weg frei machen für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen in der deutschen Fleischbranche.

„Das Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit ist ein Meilenstein. Endlich müssen die Fleischkonzerne Verantwortung übernehmen. Dafür haben die Gewerkschaft NGG und viele andere lange gekämpft. Für zehntausende Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer an deutschen Schlachthöfen kann am 1. Januar 2021 eine neue Zeitrechnung beginnen“, so der NGG-Vorsitzende Guido Zeitler.

Mehr Informationen online

www.ngg.net/neustart



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

Antonio W., **Catering-Manager:**

„Der Herbst ist für mich die Zeit, liegengeliebene Dinge abzuschließen und mir über Neues Gedanken zu machen. Ob Steuererklärung, Versicherungen oder Weiterbildung: Bei **DEIN PLUS!** mit seinen Partnern finde ich immer seriöse und hilfreiche Angebote zu Topkonditionen.“



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



Die Ziele sind gesteckt

► Im Herbst 2020 haben bundesweit tausende Auszubildende, dual Studierende und jugendliche Beschäftigte ihre Jugend- und Auszubildendenvertreter und -vertreterinnen (JAV) gewählt. Ein engagiertes Mitglied in der JAV- und Gesamt-JAV (GJAV) von Nestlé ist Valentin Guggenmos.



Valentin Guggenmos

Der gelernte Industriemechaniker arbeitet für Nestlé am Standort Biessenhofen im Ostallgäu. Seit Oktober 2020 ist er u.a. in der GJAV vertreten, um noch stärker als bisher wirksam zu sein. Im Interview spricht er über seine Motivation, über Erreichtes und die Ziele für die Zukunft.

Was hat Dich damals bewegt, für die JAV zu kandidieren?

Mir ist das Thema Ausbildung besonders wichtig. In unserem Betrieb gibt es keine feste Quote und es hat auch nicht oberste Priorität. Das wollte ich ändern. Wir müssen Ausbildung attraktiver machen, damit sich wieder mehr Schulabgänger bei uns bewerben. Als JAV-Vorsitzender habe ich erstmal alles versucht, damit die Auszubildenden einen guten Start im Unternehmen haben. Da gibt es viele Fragen und Sorgen, die fangen wir so gut es geht auf.

Was war Euer größter Erfolg für die Auszubildenden während Deiner Amtszeit?

In diesem Sommer haben wir bei den Tarifverhandlungen für die Milchwirtschaft in Bayern, bei denen ich auch in der Tarifkommission war, eine Erhöhung der Ausbildungsvergütung um 125 Euro gefordert. Gemeinsam mit der NGG haben wir da nicht lockergelassen und jede Menge Aktionen gemacht. Und tatsächlich konnten wir 120 Euro mehr rausholen. Das sind zwölf Prozent! Das ist schon ziemlich gut.

Wie läuft der Kontakt zur NGG?

Der ist super. Auch zu den Jugendsekretären hier in Bayern. Wenn wir Infos oder Unterstützung brauchen, sind die da. Das erzählen wir auch den neuen Auszubildenden. In der Schule erfährt man ja meistens nichts über die Arbeit der Gewerkschaften.

Was hast Du Dir für die nächste Wahlperiode vorgenommen?

Intern erstmal die JAV neuformieren. Und dann weiter für die Verbesserung der Ausbildungsqualität kämpfen. Da ist noch ordentlich Luft nach oben! ◀

Jetzt durchstarten!

Du bist neu in die JAV gewählt? Du siehst einen Haufen neue Aufgaben auf Dich zukommen? Keine Panik! Auf unserer JAV-Konferenz bringen wir Dich mit anderen Jugend- und Auszubildendenvertretungen zusammen.

Hier lernst Du neue engagierte Kolleginnen und Kollegen aus der Lebensmittelindustrie, dem Lebensmittelhandwerk, der Genussmittelindustrie und dem Hotel- und Gaststättengewerbe kennen und kannst Dich über die JAV-Arbeit austauschen. Was läuft gut in der Ausbildung und was nicht? Wie gestalten andere ihre JAV-Arbeit und was haben sie schon erreicht? Was sind die besten Ideen, damit ihr Eure jungen Kolleginnen und Kollegen im Betrieb bestmöglich unterstützen könnt? Hier könnt Ihr Euch vernetzen, branchen- und betriebsübergreifend

diskutieren. Natürlich kommt auch der Spaß außerhalb des Programms nicht zu kurz!

Ausschreibung, Einladung und Programm findet Ihr ab Anfang 2021 auf www.events.junge-ngg.net. Eine Freistellung gemäß § 37 Abs. 6 BetrVG für Mitglieder einer JAV ist möglich.

Wir freuen uns auf Euch! Denn gemeinsam sind wir stärker und machen Ausbildung besser!

Konferenz „Starke JAVen für eine starke Ausbildung“
25. bis 28. April 2021

Ort: Bildungszentrum Oberjosbach

Gold geht nach Varel

Foto: Bund Verlag



Riesige Freude bei Manuela Haase, die den Deutschen Betriebsräte-Preis 2020 in Gold entgegennehmen durfte.

Im Werk Varel des Süßwarenherstellers Bahlsen hat der Betriebsrat mit Manuela Haase an der Spitze nicht locker gelassen: Der jahrelange Einsatz für eine gerechtere, diskriminierungsfreie Bezahlung der Beschäftigten hat sich gelohnt – mehr als 100 Frauen sind in höhere Lohngruppen aufgestiegen. Dafür gab es Anfang November auf dem Deutschen Betriebsrätetag den Betriebsräte-Preis 2020 in Gold. Herzlichen Glückwunsch!

Mehr Informationen online

www.ngg.net/gold2020



Hilfe für Köchinnen und Kellner!

Was für Unternehmen geht, muss auch für Menschen möglich sein: Die NGG setzt sich für schnelle und ganz konkrete Hilfe für die vom Gastgewerbe-Lockdown betroffenen Köchinnen, Kellner, Hotelfachleute und Servicekräfte ein. In dieser Branche sind die Löhne oft so niedrig, dass das Kurzarbeitergeld alleine auf Dauer nicht ausreicht. Die NGG fordert unter anderem eine Corona-Sofort-Nothilfe von 1000 Euro.

Mehr Informationen online

www.ngg.net/lockdown-geht-weiter



Foto: Peter Bisping

Auch in Hamburg sind Gastgewerbe-Beschäftigte dem NGG-Aufruf gefolgt und haben lautstark auf sich aufmerksam gemacht.

Haribo muss im Osten bleiben!

Foto: Tino Plunert



Hunderte kamen zur Kundgebung nach Zwickau, eine Petition für den Erhalt der Arbeitsplätze haben Tausende unterzeichnet.

Das war ein Schock: Anfang November wurden die 150 Beschäftigten von Haribo im sächsischen Wilkau-Haßlau mit der Entscheidung konfrontiert, dass ihr Werk schon Ende des Jahres dichtgemacht werden soll. Seitdem setzen die Beschäftigten, die NGG und ihre vielen Unterstützer alle Hebel in Bewegung, damit der einzige ostdeutsche Haribo-Standort erhalten bleibt. Mit so viel Widerstand hat die Bonner Konzernzentrale sicher nicht gerechnet. Der Protest hat längst bundesweite Aufmerksamkeit erlangt.

Mehr Informationen online

www.ngg.net/haribo



Das ist kein leichtes Spiel

► In Deutschland liegt der Anteil der Alleinerziehenden bei 19 Prozent aller Familien mit minderjährigen Kindern. Noch immer sind es überwiegend die Frauen, die den Part übernehmen. Wie wichtig familienfreundliche Arbeitgeberpolitik ist, zeigen zwei Beispiele, die sich die „einigkeit“ näher angeschaut hat.



Sonja Wust

Sonja Wust weiß, sie hat – bei allen Problemen – Glück. Sie wohnt in einem Haus mit den Eltern und ihrer Schwester. Wenn die 44-Jährige Unterstützung brauchte, war die Familie da. Dennoch zeigt ihr Lebenslauf, das ein Leben als Alleinerziehende nicht leicht ist.

Seit 1995 arbeitet sie bei Zott, einer bayerischen Molke- rei. Als Hilfsarbeiterin gestartet, bildete sie sich weiter und saß bereits ein Jahr später auf dem erhofften Büro- stuhl. Die Kolleginnen sprachen untereinander die Ar- beitszeiten ab – aber der Arbeitgeber spielte nicht mit. Auch die von ihr gewünschte Teilzeitarbeit wurde abge- lehnt. Stattdessen erhielt sie Abmahnungen und auch noch eine Änderungskündigung, die sie auf ihren frühe- ren Arbeitsplatz zurück katapultieren sollte. Doch die heutige Betriebsrätin war schon immer eine Kämpferin und zog den Streit – auch gerichtlich – durch. „Das ist kein leichtes Spiel für Mütter“, sagt sie.

Vor allem, da es bei Sonja Wust nicht allein um die Arbeitszeit ging, sie wollte auch das gleiche Gehalt wie ihre Kolleginnen. Mit mehr als sechs Jahren Berufser- fahrung könne ja wohl der Hinweis „ungelernt“ nicht mehr gelten. Ihr Ziel hat sie vor dem Arbeitsgericht – fast – erreicht. Eine Tarifgruppe höher ist sie jetzt eingestuft. „Nach au- ßen stellt sich die Firma ge- ne als familienfreundlich und fürsorglich dar“, für den beruflichen Alltag der Beschäftigten gelte das eher nicht.

Optimistisch bleiben

Nina M*, die seit mehr als 20 Jahren in der Gastronomie arbeitet, kämpft um eine familien- und vor allem auch gesundheitsfreundliche

Arbeitszeit. Sie fand jahrelang, dass sie einen wunder- baren und verständnisvollen Arbeitgeber hat. Drei Kin- der hat sie weitgehend allein erzogen und betreut. Aber sie hatte einen Chef sowie Kolleginnen und Kollegen, die Rücksicht untereinander nahmen. Als alleinerzie- hende Mutter musste sie weder Spät- noch Sonntags- schichten machen. Sie konnte die Kinder bei ihrer Ar- beitszeit von 8 bis 16 Uhr gut versorgen.

Seit einem Jahr aber versteht sie die Welt nicht mehr. Mit einem neuen Geschäftsführer wechselte auch das Führungspersonal. Ihre neue Vorgesetzte hält ihre Ar- beitszeitwünsche für ungerechtfertigt. Die stunden auch nicht im Arbeitsvertrag.

Plötzlich wendet sich das Blatt

Nun sind zwar mittlerweile zwei Kinder der 42-Jähri- gen erwachsen, aber sie wurde krank und leidet noch immer unter den Nachwirkungen. Ihr Arzt rät von Spät- und Wochenendschichten ab, deshalb kämpft sie nicht nur wegen ihrer Tochter für ihre früheren Arbeitszeit- regeln. Sie wird – beliebig und wie es scheint, gezielt – in der Spätschicht von 16 Uhr bis 02:30 Uhr sowie am Wochenende eingesetzt.

Mit Unterstützung der NGG versucht Nina M*, sich zu wehren. Doch in die Zukunft mag sie derzeit gar nicht schauen. Gesundheitlich ist sie alles andere als fit, Angst vor dem finanziellen Absturz treibt sie um. Und eigentlich mag sie auch trotz aller Schwierigkeiten selbst noch nicht ganz daran glauben, dass das Un- ternehmen, „das mir wirklich richtig viel be- deutet“, sie nach mehr als 20 Jahren so hängen lässt. Aber, bei allem Stress, bleibt sie bei ihrer optimistischen Grundhaltung: „Man muss immer schauen, dass man aus dem Tag was Gutes macht.“ ◀

*Der Name wurde von der Redaktion geändert. Name und Unternehmen sind der Redaktion bekannt.



Was falsch läuft, müssen wir ändern

► Hinschauen, prüfen, verbessern – das könnte das Lebensmotto von Mustafa Süslü sein, der nach seinen Worten „schon sehr früh ein politischer Mensch war“. Seit 38 Jahren ist er NGG-Mitglied, seit 35 Jahren Betriebsrat und seit 2019 Betriebsratsvorsitzender bei Jaus Bakery im bayerischen Weißenhorn.

Mustafa Süslü kam als Teenager aus der Türkei nach Deutschland. Bereits damals habe er mit seinen 15 Jahren „hingeschaut, was die Politik macht und erreicht“, sagt er. Heute ist er 55 Jahre alt und verändert hat sich nicht so sehr viel – außer, dass er in seiner Freizeit mittlerweile „nur noch in der Altherren-Mannschaft“ Fußball spielt. Seinen Blick auf die Welt hat er behalten. Und das Wichtigste ist ihm Gerechtigkeit, faires Verhalten untereinander, aber auch Toleranz gegenüber seinen Mitmenschen.

Wenn etwas falsch laufe, müsse man es ändern, ist Süslü überzeugt. Deshalb ist er täglich im Einsatz, um nachzuschauen, wo etwas geändert werden muss. Die Brotfabrik in Weißenhorn gibt es als Jaus Bakery erst seit 2016, vorher hieß sein Arbeitgeber Lieken AG. Dort hatte Süslü schon als Schüler in den Ferien gejobbt. Als er aufhörte, rief das Unternehmen immer wieder an, den jungen Mitarbeiter wollten sie gerne fest anstellen. „Dann kam ein Angebot, das ich nicht ablehnen konnte“: Das Unternehmen bot ihm an, sich über eine Abendschule weiterzuqualifizieren, mit Kostenbeteiligung des Arbeitgebers. Er sagte zu, wurde angestellt und arbeitete in unterschiedlichen Positionen. Heute ist er Disponent – und eben Betriebsratsvorsitzender.

Die Firmenübernahme von Jaus lief nicht ganz unproblematisch. Die Belegschaft wurde zwar komplett übernommen, aber der neue Besitzer wollte gleich den Manteltarifvertrag kündigen. Die Beschäftigten gingen auf die Straße. Die Warnstreiks halfen. Recht schnell wurde klar, dass „wir nicht nachgeben“, der Arbeitgeber zog zurück und „weiß bis heute, dass wir uns durchsetzen werden“, ist sich Süslü sicher. Mittlerweile wuchs die Stammbeslegschaft von 150 auf rund 200. Der Organisationsgrad liegt bei etwa 80 Prozent, schätzt Süslü.

Der Betriebsratsvorsitzende spricht mit jeder und jedem, der neu im Betrieb anfängt. „Ich erzähle von den Rechten und Pflichten, aber auch, wie wichtig ein Betriebsrat für die Beschäftigten ist und wie viel wir erreichen können, wenn wir eine starke Organisation im Betrieb haben.“ Das funktioniert – meistens jedenfalls.

Süslü engagiert sich zusätzlich im NGG-Regionsvorstand. Vor allem versucht er, ein Betriebsratsnetzwerk weiter auszubauen, „weil wir voneinander lernen können und uns gegenseitig helfen“. Wie bei dem Streik der Lieken-Kollegen, die von gut 120 Jaus-Leuten unterstützt wurden. „Hat geholfen“, sagt er stolz. Unkritisch ist er bei allem Einsatz nicht: „Wir, die Gewerkschaften, dürfen nicht zu bürokratisch werden. Nur Tarifverträge unterschreiben reicht nicht, wir brauchen weniger Hierarchie und mehr Nähe zu den Menschen“, ist sich Süslü sicher.

Wenn es bei dem engagierten Gewerkschafter mal nicht um die Firma oder die NGG geht, ist er – schon seit 40 Jahren – in dem Verein „Freundschaft, Kultur, Jugend“ aktiv, der als Migrant*innenorganisation zum Dachverband DIFD, einem Zusammenschluss türkischer Arbeitervereine, gehört und sich vor allem um Angebote für Jugendliche kümmert, von schulischer Unterstützung bis hin zu Freizeitangeboten. Da seine drei Kinder mittlerweile erwachsen sind, bleibt sogar noch Zeit für die Politik: Mustafa Süslü wird bei der nächsten Landtagswahl in Baden-Württemberg für die Linken antreten. ◀

Zur Person

Mustafa Süslü, Jahrgang 1965, ist Betriebsratsvorsitzender der Jaus Bakery; vor seiner Freistellung arbeitete er als Disponent.



» Wir dürfen als Gewerkschaft nicht zu bürokratisch werden.«

Mustafa Süslü,
Jaus Bakery

Bis 67!?

► **Das Renteneintrittsalter steigt und viele fragen sich: Wie soll das gehen? So lange durchhalten? Die NGG-Region Leipzig-Halle-Dessau setzt sich für Menschen ein, die mit gesundheitlichen Einschränkungen umgehen müssen.**

Seit 2012 wird das Renteneintrittsalter schrittweise auf 67 Jahre angehoben. Es gibt Berufe, in denen es kaum möglich ist, so lange gesund zu arbeiten. So wird die Rente mit 67 zur Rentenkürzung: Nicht wenige rutschen in die Altersarmut ab.

Manche sind besonders getroffen

Besonders hart getroffen sind Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen: Die NGG-Region Leipzig-Halle-Dessau hat deshalb eine wichtige Petition in den Bundestag eingebracht: Für schwerbehinderte Menschen muss das Renteneintrittsalter wieder auf 63 Jahre abgesenkt werden! Der Zugang zu Erwerbsminderungsrenten muss erleichtert werden! Berufsunfähigkeit muss wieder gesetzlich abgesichert werden!

Nun wird es ein parlamentarisches Prüfverfahren geben. Und die NGG wird alle Bundestagsabgeordneten anschreiben. Auch Thomas Klein, Gesamtbetriebsratsvorsitzender der Maritim Hotels, hält die Forderungen für sehr wichtig, nicht nur aus persönlichen Gründen: „Mit meinem Schwerbehinderungsgrad von 100 Pro-



Foto: massmedia Gbr Marek_Burdynowski

Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen besser absichern: Dieses Ziel unterstützt auch Thomas Klein (Maritim Hotels).

zent aufgrund von Lungenkrebs bin ich selbst betroffen. Wäre ich als Betriebsratsvorsitzender nicht freigestellt, müsste ich wieder in der Haustechnik arbeiten. Ob das mit einem Lungenvolumen von 50 Prozent möglich ist, weiß ich nicht. Noch komme ich zurecht, aber wer weiß, wie es mir in ein paar Jahren geht. Da wäre die Option, notfalls schon mit 63 ausscheiden zu können und trotzdem finanziell über die Runden zu kommen, schon sehr hilfreich. ◀

Auf Distanz – aber nicht allein:

**DEIN
BETRIEBSRAT
MACHT SICH
FÜR DICH STARK**



ZUKUNFTMITBESTIMMUNG.DE



**Hans Böckler
Stiftung** 

Mitbestimmung · Forschung · Stipendien



Was Betriebsräte in der Krise bewirken – vier Geschichten in unserem neuen Film.



Schminken...

► ...ist die interne Bezeichnung für das Bemalen von Marzipanfiguren bei Niederegger in Lübeck, Deutschlands wohl bekanntestem Marzipanhersteller.

„Eigentlich wollte ich nur eine Saison bleiben, aber dann bin ich da kleben geblieben“, erinnert sich die 34-jährige Çağla Marosé – sichtlich zufrieden – an ihre Anfänge bei Niederegger 2005. Zunächst arbeitete die gebürtige Lübeckerin in der Produktion am Fließband, landete aber schnell in der „Schminkerei“ als Marzipanmalerin: „Es macht großen Spaß, den Figuren ein Gesicht, einen Ausdruck zu verleihen. Zurzeit schminke ich Schweine, Schornsteinfeger und Weihnachtsmänner. Aber mein Lieblingsmotiv sind Weihnachtstorten. Die machen viel Arbeit, aber man zaubert etwas sehr Schönes, was nicht nur mir, sondern hoffentlich auch den Kunden Freude bereitet.“

Çağlas Arbeitstag beginnt um 6:45 Uhr. Mit ihr zusammen schminken fünf weitere Frauen, allesamt künstlich begabt: „Ja, man muss schon ein Händchen und ein gutes Auge haben, um in ‚1806‘ zu arbeiten.“ So heißt die Abteilung intern, weil sich an der Tätigkeit seit 1806, dem Gründungsjahr von Niederegger, kaum etwas geändert hat. Maschinen produzieren zwar die meisten Marzipanrohlinge, aber die Schweinchen werden zum Teil auch noch per Hand ausgeformt.

„Nachdem die Schweinchen rosa besprüht wurden, tupfe ich die Augen mit der Spritztüte blau. Auf jedem Brett liegen 120 Schweinchen, auf jeder Palette 6000. Alle halben Schweinchen bekommen von mir ein blaues Auge verpasst, die Schornsteinfeger auch noch einen roten Mund“, schmunzelt Çağla. Insgesamt werden bei Niederegger in der Weihnachtszeit täglich 30 Tonnen Marzipanprodukte hergestellt: aus Mandeln, Zucker und einer rosenwasserähnlichen Substanz, dem „süßen Geheimnis“.

Isst man als Marzipanmalerin noch Marzipan? Çağla schon: sowohl am „Nasch-Point“ in der Kantine als auch zuhause, wo sie im Übrigen auch malt: Mandalas und Ölbilder. Neben der Kunst ist ihr das Engagement im Betriebsrat, der Tarifkommission und der NGG wichtig: „Zusammen kann man einfach mehr erreichen.“ ◀

Das große Klappern ist Geschichte

► 550 Mühlenbetriebe gibt es noch in Deutschland. Die meisten aber stellen nur noch wenige Mengen Mehl her und haben kaum mehr als zwei Prozent Marktanteil. Die 60 größten Mühlen decken 90 Prozent unseres Bedarfs an gemahlenem Getreide. Wer gewinnt und wer verliert in einer Branche, in der die Konzentration von Jahr zu Jahr zunimmt?

Morgens muss es schnell gehen: Packung auf, Müsli in die Schüssel, Milch drüber, fertig. Immer mehr Menschen starten so in den Tag. Flocken und Körner sind seit Jahren ein echtes Wachstumssegment im Lebensmitteleinzelhandel. Seit 2013 ist der Umsatz um satte 18,5 Prozent gestiegen, wie die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) berichtet. Seit das Müsli in den 1980er-Jahren einer Lebenshaltung seinen Stempel aufdrückte, hat sich einiges getan im Supermarktregal: Heute gibt es Mischungen mit

Urgetreide wie Dinkel, Emmer oder Einkorn, ausgefallene Geschmacksrichtungen, vegane und glutenfreie Angebote. Auch Frühstücksbrei (Porridge) ist beliebt. Der gestiegene Umsatz ist nur zu drei Vierteln auf eine höhere Nachfrage zurückzuführen, ein Viertel rührt daher, dass die Trendprodukte vergleichsweise hochpreisig sind. Stärkstes Wachstumssegment sind die klassischen Getreideflocken mit einem Plus von gut 12 Prozent zum Vorjahr. Jeder vierte Euro wird dabei für die Bio-Variante ausgegeben, so die GfK.



Hafermäßig ein großer Player: Etwa 65.000 Tonnen Hafer pro Jahr werden bei Kölln in Elmshorn zu Haferflocken, Müsli und anderen Haferprodukten verarbeitet.



Die Kölln-Mühle als hochtechnisierte Welt: Henrik Hartje (r.) und Dieter Kötter verfolgen den Weg des Getreides am Bildschirm.

Mühlen stehen still

Der Flocken-Begeisterung steht auf Produzentenseite eine enorme Konzentration gegenüber: Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es noch etwa 15.000 Mühlen in Deutschland. Schnell kam es zu einer Überkapazität und so durften ab 1955 keine neuen Mahlstätten mehr errichtet werden. 1957 wurde das Mühlenstilllegungsgesetz verabschiedet. Jede Mühle, die ihren Mahlbetrieb einstellte, wurde mit 9000 DM pro Tonne/Tagesleistung belohnt. 2018 sank die Zahl der meldepflichtigen Mühlen in Deutschland erstmals unter 200. Nur noch 196 Mühlen mit einer jährlichen Vermahlung von mindestens 1000 Tonnen Getreide waren bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung im Wirtschaftsjahr 2017/18 registriert. 171 davon stehen in den alten Bundesländern. Die Menge des verarbeiteten Getreides (vorwiegend Weichweizen und Roggen) blieb mit 8,9 Millionen Tonnen jedoch praktisch unverändert.

Zu den Größten der Branche zählt GoodMills Deutschland. Dem Konzern gehören sieben Mühlen, in denen Getreide, aber auch Reis und Hülsenfrüchte bearbeitet werden. Bekannte Marken sind Diamant, Gloria und Aurora sowie Müller's Mühle. GoodMills erreichte in Deutschland einen Absatz von 1,3 Millionen Tonnen und 2018 einen Umsatz von rund 440 Millionen Euro. Aber auch große Player der Branche spüren schlechte Ernten, das Sterben der Handwerksbäckereien und den enormen Druck der Handelsketten. GoodMills reagierte darauf im August dieses Jahres mit der



Gereinigt, gesäubert, gewalzt, gedarrt, erhitzt und wieder abgekühlt: Der Hafer durchläuft sechs Produktionsböden auf dem Weg zur Flocke.

Schließung einer Mühle in Jarmen, der letzten in Mecklenburg-Vorpommern. Die Betroffenen – Landwirte wie Beschäftigte – kämpften vergeblich für den Erhalt.

Erfolgreicher Abschluss

Im Herbst 2020 gelang es der NGG, mit GoodMills einen neuen, bundesweit gültigen Tarifvertrag abzuschließen. Neben einem Corona-Bonus von 700 Euro gibt es für die Beschäftigten 2021 80 Euro mehr im Monat und 2022 weitere 40 Euro. Verhandlungsführer Kurt Haberl von der NGG-Region Niederbayern ist zufrieden: „Der Abschluss ist ein Erfolg, vor allem unter Corona-Bedingungen. Mit den Festbeträgen stoppen wir das Auseinanderdriften der Löhne im Bundesgebiet. Schon heute gibt es zwischen den einzelnen Standorten ein Gefälle von bis zu 400 Euro monatlich bei den Facharbeitern. Der Abschluss bedeutet unterm Strich ein Plus von 3,5 bis vier Prozent.“

Die Mühlen des GoodMills-Konzerns beliefern Backgewerbe, Lebensmittelindustrie und Lebensmitteleinzelhandel. Nach Schätzungen des Verbandes der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) gehen 30 Prozent der Erzeugnisse deutscher Mühlenbetriebe an Handwerksbäcker, 55 Prozent an die Backwaren- und Lebensmittelindustrie, zehn Prozent an Spezialverarbeiter wie Teigwarenhersteller (Pizza) sowie etwa fünf Prozent in Kleinpakungen direkt an den Endverbraucher. ▶

► 2020 war erneut ein schwieriges Jahr für die Branche. Durch die Coronavirus-Pandemie haben vor allem solche Mühlen gelitten, die ihren Umsatz mit Großabnehmern machen. Die Schließung von Hotels und Gaststätten sowie die Absage von Großveranstaltungen haben sich deutlich bemerkbar gemacht. Zu den Gewinnern zählten die Produzenten von Kleinpackungen.

Wo die Haferflocke zuhause ist

Wie das Familienunternehmen Kölln in Elmshorn. 200 Jahre ist es her, dass Peter Kölln im Elmshorner Hafen eine Hafermühle errichtete, um die ansässigen Seefahrer mit Proviant zu versorgen. Damals kam das Getreide noch über die Krückau, einen Nebenfluss der Elbe, zur Mühle. Das Hafer-Schiff „Klostersande“ liegt noch heute vor den Toren des Kölln-Werkes.

Bei dem Marktführer in Sachen Haferflocken ist zu Beginn der Coronavirus-Pandemie im März 2020 die Produktion „explodiert“ wie der Betriebsratsvorsitzende Dieter Kötter erzählt. Inzwischen sei wieder etwas Ruhe eingekehrt, die Konsumenten müssten angehäuften Vorräte erstmal verzehren. Bei Köllnflocken hat man dafür länger als zwölf Monate Zeit. Dennoch geht Kötter nicht von einem Einbruch der Nachfrage aus. Haferprodukte liegen im Trend. Kölln betreibt mit dem „Haferland“ in der Hamburger City sogar eine eigene Erlebnis-Gastronomie rund um das Getreide.

Haferliebe

Müsli und Riegel, Flocken und Porridge: Hafer gilt als gesund, enthält viel Vitamin B und E, Zink, Calcium, Magnesium und Phosphor. Rund 500.000 Tonnen des Getreides

werden in Deutschland pro Jahr zur Verwendung in Lebensmitteln verarbeitet. Diese Menge ist allein zwischen 2008 und 2018 um 70 Prozent gewachsen und hat sich seit der Jahrtausendwende mehr als verdoppelt. Bemerkenswert: Haferanbau und Erntemengen sind seitdem um die Hälfte zurückgegangen. Kölln und andere Schälmmühlen importieren deshalb Hafer aus Finnland. Größter Haferproduzent in der EU ist Polen. Um den Bedarf künftig verstärkt über heimischen Hafer decken zu können, haben die deutschen Hafermühlen die Initiative Haferanbau unter dem Dach des VGMS gestartet. Die Bemühungen der Industrie scheinen zu fruchten, denn 2020 wurden hierzulande die Anbauflächen für Schälmmuldenhafer erweitert und die Erntemenge gegenüber dem Vorjahr um 40 Prozent gesteigert.

Für Dieter Kötter ist das nur konsequent: „Die Nachfrage ist da, der Absatz weiterhin gut.“ Etwa 65.000 Tonnen Hafer pro Jahr verarbeiten die Elmshorner Müllerinnen und Müller für die Kölln-Produkte. Der Umsatz lag im vergangenen Jahr bei 128 Millionen Euro. Klassiker sind Blütenzarte Flocken, Schmelzflocken, Schokomüsli oder Haferfleks. In seiner 200-jährigen Geschichte hat sich Kölln immer wieder an Trends orientiert und auf neue Produkte gesetzt. Derzeit sind Hafermilch und Riegel sehr gefragt. Seit Anfang der 2000er-Jahre gehören zudem Pflanzenfette und -Öle wie Livio, Biskin und Mazola zum Unternehmen. „Natürlich hat der Handel einen starken Einfluss darauf, wie sich unser Produktportfolio erweitert oder verändert“, so der Betriebsratsvorsitzende. „Wir erleben da eine enorme Konzentration. Früher hatten wir 300 Kunden, heute sind es nur noch acht.“



„Zehn Jahre Beschäftigung sind Standard!“ Kölln-Betriebsratsvorsitzender Dieter Kötter ist seit 1987 in dem Familienunternehmen.



Probenentnahme: Sobald der Rohhafer aus Skandinavien oder Deutschland angeliefert ist, wird er in der Qualitätskontrolle geprüft.

Für die 386 Beschäftigten in Elmshorn verhandelt die NGG seit 1998 einen Haustarifvertrag. Zum 1. Oktober 2020 wurden die Löhne um 2,6 Prozent angehoben. Auch Zulagen und Sonderzahlungen gibt es. Das Jahr 2020 wird hier jedoch allen noch lange in Erinnerung bleiben, nicht zuletzt, weil neben allen Anstrengungen in der Produktion, die lange geplante 200-Jahr-Feier dem Coronavirus zum Opfer gefallen ist.

Die Störung kommt per SMS

Kölln ist als Arbeitgeber in der Region beliebt. Zehn Jahre Betriebszugehörigkeit seien schon Standard, erzählt Kötter. Dem Fachkräftemangel begegnet man hier mit einem guten Ausbildungskonzept: Gerade sind 13 neue Auszubildende gestartet. Insgesamt gibt es 30: Industriekaufleute, Mechatroniker, Industriemechaniker oder Lagerlogistiker. Der Beruf des Müllers oder der Müllerin heißt heute Verfahrenstechnologie in der Mühlen- und Getreidewirtschaft. Ihn erlernt auch Henrik Hartje, der frischgewählte Vorsitzende der Jugend- und Auszubildendenvertretung. Er absolviert gerade sein drittes Lehrjahr bei Kölln. Dafür hat er eine erstaunliche Wende vom Finanzbeamten zum angehenden Müller hingelegt. Nach der Ausbildung könnte er als gefragte Fachkraft in ganz Europa einen Job finden. Henrik Hartje aber hält vieles in Elmshorn: „Unsere Mühle ist eine hochtechnisierte Welt. Alle Abläufe sind automatisiert. Wir können hier am Bildschirm den kompletten Weg des Getreides in den Silos und der Produktion verfolgen. Die Prozesssteuerung der Anlagen gehört genauso zu meinen Aufgaben wie die Arbeit im Labor, wo die Analyse des angelieferten Hafers und die Produktkontrolle stattfinden. Wenn es hier irgendwo eine Störung gibt, dann informiert uns das System per SMS. Wir können den Menschen die Rückverfolgbarkeit vom Getreide auf dem Acker bis zum versandfertigen Mehl bieten. Auch das fasziniert mich.“

Locker flockig

Henrik Hartje erklärt den Weg vom Korn zur Haferflocke. Der beginnt mit der Getreideannahme. Dabei wird der Hafer gewogen und die Qualität überprüft. Für die Untersuchung im Labor werden Stichproben entnommen.

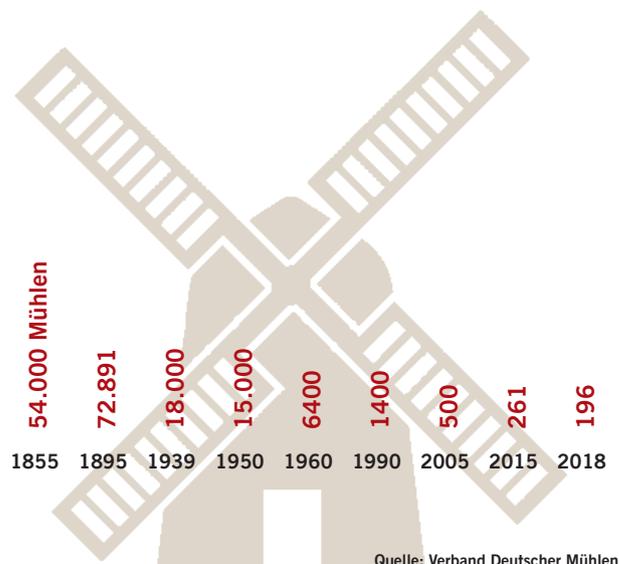
Der Rohhafer wird anschließend gereinigt und danach mehrere Stunden lang erst mit Dampf, dann mit trockener Hitze, der sogenannten Darre, behandelt. Dabei bildet sich der typisch nussige Geschmack der Haferflocken. Sechs verschiedene Böden (Etagen in der Mühle) durchläuft der Hafer, bis er gekühlt und plattgedrückt als Haferflocke wieder ans Licht kommt. Durch den Herstellungsprozess sind alle Haferflockenarten Vollkorn, da sie aus dem vollen Korn



Vom Finanzbeamten zum Müller: Henrik Hartje ist JAV-Vorsitzender bei Kölln. Gut ausgebildete Müller sind gefragt.

gewonnen werden. Anschließend werden die Flocken entweder „pur“ abgepackt oder mit Schokolade, Nüssen oder Trockenfrüchten gemischt und weiterverarbeitet.

Nur zwei bis drei Beschäftigte pro Anlage müssen heute noch die Abfüllung und Verpackung begleiten. Längst läuft hier alles vollautomatisch. Ebenso im Auftragszentrum, wo die Lkw für den Abtransport beladen werden. „Von Hand greifen wir nur noch bei Störungen ein“, erläutert Dieter Kötter. Früher war er selbst hier mal als Fahrer tätig. Das ist Geschichte. Wie die „Klostersande“, die draußen auf der Krückau schwimmt und daran erinnert, dass das große Klappern in den deutschen Mühlen längst verstummt ist. ◀



Die Grafik zeigt die Zahl der meldepflichtigen Mühlen, das sind Betriebe, die mehr als 1000 Tonnen Getreide jährlich verarbeiten.

Herzlichen Dank für Eure Treue!

► In dieser Ausgabe gratulieren wir Mitgliedern, die im vierten Quartal der Jahre 1950 (vor 70 Jahren) und 1970 (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

Dortmund: Werner Krüger
Heilbronn: Werner Henzler
Leipzig-Halle-Dessau: Kurt Stephan
Mannheim-Heidelberg: Jakob Klingenmeier
Oberfranken: Willi Kerl, Robert Meisel

Seit 70 Jahren Mitglied

Aachen: Walter Böhm
Berlin-Brandenburg: Achim Berger, Ursula Lebrecht, Max Lepzien
Bremen-Weser-Elbe: Sonja Nicolaus
Bünde-Lübbecke-Minden: Jutta Fuhr-Bönker
Dresden-Chemnitz: Gisela Schäfer
Düsseldorf-Wuppertal: Heinz Dieter Dickler
Hamburg-Elmshorn: Reinhold Mieritz, Gerhard Pollnow, Otto Schoeling, Jenny Stehr
Leipzig-Halle-Dessau: Lore Bierkämper
Lübeck: Karl-Heinz Friedrich
Mannheim-Heidelberg: Rolf Günther, Hermann Laubach
Nord-Mittelhessen: Helmut Pfaff
Pfalz: Willi Groh, Adam Krahl, Hedwig Schäfer
Rosenheim-Oberbayern: Franz Hermann
Ruhrgebiet: Winfried Ehl
Saar: Emil Hennes
Stuttgart: Helmut Schneider
Süd-Ost-Niedersachsen-Harz: Manfred Totte
Thüringen: Hannelore Apel
Ulm-Aalen-Göppingen: Edith Kolar

Seit 50 Jahren Mitglied

Aachen: Käthe Fleu, Marliese Ganser
Allgäu: Michael Simion, Hubert Sinz
Baden-Württemberg Süd: Ewald Bobak
Berlin-Brandenburg: Inge Isbruch, Brigitte Jahnke, Peter Kleemann, Heideltraud Rehn, Horst-Peter Schlesinger, Gustav Schön, Manfred Smoller, Kurt Sonnemann, Bernd Wehrstedt, Manfred Weide
Bielefeld-Herford: Margret Kreft, Harald Riesel
Bremen-Weser-Elbe: Adolf Breuer, Rolf Stoecker, Herbert Zimpel
Bünde-Lübbecke-Minden: Irmgard Ackermeier, Gertrud Dirker, Gert Rosenlicht
Darmstadt & Mainz: Rolf Kaldschmidt
Detmold-Paderborn: Egon Kretschmann, Gerhard Krull
Dortmund: Sabine Alker, Rudolf Janssen, Johann Kiehn, Wilfried Lünig
Dresden-Chemnitz: Gunter Elßner, Barbara Steiniger
Düsseldorf-Wuppertal: Werner Engelen
Hannover: Ilsetraut Meyer, Hans-Juergen Sass, Elke Steffen, Horst Vorhold
Heilbronn: Gisela Bühler, Hans-Joachim Ederle, Wolfgang Loefflath
Hamburg-Elmshorn: Khairey Ali Abdel Naby, Herbert Schenk
Köln: Artur Drews, Karl-Heinz Roehl, Anton Schneiders, Fritz Schneppenheim, Kurt Wellhausen
Krefeld-Neuss: Ulrich Dargel, Ursula Heußen, Ferdinand Molkenthin, Volkwin Rheydt, Hans Schwing
Leipzig-Halle-Dessau: Bettina Dietze, Ingrid Gehrman, Margit Heuert, Hans Günther Thiele
Lübeck: Klaudia Oestreich, Uwe Reimold
Lüneburg: Hannelore Brandt, Hans-Jürgen Schaardt
Mannheim-Heidelberg: Pedro Diez-Lopez, Johanna Häfele, Gerhard-Walter Heidemann, Willi Röth, Wilhelm Schick, Manfred Schuster,

1970



Foto: NGG

Der Kniefall von Bundeskanzler Willy Brandt am 7. Dezember 1970 am Ehrenmal für die Toten des Warschauer Ghettos ist nicht nur eine Demutsgeste, sondern steht auch für die von Brandt vorangetriebene neue Ostpolitik „Wandel durch Annäherung“. Bereits am 6. September 1970 wurde dies deutlich, als Brandt als erster Bundeskanzler auf einem Gewerkschaftstag, dem der NGG, sprach: „Unser Volk will die Freundschaft mit dem Westen gewahrt wissen, aber unser Volk will auch die Zusammenarbeit mit unseren Nachbarn im Osten.“ Und mit Blick auf das in Ost und

West geteilte Berlin: „Berlin darf nicht eine Insel des Kalten Krieges bleiben.“ Er sollte Recht behalten. Im November 1989 brachte er seine Freude über den Fall der Berliner Mauer zum Ausdruck: „Es wächst zusammen, was zusammen gehört“.

Mehr Informationen online

ngg.net/brandt

Klaus-Dieter Stumpf, Rudolf Vierling,
Mecklenburg-Vorpommern: Jutta Czerlinski, Burkhard Förster
Mittelbaden-Nordschwarzwald: Ruth Jung, Doris Vraschda
Mittelrhein: Alois Mümken
München: Wilfried Wiechert
Niederbayern: Johann Falkner, Simon Mayer, Josef Saller, Fritz Santl
Nord-Mittelhessen: Rudolf Hessler, Karl Heinz Homburg, Irene Pflüger
Nordrhein: Wilhelm Borgers, Klaus Rüdiger Eichhorn, Heinz Gorny, Dieter Palicki, Renate Ricceri
Nürnberg-Fürth: Gerhard Becker, Horst Gerber, Elsbeth Reitlingshöfer-Wolfsmey
Oberfranken: Günter Albrecht, Georg Donnhäuser, Willi Haber, Josef Muschler, Adolf Schoberth
Oberpfalz: Walter Hollmayer
Oldenburg/Ostfriesland: Hanna De Vries, Helmut Helms
Osnabrück: Horst Göller, Herbert Wiegmann

Pfalz: Ingrid Beil, Gerhard Follenius, Marion Kratzer, Eduard Volz
Rhein-Main: Leonhard Kasperczyk, Eduard Schildwächter
Rosenheim-Oberbayern: Maria-Theresia Brennauer
Ruhrgebiet: Werner Breiter, Waldemar Dittmann, Robert Hohagen, Ewald Pudell
Saar: Irene Badung, Lutz Holzhauser
Schwaben: Johann Echter
Schwarzwald-Hochrhein: Ruth Bienmüller, Hans-Jörg Lindner, Jürgen Moser
Schleswig-Holstein Nord: Tassilo Rahn, Gerd Rosenthal, Erwin Tybussek, Karl-Heinz Westphal
Stuttgart: Gregor Aretz
Südwestfalen: Friedhelm Dickel, Lothar Hoof, Karsten Rothe, Siegfried Wisniewski
Thüringen: Elmar Bätzol, Ute Otte, Roland Renner, Günther Weißensee
Trier: Karl Adames, Roger Finot, Raimund Kahren, Baptist Kranz, Helmut Schroeder
Ulm-Aalen-Göppingen: Erna Schlipf
Unterfranken: Friedrich Obernöder



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

Auf einen Blick

Region Düsseldorf-Wuppertal

Mitglieder: ca. 2970

Fläche: ca. 1038 km²

Lebensgefühl: vielfältig, lebens-
hungrig und genussvoll!



Rheinische Frohnatur und
Weltverbesserin: Zayde Torun liebt
ihren Job als Geschäftsführerin der
Region Düsseldorf-Wuppertal.

Tage wie diese

► Ein „NRW-Gewächs mit rheinischem Frohsinn“, sagt Zayde Torun über sich selbst. Und tatsächlich, beim coronabedingten Videointerview ist der Geschäftsführerin der NGG-Region Düsseldorf-Wuppertal das Lachen selbst in Zeiten wie diesen noch nicht ganz vergangen.

„Die behördlichen Schließungen des Gastgewerbes im März und April sowie die Sperrstunde im Oktober 2020 waren schon schwierig. Die Situation mit den erneuten Schließungen jetzt ist noch fataler. Wir sehen Insolvenzen und eine Kündigungswelle auf uns zukommen. Wirklich traurig ist das!“, sagt Zayde Torun und macht deutlich, dass sie den Lockdown für Restaurants, Cafés und Bars keinesfalls für den richtigen Weg hält. „Unsere Betriebe hatten gute Hygienekonzepte. Die Möglichkeit, 75 Prozent des Umsatzes vom November 2019 zu bekommen, ist für manche Arbeitgeber ein Lichtblick. Aber für die Beschäftigten, die jetzt wieder in Kurzarbeit gehen, ist das schlichtweg eine Katastrophe. Schon im Frühjahr kam es immer wieder zu Abrechnungsproblemen und das Kurzarbeitergeld reicht einfach nicht aus – die Beschäftigten im Gastgewerbe arbeiten ja ohnehin schon in einem Niedriglohnssektor.“

Da sein, so gut es geht

In Düsseldorf steht, wie anderswo auch, im Herbst 2020 die Arbeit des NGG-Teams unter dem Einfluss der Coronavirus-Pandemie. In der Landeshauptstadt wurden gerade der Weihnachtsmarkt und der Karneval abgesagt, und das zieht einen „Rattenschwanz“ hinter sich her, erklärt die 40-jährige Geschäftsführerin. Neben Hotels und Gaststätten sind die Getränkeindustrie, der Getränkefachgroßhandel und die Brauereien sowie das Bäckerhandwerk stark betroffen. Viele Veranstaltungen fallen aus, das trifft Caterer, aber auch die Konditoreien.

Zayde Torun versucht, mit ihren Kolleginnen so gut es geht für die vielen Einzelmitglieder da zu sein. Fast die Hälfte der knapp 3000 Mitglieder ist im Gastgewerbe tätig. „Auch in der Betriebs- und Systemgastronomie haben wir viele Mitglieder“, berichtet die Gewerkschaftssekretärin Claudia Hempel. „Wir sind hier eine Dienstleistungsgewerkschaft, wir beraten, unterstützen und schützen. Der Fokus unserer Arbeit liegt einfach auf dem oder der Einzelnen.“

Claudia gehört seit Februar 2020 zum NGG-Team. In ihre Arbeit bringt sie ihre mehrjährige betriebliche Erfahrung ein. Ihre starke Bindung als Gewerkschafterin hat sie von ihrem Ausbildungsbetrieb Südzucker aus Bayern. Dort war sie Jugend- und Auszubildendenvertreterin. Als dreifache Mutter ringt sie zudem um eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie zum Wohle der Mitglieder.

Claudia und Zayde werden in der Verwaltung von Birgitta Grunwald, Jenny Meier und Bianca Fischermann, die gerade in Elternzeit ist, unterstützt. Fünf Powerfrauen, die in der Region erfolgreiche Arbeit machen. Viele der Mitglieder arbeiten in Betrieben ohne Betriebsrat. Das gilt insbesondere für die Branchen Bäckerhandwerk sowie Hotel- und Gaststättengewerbe. Da hier der Schutz fehlt, den Betriebsräte bieten können, haben es die Beschäftigten häufig mit einer Fülle von Verstößen gegen geltendes Recht zu tun. Kompetente Rechtsberatung gehört deshalb zur täglichen Arbeit. ►

Zuspitzung im Gastgewerbe

Sperrstunde, Kontaktbeschränkungen, Schließungen: Die Maßnahmen zur Eindämmung der Coronavirus-Pandemie treffen das Gastgewerbe besonders hart. Die Branche musste seit März massive Umsatzverluste hinnehmen: Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt, lag der Umsatz im Zeitraum von März bis August 2020 real um 40,5 Prozent unter dem des Vorjahres. Damit war auch in Teilbereichen ein Personalabbau von bis zu 35 Prozent verbunden.

Seit Anfang November 2020 ist das Gastgewerbe von einem erneuten Lockdown betroffen. Aus Sicht der Beschäftigten, die oft bereits seit März in Kurzarbeit sind, ist das eine dramatische Zuspitzung der Situation. Es droht der Verlust von tausenden weiteren Arbeitsplätzen. Die Bundesregierung hat den Unternehmen Unterstützung zugesagt: Der Umsatzausfall soll bis zu 75 Prozent auf der Basis des Umsatzes vom November 2019 erstattet werden.

Die NGG fordert, dass diese Hilfe nur an Betriebe gezahlt wird, die einen Teil des Geldes, zum Beispiel durch die Aufstockung des Kurzarbeitergeldes, an die Beschäftigten weitergeben.



Schätzt den Blick über den Tellerrand: Der Vorsitzender des Regionvorstandes Stefan Mallwitz.

► Offene Vorstandsarbeit

Vorsitzender des Regionvorstands ist seit 20 Jahren Stefan Mallwitz, der Betriebsratsvorsitzende der Steinhaus GmbH. Das Remscheider Unternehmen produziert frische Teigwaren, Salami und Bratenaufschnitt. „In diesem Jahr sind so viele gute Ideen, die wir für die Regionsarbeit hatten, dem Coronavirus zum Opfer gefallen“, bedauert er. Man hatte sich vorgenommen, die Vorstandssitzungen zu öffnen und Betriebsräte aus der ganzen Region einzuladen, um sich besser zu vernetzen und den Blick über den Tellerrand zu lenken.

Bei Steinhaus hat Mallwitz im vergangenen Jahr vor allem das Thema Abschaffung der Leiharbeit beschäftigt. Mit Erfolg. Werkvertragsbeschäftigte gibt es nicht mehr und auch die Leiharbeit wurde auf 7,5 Prozent der 600 Beschäftigten gedeckelt. 2020 sollte ein „Gesundheitsjahr“ im Unternehmen

werden. Aktionen und Präventionsangebote, die auch besonders die Schichtarbeit in den Fokus nehmen sollten, waren längst geplant, als auch hier das Coronavirus einen Strich durch die Rechnung machte. Die Haustarifverhandlungen bei Steinhaus und vier weiteren Betrieben werden jährlich oder alle zwei Jahre durch das Regionsteam geführt.

Nach 20 Jahren Regionvorsitz kennt Stefan Mallwitz die Region wie seine Westentasche. „Die Struktur hat sich bei uns grundlegend verändert. Die Lebensmittelindustrie ist in großen Teilen weggefallen. Heute sind wir ja froh über jedes produzierende Unternehmen“, erzählt er. Neben Steinhaus ist das der Süßwarenhersteller Haribo in Solingen.

Auf Umwegen zum Ziel

Erstmals in der 99-jährigen Firmengeschichte von Haribo haben die Beschäftigten Ende Mai 2019 für eine angemessene Lohn-





Eine kleine Revolution: Erster Warnstreik seit 99 Jahren bei Haribo in Solingen.

erhöhung erfolgreich gestreikt. Und auch bei Löwensenf in Düsseldorf gab es vergangenen Sommer mit dem ersten Warnstreik seit 100 Jahren eine kleine Revolution. Das NGG-Team ist auf die Streiks bei Haribo und Löwensenf besonders stolz. „Am Ende gab es einen guten Abschluss, da haben die Kolleginnen und Kollegen gesehen, dass sich der Kampf lohnt.“

Mit Löwensenf verbindet Zayde Torun eine ganz persönliche Geschichte: Hier begann vor mehr als 20 Jahren ihr Weg mit einer Ausbildung zur Industriekauffrau. Von dort kam sie als Verwaltungsangestellte in das Düsseldorfer Büro der NGG. „Da habe ich jeden Tag gesehen, was die Sekretäre für die Menschen erreichen konnten. Der Einsatz für bessere Arbeitsbedingungen und Gerechtigkeit hat mich sehr begeistert.“

Zayde absolvierte die Akademie der Arbeit, wurde Sekretärin zur Ausbildung, drehte noch einen Schlenker über Stuttgart und Dortmund und kam schließlich zurück nach Düsseldorf. „Ich liebe meinen Job“, lacht sie. Auch in Zeiten wie diesen? „Die konstant hohe Arbeitsbelastung vergesse ich schnell, wenn ich sehe, wie dankbar viele Mitglieder sind. Manchmal können wir eben doch die Welt ein bisschen besser machen!“



Das Team der NGG in Düsseldorf mit Abstand am Rheinufer: Claudia Hempel, Bianca Fischermann (in Elternzeit) Zayde Torun und Birgitta Grunwald (v.l.n.r.) Auf dem Foto fehlt Jenny Meier.



Foto: privat

Jenny Meier, Verwaltungsangestellte

FRISCHE REZEPTE AUS DER REGION

Pillekuchen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 125 g Schinken
- 2 Schalotten
- Salz, Pfeffer
- 3 Eier
- 2 EL Dinkelmehl
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebeln pellen, würfeln und mit dem ebenfalls gewürfelten Schinken kurz anschwitzen. Die Kartoffeln hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten. Die Eier mit dem Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Kartoffeln verteilen. Die Kartoffel-Ei-Masse stocken lassen.

Hierzu gerne reichlich grünen Salat reichen.

Guten Appetit!



Anzeige



Wir wünschen eine schöne Adventszeit ...

... und ein gutes neues Jahr! Wir sehen uns im BZO!

Alle Seminartermine 2021 sind zu finden unter:

www.bzo.de

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



Bildungspartner der Gewerkschaft
 Nahrung-Genuss-Gaststätten



Tantiemenabführung

➤ NGG-Mitglieder mit einem Aufsichtsratsmandat müssen nach NGG-Beschlusslage einen Teil ihrer Tantiemen, also ihrer Vergütung, an die Hans-Böckler-Stiftung abführen. Die Höhe richtet sich für 2019 nach den im Jahr 2016 beschlossenen DGB-Regelungen.

Aufsichtsratsvergütung inklusive Ausschussvergütung

- Von den Beträgen sind bei Vergütungen bis zu 5000 Euro im Jahr pro Aufsichtsratsmandat zehn Prozent abzuführen.
- Bei Vergütungen über 5000 Euro sind von den darüber liegenden Vergütungsbestandteilen zusätzlich 90 Prozent abzuführen.
- Der Sockelbetrag von 5000 Euro erhöht sich bei einer Mitgliedschaft in einem gesetzlichen oder in der Geschäftsordnung des Aufsichtsrats (ohne Vermittlungsausschuss) vorgesehenen Ausschuss um jeweils 2500 Euro.
- Für stellvertretende Aufsichtsratsvorsitzende beträgt der jeweilige Sockelbetrag 7500 Euro.
- Hauptamtliche Gewerkschaftsvertreterinnen und Vertreter führen ihre gesamten Aufsichtsrats- und Ausschussvergütungen ab.

Zusätzliche Sitzungsgelder

- Sitzungsgelder für Aufsichtsrats- und Ausschusssitzungen bis zu 2000 Euro im Jahr sind abführungsfrei.
- Liegen diese Sitzungsgelder zwischen 2000 und 4000 Euro im Jahr, sind zehn Prozent des Betrages abzuführen.

Werden ausschließlich Sitzungsgelder gezahlt, sind sie wie eine Aufsichtsratsvergütung zu behandeln.

Wir veröffentlichen nachstehend die Namen derer, die Aufsichtsratsantantiemen an die Hans-Böckler-Stiftung oder an das Bildungszentrum Oberjosbach (BZO) gespendet haben. Dieser Veröffentlichung liegen grundsätzlich nur Spenden zugrunde, die im Kalen-

derjahr 2019 eingegangen sind. NGG bittet um Verständnis, dass spätere Zahlungseingänge erst bei der nächsten Veröffentlichung berücksichtigt werden. Spenden an andere Einrichtungen außer der Hans-Böckler-Stiftung und dem BZO müssen außer Betracht bleiben, da NGG keine entsprechenden Daten vorliegen. Laut NGG-Gewerkschaftstagsbeschluss von 1994 weisen wir nicht die konkreten Spendenbeträge aus, sondern ordnen die Spenderinnen und Spender fünf Kategorien zu.

- Kategorie 1: bis 1022,58 Euro
- Kategorie 2: 1022,59 Euro bis 2556,46 Euro
- Kategorie 3: 2556,47 Euro bis 5112,92 Euro
- Kategorie 4: 5112,93 Euro bis 10.225,84 Euro
- Kategorie 5: über 10.225,84 Euro

Kategorie 1:

Alois Dendl, Jürgen Freidl, Thomas Galus, Claudia Haselier, Gabriele Hartl, Robert Hein, Simone Heuberger, Detlev Katzwinkel, Thomas Klein, Wolfgang Lorse, Heinrich Loskarn, Kerstin Meißner, Anja Shakib, Ralf Wetzel

Kategorie 2:

Barbara Brendel, Simone Nowak, Polichronis Raptis, Jörg Senior, Hermann Soggeberg, Mario Vagnoni, Semih Yalcin

Kategorie 3:

Johan Botella, Thorsten Braun, Jens Bujok, Anja Freuer, Heino-Hermann Dempwolf, Hubert Jäger, Gernoth Koch, Georg Menner, Astrid Neumann, Jürgen Uffelman, Anja Weber

Kategorie 4:

Udo Eckhoff, Reiner Eich, Ulrich Gruber, Thomas Krause, Herbert Markus, Meyk Wendekamm, Andreas Zorn

Kategorie 5:

Matthias Müller, Angela Nguyen, Ulrike Rösch, Nadine Seidemann, Rolf Wiederhold

Folgende hauptamtliche Kolleginnen und Kollegen haben ihre Aufsichtsratsvergütungen zu 100 Prozent abgeführt: Michael Anderke, Sylvia Artzen, Thomas Bernhard, Peter Buddenberg, Ernst Busch, Katja Derer, Arno Fischer, Melanie Frerichs, Thomas Gauger, Herbert Grimberg, Julia Grimme, Michael Grundl, Claus-Harald Güster, Kurt Haberl, Diana Hafke, Ulf Henselin, Uwe Hildebrandt, Dirk Himmelmann, Claudia Huber, Elmar Jost,

Ina Korte-Grimberg, Gerd-Joachim Langecker, Bernd Maiweg, Sabine Möller, Melanie Mörchen, Iris Münkel, Dieter Nickel, Mustafa Öz, Birgit Pitsch, Sebastian Riesner, Michaela Rosenberger, Uwe Sandmann, Christin Schuldt, Christoph Schink, Dieter Schormann, Ernst-Oliver Schulte, Petra Schwalbe, Burkhard Siebert, Claudia Tiedge, Zayde Torun, Hakan Ulucay, Christian Wechselbaum, Birgit Weiland, Manja Wiesner, Guido Zeitler

Vorlesen – Nachlesen – Weiterlesen

Der Vorleser – seit 1865



Mehr als ein Kochbuch



Essen für die Zukunft? Hier geht es nicht um Pillen oder Pulver. Vielmehr gibt es 80 leckere Rezepte, ein schönes Design und fundierte Tipps zu nachhaltigem Einkauf, regionaler Landwirtschaft und Abfallvermeidung. Gesunder Genuss, der Spaß macht.

Tom Hunt, Essen für die Zukunft, 240 Seiten, DuMont Buchverlag, 36 Euro, ISBN 978-3-8321-9981-4

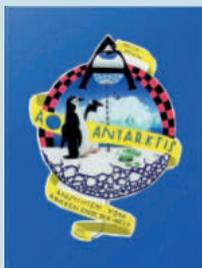
Der Brexit naht



Hier gedeiht britischer Humor der Extraklasse! England zwischen 2010 und 2019: Coes Gesellschaftsroman fängt temporeich und amüsant die Stimmung in Großbritannien im letzten Jahrzehnt ein. Die Hauptperson, der Schriftsteller Benjamin Trotter, erlebt den gesellschaftlichen Wandel, der letztlich in den Brexit mündet, hautnah.

Jonathan Coe, Middle England, 480 Seiten, Folio Verlag, 25 Euro, ISBN 978-3-99037-101-5

Von Pinguinen und Eisschollen



Ein unterhaltsames Bilderbuch für Kinder und Erwachsene, das viel Wissen über den südlichsten Punkt unserer Erde liefert aber auch Überraschendes: Es ist der trockenste und höchste Kontinent. Das Buch erhielt den Jugendliteraturpreis 2020.

David Böhm, A wie Antarktis, 80 Seiten, Karl Rauch Verlag, 22 Euro, ISBN 978-3-7920-0371-8

f Euer Feedback

Kommentare auf [facebook.com/gewerkschaftNGG](https://www.facebook.com/gewerkschaftNGG) zur Forderung der NGG nach einer Corona-Sofort-Nothilfe von 1000 Euro für vom Lockdown im Gastgewerbe betroffene Beschäftigte.

Ich finde, die Arbeitgeber sollten alle das Kurzarbeitergeld aufrunden zum regulären Gehalt. Sie bekommen schließlich bis zu 75 Prozent des Vorjahres-Umsatzes.

Knut Teschke

Ich frag mich, wer das alles bezahlen soll.

Christian Stempel

Bitte die Azubis berücksichtigen, wir sind/waren auf das Trinkgeld angewiesen!

Torsten Stein

Korrektur

In der „einigkeit“ 3/2020, Seite 7, muss die Bildunterschrift für das historische Foto von 1990 richtig lauten: Heinz-Günter Niebrügge gratulierte dem neugewählten Vorstand der NGG der DDR auf der Beiratssitzung am 20. November 1990 in Hannover.



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

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.**

Kurzarbeit: Was ist neu?

► In der Coronavirus-Pandemie wurde für mehrere Millionen Beschäftigte Kurzarbeit beantragt. Inzwischen wurden einige Regelungen bei der Kurzarbeit geändert und teilweise verbessert, auch auf Druck der Gewerkschaft NGG. Wir geben einen Überblick.



Dauer

Bislang konnten Beschäftigte Kurzarbeitergeld (KUG) für längstens zwölf Monate erhalten. Dies wurde für 2021 auf 24 Monate verlängert. Voraussetzung: Der Anspruch ist noch in 2020 entstanden. Die längere Bezugsdauer kann bis zum 31. Dezember 2021 beantragt werden. Auch die Verpflichtung zum Aufbau negativer Zeitsalden vor dem Bezug von Kurzarbeitergeld ist bis zum 31. Dezember 2021 weiter ausgesetzt und kann daher vom Arbeitgeber nicht verlangt werden.

Hinzuverdienst

Die Regelung zum Hinzuverdienst während der Kurzarbeit wird bis zum 31. Dezember 2021 in abgewandelter Form verlängert. Achtung: Nur noch eine geringfügige Beschäftigung ist beim Hinzuverdienst anrechnungsfrei. Sozialversicherungspflichtige Nebentätigkeiten werden angerechnet und kürzen so das Kurzarbeitergeld.

Erhöhung

Die Erhöhung des Kurzarbeitergeldes ab dem vierten Bezugsmonat auf 70 Prozent bzw. 77 Prozent für Eltern und dann noch einmal ab dem siebten Bezugsmonat auf 80 Prozent bzw. 87 Prozent für Eltern wird

bis zum 31. Dezember 2021 verlängert. Voraussetzung ist, dass der Anspruch bis zum 31. März 2021 entstanden ist. Weiterhin bleibt Voraussetzung, dass in dem Bezugsmonat, für den das erhöhte Kurzarbeitergeld gezahlt werden soll, eine Nettoentgeltdifferenz von mindestens 50 Prozent besteht. Die Bezugsmonate müssen nicht zusammenhängen, es reicht, dass sie im Zeitraum März 2020 bis Dezember 2021 liegen.

Entschädigungsanspruch

Gilt bis zum 31. März 2021: Wird das eigene Kind als krankheits- oder ansteckungsverdächtig eingestuft und darf die Schule oder Kita nicht mehr betreten, erhält der Elternteil, der deswegen zu Hause bleiben und das Kind betreuen muss und deshalb einen Verdienstausschlag hat, eine Entschädigung. Der Arbeitgeber muss zunächst in Vorkasse gehen und sich dann die Entschädigung von der zuständigen Behörde erstatten lassen. ◀

Du hast Fragen rund um die Kurzarbeit? Dein NGG-Büro vor Ort berät Dich zu den aktuell geltenden Regeln!

Mehr Informationen online

www.ngg.net/corona



Ausblick

► Egal, ob in der Bäckerei, im Hotel oder in der Produktion: Viele Menschen müssen, andere wollen sogar nachts arbeiten. Wie hält man das jahrelang durch? Welche Folgen hat die Nacharbeit auf Gesundheit und Privatleben? Für die erste Ausgabe des kommenden Jahres waren wir bei Nacht und Nebel unterwegs, um Mitglieder an ihrem Arbeitsplatz zu besuchen. Eine Reportage im Dunkeln.

Um Kartoffelverarbeitung und Stärkegewinnung geht es im nächsten Branchenthema. Wir stellen zudem ein engagiertes NGG-Mitglied vor und besuchen Trier, die älteste Stadt Deutschlands, für das Regionsporträt.

Außerdem findet Ihr wie gewohnt die neuesten Meldungen aus den Betrieben im nächsten Heft. Oder in der einigkeit-App! ◀

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

2. Dezember 2020

Gestaltung und Satz

Malena Bartel
Andrea Birr, hofAtelier

Foto Titelseite

Katjes

Druck

QUBUS media GmbH

Der Verkaufspreis ist im
Mitgliedsbeitrag enthalten.



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



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