

Wir

bei Westfleisch

WEST FLEISCH
DIREKT VON BAUERN.

WestfalenLand

IceHouse

GUSTOLAND®

WESTFOOD

WESTCROWN

WETRALOG

WENOVA

DOG'S BUSINESS

WEST PET
JANKE GMBH

März 2020



1.500 Euro für die Lebenshilfe Münster

Seit einigen Jahren werden die Weihnachtsgeschenke von Lieferanten und Handelspartnern, die Westfleisch-Mitarbeiter in Münster erhalten, für einen guten Zweck versteigert. Konzern-Personalleiter Oliver Reich brachte als Auktionator Einkaufskörbe, Handtücher, Kochbücher, Weinflaschen und vieles mehr unter den Hammer. Insgesamt kamen dabei über 1.300 Euro zusammen. Der Vorstand rundete die Summe noch auf „glatt“ 1.500 Euro auf, die nun an das „Wohnnest“ der

„Lebenshilfe Münster“ gespendet wurden. Ralf Meulemann und Maike Michaelis vom Westfleisch-Betriebsrat übergaben den Scheck Mitte Februar an Lebenshilfe-Geschäftsführer Wilfried Wagner-Stolp (Foto re.) und Hausleiter Paul Fernholz (Foto li.).

Der gemeinnützige Verein unterstützt Menschen mit Behinderungen und ihre Familien. Geistig behinderte Kinder und junge Erwachsene zwischen sechs und 21 Jahren können im „Wohnnest“ Urlaub von ihrem

Alltag machen und werden beim „Kurzzeitwohnen“ vom Team der „Lebenshilfe“ betreut. Wilfried Wagner-Stolp richtet seinen Dank an die Westfleisch-Mitarbeiter aus: „Es ist etwas ganz Besonderes, dass wir so viel Geld aus der privaten Tasche von Beschäftigten eines Unternehmens erhalten. Durch diese tolle Aktion können wir für unsere Einrichtung neue Sportgeräte finanzieren, beispielsweise mobile Fußballtore und eine Tischtennisplatte. Herzlichen Dank für diese großzügige Unterstützung!“

MARKUS WANIEK

Bereichsleiter „Westfleisch Byproducts“

Hallo Herr Waniek! Byproducts steht für Nebenprodukte. Was genau sind Nebenprodukte auf dem Schlachthof?

Waniek: Nebenprodukte sind die Erzeugnisse, die beim Schlacht- und Zerlegeprozess gewonnen werden. Knochen, Fette, Blut, das Darmpaket, das Geschlinge, die Schwarten und Häute sind die wichtigsten Nebenprodukte, die bei uns anfallen.

Heißt das, dass es eigentlich Schlachtabfälle sind, die aufgewertet werden? Was wird daraus produziert?

Waniek: Von Abfällen kann man hier beim besten Willen nicht sprechen. Es sind qualitativ hochwertige Produkte, die beispielsweise als Lebensmittelbestandteil aufbereitet oder in der Pharmaindustrie verwendet werden. Ein großer Markt bei den Innereien bildet auch die Rohstoffversorgung der Pet-Food Branche über die Mehrheitsbeteiligung Westpet-Janke GmbH als Spezialist für Kategorie III-Innereien.

Das Aufarbeiten der sogenannten „roten Organe“, wie z.B. Zunge und

Leber, findet in der Schlachtung statt. Das Gewinnen der „weißen Organe“, wie z.B. Netzfett, Milz, Magen und Dünndarm, in der Abteilung Kuttelei. An jeder Stelle ist entsprechendes Fachwissen gefragt. Dieses Aufarbeiten, wie z.B. das Separieren und Reinigen, ist zum Teil sehr aufwendig. Für diese Produkte sind, je nach Marktsituation, oft attraktive Preise erzielbar – sonst würde sich der Aufwand nicht lohnen. Ein Beispiel dafür ist Darm-schleim, aus dem Heparin gewonnen wird. Heparin ist ein wichtiger Blutgerinnungshemmer und kommt in der Pharmaindustrie zum Einsatz.

Und wer sind Ihre Kunden?

Waniek: Unsere Kunden sind so vielfältig wie die Produkte, die aus den Nebenerzeugnissen gewonnen werden: Neben Lebensmittel- und Phar-

Markus Waniek,
Bereichsleiter
„Westfleisch
Byproducts“

maindustrie sind es zum großen Teil Händler aus aller Welt sowie die Pet-Food-Branche.

Warum ist es wichtig, die Schlachtnebenprodukte zu verwerten?

Waniek: Nebenprodukte fallen in nicht unerheblichen Mengen an: Rund 48 % eines geschlachteten Schweins sind Nebenprodukte, beim Rind sind es 42 %. Um dem Landwirt einen entsprechenden Preis für das ganze Tier bezahlen zu können, müssen wir aus allen Bestandteilen Wertschöpfung generieren – nicht nur aus dem Fleisch. Und auch im Sinne der Nachhaltigkeit ist es notwendig, für jeden bei der Schlachtung anfallenden Rohstoff Verwendung zu finden und diesen nicht einfach wegzuwerfen. Deshalb müssen wir immer Augen und Ohren offenhalten und beobachten, was der Markt für Möglichkeiten bietet – und das weltweit. Dabei ist oft Kreativität und Know-how gefragt.

markus.waniek@westfleisch.de
Tel. 02368/613396

Bald wird wieder getippt!

Am 12. Juni 2020 wird die UEFA EURO 2020 in Rom angepfiffen. Passend dazu wird in der nächsten Ausgabe der „Wir bei Westfleisch“ der Spielplan veröffentlicht. Den Gewinnern winken wieder attraktive Preise. Informationen zu den Preisen und dem Einsendeschluss für die Tippabgabe finden Sie ebenfalls in der nächsten Mitarbeiterzeitschrift. Dann gilt wieder: tippen und gewinnen! Und natürlich: Europameister werden ☺

EM-Start: 12. Juni 2020

Krisensimulation „Ammoniak-Austritt“ in Gelsenkirchen

Üben für den Ernstfall

Großalarm in Gelsenkirchen. Zum Glück stellte sich beim Eintreffen der Rettungskräfte auf dem Betriebsgelände von Westfleisch schnell heraus, dass es sich beim ausgelösten Ammoniak-Alarm lediglich um eine Übung handelt. Diese hilft Westfleisch und der örtlichen Feuerwehr gleichermaßen, um noch besser auf einen möglichen Ernstfall vorbereitet zu sein und weiteres Verbesserungspotenzial zu erkennen.

Nicht erst seit dem Brand des Schlachthofs in Paderborn ist Westfleisch für die Themen Brandschutz und Betriebssicherheit besonders sensibilisiert. Bereits seit Monaten hatte Standortleiter Gustav Kronsbein daher in Absprache mit Johannes Stegner, Leiter der Feuerweherschule Gelsenkirchen, die Übung vorbereitet. Dennoch war es gelungen, die Übung vor Westfleisch-Mitarbeitern und Feuerwehr-Kamera- den geheim zu halten.

Bei der Feuerwehr gemeldet wurde ein Unfall, durch den Ammoniak (NH_3) aus der Kälteanlage austritt. Dabei wurde simuliert, dass auch ein Arbeiter durch das ausströmende Gas ohnmächtig wurde. Da es sich bei Ammoniak um ein hoch giftiges Gas handelt, werden bei einem entsprechenden Alarm im Westfleisch Fleischcenter Gelsenkirchen gleich drei Feuerwehr-Wachen alarmiert, um mit entsprechendem Personal und der passenden Ausrüstung vor Ort zu sein.

„Wir können eine solche Übung nutzen, um unsere Alarm- und Brandpläne zu überprüfen, zu überarbeiten und ggf. zu verbessern“, erklärt Gustav Kronsbein die Intention hinter der Übung. „Eine solche Übung ist eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten. Uns hilft eine solche Übung die Situation vor Ort besser kennenzuler-

nen, damit in einem echten Notfall keine Zeit verloren wird“, ergänzt Johannes Stegner. Dies ist nicht zuletzt aufgrund der besonderen Begebenheiten im Schlachthof Gelsenkirchen sehr wichtig. So ist eine Lehre aus der Übung, nicht nur die Brandschutzwege für die Mitarbeiter aus dem Gebäude heraus, sondern auch die Wege für die Feuerwehr zur Ammoniak-Anlage hin, zu kennzeichnen. Dadurch könnten diese auch bei Nacht oder bei ggf. zusätzlich auftretendem dichten Rauch schnell den Weg zur Gefahrenstelle und zu der verletzten Person finden. Dieses Mal war es zum Glück nur eine Puppe.



Zum Glück nur eine Übung: Der Dummy wird von den Rettungskräften nach der Bergung notversorgt und abtransportiert.

Bei einem Ammoniak-Alarm wird auch eine mobile Dekontaminationsdusche aufgebaut, so dass durch Personen bzw. deren Kleidung keine Belastung nach außen getragen wird.



Johannes Stegner (2.v.li.) erläutert die Situation. Er hatte die Übung gemeinsam mit Damian Lippok (2.v.re.), Technikleiter im Fleischcenter Gelsenkirchen und Standortleiter Gustav Kronsbein (re.) geplant.



Zusammenarbeit mit rumänischen Berufsschulen

Neue Wege bei der Azubi-Suche

Westfleisch geht neue Wege bei der Suche nach Azubis: Über Berufsschulen in Rumänien spricht das Unternehmen Schülerinnen und Schüler an, um sich als attraktiver Arbeitgeber vorzustellen und das Interesse an einem Ausbildungsplatz in Deutschland zu wecken.

„In einigen Berufszweigen wie Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Berufskraftfahrer ist es derzeit in Deutschland schwierig, geeignete Auszubildende zu finden“, erläutert Oliver Reich, Konzern-Personalleiter, den Schritt. „Mit rumänischen Fachkräften haben wir äußerst positive Erfahrungen gesammelt. Momentan sind mehr als 1.700 Mitarbeiter aus Rumänien bei uns beschäftigt. Deshalb versuchen wir aktuell, auch Berufseinsteiger aus Rumänien für uns zu gewinnen.“ Dabei kann das Unternehmen mit vielen Vorteilen punkten: Neben einer attraktiven Vergütung und

einer qualitativ hochwertigen Ausbildung inklusive Weiterbildungsmöglichkeiten wird eine intensive Prüfungsvorbereitung geboten. Auch bei der Integration in den Arbeitsalltag und die neue Heimat erhalten die jungen Menschen Beistand. Der Integrationsbeauftragte von Westfleisch, Cristian Opris, unterstützt die Berufseinsteiger mit wichtigen Informationen zu Versicherungen, Bankgeschäften, Anmeldeformalitäten usw.



ENERGIESPAR-TIPP



Im Frühling geht es meist auf und ab mit den Temperaturen. Deshalb wird das Fenster im Büro oft dauerhaft „auf Kipp“ gestellt. Dadurch wird viel unnötige Energie verschwendet. Öffnen Sie das Fenster besser mehrmals täglich für fünf Minuten weit und schließen es dann wieder. Schließen Sie gleichzeitig das Thermostat-Ventil der Heizung – sofern dies nicht automatisch beim Öffnen des Fensters geschieht. Das gleiche gilt für die Klimaanlage: Fenster auf – Klimaanlage aus!

Wenn auch Sie Vorschläge zum Energie sparen haben, schreiben Sie uns:

besserwerden@westfleisch.de.

Westfleisch diskutiert mit internationaler Presse

Offener Austausch über Werkverträge

Oliver Reich, Westfleisch-Personalleiter (3.v.l.), Radu Radu, Produktionsleiter Wenova (l.) und Cristian Opris, Projektleiter Integration bei Westfleisch (2.v.l.) erklärten einer internationalen Journalisten-Delegation u.a., wie die Anwerbung ausländischer Arbeitskräfte in den jeweiligen Heimatländern funktioniert. Die Journalisten aus Ost- und Südosteuropa waren auf Einladung der SPD-nahen

Friedrich-Ebert-Stiftung für mehrere Tage ins Ruhrgebiet gereist, um sich in Diskussionen, Workshops und Besichtigungen über die vielfältigen Facetten von Migration und über die Arbeits- und Lebenswelten von Migranten in Deutschland zu informieren.

Westfleisch stellte sich der Diskussion – als einziges Unternehmen aus den verschiedensten Branchen, die

angefragt waren. Die Westfleisch-Vertreter erklärten, wie und warum Westfleisch im Ausland Mitarbeiter anwirbt, beantworteten Rückfragen zu den Arbeitsbedingungen, schilderten die Hilfe, die im Rahmen des Integrationsprojektes in Oer-Erkenschwick angeboten wird und berichteten von künftigen Projekten bei der Anwerbung von Fachkräften.



Familiengenossenschaft unterstützt Westfleisch-Mitarbeiter

Hilfe in schwierigen Situationen

Im Leben können Situationen auftreten, die nur oder viel besser mit professioneller Unterstützung bewältigt werden können. Sei es die Suche nach einem Kinderbetreuungsplatz, Hilfe bei der Pflege von Angehörigen oder die Bewältigung von belastenden Lebenssituationen. Die „Familiengenossenschaft der Regionen eG“ bietet konkrete Leistungen zu den Themen Familie, Gesundheit/Pflege und Beruf. 2012 im Münsterland von vier Genossenschaften gegründet, ist die Familiengenossenschaft seit 2014 bundesweit tätig. Westfleisch ist Gründungsmitglied dieser betriebsübergreifenden Anlaufstelle, so dass Sie das umfangreiche Angebot kostenlos nutzen können.

Die Familiengenossenschaft bietet beispielsweise Beratung und Unterstützung rund um Kinderbetreuung, Erziehung, Pflege, Gesundheit sowie Informationen zu den Themen Elternzeit, Elterngeld, Kinderbetreuung und vieles mehr. Ziel ist es, unsere Mitarbeiter in schwierigen privaten Situationen zu unterstützen, damit sie das Familien- und Berufsleben besser ins Gleichgewicht bringen können. Die Anfragen und Antworten werden vertraulich behandelt und den Mitgliedsunternehmen nicht mitgeteilt.

Informationen zu den Unterstützungsmöglichkeiten sind online unter www.familienantworten.de zu finden.



Sie können sich mit Ihren Fragen, Ihrem Beratungsbedarf oder dem Wunsch nach konkreter Unterstützung direkt an die Familiengenossenschaft wenden: **telefonisch unter 02543/3880962** (Montag bis Freitag von 9 bis 14 Uhr und nach Terminvereinbarung) oder per E-Mail an info@familienantworten.de.

DIE BESONDERE ZAHL

1.000.000.000

1 Mrd. Etiketten brauchen wir jährlich für die Kennzeichnung unserer Produkte wie Fleisch, Wurst und Convenience auf Kartons, Kisten und Paletten. Aneinandergereiht würden die Etiketten eine Länge von 75.000 Kilometer erreichen – wir könnten damit also fast zweimal den Äquator „umkleben“.



Ombudsmann

Bei Schwierigkeiten oder Problemen steht Ihnen der Ombudsmann als neutrale Anlaufstelle zur Verfügung.

Kontakt:

Dr. Carsten Thiel von Herff
Tel.: 0521/5573330
oder E-Mail:
ombudsmann@thielvonherff.de

Impressum

Westfleisch SCE mbH
Brockhoffstraße 11, 48143 Münster
Telefon: 02 51 / 4 93-0
Telefax: 02 51 / 4 93-12 89
www.westfleisch.de
E-Mail: info@westfleisch.de

Redaktion:

Personalabteilungen der Standorte, Claudia Woltering, Michael Berkemeier

Bilder: Westfleisch, Adobe Stock
Objekteiler: Meinhard Born
Für den Inhalt verantwortlich:
Oliver Reich

Bei allen Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung alle Geschlechter, auch wenn aus Gründen der leichten Lesbarkeit die männliche Form steht.

Betriebsjubiläen (Januar bis März 2020)

40 JAHRE · Reinhard Malyga, WF ER

35 JAHRE · Uwe Scheiding, WENOVA · Guenter Winking, WETRALOG · Manfred Lanfer, WETRALOG · Ertan Gemici, WF ER · Angelika Kolinke, WF ER · Bärbel Speicher, WF ER · Kartheinz Werth, WF LK

30 JAHRE · Arnold Röhr, WF HA · Musa Becer, WF LK · Kazimierz Forsyjak, WF ER · Sami Becer, WENOVA · Ulrike Tomsa, WF ER · Heike Stegmann, WestCrown · Klaus Gacsioh, WePro

25 JAHRE · Alexander Kusnezow, WePro · Horst Riesmeier, WENOVA

20 JAHRE · Jörg Bruns, WF Zentrale · Mark Bruns, WF Zentrale

Hiltrud Lenort, WF ER · Lilli Elkin, WF ER · Yvonne Pape, WF Zentrale · Eugen Ibe, WETRALOG · Sergej Michel, WETRALOG · Leonid Belikov, WePro · Konstantin Malsam, WF ER · Torsten Hartmann, WF LK · Sengül Ayas, WF ER

15 JAHRE · Wolfgang Meyer, WLand · Konstantin Schneider, WLand · Andrej Schneider, WLand · Alex Andruschkin, WLand · Jörg Waschke, WLand

10 JAHRE · Karl-Heinz Post, WF COE · Michael Nowaczyk, WF COE · Julia Jaeger, WF HA · Gabriele Blanz, WETRALOG · Angelika Paus, WF ER · Siegfried Müller, WF BA · Ingo Steinhauer, WETRALOG · Jens Tiemeyer, WETRALOG · Heiko Genz, WLand · Nicole Gahlen, WF LK · Michael Wienstroer, WETRALOG · Stefan Stax, WLand · Keziban Acar, WLand · Jürgen Leoniak, WLand

Runde Geburtstage (Januar bis März 2020)

60 JAHRE · Ioana Clemencu, WENOVA GmbH · Sergej Moskalev, WLand · Wilhelm Sträter, WF ER · Teodor Dylong, WF ER · Alexander Hauk, WePro · Wolfgang Wirfs, WF Zentrale · Willi Bürth, WF ER · Viktor Ragowski, WETRALOG · Hans-Joachim Beckmann, WLand · Karl Henjes, WF LK · Werner Buss, WETRALOG · Stanislaw Bialek, WLand · Albina Hammer-schmidt, WLand · Martin Schramm, WF ER · Sazimet Yilmaz, WF ER · Andreas Nowak, WF ER · Hartmut Wellmann, WF ER · Wolfgang Schmidt, WF ER · Fredi Konwicka, WF ER · Andreas Janke, WestPet · Alexander Michel, WLand · Gisela Jänicke, WF ER · Andrzej Banach, WLand

50 JAHRE · Suat Karalar, WLand · Rajmund Marek Kosicki, WePro · Rafal Rozner, WLand · Wojciech Rakowski, WF LK · Yilmaz Cilingir, WETRALOG · Mürvet Cerci, WLand · Andrea Lehrke, WF Zentrale · Markus Waniek, SALES · Attila Lajos Pataki, WePro · Radu Talpalari, WF BA · Gregor Kurpanik, WETRALOG · Holger Schulz, WF LK · Vasile Suchici, WENOVA GmbH · Ulrich Nasse, WF HA · Frank Gröning, WF COE · Vasilica Oprea, WENOVA GmbH · Christian Wolf, WENOVA GmbH · Christian Wolf, WF ER · Frank Trauner, WF Zentrale

Peter Bassenge, WF ER · Frank Mondritzki, WF ER · Heinrich Groß-Hartmann, WF Zentrale · Ioan Cebuc, WENOVA GmbH · Roman Benesch, WLand · Dumitru Moldovan, WePro · Andreas Schlesiger, WF ER · Dirk Von Kannen, WLand · Laszlo Szöcs, WENOVA GmbH · Guido Hörstgen, WF HA · Oliver Zapfe, WF Zentrale · Brindusa-Florentina Mateas, WENOVA GmbH · Heiko Sülflohn, WF LK · Andreas Ondera, WF ER · Matthias Schaffrien, WLand · Michael Pippert, WF Zentrale

40 JAHRE · Gero Eickmeyer, WF Zentrale · Emilian-Ionut Dragomir, WENOVA GmbH · Andre Terbeck, WENOVA GmbH · Konstantin Schneider, WLand · Socheata Phan, WLand · Sven Dannat, WF Zentrale · Julia Feltel, WF LK · Geanina Podariu, WePro · Alexander Kishkanov, WLand · Dennis Hartmann, WF LK · Philipp Hattrup, WF Zentrale · Mohsen Gheshlaghi, WLand · Thomas Beyer, WETRALOG · Alexandru Gheorghe, WePro · Heinrich Kreimer, WLand · Marcel Meißner, WETRALOG · Alexandru Stremtan, WLand



Messen und Veranstaltungen

| Wann | Was | Wo | Weitere Infos |
|-----------------|---|------------------|--|
| 10. – 13. März | Foodex Japan | Tokyo | www.jma.or.jp/foodex/en |
| 13. – 17. März | Internorga | Hamburg | www.internorga.com |
| 14. März | Siena Garden Firmenlauf | Münster | www.strassenlauf-muenster.de |
| 20. – 23. April | Alimentaria | Barcelona | www.alimentaria.com |
| 13. – 15. Mai | SIAL China | Shanghai | www.sialchina.com |
| 19. – 28. Mai | „W.i.P. – Westfleisch informiert Profis“ | Münsterland | www.westfleisch.de |
| 28. Mai | AOK-Firmenlauf | Oer-Erkenschwick | www.firmenlauf-oe.de |
| 17. Juni | Westfleisch-Generalversammlung | Münster | www.westfleisch.de |
| 23. Juni | Hauptversammlung Westfleisch FINANZ AG | Münster | www.westfleisch.de |
| 10. – 13. Sept. | Mela – Mecklenburgische Landwirtschaftsausstellung | Mühlengiez | www.mela-messe.de |
| 18. – 22. Okt. | SIAL Paris | Paris | www.sialparis.com |
| 17. – 20. Nov. | EuroTier | Hannover | www.eurotier.com |



Ihre WbW
auch online:

[westfleisch.de/
WbW](http://westfleisch.de/WbW)

