

Qualitäts- Partnerschaft 2011/2012

Bausteine
unternehmerischer Sozialverantwortung



WEST FLEISCH

Die 12 Bausteine der Qualitätspartnerschaft 2011/2012

Auf der ANUGA 2007 in Köln wurde die „Qualitätspartnerschaft WESTFLEISCH“ erstmals der breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Mit Anerkennung von Fachleuten und Wettbewerbern hat sich Westfleisch als erstes Unternehmen der Fleischbranche zu Sozialverantwortung, Nachhaltigkeit und Umweltschutz bekannt. Tierschutz und Tierwohl, Qualitätskontrollen und Frischegarantie sowie Mindestlohn und Mitarbeiterbeteiligung wurden zu ganzheitlich verfolgten Zielsetzungen des Unternehmens. In unseren 12 Bausteinen geht es um Transparenz im Prozesssystem und in der Kommunikation, um die Garantie von Qualität, Herkunft und Sicherheit, um die Gleichrangigkeit von ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten. Es werden jeweils zweijährig nur Vorgaben festgeschrieben, die über den gesetzlichen Normen liegen und die sich dokumentieren und auch durch Dritte auditieren lassen.

Einmal jährlich, erstmals geschehen im März 2008, überprüft das Zertifizierungsunternehmen SGS Germany GmbH die Umsetzung der Bausteine unserer Qualitätspartnerschaft nach einem eigens entwickelten Prüfplan. Dabei werden mit 95 Prüffragen die Aussagen des Leitbildes in den 6 Betriebsstätten Coesfeld, Hamm, Lübbecke, Paderborn, Gustoland und WestfalenLand sowie in unserer Hauptverwaltung neutral bewertet. Die Ergebnisse dieser Auditierungen werden in einer sogenannten „Zielspinne“ (siehe Seite 3) zusammengefasst und im Rahmen des jährlich Geschäftsberichtes der Westfleisch eG öffentlich berichtet. Der jährlich nach dem internationalen Standard der Global Reporting Initiative (Kategorie B+) erarbeitete Nachhaltigkeitsbericht der Westfleisch-Gruppe ist ein vorbildliches Dokument in der Fleischbranche und belegt die erfolgreiche Umsetzung der komplexen „Qualitätspartnerschaft WESTFLEISCH“.

Mehr unter www.westfleisch.de

Qualitätsstandards

**Umweltschutz
und
Nachhaltigkeit**

Tierwohl

Regionalität

Handelswert

**Tiergesundheit
und
Fleischhygiene**

Preisbildung

**Vertrags-
landwirtschaft**

**Boni und
Sonderzahlungen**

Frische

**Westfleisch-
Mindestlohn**

**Mitarbeiter-
beteiligung**



WEST FLEISCH

Gesetzliche
Anforderungen



QS-
Anforderungen



IFS-
Anforderungen



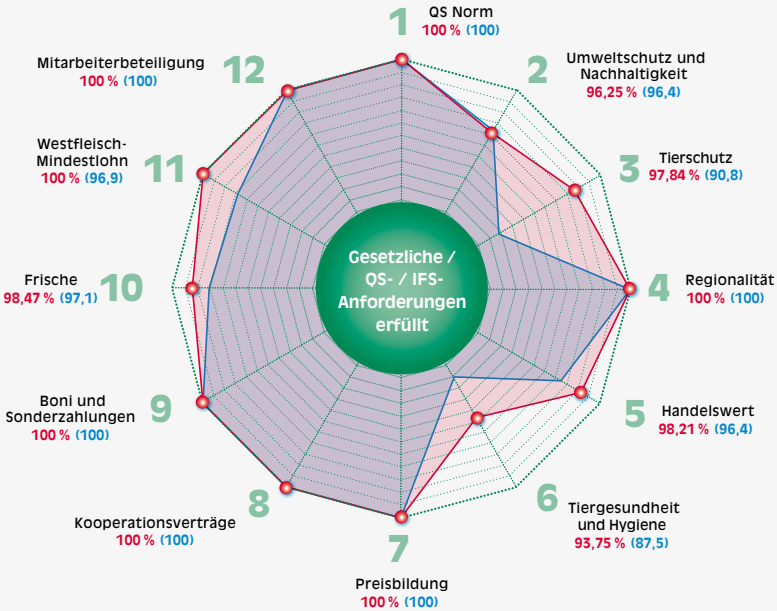
WESTFLEISCH-
Kriterien



% Ziel-
erreichung
Westfleisch

Geprüft und auditiert durch SGS-Germany GmbH • Stand 8.7.2011

■ Audit März 2011
■ Audit März 2010



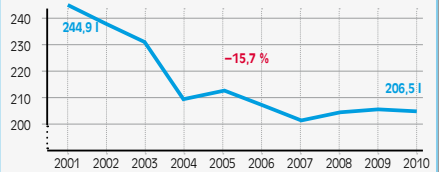
Unternehmerische Nachhaltigkeit schont die Umwelt

Westfleisch arbeitet seit Jahren konsequent und – durch Zahlen untermauert – erfolgreich daran, den Verbrauch an Strom, Gas und Wasser konsequent zu reduzieren.

Unser Ziel ist die Ressourcenschonung. Daher hat Westfleisch als erstes deutsches Fleischvermarktungsunternehmen 2009 erstmalig eine Ökobilanz für Schweinefleisch und Wurstwaren erarbeitet und damit einen sog. „CO₂-Fussabdruck“ für die wichtigsten Produkte vorgelegt. Anfang 2011 folgte der Wert für Kalbfleisch, und 2012 wird mit Blick auf die Doppelnutzung hiesiger Rinderrassen ein CO₂-Footprint für die Rindfleischproduktion unter westfälischen Erzeugerbedingungen errechnet.

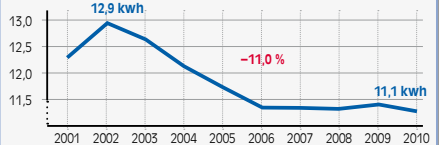
WASSERVERBRAUCH

Liter je Schlachteinheit, Westfleisch eC *



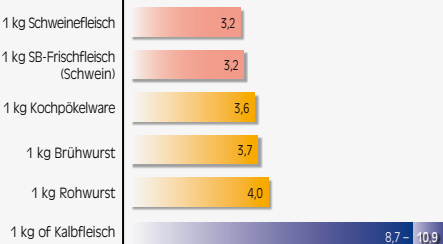
GASVERBRAUCH

kWh je Schlachteinheit, Westfleisch eC *



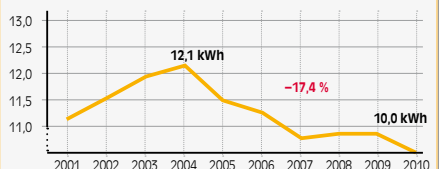
CO₂-ÄQUIVALENTE

Für Schweinefleisch, Wurstwaren und Kalbfleisch; kg CO₂-Äquivalent je kg Fleisch



STROMVERBRAUCH

kWh je Schlachteinheit, Westfleisch eC *



* 1 Schlachteinheit = 4 Schlachtschweine oder 1 Schlachtrind

1



Qualitätsstandards

Westfleisch stellt sich an allen Standorten regelmäßig externen Audits nach nationalen und internationalen Standards:

- QS** Qualität und Sicherheit GmbH
- KDK** Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e. V.
- IFS** International Food Standard
- BRC** British Retail Consortium

Gegenüber inländischen Lebensmittel-Einzelhandelskunden erreicht unsere QS-Zielquote ab 2009 bei Schweinefleisch, Rindfleisch (Jungbullen) und Kalbfleisch ein Niveau von > 95 %, mittelfristig auch für Sauen-, Kuh- bzw. Färsenfleisch.

Für Drittlandsexporte hat Westfleisch durch die Veterinärzulassungen aus China, der Türkei, aus Korea, Südafrika und der Russischen Föderation erfolgreich die Voraussetzungen geschaffen; der Zugang nach Japan steht in Folge einer Bundeslandsperrre NRW noch aus.

2



Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Für uns beginnt Nachhaltigkeit beim verantwortungsvollen Umgang mit den uns überlassenen Ressourcen. Alle Westfleisch-Betriebe verfügen seit 2009 über eine Umweltauszeichnung aufgrund neutraler Ökoprofit-Audits nach den Vorgaben der EU-Kommission.

Unsere Bilanzierung eines „Carbon(CO₂-)Footprint“ für Produkte der Westfleisch-Unternehmensgruppe ab 2010 zielt bewusst auf die gesamte Wertschöpfungskette und bewertet ihre Rolle im Rahmen eines globalen Klimaschutzes (2010 Schweinefleisch und Wurstwaren, 2011 Kalbfleisch, 2012 Rindfleisch).

Landwirte pflegen die Nachhaltigkeit ihrer Betriebe bereits über Generationen und belegen sie durch „Gute Fachliche Praxis“ in ihrer pflanzlichen und tierischen Produktion mittels QS-Audits und, soweit erfolgt, durch eine behördliche Cross-Compliance-Überprüfung nach EU-Recht.

Im Rahmen der Kooperation „Cluster Ernährung.NRW“ erarbeitet Westfleisch zusammen mit der DLG und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe einen „Leitfaden zur Nachhaltigkeit auf landwirtschaftlichen Betrieben“.

Westfleisch stellt das betriebliche Energiemanagement sukzessive für alle Betriebe auf die DIN EN 16001 ein; als Pilotbetrieb wird das Fleischcenter Coesfeld nach EN ISO 14001 zertifiziert werden.

Die mittelfristige Ausrichtung unserer Nachhaltigkeitsberichterstattung wird schrittweise in enger Anlehnung an EN ISO 26000 erfolgen.

3



Tierwohl

Beim Tiertransport beachtet Westfleisch die eigene Selbstbeschränkung der Transportzeiten (in der Regel ≤ 4 Stunden), die Ladedichte (hausinterne Transportmatrix, Fahrerschulungen) und das Einhalten angemessener Ruhezeiten vor der Schlachtung.

Infolge der regionalen Verdichtung unserer Vertragsbetriebe (BestSchwein: z.B. mittlere Entfernung von weniger als 60 km zum zuständigen Westfleisch-Standort) liegt die durchschnittliche Transportzeit von Schlachtschweinen aus Vertragsbetrieben in der Regel bei < 2 Stunden und bei TranspaRind-Betrieben zwischen 2 und 4 Stunden.

Die amtlichen Tierärzte in unseren Fleischcentern prüfen und die Westfleisch eigenen Tierschutzbeauftragten schulen unsere Mitarbeiter in tiergerechtem Umgang und kontrollieren ständig die Umsetzung der Tierschutzanforderungen. Gezielte Überprüfungen durch ein spezialisiertes, unabhängiges Fachinstitut (z.Zt. BSI), technische Überwachungsmaßnahmen (Prüfung der Schadgaskonzentration, Phonmessung, Entblutekontrolle) und eine Schlachttechnologie nach aktuellem Stand der Technik gewähren bestmöglichen Tierschutz.

Die Westfleisch eG und ihre Vertragslandwirte unterstützen die QS-Anforderung zum Einsatz von Schmerzmitteln bei der Kastration von Ferkeln konsequent (K.o.-Kriterium). Alternativen zur Ferkelkastration, wie z.B. die Ebermast, finden in einem eigenen Masteber-Vertrag Berücksichtigung und werden in begleiteten Projekten gezielt weiter entwickelt.

Für die Nachfrage in Großbritannien und in den Niederlanden werden kombinierte Schweinehaltungsbetriebe (Ferkelerzeugung/Schweinemast) nach von Westfleisch erarbeiteten Animal Welfare-Prüfpunkten auf Basis britischer Anforderungen durch zugelassene Prüfinstitute neutral auditiert. Das Zielvolumen für auf diesen Betrieben produzierte Schlachtschweine liegt für 2011 bei > 650.000 Tieren und mehr als 300 Erzeugerbetrieben. Mit Anwendung der amtlichen visuellen Fleischuntersuchung führt Westfleisch mit der „Aktion Tierwohl“ auch in Deutschland eine markante Neuerung zur Erhebung aussagefähiger Parameter ein.



4



Regionalität

Westfleisch steht für Regionalität der tierischen Erzeugung in landwirtschaftlichen Betrieben Nordwestdeutschlands und ist in der Lage, die Identität der Betriebe direkt und einzelvertraglich zu sichern. Dadurch lässt sich die Herkunft von Schweine-, Rind- und Kalbfleisch bis hin zu den Fleischwaren belegen. Das ermöglicht neue Marketingkonzepte für den Lebensmitteleinzelhandel (z.B. „Iss von hier“, „TK-Westfalenschnitzel“).

Mit dem „Westfalenpass für Ferkel“ wird die Wettbewerbsfähigkeit der hiesigen Erzeuger gestärkt und die besondere gesundheitliche Eignung ihrer Tiere für die Schweinmast dokumentiert.

Westfleisch berichtet jährlich über die durchschnittliche Transportentfernung von Schlachtvieh unserer Vertragspartner (BestSchwein/TranspaRind) zu den Westfleisch-Fleischcentern.

5



Handelswert

Alle bei Westfleisch geschlachteten Tiere werden nach automatisierter Datenerhebung ihres Handelswertes (AUTOFOM, FOM, VBS2000 und Minolta-Farbmessung) abgerechnet. Basis sind die mit ökonomischen Indexpunkten aktuell gewichteten wertbestimmenden Teilstücke für Schweine (inkl. Mastelber) und Jungbullen; mittelfristig auch für Schlachtkühe und -kälber. VBS2000 ist dabei eine geeignete Unterstützung der Arbeit der neutralen Sachverständigen bei der Einstufung in die erweiterten Handelsklassen (+, Ø, -).

Westfleisch strebt die bald mögliche Nutzung neuer Schätzformeln für die wertvollen Teilstücke zur Ermittlung des Schlachtkörperwertes an. Westfleisch ist Pionier bei AUTOFOM III.

6



Tiergesundheit und Fleischhygiene

Mit der Zielsetzung „Gesunde Tiere – gesunde Nahrungsmittel“ hat Westfleisch einen Gesundheitspass für Ferkel („Westfalenpass“) eingeführt, über den der Hygienestatus in Ferkel- und Mastbetrieben regelmäßig überwacht wird. Alle aus Deutschland und den Niederlanden von Westfleisch gehandelten Mastferkel werden dieser Dokumentation auf Basis halbjährlicher Untersuchungsbefunde ab 2011 entsprechen.

Mit der Umstellung der amtlichen Fleischuntersuchung auf die neue risikoorientierte Methode („EU-Hygienepaket“) bis 2011 in allen Westfleisch-Standorten schaffen wir eine verbesserte Absicherung der hygienischen Unbedenklichkeit von Fleisch durch die Hinzuziehung weit reichender Bestandsinformationen (Gesundheitsindex, fachtierärztliche Beratung auffälliger Betriebe) nach einem 2009/2010 von Westfleisch den Behörden vorgelegten und akzeptierten „Konzeptpapier Westfleisch“.

Mit einem multiserologischen Monitoring und einer Untersuchung von Fleischsaftproben auf ihren mikrobiellen Status stellen wir Akzeptanz auch für Exportmärkte sicher.

7



Preisbildung

Westfleisch steht für einen nachhaltig marktgerechten Auszahlungspreis für Erzeuger und stellt sich transparenten Marktvergleichen.

Beim Einkauf und Verkauf von Vieh und Fleisch verfolgen wir den Abbau von Preisschwankungen an den Märkten, z. B. durch vertraglich vereinbarte Mehr-Wochenpreise für Schweine, Rinder und Kälber.

Westfleisch unterstützt zudem eine Index-abgeleitete Preisbildung und die Aushandlung von individuellen Kontrakten gegenüber Kunden im Rahmen der „Qualitätspartnerschaft WESTFLEISCH“.

8



Vertragslandwirtschaft

Im Schlacht- und Nutztvieheinkauf sind in einzelvertraglichen Vereinbarungen mit mehr als 4.500 Vertragspartnern die Qualitätsanforderungen und die finanziellen Konditionen mit unseren Erzeugern festgelegt. Über ihre Einhaltung wachen der bei Westfleisch eingerichtete Kooperationsbeirat für BestSchwein/TranspaRind und der BestKalb-Sprecherrat.

Schweine- und Bullenmast-Vertragsbetriebe erhalten einen nach Lieferstückzahl gestaffelten Bonus am Jahresende, Kälbermast- und Ferkelerzeuger-Vertragsbetrieben werden zusätzliche Qualitätszuschläge gezahlt. Unsere Lieferbetriebe sollen sich in Anlehnung an die Durchschnittsgrößen in der Tierhaltung im nordwestdeutschen Raum weiterentwickeln.

9



Boni und Sonderzahlungen

Alle Vertragsbonifizierungen sind einzelvertraglich geregelt. Nach erfolgreichem Abschluss eines Wirtschaftsjahres wird ein Stückzahlbezogener Sonderbonus als weiteres Instrument der Mitglieder-Förderung ausgelobt. Westfleisch wird auch zukünftig damit sowohl Eigenkapital auf den Mitgliederkonten bilden (Thesaurierung) als auch ein attraktives Auszahlungsniveau für Landwirte in den Schlachtviehmärkten bieten.

Bei einzelnen Fleischarten zusätzlich ausgelobte Sonderzahlungen (z.B. „Ein Herz für Erzeuger“, Zuschläge für Animal Welfare und „Aktion Tierwohl“) leisten einen Beitrag zu mehr Erzeugerorientierung und -partizipation im Fleischmarkt.



10



..... Frische

Westfleisch zielt auf eine garantierte Frische von max. 10^4 mikrobiellen Keimen pro g Frischfleisch und garantiert eine mittlere Belastung von höchstens $\leq 10^5$ KBE/g auch für Fertigmischungen (Compounds) bei Auslieferung an die Kunden. Damit sichern wir neben der über Lagertests bestätigten Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) verlässlich die Frische bis zum Endverbraucher. Bei Rindfleisch-Edelteilen beachten wir eine qualitätsfördernde Reifelagerung (inkl. MHD).

Über Data-Logger belegen wir die Transporttemperatur von $< 4^\circ\text{C}$ für nicht gefrostete Ware frei Rampe. Gustoland sichert Qualität und Frische durch intensive Nutzung der Six-Sigma-Methodik.

In Einzelprojekten setzen wir Maßstäbe zum Ausbau der mikrobiologischen Stabilität auf partnerschaftlicher Basis. So besteht die Möglichkeit, Hackfleischrohstoffe über einen PCR-Schnelltest binnen 24 Stunden auf das Vorhandensein von Salmonellen zu beproben.

11



Westfleisch-Mindestlohn

Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit aller bei Westfleisch Beschäftigten erfordert transparente und normative Grundlagen. Tarifverträge regeln die Arbeits- und Entgeltbedingungen bei den eigenen Mitarbeitern, Betriebsvereinbarungen ordnen Standortspezifika.

Für Westfleisch tätige Dienstleister arbeiten auf Basis von durch die Hauptverwaltung autorisierten Zeitarbeits- und Werkverträgen. Das Vorliegen notwendiger, gültiger Personaldokumente wird regelmäßig überprüft.

Für Beschäftigte, die im Rahmen von Werkverträgen für die Unternehmensgruppe tätig sind, gibt es derzeit (Juli 2011) keine gesetzliche Mindestlohn-Vorgabe. Daher hat die Westfleisch-Unternehmensgruppe freiwillig mit allen Werkvertragspartnern einen „Westfleisch-Mindestlohn“ von 7,50 Euro brutto vereinbart. Die Überprüfung der Einhaltung erfolgt durch externe Wirtschaftsprüfungsgesellschaften.

12



Mitarbeiterbeteiligung

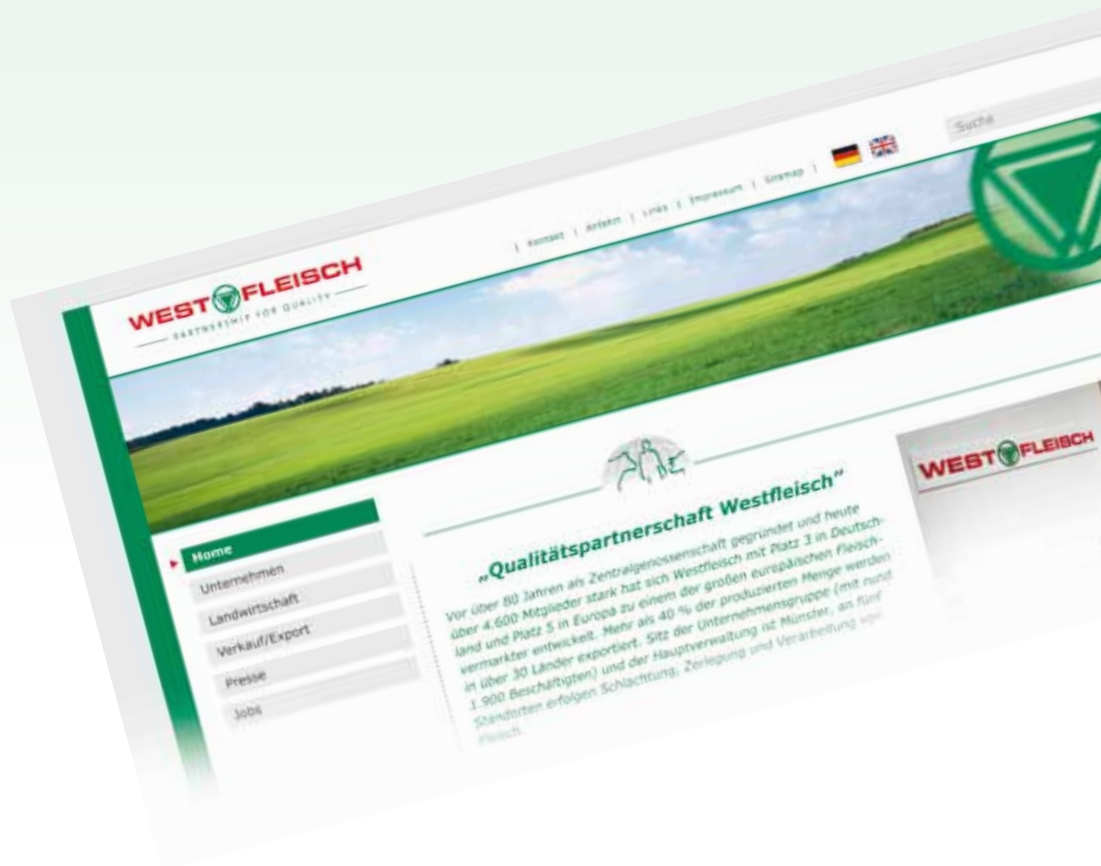
Langjährige Mitarbeiterbindung und eine hohe Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen Westfleisch sind wesentliche Faktoren für den Erfolg der Westfleisch-Gruppe.

Über direkte Beteiligungsmöglichkeiten am Aktien- oder Genussrechtskapital fördern wir die Motivation unserer Mitarbeiter. Unsere betriebliche Altersvorsorge wurde weiter ausgebaut und aufgestockt.

Als Instrument der Personalentwicklung dienen Potentialanalysen für Fach- und Führungskräfte, Aus- und Weiterbildung, ein Nachwuchsförderprogramm sowie das betriebliche Verbesserungsvorschlagswesen. Erstmals wirkten alle Führungskräfte über eine umfangreiche Intranet-Debatte an der Strategiefindung für das von den Gremien im Herbst 2010 verabschiedete Konzeptpapier „Kompass 2015 – Westfleisch fit für Zukunft“ mit.

Westfleisch hat eine für alle Mitarbeiter verbindliche Verhaltensrichtlinie definiert, die das gemeinschaftliche Miteinander regelt („Code of Ethics“).

**Mehr Information:
www.westfleisch.de**



48143 Münster, Brockhoffstraße 11

48047 Münster, Postfach 8844

Telefon (02 51) 4 93-0

Telefax (02 51) 4 93-12 89

eMail: info@westfleisch.de



WEST FLEISCH
— PARTNERSHIP FOR QUALITY —