



VION SBL Landshut GmbH · Postfach 31 34 · D-84037 Landshut

Stadt Landshut  
Referat 3  
Referatsleitung  
Ltd. Rechtsdirektor Herr Harald Hohn

Altstadt 315  
84028 Landshut

**Plenaranfrage vom 09.09.2016**

21.09.2016

Sehr geehrter Herr Hohn,

Vielen Dank für die Zusendung der Plenaranfrage an den Rat der Stadt Landshut. Selbstverständlich stellen wir Ihnen die notwendigen Informationen aus dem Unternehmen für die fach- und sachgerechte Beantwortung zur Verfügung.

Sollten Sie noch Rückfragen haben, dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

Mit freundlichen Grüßen

Geschäftsführung  
Vion SBL Landshut GmbH

---

**VION SBL Landshut GmbH**

Am Banngraben 24    Tel.: +49 871 9723-300  
D-84030 Landshut    Fax: +49 871 9723-333  
  
e-mail: landshut@vionfood.com  
www.vionfood.com

HRB Nr.: 3890 AG Landshut  
Ust-IDNr.: DE 170 534 843  
Steuer-Nr.: 115/01922  
Bank: Commerzbank AG Düsseldorf  
Kto.-Nr.: 131 051 500  
IBAN: DE 0530 0400 0001 3105 1500

Geschäftsführer:  
Hans Auer  
Gerhard Pfeffer  
  
BLZ: 300 400 00  
BIC: COBADEDDXXX





**Plenaranfrage an den Rat der Stadt Landshut** vom 9. September 2016

**Beantwortet** am 21. September 2016

**Anfrage:** Bündnis 90/Die Grünen / Sigi Hagl

**Thema:** „Arbeitsschutz Schlachthof Landshut“

**Auskunft erteilt:** Geschäftsführung Vion SBL Landshut GmbH

*Wortlaut der Anfrage:*

**1 a) Wie hoch ist der Anteil der Stammelegschaft an der gesamten Belegschaft am Schlachthof in Landshut?**

Der Anteil der Stammelegschaft beträgt zum 01.08.2016 50 % (181 Mitarbeiter der Vion SBL Landshut GmbH). Der Anteil der eigenen Mitarbeiter ist damit höher als im Branchendurchschnitt, der bei ca. 40 % liegt.

**1 b) In welchen Bereichen sind diese Mitarbeiter der Stammelegschaft beschäftigt?**

In allen Bereichen sind Mitarbeiter der Stammelegschaft beschäftigt, wobei sich die Beschäftigung in den fremdvergebenen Bereichen auf die Qualitätskontrolle und Abnahme des jeweiligen Gewerks beschränkt.

**1 c) Sind die Mitarbeiter im Bereich Abladen, Eintreiben, Betäuben und Entbluten Teil der Stammelegschaft?**

In den Bereichen Abladen und Eintreiben sind eigene Mitarbeiter beschäftigt. Diese Bereiche sind dem Stall zugeordnet. Im Bereich Betäuben und Entbluten sind Mitarbeiter eines Subunternehmens beschäftigt, da diese Tätigkeiten der Schlachtung zugeordnet sind. Alle im Betrieb Tätigen sind spezifisch für Ihre Aufgaben geschult und besitzen im Falle des Umgangs mit lebenden Tieren einen staatlichen Sachkundenachweis. Dies ist unabhängig von ihrem Beschäftigungsverhältnis, ob direkt bei Vion oder im Subunternehmern.

**2 a) Wie viele Subunternehmer sind am Schlachthof in Landshut beschäftigt?**

Am Schlachthof Landshut sind 3 Subunternehmen in der Produktion eingesetzt, außerdem ist die Reinigung fremdvergeben.

**2 b) Wie viele Arbeitskräfte werden von diesen Subunternehmern jeweils beschäftigt?**

In Landshut wurden zum 01.08.2016 181 Beschäftigte von Subunternehmen eingesetzt.



**2 c) In welchen Bereichen sind diese Subunternehmer beschäftigt?**

Die Subunternehmen sind in der Schlachtung, Zerlegung (2 Subunternehmen) und Reinigung eingesetzt.

**3 a) Wie wird sichergestellt, dass am Schlachthof in Landshut sowohl die Stamm-Mitarbeiter als auch die Mitarbeiter der Subunternehmer den Mindestlohn erhalten?**

Die Prüfung erfolgt durch einen unabhängigen Wirtschaftsprüfer bei den Subunternehmen sowie durch den Zoll und die Sozialversicherungsträger. Bei den eigenen Mitarbeitern erfolgt eine Prüfung durch das mit der Prüfung des Jahresabschlusses beauftragten Wirtschaftsprüfungsunternehmen sowie laufend durch die das konzerneigene Shared Service Center, das unter anderem auch für den Standort Landshut die Lohn- und Gehaltsabrechnung erstellt.

**3 b) Wird am Schlachthof in Landshut im Akkord geschlachtet?**

Nach Auskunft des Subunternehmens werden die Mitarbeiter in der Schlachtung nach Stunden bezahlt.

**3 c) Wie erfolgt in diesem Fall die Entlohnung?**

siehe Antwort zu 3b).

**4 a) Für welche Gewerke gab es 2015 und 2016 am Schlachthof in Landshut Werkverträge?**

Werkverträge wurden für die Gewerke Schlachtung, Zerlegung und Reinigung abgeschlossen.

**4 b) Waren in 2015 oder 2016 Subunternehmer tätig, die deutsches Recht unterlaufen haben (z.B. Scheinselbstständige)?**

Nein.

**4 c) Gab es in 2015 und 2016 Verstöße gegen das Arbeitszeitgesetz oder Arbeitsschutzbestimmungen? Wenn ja, welche?**

Es kam gelegentlich zu Überschreitungen der Arbeitszeiten aus Tierschutzgründen, um die eingestellte Zahl an Schlachttieren noch am selben Tag verarbeiten zu können.



**5 a) Wie lange dauern die Schichten der Arbeiter in den Bereichen Schlachten, Entbluten, Zerlegen im Regelfall?**

Die täglichen Arbeitszeiten im Bereich Schlachten und Entbluten sind abhängig von den täglichen Mengen und liegen bei maximal 9,5 Stunden (in der 5-Tage-Woche). In der Zerlegung liegen die Arbeitszeiten unter diesem Wert bei ca. 9 Stunden.

**5 b) Wie oft wurden diese Schichtzeiten in den Jahren 2015 und 2016 überschritten? Wenn ja, wie lange?**

Die Schichtzeiten wurde einige Male aus Tierschutzgründen überschritten; siehe 4c)

**5 c) Wie oft wurde in den Jahren 2015 und 2016 die Überschreitung des Arbeitsschutzgesetzes am Schlachthof in Landshut von den zuständigen Behörden festgestellt?**

Die Zahl steht noch nicht fest, hier läuft aktuell noch ein Verfahren des zuständigen Gewerbeaufsichtsamts.

**6 a) Welche Leistungen des Arbeitgebers werden den Arbeitern von Lohn abgezogen?**

Es werden keine Leistungen abgezogen.

**6 b) Welche Arbeitsmaterialien müssen die Arbeiter selbst mitbringen?**

Sämtliche Arbeitsmaterialien (Messer, Schleifgeräte, persönliche Schutzausrüstung, Hygienekleidung) werden vom Arbeitgeber gestellt.

**7 a) Wie oft wurden in 2015 und 2016 die Befähigungsnachweise der Arbeiter kontrolliert?**

Die Befähigungsnachweise werden bei Neueintritt eines Mitarbeiters und anschließend einmal im Jahr kontrolliert.

**7 b) Wie oft haben in 2015 und 2016 Befähigungsnachweise gefehlt?**

Befähigungsnachweise haben in keinem Fall gefehlt.

**8 a) Wie lange arbeitet ein Arbeiter ohne Pause am Schlachtband?**

Nach 4 Stunden Arbeit wird eine Pause von 30 Minuten eingelegt.



**8 b) Wie viele Schweine sticht ein Mitarbeiter pro Schicht?**

Ein Mitarbeiter sticht ca. 2000 Tiere pro Schicht.

**8 c) Werden die Mitarbeiter, die für den Stich zuständig sind, auch in anderen Bereichen eingesetzt?**

Zwei Mitarbeiter teilen sich den Arbeitsplatz Stechen und Lidreflex-Kontrolle, d.h. sie wechseln sich im Turnus von ca. 2 Stunden auf diesen beiden Positionen ab.