



Das offene Ohr

Myriam Muff
Unia-Rechtsberaterin
beantwortet Fragen aus der Arbeitswelt.

Täglich erhalten Gewerkschaften Fragen und Hilferufe von Arbeitnehmer:innen. work veröffentlicht die interessantesten Fälle aus den Anfragen an die Unia.

Krankheit: Kann mir der Chef den Lohn kürzen?

Ich habe seit 2 Monaten eine unbefristete Anstellung als Verkäuferin. Kürzlich war ich krank. Mein Arbeitgeber zahlt mir für die Krankentage keinen Lohn. Als Begründung gibt er an, dass das Arbeitsverhältnis weniger als drei Monate gedauert habe. Ein Arbeitskollege hatte jedoch keinen solchen Lohnausfall, als er bereits nach einer Woche krank wurde. Dabei arbeitet er gleich lang im Betrieb wie ich. Sein Arbeitsvertrag ist allerdings auf sechs Monate befristet. Kann das sein?

MYRIAM MUFF: Gestützt auf Artikel 324 a des Obligationenrechts ist das leider möglich. Dieser Artikel ist jedoch nur anwendbar, wenn keine abweichende, günstigere Bestimmung (vertragliche Abrede, Normal- oder Gesamtarbeitsvertrag) anwendbar ist. Er regelt die minimale Lohnfortzahlungspflicht des Arbeitgebers, wenn Arbeitnehmende wegen Krankheit, Unfall usw. ihre Arbeitsleistung nicht erbringen können. Die Angestellten haben nur dann Anspruch auf Lohnersatz, wenn «das Arbeitsverhältnis mehr als drei Monate gedauert hat oder für mehr als drei Monate eingegangen ist». Dabei muss grundsätzlich zwischen befristeten und unbefristeten Anstellungsverhältnissen unterschieden werden: Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis muss mehr als drei Monate gedauert haben, damit bei Ausfall wegen Krankheit ein Anspruch auf Lohnersatz besteht. Ist das Arbeitsverhältnis hingegen von vornherein befristet, sind Arbeitgeber schon ab dem ersten Krankheitstag der befristet Angestellten verpflichtet, den Lohn weiter zu zahlen. Allerdings nur, wenn die abgemachte Vertragsdauer mehr als drei Monate beträgt. Deshalb ist es rechtlich korrekt, dass Ihr Kollege Lohnersatz erhalten hat und Sie nicht.

Unterjährige Stelle: Habe ich Anspruch auf den Dreizehnten?

Diesen Sommer war ich für 3 Monate bei einem Hotel angestellt, um dort projektbezogene Malerarbeiten auszuführen. Seltsamerweise habe ich keinen anteilmässigen 13. Monatslohn erhalten. Bei meiner früheren Anstellung als Malerin in einem Malergeschäft war das anders: Dort habe ich einen anteilmässigen 13. erhalten. Habe ich in diesem Fall nicht auch Anspruch darauf?

MYRIAM MUFF: Nein. Anspruch auf einen 13. Monatslohn haben – gestützt auf den Gesamtarbeitsvertrag (GAV) für das Maler- und Gipsergewerbe – jene Malerinnen und Maler, die bei einem Betrieb des Maler- und Gipsergewerbes angestellt sind. Da ein Hotel kein solcher Betrieb ist, gilt der GAV für das Maler- und Gipsergewerbe für Sie nicht. Für einen Arbeitsvertrag mit einem Hotel ist der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) anwendbar. Auch wenn Sie für das Hotel als Malerin gearbeitet haben. Der 13. Monatslohn ist in Artikel 12 des L-GAV geregelt. Er besagt, dass die Angestellten erst ab Beginn des dritten Anstellungsjahres einen vollen Bruttomonatslohn im Sinne eines 13. Monatslohns erhalten. Bis zum 7. Anstellungsmont erhalten sie gar nichts, danach 25% und ab dem 2. Anstellungsjahr 75% eines Bruttomonatslohns. Für Ihre dreimonatige Anstellung als Malerin im Hotel haben Sie deshalb keinen anteilmässigen 13. Monatslohn zugute.

Fischfang wird immer industrialisierter

Stoppt die Treibjag

Tierschutz auch für Fische! Der Verein Fair-Fish setzt sich für vernünftigen Fischkonsum und für faire Preise ein.

UDO THEISS

Fisch statt Fleisch: Das empfiehlt uns die Ernährungswissenschaft. Wenn Sie lieber Fisch statt Fleisch essen, leben Sie also vielleicht gesünder – aber Sie tragen dazu bei, den wichtigsten Lebensraum unseres Planeten zu zerstören: die Weltmeere.

Jedes Jahr werden 90 Millionen Tonnen Meeresfisch gefangen. Davon landen nur 60 Millionen Tonnen auf unseren Tellern. Der Rest wird als Dünger oder Viehfutter zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet. Und noch einmal 40 Millionen Tonnen – zum Teil wertvolle Speisefische – werfen die Fischer als unerwünschten «Beifang» tot wieder ins Meer. Zur Freude der Mäowen, aber zum Schaden der Fischbestände. Die US-amerikanische Akademie der Wissenschaften sieht in der Fischerei die grösste ökologische Bedrohung der Weltmeere – noch vor der Verschmutzung mit Chemikalien, Öl und radioaktiven Abfällen!

Zwar hat der WWF mit grossen Fischereigesellschaften das MSC-Label gegründet. Doch die MSC-Fischer verpflichten sich nur, die Bestände nicht zu überfischen. Deutlich weiter geht das Schweizer Projekt Fair-Fish. «Ursprünglich haben wir den Verein Fair-Fish im Jahr 2000 aus tierschützerischen Überlegungen gegründet», sagt Heinz

Laut der Welternährungsbehörde FAO sind «bei den wichtigsten Fischbeständen 44 Prozent voll ausgebeutet». Das heisst, dass man nicht mehr von diesen Fischen fangen darf, ohne deren Ausrottung zu riskieren. 16 Prozent sind laut FAO überfischt und 6 Prozent völlig erschöpft – also am Aussterben. Seit den 60er Jahren sind die Bestände derart überfischt, dass trotz jährlich neu festgelegter Fangquoten Arten wie Kabeljau, Hering, Seelachs oder Makrele um bis zu 90 Prozent zurückgingen. In den 90er Jahren brachen die Kabeljaubestände so dramatisch zusammen, dass Zehntausende von Fischern ihren Lebensunterhalt verloren. Sachkundige bezweifeln, dass es überhaupt noch genügend Kabeljau gibt und dass sich die Bestände je wieder erholen können.

GIGANTISCHE NETZE

Ursache für die katastrophale Überfischung ist die zunehmende Industrialisierung des Fischfangs. Immer grössere und modernere Schiffe machen Jagd auf die schrumpfenden Fischbestände. Gigantische Netze holen mehrere Hundert Tonnen Fisch auf einen Schlag an Bord. Die Netze sind so gross, dass auch zahlreiche Haie, Delfine und selbst Wale im Beifang landen. Manchmal sind bis zu 95 Prozent der Fische, die sich in den Hochsee-Treibnetzen verfangen, Beifang. Obwohl die Treibnetze per Uno-Resolution seit 1992 weltweit verboten sind, benutzen sie die italienischen Schwertfisch-Fischer immer noch.

Die hochgerüsteten Fangflotten der EU und der asiatischen Fischfangnationen ziehen vor den heimischen Küsten immer öfter leere Netze an Bord. Vor allem die EU, die USA, Japan und Korea wildern deshalb in fremden Gewässern. Sie tauschen mit Drittweltstaaten und Schwellenländern Fanglizenzien gegen Devisen und Schuldenerlasse.

In afrikanischen Gewässern wird heute rund die Hälfte des

Fisches von Hochseefangflotten der industrialisierten Staaten gefangen. Allein in Senegal fangen einige wenige Industriefischer mit ihren Schleppnetzen den über 50000 Küstenfischern den Lebensunterhalt vor der Nase weg. Wertvolles Eiweiss, das den Küstenbewohnerinnen und -bewohnern fehlt. Nicht wenige der Piraten vor der somalischen Küste waren früher Küstenfischer, die sich heu-

«Ursache für die katastrophale Überfischung ist die zunehmende Industrialisierung des Fischfangs.»

peter Studer, Fachstellenleiter von Fair-Fish. «Wir wollten das Leiden der Fische – also die Zeit im Netz – möglichst verkürzen. Die Fische müssen nach dem Fang möglichst schnell einzeln getötet werden. Und das schliesst die meisten unökologischen Fangmethoden automatisch aus.»

WORKTIPP

ZUCHTEN SIND KEINE LÖSUNG

Dass es mit der Meeresfischerei so nicht weitergehen kann, hat mittlerweile auch der letzte Kutterkapitän begriffen. Als Alternative zum Fischfang preisen Nahrungsmittelkonzerne deshalb Fischzuchten an. Die Meeresfischzucht produziert unter anderem rund 500000 Tonnen Zuchtlachs im Jahr. Doch die Fischzucht bringt noch grössere Probleme als der herkömmliche Fischfang. Zuchtfische und Zuchtcrevetten werden nämlich normalerweise mit Fischmehltabletten gefüttert. Um ein Kilo Zuchtlachs zu produzieren, müssen vier Kilo Wildfisch zu Fischmehl verarbeitet werden. Der Meeresboden wird durch Kot und Futterreste überdüngt und das Wasser mit Antibiotika und anderen Chemikalien verseucht. Noch schlimmer ist die Crevettenzucht. Für die Shrimps-Farmen sind bis heute in Thailand schon 70 Prozent und auf den Philippinen mehr als die Hälfte der Mangrovensümpfe zerstört worden. Wenn schon Zuchtfische oder Zuchtcrevetten, dann mit Bio-Label!



UNFÄLLE AM ARBEITSPLATZ VERHÜTEN! Stifftinnen und Stifften sollten schon am ersten Arbeitstag wissen, dass sie Schutzbrillen konsequent zu tragen haben. FOTO: UNIA

Aufgepasst, liebe Stifftinnen Macht euren

Stifte leben gefährlich. Deshalb startet der Schweizerische Gewerkschaftsbund einen Wettbewerb für Jugendliche zum Thema Sicherheit am Arbeitsplatz.

UDO THEISS

Hast du gewusst, dass von zehn Auszubildenden jedes Jahr zwei einen Unfall am Arbeitsplatz haben? Die Folge können relativ harmlose Verletzungen wie Schnittwunden oder Blutergüsse sein. Aber je nach Gewerbe können die Unfälle auch schwerwiegende Folgen haben. Gerade auf dem Bau, bei der Arbeit mit schweren Maschinen

oder Sägen, lauern tödliche Risiken am Arbeitsplatz.

Viele Unfälle von Auszubildenden können vermieden werden, wenn die Lehrmeister korrekt über die Risiken informieren und die Stifftinnen und Stifften alle Schutzbestimmungen am Arbeitsplatz einhalten.

Das sind deine Rechte bei der Sicherheit am Arbeitsplatz:
 > Deine Vorgesetzten müssen dich über die Gesundheits- und Unfallrisiken am Arbeitsplatz ausführlich aufklären.
 > Dein Arbeitgeber muss dir die nötige Schutzbekleidung kostenlos zur Verfügung stellen.
 > Du hast das Recht, dich über Sicherheitsmängel oder unge-

d!



HOPPLA, DORSCH! Wenn nicht bald Entscheidendes passiert, ist auch dieser Fisch akut gefährdet. FOTO: CARO/SORGE

te ihren Lebensunterhalt mit Kalaschnikow und Raketenwerfer verdienen müssen.

ZIEL: EINE TONNE

Deshalb geht es dem Verein Fair-Fish nicht nur um Tier-schutz und Nachhaltigkeit – sondern auch um faire Preise. Fair-Fish importiert zum Beispiel von senegalesischen Kü-

stern Fischfilets, die in der Schweiz zu fairen Preisen verkauft werden.

«Im Moment importieren wir nur 100 bis 150 Kilo alle zwei Wochen», sagt Heinzpeter Studer. «Unser Ziel ist eine Tonne pro Woche. Mit dem Gewinn wollen wir neben der Fischerei auch andere wirtschaftliche Projekte unterstützen.»

WORKINFO

DER VEREIN FAIR-FISH

Fair-Fish will faire Methoden in der Gewinnung von Speisefischen entwickeln und fördern. Für Fischzuchten gilt: Fair-Fish arbeitet nur mit Züchtern zusammen, die ihre Anlage auf artgerechte Haltung ausgelegt haben. Auf Bestellung liefert Fair-Fish Ihnen senegalesische Fischfilets zu fairen Preisen nach Hause.

Verein Fair-Fish
Grünenstrasse 22
8400 Winterthur
Tel. 052 301 44 35
Mail: info@fair-fish.ch

DIESE FISCHESOLLTEN SIE EHER NICHT ESSEN



- Aal, Flusssaal
- Dorsch, Kabeljau, Klippfisch, Stockfisch
- Flunder
- Goldbrasse (Dorada)
- Haie (allgemein)
- Heilbutt (weisser)
- Hummert
- Rotbarsch (Goldbarsch)
- Lachs, Salm (atlantischer)
- Krebse (allgemein)
- Pangasius, Haiwels
- Rotzunge (echte), Limande
- Sardine
- Scholle
- Seeteufel
- Seezunge (Sole)

Steinbutt

- Stör und Kaviar
- Tintenfische (Kalmar, Sepia, Octopus)
- Viktoriabarsch (Nilbarsch)
- Wolfsbarsch (auch: Seebarsch)
- Thunfisch (ausser mit dem «Dolphin safe»-Zeichen des «Earth Island Institute»)

DIESE FISCHESÖNNEN SIE RUHIG ESSEN



Vorausgesetzt, sie sind mit dem MSC-Label versehen, aus Biozuchten oder von inländischen Berufsfischern:

- Alaska-Pollack (auch: Alaska-Seelachs)
- Brachsme, Brachse, Brasse, Blei
- Chinchard jaune (Gestreifter Stöcker)
- Fair-Fish-Chinchard aus Senegal
- Crevette, Garnele
- Egli, Flussbarsch, Kretzer
- Felchen (Renke, Balche, Maräne)
- Fischstäbchen
- Forelle (Regenbogenforelle)
- Forelle (Seeforelle, Bachforelle)
- Hecht
- Hering
- Karpfen
- Köhler (Handelsname: Seelachs)

Lachs (pazifischer)

- Languste
- Makrele (atlantische)
- Mulet (Meeräsche)
- Fair-Fish-Mulets aus Senegal (Mugil bananensis)
- Pollack (Steinköhler)
- Saibling
- Schleie
- Schwale, Rotaugen, Plötze
- Seehecht
- Tilapia (Nilbuntbarsch)
- Tilapia mit Fair-Fish-Label aus Senegal
- (Tilapia guineensis)
- Trüsche, Quappe, Rutte
- Wels, Waller
- Zander, Schill

WEITERE UNBEDENKLICHE FISCHES

Fische mit Biolabel: Hier wird auch auf anständige Tierhaltung geachtet.

Fische aus kleiner lokaler Berufsfischerei: In der Regel rücksichtsvoller gefischt als im Meer üblich.

Fische mit dem Label von Friend of the Sea: nachhaltig gefischt.

Fische mit MSC-Label: nachhaltig gefischt.

Fische aus kleinen lokalen Zuchtbetrieben: In der Regel wird hier nicht so intensiv gemästet wie in industriellen Betrieben.

und Stifte:

Arbeitsplatz sicher!

WORKTIPP

WETTBEWERB «STARTE SICHER»: SO GEHT'S

– Schicke ein SMS mit dem Kennwort SGB + Alter + Beruf + dein Statement an die Kurznummer 974 (gratis)
– Logge dich ein unter www.gewerkschaftsjugend.ch/wettbewerb/
Zu gewinnen gibt es 10 iPods nano (1 GB)
Einsendeschluss: 15. Dezember 2006
Mehr zu deinen Rechten und Pflichten findest du im Internet unter: www.gewerkschaftsjugend.ch

sunde Arbeitsbedingungen bei den Vorgesetzten zu beklagen.

> Du kannst gefährliche Arbeiten verweigern – die Chefs dürfen dich nicht dazu zwingen.

Umgekehrt hast du auch Pflichten. Wenn du diese nicht einhältst, riskierst du, dass zum Beispiel die Unfallversicherung die Leistungen kürzt.
> Du musst Sicherheitsmängel melden.

> Du musst die Anordnungen deiner Vorgesetzten zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz befolgen.

> Du musst die entsprechende Schutzbekleidung wie Helme, Brillen, Gehörschutz, Schutzmasken und andere Schutzkleidung vorschriftsmässig tragen.

In die Stirn geschoben, nützt eine Schutzbrille nichts!

JETZT MITMACHEN! Um Auszubildende und Arbeitgeber für das Thema Gesundheit und Sicherheit zu sensibilisieren, haben EU und EFTA zusammen mit allen Beitrittsländern und Sozialpartnern die Kampagne «Starte sicher» lanciert. Einer der Schweizer Beiträge ist der Wettbewerb «Starte sicher» für alle Jugendlichen zwischen 15 und 25. Der Wettbewerb ist denkbar einfach: Schicke deine Meinung zu Gesundheitsschutz und Sicherheit in deinem Betrieb oder in deiner Berufsschule. Dein Beitrag kann ein einfaches Statement, eine

Kurzgeschichte, ein Erlebnisbericht, Lob, Kritik oder ein Vorschlag zur Verbesserung sein (Vorgehen siehe Kasten).

So erkennt ihr einen sicheren Betrieb:

- > Es gibt klare Regeln für Sicherheit und Gesundheit.
- > Man wird regelmässig zu Sicherheits- und Gesundheitsfragen informiert oder instruiert.
- > Schutzbestimmungen für Jugendliche werden eingehalten (Bestimmungen zu Nachtarbeit, Arbeitszeiten usw.).
- > Man kann Vorschläge und Kritik anbringen und wird damit ernst genommen.
- > Die Schutzkleidung und -ausrüstung wird konsequent getragen.

Schichtzulagen auch in den Ferien Rote Karte für Orange

Wer regelmässig Schichtzulagen bekommt, hat darauf auch während der Ferien Anspruch.

UDO THEISS

Das Bundesgericht kam im April 2006 aufgrund einer Klage der Gewerkschaft Kommunikation zum Schluss, dass der Ferienlohn dem realen Lohn entsprechen muss. Konkret: Wenn Sie regelmässig Schichtzulagen erhalten, werden diese automatisch zu Lohnbestandteilen. Sie haben also auch Anspruch darauf, wenn Sie in den Ferien sind.

Erhalten Sie regelmässig Feiertags-, Nacht- oder Wochenendzulagen, müssen diese Zusatzentgelte auch anteilmässig mit dem Ferienlohn ausbezahlt werden. Wenn Sie also zum Beispiel im Jahr durch-

schnittlich dreihundert Franken Schichtzulagen zu Ihrem Basislohn erhalten, sollte der Ferienlohn auch dreihundert Franken höher sein als der vertragliche Basislohn.

Das Bundesgerichtsurteil wurde von Mitarbeitenden des Callcenters von Orange, die in den Ferien nur den Grundlohn ausbezahlt bekamen, angestrengt. Aber auch für die Post wird jetzt der Richterspruch teurer zu stehen kommen: Ein Sprecher schätzte die Kosten auf rund 20 Millionen Franken.

WORKTIPP

Haben Sie ähnliche Probleme am Arbeitsplatz? Melden Sie sich bei Ihrem regionalen Unia-Sekretariat, oder schicken Sie uns eine Mail an redaktion@workzeitung.ch