

Metten: „Das Image hat gelitten“

Dem Sauerländer Fleischwarenproduzenten schmeckt es nicht, im Zuge der Coronakrise in einen Topf mit der Schlacht- und Zerlegeindustrie geworfen zu werden

Von Jens Helmecke

Finnentrop. Mit der Coronakrise ist die gesamte Fleischwarenindustrie in den Fokus und stark in Verruf geraten. Erst bei Westfleisch im Mai, dann im Juni bei Tönnies in Ostwestfalen infizierten sich Hunderte Beschäftigte. Ins Visier des Arbeitsschutzes und der Politik geriet die gesamte Branche und damit auch mittelständische Unternehmen wie Fleischwaren Metten im Sauerland. „Das Image hat gelitten“, stellt Tobias Metten fest. „Wir fühlen uns alle in einen Topf geworfen und unter Generalverdacht gestellt.“ Dabei arbeite man in der Wurstproduktion in Finnentrop völlig anders als die Branchenriesen.

600 Corona-Tests pro Woche
Der Gang durch die Produktion fällt für Reporter dieses Mal aus. Nicht, weil es etwas zu verbergen gäbe, sondern weil aktuell ohne negatives Corona-Testergebnis niemand Zutritt erhält. Wirklich niemand. Seit dem 1. Juli werden alle Beschäftigten zwei Mal pro Woche getestet. Rund 600 Abstriche pro Woche. Kosten: eine fünfstellige Eurosumme – pro Woche.

Der Einlass zur Produktion führt über eine Schleuse mit Drehkreuz und elektronischer Erkennung. Seit Juli ist der Bereich zusätzlich abgezaunt und mit Metten-Bannern abgehängt. Sichtschutz, etwas Privatsphäre für die rund 300 festangestellten Mitarbeiter, denn genau hier werden die Abstriche genommen, bevor es in die Sozialräume zum Umziehen geht. „Jeden Tag gibt es frische Weißkleidung“, sagt Metten. Sowie. Mundschutz, Abstandsregeln, versetzte Pausen. Die Kantine geschlossen, die Desinfektionsintervalle erhöht.



„Wir sehen uns bei der Hygiene nicht auf einer Stufe mit der Zerlegebranche.“

Tobias Metten, Geschäftsführender Gesellschafter der Metten Fleischwaren GmbH in Finnentrop

Metten hat ein umfangreiches Pandemiekonzept. Nicht erst seit Westfleisch und Tönnies. „Beim kleinsten Anflug von Schnupfen werden die Mitarbeiter in Quarantäne geschickt und getestet. Tatsächlich hatten wir bisher zwei Fälle. Einen im März in der Logistik. Und einen vor ein paar Tagen“, sagt Metten. Ein Urlaubsrückkehrer, der in der Produktion arbeitet, aber – wie sich nach Schnelltests herausstellte – keine Kollegen angesteckt habe.

Das Unternehmen betreibt einen enormen Aufwand. Es muss und will einen enormen Aufwand betreiben, um das Vertrauen in die Marke Metten in Coronazeiten nicht aufs Spiel zu setzen. Das bekannteste Produkt ist sicherlich „Dicke Sauerländer“, das seit knapp 60 Jahren in der Dose daher kommt und im Frühjahr gekauft wurde wie noch nie. Normalerweise sind die Saisonhöhepunkte für die ein Jahr haltbare Dosenbockwurst Weihnachten und Karneval. „Wir haben die Hamsterkäufe enorm gemerkt“,



Tobias Metten, Chef des Fleischwarenherstellers Metten im Sauerland, sieht kleinere und mittelgroße Betriebe von der Politik zu Unrecht in einen Topf mit der Zerlegeindustrie geworfen.

FOTO: THOMAS NITSCHKE / FES

sagt Metten. Dafür waren ab Mai offenbar alle „Hamster“ weitgehend versorgt. Kein Problem für Metten, wo auch eine Reihe weiterer Produkte mit viel Handwerk gefertigt werden: Hähnchen in Aspik, Salamis oder Kochschinken (60 Tonnen pro Woche). Oder die Sauerlandrostbratwurst, handgefertigt im Naturdarm. „Ein sehr ehrliches Bratwürstchen“, wie Tobias Metten findet. Seit vier Jahren heißt auch sie „Dicke Sauerländer“. Und seitdem habe sich der Umsatz verdoppelt.

Auch bei Metten Werkverträge

Das Image von Metten in der Region ist immer noch hervorragend. Beim Kunden jedenfalls. Nur von der Politik fühlt man sich beim Mittelständler zu Unrecht durch den Wolf gedreht. Nach den Coronafällen bei Tönnies flammte die Diskussion um Werkverträge und Leiharbeiter in der Fleischindustrie auf.

Kein neues Thema. Im Fokus standen die Unterbringungen ost- und südosteuropäischer Arbeiter, die über Sub- und Subunternehmern in den Massenschlachtbetrieben wie bei Tönnies in Rheda-Wiedenbrück seit einem Jahrzehnt im Einsatz sind. Ein System, das bereits

vor Jahren hätte verändert werden können. Die Initiative dazu ging 2014 sogar vom damaligen NRW-Arbeitsminister Guntram Schneider (SPD) aus, der allerdings nicht nur eine Branche im Blick hatte. Letztlich wurde 2016 im Bund ein flügelhaftes Gesetz beschlossen.

Der Ende Juli im Bundeskabinett verabschiedete Gesetzesentwurf sieht nun ein generelles Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit in der gesamten Fleischbranche vor. Betroffen davon wären auch kleinere und mittelgroße Unternehmen wie Metten. „Dabei arbeiten wir ganz anders als in der Schlacht- und Zerlegeindustrie. Hier gibt es keine Kolonnen, die heute hier und morgen dort arbeiten“, ärgert sich Tobias Metten: „Wir sehen uns bei der Hygiene nicht auf einer Stufe mit der Zerlegebranche!“

Abgesehen davon sei mittlerweile auch klar, dass nicht die Wohnverhältnisse zu den Coronaausbrüchen geführt hätten, sondern bei Tönnies die Umluftanlage eine wesentliche Rolle gespielt habe. Bei Metten werde aber mit permanenter Frischluftzufuhr gearbeitet.

Das Problem, dass der Mittelständler (die Nummer 25 der Mittel-

hersteller in Deutschland) mit dem Gesetzesentwurf hat: Auch Metten arbeitet mit Werkverträgen im Bereich Reinigung und Logistik und zu Spitzenzeiten auch in der Produktion. Allerdings seit Jahren (über zehn beziehungsweise 20 Jahre) mit den gleichen zwei Firmen, deren Mitarbeiter aus der Region stammten und hier überwiegend wohnhaft seien. „Sie werden behandelt wie eigene Beschäftigte bis hin zur Mitarbeiterfeier oder Prämie“, sagt Metten. Über das Jahr gesehen sind rund 20 Prozent Beschäftigte Externe. Überwiegend für Jobs, für die das Unternehmen keine Leute aus der Region finde.

Werbeverbot schlägt auf den Magen

„Wenn Werkverträge ausgeschlossen würden, könnten wir damit sogar leben“, sagt der Unternehmer. Bereits in der Vergangenheit habe man immer wieder Mitarbeiter des Werkvertragspartners nach Absprache übernommen. Zu den Saisonhöhepunkten keine Leiharbeiter für Hilfstätigkeiten wie Schneiden und Verpacken einsetzen zu dürfen, sei allerdings ein großes Problem. Die Margen in der Branche seien übersichtlich. Höhere Kosten für Personal, das einen großen Teil des Jahres nicht gebraucht wird, dürften so schwierig zu verkraften sein.

Wurst dürfte in Zukunft ohnehin eher teurer als günstiger werden, weil die Nachfrage aus China wieder anziehe und große Fleischbetriebe wie Tönnies, der auch einer von mehreren Metten-Lieferanten ist, auch nach Asien liefern. Dass nun die Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) auch noch mit einem Werbeverbot für Fleischwaren um die Ecke biegt, liegt vermutlich nicht nur Tobias Metten schwer im Magen.

10 Millionen Dosen Dicke Sauerländer pro Jahr

■ Metten, 1902 in Finnentrop gegründet, stellt verschiedene Fleischwaren handwerklich her. Bekanntestes Produkt sind die **Dicken Sauerländer Bockwürste von denen rund 10 Millionen Dosen oder rund 4000 Tonnen jedes Jahr** die Produktion verlassen. Reim Roastbeef und der Ochsenzunge ist man nach eigenen Angaben Marktführer.

■ Seit dem Jahr 2000 gibt es **keine eigene Schlachtung und Zerlegung** mehr. Metten bezieht sein Fleisch auch von Branchenriesen wie Tönnies.

■ Aktuell sind **301 Mitarbeiter** bei Metten beschäftigt, darunter 21 Auszubildende. Der **Jahresumsatz** betrug zuletzt ca. **115 Millionen Euro**.