

„Verbesserungen für Mensch, Tier und Umwelt“



Offener, konstruktiver Austausch zwischen Stadt und Unternehmen / 10-Punkte-Zukunftsprogramm für mehr Verantwortung erläutert / Investitionsvorhaben für qualitative Weiterentwicklung des Fleischcenters

Coesfeld, 9. Juli 2020. Eine ganze Reihe von Verbesserungen für Anwohner und Umwelt standen im Mittelpunkt des gestrigen Austauschs von Bürgermeister Heinz Öhmann und Mitgliedern aller Fraktionen des Haupt- und Finanzausschusses der Stadt Coesfeld mit Vertretern von Westfleisch, darunter Vorstand Carsten Schruck und Standortleiter Johannes Bayer. Gemeinsam erörterten sie die Corona-Geschehnisse im Mai, die seitdem eingeleiteten Maßnahmen und mögliche Entwicklungsschritte des Fleischverarbeiters am Coesfelder Standort.

Carsten Schruck stellte noch einmal das jüngst entwickelte 10-Punkte-Zukunftsprogramm der Genossenschaft vor: „Mit ihm legen wir unseren Fokus noch stärker als bisher auf die Übernahme von mehr Verantwortung für Mensch, Tier und Gesellschaft. Wir werden uns noch mehr um die Mitarbeiter kümmern, für mehr Tierwohl sorgen und eine bessere Einbindung der lokalen Interessen vor Ort anstreben.“

Bis Jahresende werden alle Werkvertragsarbeiter übernommen

Das Programm sei eine Weiterentwicklung des Leitbildes „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“. „Mit ihm haben wir schon vor Jahren die Trendwende eingeleitet, die nun politisch gefordert wird“, erklärt Schruck. So seien zum Beispiel bereits in den vergangenen Jahren rund 2.000 ehemalige Werkvertragsarbeiter in das Unternehmen integriert worden, so dass aktuell rund zwei Drittel der Belegschaft direkt bei Westfleisch beschäftigt seien. Unabhängig von nun laufenden gesetzlichen Initiativen sollen bis zum Jahresende alle bisherigen Vertragsarbeitnehmer in die Unternehmensgruppe übernommen werden. Westfleisch ist künftig dann auch für das Wohnraummanagement der Mitarbeiter verantwortlich – ein Aspekt, der bei den Stadtvertretern auf große Zustimmung stieß.

Bei den Wohnungsbegehungen, die gemeinsam mit Behördenvertretern durchgeführt worden waren, zeigten sich keine gravierenden Auffälligkeiten. „Missverhältnisse, wie in den Medien dargestellt, haben wir nicht gefunden“, beschrieb ein Behördenvertreter die Kontrollergebnisse für Coesfeld.

Aktualisiertes Hygienekonzept, tägliche Tests

Zu den Konsequenzen aus den Mai-Vorgängen gehört auch das überarbeitete Hygienekonzept, das Westfleisch mit dem Kreisgesundheitsamt und dem Ordnungsamt abgestimmt hatte und das weiterhin regelmäßig durch unangekündigte Kontrollen der Behörden überprüft wird. Auch die regelmäßigen Corona-Tests der Produktionsmit-

Presseinfo

WESTFLEISCH SCE mbH
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

13. Juli 2020

Pressestelle
presse@westfleisch.de

www.westfleisch.de

arbeiter in hoher Frequenz gehören zu den Maßnahmen einer bestmöglichen Vorsorge. „Aktuell testet Westfleisch jeden Tag alle Mitarbeiter der Produktion und alle produktionsnah Beschäftigten wie Techniker und Monteure, um schnellstmöglich infizierte Personen identifizieren und Infektionsketten frühzeitig unterbrechen zu können“, sagte Bayer.

Qualitative Weiterentwicklung des Betriebs

Eine entscheidende Maßnahme aus den vergangenen Wochen war auch das räumliche Auflockern der Produktionsprozesse, damit die Mitarbeiter von Westfleisch die geforderten Abstandsregeln einfacher einhalten können. Damit einher geht eine reduzierte Produktionsgeschwindigkeit – ein wichtiger Aspekt auch hinsichtlich der künftigen Weiterentwicklung des Coesfelder Standorts. Hier machte Johannes Bayer klar, dass die Erfahrungen der vergangenen Monate in die Konzeptionierung einfließen. „Im Mittelpunkt steht die qualitative Weiterentwicklung des Betriebs. Um die neuen Anforderungen bestmöglich zu erfüllen, müssen wir zum Teil neu denken. Das ist vollkommen unabhängig davon, ob wir hier künftig genauso viele Schweine schlachten wie heute oder die Kapazität erhöhen.“ Hier ist eine endgültige Entscheidung darüber, was das Unternehmen letztendlich beantragen wird, noch nicht getroffen worden. „Das ist aufgrund der sich verändernden Marktlage, der rechtlichen Vorgaben und Anforderungen aktuell noch nicht ausreichend einzuschätzen“, erklärte Carsten Schruck.

Für die Erweiterung des Kühlhauses und die Errichtung einer großen Biofilteranlage zur Abluftreinigung ist aber bereits ein Genehmigungsantrag gestellt. „Das machen wir ganz unabhängig von unseren mittelfristigen Überlegungen“, versicherte Carsten Schruck, und Johannes Bayer ergänzte: „Damit wird sich bei den Geruchsemmissionen eine ganz deutliche Entlastung der Nachbarschaft ergeben.“

Wichtig, so Schruck, sei, dass die aktuelle Situation auf jeden Fall Verbesserung erfahre: „Der dann erreichte Standard wird sich auch bei einer möglichen Erweiterung des Schlachtvolumens nicht wieder verschlechtern.“ Durch eine Vielzahl von Einzelmaßnahmen im Zuge einer mittelfristigen Ausweitung der Schlachtkapazität seien sogar weitere Verbesserungen insbesondere bei den Themen Geräusche und Gerüche erwartbar.

+++++