

AKZENTE

SONDER-
DRUCK

ARBEITSSCHUTZ BEI WESTFLEISCH

NEXT LEVEL



ARBEITSSCHUTZ BEI WESTFLEISCH SCE MBH

NEXT LEVEL

Die Genossenschaft Westfleisch SCE mbH hat sich innerhalb der vergangenen beiden Jahre hinsichtlich eines modernen Arbeitsschutzmanagementsystems ganz neu aufgestellt. Ein Kraftakt, der sich gelohnt hat: Ende 2021 hat die BGN das Fleischcenter in Coesfeld nach dem Gütesiegel „Sicher mit System“ erfolgreich begutachtet.



Gabriele Albert

„**W**as sich hier bei Westfleisch im Arbeitsschutz innerhalb der zurückliegenden beiden Jahre verändert hat, kann man getrost als Quantensprung in der Fleisch verarbeitenden Industrie bezeichnen“, ist Stefan Grund, Regionalleiter bei der BGN und Kenner dieser Branche, überzeugt. Dass diese in mehrerlei Hinsicht nicht mit anderen BGN-Branchen vergleichbar ist, zeigt sich schon, bevor die Werksbesichtigung startet. Die Reporterin erhält aus Gründen der Hygiene und des Qualitätsmanagements einen kompletten Satz „Weißkleidung“ und muss dann sogar ihren eigenen Kugelschreiber, mit dem sie sich innerhalb der Produktionshallen Notizen machen möchte, abgeben. „Sie bekommen von uns einen speziellen Stift. Im Gegensatz zu Ihrem wird unserer von Metalldetektoren aufgespürt. Durch diese läuft jede Kiste mit Fleischstücken, bevor sie

zur Weiterverarbeitung freigegeben wird. Falls Ihnen der Stift also aus der Hand in eine solche Kiste fallen sollte, würden wir ihn finden und entfernen“, erklärt Dennis Epping, leitende Fachkraft für Arbeitssicherheit für das Fleischcenter in Coesfeld und den gesamten Konzern, vor dem Rundgang. Somit bestens präpariert betrete ich über die Hygieneschleuse den Bereich der Produktion – und befinde mich sofort mitten im wuseligen Geschehen: Direkt auf Augenhöhe gleiten an einer Rohrbahn aufgehängte Schweinehälften an mir vorbei und werden ihrer weiteren Verarbeitung zugeführt. In der Halle ist es feucht, kühl und laut. Circa 300 Männer und Frauen stehen in der Zerlegung an insgesamt zwölf Zerlegelinien und erledigen gleichmäßig und routiniert ihre Arbeit. Die nach der Schlachtung rund 20 Stunden heruntergekühlten Schweinehälften der Vortagesschlachtung



”
DIE ARBEIT IST
KÖRPERLICH UND
MENTAL ANSTRENGEND.
“

werden in der Grobzerlegung zuerst mit großen Kreissägen in ihre Hauptbestandteile Schinken, Schulter und Bauch gedrittelt. Die Teilstücke werden anschließend über ein ausgeklügeltes System von Transportbändern und Arbeitsprozessen je nach Kundenwunsch fein oder feinstzerlegt, bis sich die bereitstehenden Lager- und Transportkisten mit Schinkenstücken, Filets, Koteletts, Lachsen, Bäuchen, Eisbeinen, Spareribs, Schweinefüßen und Schwarten füllen.

Spezielles Arbeitsumfeld

Eines wird schnell klar: Hier zu arbeiten, ist körperlich und mental anstrengend. Täglich werden in Coesfeld circa 9.000 Schweine geschlachtet und zerlegt. Das ist per se nicht jedermanns Sache und birgt darüber hinaus zahlreiche Unfall- und Gesundheitsrisiken. „Wir haben es bei uns hauptsächlich mit Schnittverletzungen zu tun“, erläutert FaSi Dennis Epping. Dazu kämen Stolper-, Sturz- und Rutschunfälle sowie gewisse mentale Belastungen „wie bei allen Tätigkeiten, die an einem Band verrichtet werden.“ Auch die Diversität der Belegschaft berge eine Reihe von Besonderheiten und Herausforderungen. Hier in Coesfeld arbeiten nämlich circa 1.250 Menschen aus zwölf Ländern. Sie sprechen fast ebenso viele unterschiedliche Sprachen, wobei der Großteil ausschließlich die eigene Muttersprache beherrscht. Eine Verständigung kann daher oft nur über Deutsch sprechende Vorarbeiter oder per Dolmetscher stattfinden. Kulturelle und ethnische Unterschiede erschweren zusätzlich die Verständigung. „Das ist natürlich bezüglich der Vermittlung eines modernen Arbeitsschutzverständnisses und in der gesamten Mitarbeiterbetreuung eine echte Herausforderung“, so Dennis Epping.

Startschuss für Neuausrichtung

Diese Besonderheiten gab es natürlich schon immer bei Westfleisch wie auch in allen anderen Fleisch verarbeitenden Betrieben. Der Unterschied zu heute: Vor dem Ausbruch der Coronapandemie und dem in der Folge erlassenen Arbeitsschutzkontrollgesetz lagen die Verantwortlichkeiten in Sachen Arbeitsschutz zu einem großen Teil in anderen Händen: „80 Prozent unserer Beschäftigten in der Produktion waren über Werkverträge →

1 | Alles in Ordnung? FaSi Dennis Epping, Regionalleiter Stefan Grund (BGN), FaSi Norbert Olbrich und BGN-Aufsichtsperson Kai Clemens, v.l. bei einem Betriebsrundgang.

2 | Wer in der Zerlegung arbeitet, darf dies nur mit vorschriftsmäßiger PSA. Dazu gehören eine Stechschutzhürze, ein Stechschutzhandschuh und ein schnitthemmender Handschuh – und natürlich Sicherheitsschuhe.



TECHNISCHER ARBEITSSCHUTZ IN PERFEKTION

Eine neue Generation von Bandsägen hebt den Arbeitsschutz an entsprechenden Arbeitsplätzen auf ein bisher unerreichtes Niveau. Dies wird durch die Kombination von zwei verschiedenen Schutzsystemen – dem „Kamera-System“ und dem „Kurzschluss-System“ – und durch extrem schnelle Stoppzeiten des Sägebandes (unter 10 Millisekunden) erreicht. Dieses hohe Sicherheitsniveau lässt sich nur mit Bandsägen realisieren, die beide Schutzsysteme integriert haben. Von diesen modernen Sägen wurden im Sommer 2021 gleich zwei in die Produktionslinien in Coesfeld implementiert.

Weitergehende Informationen über „Stopp-Systeme an stationären Bandsägen in der Fleischwirtschaft“ stehen hier:

→ www.dguv.de, Webcode: p021484



- angestellt. Infolgedessen hatten wir gegenüber einem Großteil der Produktionsmitarbeiter keine direkte Weisungsbefugnis, sondern mussten über die Vorarbeiter und Linienleiter gehen“, erklärt Johannes Bayer, seit über sechs Jahren verantwortlicher Standortleiter des Fleischcenters Coesfeld. „Als Anfang 2021 alle vormals per Werkvertrag Beschäftigten in der gesamten Fleischindustrie von den Unternehmen selbst angestellt wurden, war für uns hier sofort klar: Das ist auch der Startschuss für ein ganz neues Verständnis von Arbeitssicherheit.“

Nicht, dass es vorher keinen Arbeitsschutz bei Westfleisch gegeben hätte – im Gegenteil: Er war bereits

seit vielen Jahren fester Bestandteil im Unternehmen, aber es gab kein einheitliches Konzept für den gesamten Konzern. Trotzdem baute die Genossenschaft mit externer Unterstützung des Beratungsunternehmens teamY bereits vor einigen Jahren Schritt für Schritt ein Betriebliches Gesundheitsmanagement auf, das in dieser

Ausprägung bereits vor 2020 neue Maßstäbe in der Fleischbranche setzte. 2017 begutachtete die BGN erstmalig bei der Westfleisch Erkenschwick GmbH das Arbeitsschutzmanagementsystem zusammen mit dem Betrieblichen Gesundheitsmanagement nach der branchenspezifischen Umsetzung des Nationalen Leitfadens für Arbeitsschutzmanagementsysteme (NLF) zur Vergabe des Gütesiegels „Sicher mit System“ und den Anforderungen der OHSAS 18001:2007. In den nächsten beiden Jahren folgten drei weitere Betriebe von Westfleisch.

Wenn schon, denn schon

Das Arbeitsschutzkontrollgesetz sorgte aber dann noch mal für einen ordentlichen Schub in Richtung „Next Level“ beim Arbeitsschutz. „Wir wollten uns auf jeden Fall an den hohen Qualitätsvorgaben und Maßstäben der international anerkannten Norm DIN ISO 45001 orientieren“, so Johannes Bayer. Wenn schon, denn schon – lauteten die Vorgaben der Geschäftsleitung. „Im Dezember 2021 hat die BGN erfolgreich geprüft, dass das Fleischcenter Coesfeld die Anforderungen der DIN erfüllt, weitere Betriebe der Unternehmensgruppe sind für 2022 vorgesehen“, erläutert Kai Clemens, zuständig für die betriebliche Aufsicht seitens der BGN. Für Westfleisch sei das ein echter Kraftakt gewesen – und er ist sich sicher, dass die Verantwortlichen Aufwand und Konsequenzen etwas unterschätzt haben.

Dieser Aussage stimmt der oberste Arbeitsschützer Dennis Epping uneingeschränkt zu: „Die neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen führten dazu, dass wir innerhalb kürzester Zeit alle Mitarbeiter fest bei uns angestellt haben. Das hatte natürlich Auswirkungen auf alle Abteilungen und Bereiche unseres Betriebs. Die Zahl der Mitarbeiter in unserer Personalabteilung hat sich verdreifacht. Wir sind nun allein hier in Coesfeld zwei FaSis in Vollzeit, brauchten über die neuen Verteilungsschlüssel auf einen Schlag mehr Ersthelfer und Sicherheitsbeauftragte, mehr Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung und eine umfassende Neuorganisation der Mitarbeiteransprache inklusive Unterweisungen in verschiedenen Sprachen.“ Standortleiter Bayer ergänzt: „Wenn unsere Beschäftigten hier aus ihren Heimatländern eintreffen, unterstützen und begleiten wir sie aufgrund oft mangel-

”

DIE UMSTRUKTURIERUNG WAR EIN ECHTER KRAFTAKT.

“

der Sprachkenntnisse bei allen Dingen des Alltags und Ankommens wie Behördengängen und Arztbesuchen, wir stellen bei Bedarf Wohnungen, Hausmeister und Fahrdienste bereit und vieles mehr.“ An allen Standorten gibt es dafür eigens freigestellte „Kümmerner“, die sich um die kleinen und großen Anliegen ihrer Landsleute kümmern. Seit vielen Jahren beschäftigt Westfleisch zudem einen eigenen Integrationsbeauftragten, der regelmäßig an allen Standorten unterwegs ist. Der studierte Soziologe, selbst aus Rumänien stammend, bekommt aufgrund seiner Herkunft und Muttersprache viel schneller Zugang zu den Menschen, organisiert Deutschkurse und baut Brücken zu den jeweiligen kommunalen Integrationszentren. „Er kommt besser und anders an seine Leute heran und kann einige Dinge viel einfacher ‚glatt ziehen‘ als wir“, so FaSi Epping.

Führungskräfte haben Vorbildfunktion

Zurück in der Zerlegung: Obwohl man als Außenstehende länger braucht, um in dem wuseligen Hin und Her an und zwischen den Produktionsbändern ein System zu erkennen, wird nach einer Weile klar: Alle Arbeitsschritte sind äußerst präzise aufeinander abgestimmt und bestens organisiert. Für einen sicheren Ablauf sorgen unter anderem die jeweiligen Vorarbeiter, die ihre Leute und deren Arbeit konzentriert im Blick behalten. „Unsere Führungskräfte werden mittlerweile direkt in die Organisation des Arbeitsschutzes eingebunden, regelmäßig geschult und angehalten, ihrer Vorbildfunktion gerecht zu werden“, beschreibt Dennis Epping das

neue Miteinander von Unternehmensleitung, den Verantwortlichen im Arbeitsschutz und den Führungskräften. Und die Beschäftigten an den Produktionslinien? „Sie werden natürlich regelmäßig in ihrer Muttersprache unterwiesen, permanent zu sicherem Arbeiten angehalten und dazu motiviert, Verbesserungsvorschläge zu äußern“, so Epping. Neue Beschäftigte werden unter dem Fokus eingearbeitet, dass man aufeinander achten soll – das ist nicht für jedermann immer selbstverständlich.

Diese und viele andere Anstrengungen tragen erste Früchte, was sich eindrücklich in deutlich gesunkenen Unfall- und Krankheitsraten, weniger Ausfalltagen, weniger schweren Unfällen und mehr unfallfreien Tagen zeigt. „Wir erreichen langsam, aber sicher ein erhöhtes Sicherheitsbewusstsein aller Beschäftigten – unter anderem mit einem verbesserten Risikomanagement im Betrieb und der Stärkung der Akzeptanz von organisatorischen und persönlichen Arbeitsschutzmaßnahmen. Sichtbar sind bereits eine höhere Zufriedenheit und Motivation sowie eine verbesserte Kommunikation durch Einbindung der Beschäftigten in Sachen Arbeitsschutz“, fasst Dennis Epping zufrieden zusammen. ■



Im Werk Coesfeld arbeiten circa 1.250 Menschen aus zwölf Ländern. Die meisten beherrschen ausschließlich ihre Muttersprache. Das birgt Herausforderungen auf vielen Ebenen.



STECKBRIEF: WESTFLEISCH

Die europäische Genossenschaft Westfleisch SCE mbH ist einer der führenden Fleischvermarkter in Deutschland und Europa. Die Kernkompetenz liegt in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Veredelung. Derzeit werden in sieben Fleischzentren pro Jahr über sieben Millionen Schweine und etwa 400.000 Rinder inklusive Kälbern geschlachtet. Die Gruppe beschäftigt über 7.500 Menschen und erzielte 2020 einen Umsatz von rund 2,8 Milliarden Euro. Einen wichtigen Anteil (40 Prozent) an den Umsätzen hat der Export. Die Produkte werden mittlerweile in über 40 Länder weltweit verkauft. Die Tochterunternehmen Westfalenland (Frischfleisch), IceHouse (Tiefkühlspezialitäten), Gustoland (Wurst und Fleischwaren) und Westfood (Großverbraucher) verarbeiten und veredeln die wertvollen Rohstoffe.

→ www.westfleisch.de



ARBEITSSCHUTZ WEST FLEISCH

Unterdessen ebenfalls nach
DIN 45001 begutachtet sind:

- Fleischcenter Hamm, März 2022 (BGN)
- WestfalenLand, Mai 2022 (BGHW)

Weitere Begutachtungen
in 2022 sind geplant:

- Fleischcenter Oer-Erkenschwick
und Gustoland
- Fleischcenter Lübbecke
- Dog's Nature

Westfleisch SCE mbH
Fleischcenter Coesfeld
48653 Coesfeld



Durch die

Die Begutachtung am 18.11.2021

„DGUV-Verfahrensgrundsatzes für

Diese Bescheinigung ist

J. Triebstark

Leitung Geschäftsbereich Prävention

Mainz, 22. November 2021



Begutachter

Reg.-Nr. 77100502154-2021