

Im Blickpunkt

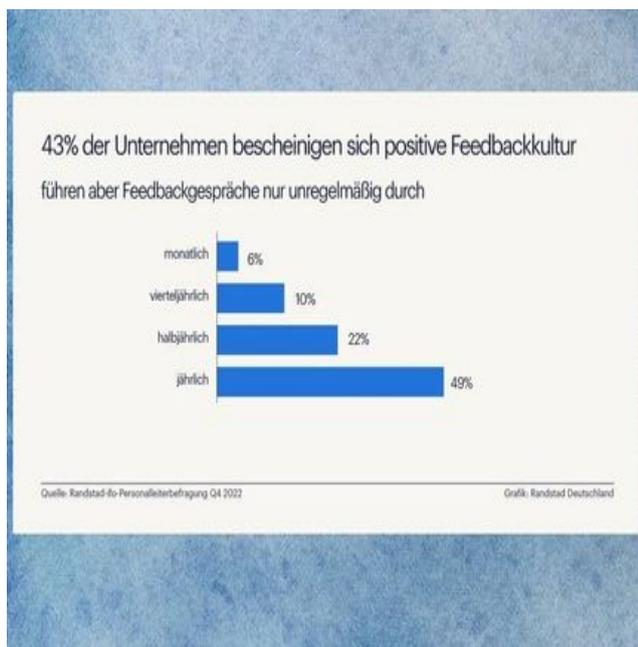
Aktuelle Kurzmitteilungen

für die Mitglieder des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e.V.

Ausgabe 03/2023

Aus dem Arbeitsrecht

Feedbackkultur: Mitarbeitergespräche eher selten



Randstad Deutschland GmbH & Co. KG

Für den Geschäftserfolg ist die Mitarbeiterzufriedenheit entscheidend. Um die Stimmung im Unternehmen zu erfassen, spielen Feedbackgespräche eine wichtige Rolle. Wie oft und worüber sich Arbeitgeber mit ihren Beschäftigten austauschen, zeigt eine aktuelle Randstad Studie.

Genau einmal im Jahr setzt sich die Hälfte der Unternehmen mit ihren Mitarbeitenden zusammen und führt Feedbackgespräche (49%).

Regelmäßige Termine, das zeigt die aktuelle Randstad-ifo-Personalleiterbefragung (Q4 2022), sind eher die Ausnahme. Lediglich 6% der Befragten nutzen Mitarbeitergespräche im monatlichen Rhythmus, um sich einen Eindruck zu verschaffen, wie es um die Beschäftigten steht. 10% suchen den Austausch vierteljährlich, 22% halbjährlich.

Nur in kleinen Betrieben (<50 Mitarbeiter) tauscht man sich häufiger aus. Hier setzen 13% auf monatliche und 16% auf vierteljährliche Gespräche. Im Branchenvergleich werden regelmäßige Gespräche am häufigsten im Handel angeboten: in 8% der Unternehmen monatlich und in 17% vierteljährlich. Allerdings fallen im Handel Gespräche auch am häufigsten gänzlich weg (6%). In der Dienstleistung werden Gespräche in 8% der Unternehmen monatlich und in 11% vierteljährlich angeboten. Halbjährliche Gespräche finden am häufigsten in der Industrie statt (26%).

43% der Personalleiterinnen in Unternehmen sind mit diesen Abständen zufrieden und schätzen ihre Feedbackkultur als positiv oder sehr positiv ein. 48% äußern sich neutral, 8% sind damit nicht zufrieden und 1% bewerten die eigene Kultur sogar als sehr negativ.

85% der Unternehmen konzentrieren sich thematisch auf Mitarbeiterzufriedenheit und Motivation, Weiterentwicklungsmöglichkeiten besprechen 72% und Zielvereinbarungen genauso wie Rückmeldung zur Selbst- und Fremdeinschätzung werden in 53% der Unternehmen thematisiert.

Um Mitarbeitende langfristig an ein Unternehmen zu binden, ist ein grundsätzliches Stimmungsbild wichtig, um frühzeitig negativen Strömungen entgegenzuwirken. 68% der befragten Unternehmen setzen daher auf eine systematische Abfrage der generellen Zufriedenheit. In 55% der großen Unternehmen (>500 Beschäftigte) werden dafür externe Dienstleister angeheuert. Kleine Betriebe (<249 Beschäftigte) führen solche Befragungen in der Regel selbst durch. Auf eine feste Kontakt- bzw. Vertrauensperson (z.B. aus dem Betriebsrat) setzen vor allem mittelständische (30%, 50-249 Beschäftigte) und größere Betriebe (37%) bis 500 Angestellte. Darüber hinaus nutzen diese auch häufig noch den klassischen "Kummerkasten" (je 28%).

Die Rückmeldung von Mitarbeitenden nutzen 91% der Unternehmen, um daraus Rückschlüsse auf ihr Unternehmensklima zu ziehen, 65%, um ihre Prozesse zu optimieren. Doch nur bei 29% steht die Bewertung von Führungskräften im Fokus.

Aktuell

Antike Technologie zur Umwandlung von Pflanzenabfällen

Ein internationales Forschungsteam nutzt eine Technologie aus der Antike, um Abfälle aus der Landwirtschaft mithilfe von Fermentation in Fette umzuwandeln. Der Ansatz könnte der Industrie für alternative Proteinquellen dabei helfen, den Geschmack von Fleisch in Alternativprodukten nachzubilden.

Ein Team von Forscherinnen und Forschern aus Luxemburg verwendet eine aus der Antike stammende Technologie, um nicht genutzte Stoffe in der Landwirtschaft in Fette umzuwandeln, die für Lebensmittel verwendet werden können. Mit dem Verfahren lassen sich Methanemissionen reduzieren, die Ernährungssicherheit verbessern und essenzielle Inhaltsstoffe nachhaltiger herstellen.

Das Forschungsteam setzt auf einen zweistufigen Prozess: Zunächst wandeln sie nicht genutzte Pflanzenteile, wie zum Beispiel Maisschalen, in ein Gas um. In einem zweiten Schritt verwenden sie dieses Gas in einem Fermentationsprozess, um damit Lipide zu produzieren. Die entstehenden Fettsäuren können dann pflanzenbasiertem und aus Zellen kultiviertem Fleisch zugesetzt werden, um die komplexen Aromen von herkömmlichem Fleisch nachzubilden.

Dieses Verfahren baut auf der sehr alten Technologie des Brauens auf. Der Unterschied besteht darin, dass mit dem Prozess nicht Bier gebraut wird, sondern Lipide. Dabei benötigte man keine Pflanzen, die speziell für diesen Prozess angebaut werden.

Dies hat auch weitere Vorteile für die Ökobilanz, da aus landwirtschaftlichen Abfällen Methanemissionen entstehen. Dieses Gas soll für die Herstellung von Lebensmitteln genutzt werden. Das internationale Team entwickelt eine Reihe von Ölen, die pflanzenbasierten Alternativen zu Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch Geschmack verleihen. Dabei wird das Forschungsteam mit verschiedenen Abfallprodukten und unterschiedlichen Verfahren experimentieren, um herauszufinden, welches dieser Verfahren am wirtschaftlichsten ist.

Die Studie wird auch die Möglichkeiten beleuchten, Biogas vor der Fermentation in Wasserstoff oder Methanol umzuwandeln.

Wie diese Technologie zur Erzeugung von Fetten aus Abfall verwendet werden kann, soll dann in dem ersten öffentlich verfügbaren Techno-economic Assessment (TEA) aufbereitet und mit der Lebensmittelindustrie geteilt werden.

Das in Luxemburg ansässige Team kooperiert mit Universitäten und Forschungszentren aus den USA, Kanada, Großbritannien, Dänemark, Italien und Israel.

Recht aktuell

BVerwG: Angabe der Stückzahl bei kleinteilig verpackten Süßwaren

Das Bundesverwaltungsgericht (BVerwG) hat entschieden, dass auf der Verpackung eines Lebensmittels, in der sich wiederum mehrere Einzelpackungen befinden, müssen sowohl das Füllgewicht als auch die Anzahl der enthaltenen Einzelpackungen angegeben werden müssen. Das gilt nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auch dann, wenn es sich bei den Einzelpackungen um kleinteilige Einzelstücke – wie etwa einzeln umwickelte Bonbons – handelt. Die Klägerin bringt die von ihr hergestellten Bonbons und Schokoladen-Spezialitäten unter anderem in Beuteln in den Verkehr, in denen sich mehrere einzeln mit Bonbonpapier umwickelte oder auf ähnliche Weise umhüllte Stücke befinden. Bei einer amtlichen Kontrolle stellte das Landesamt für Mess- und Eichwesen des beklagten Landes Rheinland-Pfalz fest, dass auf mehreren der auf diese Weise im Handel angebotenen Produkte zwar das Gesamtgewicht der Süßigkeiten angegeben war, nicht aber die Zahl der enthaltenen Stücke. Es bemängelte das Fehlen dieser Angabe und leitete gegen einen Mitarbeiter der Klägerin ein Ordnungswidrigkeitenverfahren ein. Die Klägerin wollte gerichtlich festgestellt wissen, dass sie nicht gegen die maßgeblichen Regelungen der LMIV verstößt, wenn sie die Produkte ohne Angabe der Zahl der enthaltenen Stücke in den Handel bringt. Hiermit hatte sie weder in der ersten noch in der zweiten Instanz Erfolg.

Auch die Revision der Klägerin hatte keinen Erfolg. Nach Art. 23 Abs. 1 und 3 LMIV in Verbindung mit Anhang IX Nr. 4 LMIV seien auf einer Vorverpackung die Gesamtnettofüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen anzugeben. Die Produkte der Klägerin unterfielen dieser Vorschrift. Für ihre Annahme, die Vorschrift sei auf Vorverpackungen nicht anzuwenden, die kleinere, einzeln verpackte Stücke enthalten, finde sich im maßgeblichen Unionsrecht kein Anhaltspunkt.

Die Pflicht zur Angabe der Stückzahl greife auch nicht unverhältnismäßig in die Grundrechte der Lebensmittelunternehmer ein. Die Angabe habe für die Verbraucherinnen und Verbraucher einen zusätzlichen Informationswert und fördere den durch die LMIV verfolgten Zweck, sie bei ihrer Kaufentscheidung in die Lage zu versetzen, das für ihre Bedürfnisse passende Lebensmittel auszuwählen. Durch diese Pflicht würden die Lebensmittelunternehmer nicht unangemessen belastet. Insbesondere sei es ihnen nach den zugrunde zu legenden Feststellungen des Berufungsgerichts auch angesichts produktionsbedingter Schwankungen des Gewichts der Einzelstücke möglich, Gesamtgewicht und Stückzahl so anzugeben, dass sie nicht gegen die Vorschriften über die maximal zulässigen Füllmengenabweichungen verstoßen.

zu BVerwG, Urteil vom 09.03.2023 - 3 C 15.21

Biomilch liegt vorne

Die Stiftung Warentest hat frische traditionell hergestellte und länger haltbare Vollmilch getestet. Im Ergebnis sind 18 der 28 Produkte gut, 6 sogar sehr gut. Das schlechteste Urteil ist befriedigend.

Fünf der sechs Besten tragen ein Bio-Siegel. Mit 1,39 bis 1,89 Euro pro Liter sind sie bis zu 80 Cent teurer als die günstigste gute Milch für 1,09 Euro.

Biomilch bietet auch mehr gesunde Fettsäuren als konventionelle Vollmilch. Günstig ist vor allem Alpha-Linolensäure. Je mehr Grünfütter Kühe fressen, desto mehr dieser Omega-3-Fettsäure enthält die Milch. Die höchsten Gehalte wurden in Heumilch und Biomilch nachgewiesen. Dagegen hatte Weidemilch im Test, sofern sie kein Biosiegel trägt, kaum mehr günstige Fettsäuren als konventionelle Milch.

Gefunden wurden weder Krankheitserreger noch Antibiotika-Rückstände oder wesentliche Schadstoffbelastungen. Mikrobiologisch ist jede Milch im Test sehr gut und daher oft länger haltbar als angegeben.