

Donnerstag, 23.07.2020

Stellungnahme des Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk zum Referentenentwurf des Arbeitsschutzkontrollgesetzes vom 21.07.2020

In oben bezeichneter Angelegenheit hat das BMAS einen Referentenentwurf zum Gesetz zur Verbesserung des Vollzugs im Arbeitsschutz vorgelegt. Dieser Referentenentwurf nimmt erfreulicherweise Betriebe des Fleischerhandwerks von der elektronischen Zeiterfassung sowie den Einschränkungen des Einsatzes von Fremdpersonal aus. Damit stellt sich jedoch die Frage, wie Betriebe des Fleischerhandwerks von Betrieben der Fleischindustrie abzugrenzen sind.

Nach dem Referentenentwurf sollen zum Fleischerhandwerk Unternehmer der Fleischwirtschaft zählen, „die in die Handwerksrolle eingetragen sind und in der Regel nicht mehr als [...1 Personen tätig werden lassen.“ Die Bezugnahme auf die in der Handwerksrolle eingetragenen Betriebe einerseits sowie die in dem Betrieb tätigen Personen andererseits ist jedoch weder sachgerecht und praktikabel noch rechtlich belastbar. Dies bestätigt auch ein von uns beauftragtes Rechtsgutachten, das wir als Anlage beifügen.

Zunächst sind in die Handwerksrolle auch Betriebe der Fleischindustrie eingetragen, was der Referentenentwurf in seiner Begründung selbst einräumt. Anhand des Eintrags in der Handwerksrolle ist damit eine Abgrenzung nicht möglich, was auch in der Rechtsprechung anerkannt ist.

Zum anderen kann eine Abgrenzung zwischen Fleischerhandwerks- und Industriebetriebe nicht über die Anzahl der im Betrieb tätigen Personen erfolgen; der Referentenentwurf will hier auf 11,7 Mitarbeiter abstellen. In der Rechtsprechung wurde aber bspw. auch eine Großbäckerei mit ca. 600 Mitarbeitern — einer Größe, die generell auf industrielle Betriebe hindeutet — die Handwerksmäßigkeit zugesprochen. Daher ist auch die Anzahl der im Betrieb Tätigen kein taugliches Kriterium.

Vielmehr kommt es bei der Abgrenzung von einer handwerklichen zu einer industriellen Tätigkeit darauf an, ob der Betriebsinhaber oder der handwerkliche Betriebsleiter (Meister) maßgeblichen Einfluss auf die Mitarbeiter hat. Entsprechende Kriterien sind nicht (mehr) erfüllt, wenn einzelne Produkte in einem Durchlaufverfahren — und damit industriell — hergestellt werden, bei dem die Handfertigkeit der im Produktionsbetrieb beschäftigten Metzgermeister keinen Einfluss auf das Ergebnis haben kann.

Unseres Erachtens ist daher die in dem als Anlage beigefügten Rechtsgutachten entwickelte Definition praktikabel, sachgerecht und vor allem rechtlich belastbar. Wir regen daher nicht zuletzt aufgrund der in der Praxis dringend benötigten Rechtssicherheit nachfolgende Definition für das Fleischerhandwerk an:

„Zum Fleischerhandwerk im Sinne dieses Gesetzes gehören Unternehmen der Fleischwirtschaft, bei denen der Betriebsinhaber oder der handwerkliche Betriebsleiter (Meister) auf die Mitarbeiter persönlich maßgeblichen Einfluss hat.“

Wir bitten Sie, diesen Vorschlag wohlwollend zu prüfen und im Gesetzgebungsverfahren zu unterstützen.