

„Wie sich eine Branche verändert“

➔ Kaum eine Branche stand in den vergangenen Monaten so in der öffentlichen Kritik wie die Fleischindustrie. So gilt seit Juli die Allgemeinverfügung des Landes NRW, dass alle Arbeitnehmer der Fleischwarenbranche zweimal pro Woche auf das Corona-Virus getestet werden müssen. Tobias Metten, Geschäftsführer der Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG aus Finnentrop, erzählt uns, wie sich die Corona-Krise auf den Betrieb auswirkt und wie er die Zukunft der Branche einschätzt

Text: Jana Wehmann Fotos: Sinan Muslu

An einem spätsommerlichen Abend treffen wir im Hotel-Restaurant Steinbergs Wildewiese ein. Verabredet sind wir mit Tobias Metten, Geschäftsführer von Metten Fleischwaren. Er führt das Familienunternehmen, welches vor allem für die „Dicke Sauerländer“-Bockwurst bekannt ist, bereits in vierter Generation. Insbesondere zu Weihnachten und Karneval sind die Bockwürste ein echter Verkaufschlager, wie uns Tobias Metten erzählt. Um das Weihnachtsgeschäft vorzubereiten, beginnt man bereits im September, den Lagerbestand zu erhöhen. In diesem Jahr verlief die Produktion jedoch anders als erwartet: „Wir hatten quasi gerade unseren Bestand nach Karneval verkauft, da kam im März der Lockdown durch die Corona-Krise und die Menschen fingen an, Lebensmittel zu hamstern“, sagt Metten, während wir die Vorspeise serviert bekommen. „Und was kann man besser hamstern als Bockwürstchen in der Konservendose? Zwar ging unser Absatz schlagartig durch die Decke, allerdings kamen wir mit unserer Produktion kaum hinterher“, ergänzt der Geschäftsführer. Da das Unternehmen nicht auf diese enorme Nachfrage vorbereitet war, musste zeitweise sieben Tage pro Woche produziert werden. Obwohl das Familienunternehmen den Bestand auf einen zweiten Lockdown vorbereitet, geht Tobias Metten nicht davon aus, dass sich die Konsumenten erneut mit so vielen Produkten eindecken werden, da sie aus der Krise gelernt haben, dass Lebensmittel immer ausreichend verfügbar sind.

Schon vor der Corona-Krise waren die Hygienevorschriften in der Fleischwarenindustrie sehr hoch, diese wurden allerdings nun verschärft. Neben besonderer Schutzkleidung,

Haar- sowie Mund-Nasen-Schutz wurde die Belegschaft zusätzlich in Gruppen unterteilt, damit im Falle einer Infizierung größere Personalausfälle vermieden werden können. Während der gesamten Pandemiezeit wurde bislang nur ein Mitarbeiter positiv auf das Corona-Virus getestet. „Da haben wir natürlich im Gegensatz zu anderen Betrieben aus der Schlacht- und Zerlegebranche sehr viel Glück gehabt. Aber wir arbeiten im Bereich des Personals oder der Frischluftzufuhr auch mit anderen Systemen und Techniken als die von zahlreichen Corona-Fällen betroffenen Unternehmen“, sagt Metten.

Umdenken nötig

Um Produktionsspitzen abdecken zu können, greift das Unternehmen auch auf Werkverträge oder Leiharbeit zurück. „Wir haben rund 350 eigene Mitarbeiter und circa 100 flexible Arbeitnehmer durch zwei Dienstleister, mit denen wir fast zwanzig Jahre zusammenarbeiten. Ohne flexible Modelle ist es in unserer Branche schlichtweg sehr schwierig, saisonale Spitzen abzudecken. Deshalb planen wir bereits neue Arbeitsmodelle, falls ab Januar 2021 das aktuell im Bundestag diskutierte Verbot von Werkverträgen in der Fleischwarenbranche tatsächlich in Kraft tritt“, ergänzt Tobias Metten. Während wir das Hauptgericht, einen großen Salat mit Hähnchenbrustfilet, genießen, ergänzt er, dass ein Umdenken der großen Lebensmittelhändler notwendig sei. „Denn wenn das Verbot umgesetzt wird, steigen natürlich die Personalkosten, was sich auf die Kalkulation der Produkte und damit auf den Preis auswirkt“, erklärt der dreifache Familienvater und ergänzt: „Bei den deutschen Einzelhändlern herrscht aufgrund des harten

Wettbewerbs und der starken Konzentration im Lebensmittelhandel ein enorm großer Preisdruck. Jedoch müssen sie weg von der Denke, dass der Endverbraucher nicht bereit wäre, mehr für hochwertige und handwerklich produzierte Lebensmittel zu bezahlen.“ Neben seiner Position als Geschäftsführer bringt Tobias Metten sein persönliches Engagement als Vorsitzender der Unternehmervereinigung „Sauerland Initiativ“ in die Arbeit ein. Mit dem Verein möchten die Mitglieder auf die Innovationskraft sowie die Zukunftsfähigkeit des Sauerlandes als Wirtschaftsregion aufmerksam machen, erzählt er uns beim Nachtschicht, einem Caramel-Toffee-Eis mit Himbeermark. „Wir möchten uns heute, 20 Jahre nach der Gründung, als Verein neu erfinden und werden uns verstärkt in den sozialen Medien präsentieren, damit auch die Menschen außerhalb der Region aufmerksam werden“, erklärt Tobias Metten und betont, dass Sauerland Initiativ zukünftig auf neue Veranstaltungsformate setzen möchte. „Niemand kann aktuell sagen, ob es eine zweite Corona-Welle geben wird. Obwohl ich dies natürlich nicht hoffe, müssen wir uns und unser Unternehmen darauf vorbereiten“, sagt er, während wir das Restaurant verlassen. 

Hotel-Restaurant Steinbergs Wildewiese

Eine natürliche, regionale Küche zeichnet das Restaurant des Hotels Steinbergs Wildewiese aus. So kommen viele Produkte – wie Wild, Bachforelle oder Honig – direkt von den Sauerländer Wiesen und Wäldern in die Küche zur Verarbeitung. Neben hausgemachten Kuchen bietet das Restaurant ebenso Wurst aus eigener Herstellung an.

