

Westfleisch: Alle 2.300 Tests in vier Betrieben sind ohne Corona-Befund

Externe Labore liefern Ergebnisse, Lage in Coesfeld wird intensiv analysiert, Lösungen für die Landwirtschaft entwickelt

Münster, 14. Mai 2020. Alle bisher ausgewerteten Corona-Tests in vier Fleischbetrieben von Westfleisch in Hamm, Gelsenkirchen, Lübbecke und Bakum sind ohne Befund: Kein einziger der insgesamt rund 2.300 Beschäftigten ist mit dem Corona-Virus infiziert. Die Behörden vor Ort steuerten die Testreihen, externe Labore werteten die Tests nun aus.

„Auch wenn wir diese Ergebnisse erwartet haben, freuen wir uns sehr darüber“, erklärt Carsten Schruck, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch SCE. „Schließlich sind sie ein wichtiger Hinweis dafür, dass unser grundsätzliches Corona-Hygienekonzept richtig ist.“ Steen Sönnichsen, im Westfleisch-Vorstand für das Fleischgeschäft und das Qualitätsmanagement verantwortlich, ergänzt: „Als Teil des Qualitätsmanagements unseres Unternehmens erfüllt es von Beginn an in jeglicher Hinsicht die gesetzlichen Regelungen, entspricht den zusätzlichen Corona-Anforderungen und orientiert sich dabei streng an den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts.“ Zudem passe das Unternehmen das Hygienekonzept stets dem jeweiligen Bedarf und den Anforderungen der Behörden an – und werde dies auch jetzt kurzfristig entsprechend der jüngst neu formulierten Empfehlungen hinsichtlich Transport und Wohnunterkünfte tun.

Infektionszusammenhänge werden genau analysiert

„Gleichzeitig ist uns aber auch klar: Zum Schutz der Gesundheit jedes einzelnen Beschäftigten müssen wir alle bei Westfleisch weiterhin dafür Sorge tragen, dass unser umfangreiches Hygienekonzept mit allen Schutz- und Vorsichtsmaßnahmen zwingend und ausnahmslos von jedem jeden Tag aufs Neue beachtet und umgesetzt wird“, betont Sönnichsen. „Deshalb haben wir das Hygienekonzept nun noch einmal um zusätzliche strenge Regeln erweitert, mit denen wir noch klarer fordern, kontrollieren und sanktionieren werden. Das gilt für Arbeit, Wohnen und Transport!“

Die Testergebnisse zeigten darüber hinaus auch, dass die Gründe für die außerordentliche Situation in Coesfeld exakt herausgearbeitet und analysiert werden müssten. Die genauen Wege möglicher Infektionszusammenhänge seien noch nicht abschließend untersucht. Dasselbe gelte für den Standort in Erkenschwick, an dem aktuell knapp 40 Beschäftigte mit dem Corona-Virus infiziert sind.

PRESSEKONTAKT

Kommunikationsberatung
Philipp Ley

Gerd-Baukhage-Bogen 14
50859 Köln

Tel. +49 (0)2234 3899127

post@philipp.ley.de
www.philipp.ley.de

„Die Konsequenzen bedauern wir sehr“

„Nach wie vor sind wir über die Entwicklung in den vergangenen Tagen tief betroffen“, sagt Carsten Schruck. „Trotz aller Bemühungen steckten sich leider viele unserer Beschäftigten mit dem Coronavirus an. Eine Entwicklung, die auch für die Coesfelder Bevölkerung zum Teil äußerst unangenehme Konsequenzen mit sich gebracht hat – das bedauern wir sehr!“

Unter Hochdruck arbeitet Westfleisch nun daran, diese gerade für die Coesfelder Bürger überaus unerfreuliche Situation zu lösen. Dazu zählt auch die gemeinsam mit Stadt und Kreis entwickelte Lösung, positiv getestete Beschäftigte in der derzeit leerstehenden Kolping-Bildungsstätte unterzubringen. „So trennen wir noch konsequenter als bisher die infizierten von den gesunden Beschäftigten und minimieren so das Infektionsrisiko für Dritte“, erklärt Steen Sönnichsen. In der eigens von Westfleisch angemieteten Unterkunft werden die Mitarbeiter in Quarantäne verköstigt, mit allen Dingen des täglichen Bedarfs versorgt und medizinisch betreut.

„Druck auf die regionalen Landwirte mindern“

Gleichzeitig arbeitet Westfleisch unter Hochdruck an Lösungen, um den Druck zu mindern, den die Landwirte durch die angeordnete vorübergehende Schließung des Standorts in Coesfeld jetzt haben. „Das betrifft unsere rund 1.000 Schweinemäster, die den Westfleisch-Standort Coesfeld beliefern, ebenso wie die 2.200 Westfleisch-Vertragslandwirte für Mastschweine insgesamt“, sagt Sönnichsen. Wichtig dabei für die Landwirte: „Unsere Erhöhung der Schlachtgewichtsgrenze bis 112 kg hat den Betrieben erst einmal Luft verschafft. Zudem berechnen wir für schwere Teilstücke keine Abzüge.“

Die beste Lösung für Coesfeld, so Schruck und Sönnichsen, sei sicherlich ein sicheres, stufenweises Wiederauffahren des Betriebes. „Uns ist jedoch klar: Dies gelingt nur, wenn wir die sich derzeit aufgrund der besonderen Corona-Situation stetig verändernden Vorgaben – Stichwort Hygienekonzept – übererfüllen. Und wir wissen, dass wir hier in Coesfeld in einer besonderen Verantwortung stehen!“