

Westfleisch informiert

Liebe Bürgerinnen und Bürger in Coesfeld,
sehr verehrte Anlieger, Nachbarn und Interessierte!

Sicherlich haben Sie schon von den Modernisierungs- und Erweiterungsplänen des Fleischcenters Westfleisch in Coesfeld gehört. Gerne möchten wir Sie heute aus erster Hand über Hintergründe und Details informieren.



Warum will Westfleisch in Coesfeld erweitern?

Coesfeld ist uns wichtig. Und zwar nicht nur unser dortiges Fleischcenter, sondern auch die Stadt, die Region und die Menschen. Unseren Betrieb in Coesfeld gibt es bereits seit 48 Jahren. Will heißen: Sie kennen uns, wir kennen Sie. Wir sind regional verwurzelt, berechenbar und heimatinteressiert. „Mal eben“ die Produktion verlagern, ist für uns keine Option. Uns liegt sehr viel an einer gemeinsamen, erfolgreichen und kooperativen Zukunft mit Ihnen. Weiterhin wollen wir hier die hochwertigen Lebensmittel produzieren, die sehr viele Menschen jeden Tag in Supermärkten, Restaurants und Kantinen schätzen: Nachhaltig und verantwortungsvoll produziertes Qualitätsfleisch.

Partnerschaften mit Leben füllen. Mit der Modernisierung machen wir den Betrieb zukunftsfest, damit er auch in den kommenden Jahren ein verlässlicher Partner für die Landwirtschaft, den Lebensmittelhandel, die Kommune, den Kreis, die Coesfelder Bürgerinnen und Bürger sowie zahlreiche regionale Unternehmen bleibt. Mit rund 1.200 Mitarbeitern sind wir in der Region ein wichtiger Arbeitgeber, der konzernweit eine Vielzahl an Berufen und 12 verschiedene Ausbildungsrichtungen für aktuell 113 Azubis bietet. Wie jeder andere größere Produktionsbetrieb beauftragen wir permanent eine Reihe von lokalen und regionalen Handwerksbetrieben mit unterschiedlichen Aufgaben. Auch diese Partnerschaften zählen auf den wirtschaftlichen Erfolg der Stadt Coesfeld ein. Und schließlich ist unser Betrieb verlässlicher Zahler von Steuern, Gebühren und Abgaben, die den Kassen von Stadt, Kreis und Land zugutekommen.

Region weiter stärken. 1928 gegründet, vermarktet Westfleisch die von seinen mehr als 4.400 Mitgliedsbetrieben erzeugten Produkte. Die Landwirte, die ihre Tiere an Westfleisch liefern, sind in der Regel Mitglieder und Eigentümer der Genossenschaft. Sie sind nicht nur ideell, sondern auch finanziell beteiligt. Das bedeutet: Der Rückfluss von erwirtschafteten Gewinnen stärkt zusätzlich die landwirtschaftlichen Betriebe und somit die gesamte Region Coesfeld. Jahr für Jahr gibt Westfleisch auf diese Weise mehrere Millionen Euro an die heimische Landwirtschaft zurück – die wiederum in moderne Stallbauten, innovative Maschinen oder alternative Energieanlagen und ähnlichem investiert werden. Solche Rückflüsse sind in unserer Branche ansonsten nicht üblich.

Vorzüge besser nutzen. Mit dem bereits in 2018 initiierten Strukturprojekt „Westfleisch 2025“ investieren wir zielgerichtet in unsere einzelnen Produktionsbetriebe, um ihre jeweiligen Vorzüge noch besser nutzen zu können. Der Fokus liegt dabei vor allem auf den Aspekten Qualität, Tierwohl, Flexibilität und Effizienz. Unser Fleischcenter in Lübbecke konnten wir so beispielsweise erfolgreich in der Riege der international führenden Rindfleisch-Betriebe etablieren. Entsprechend entwickeln wir nun auch unsere anderen Standorte sinnvoll weiter. So sichern wir in Zeiten eines globaler werdenden Wettbewerbs die Zukunft von Westfleisch als wichtigen regionalen Partner im Nordwesten Deutschlands.

Was strebt Westfleisch in Coesfeld konkret an?

Höhere Anforderungen erfüllen. Sie sehen es selbst an der Vielzahl an Label beim Einkauf: Im Einzelhandel gibt es immer mehr Schweinefleischprodukte, die sich hinsichtlich Haltungsform, Regionalität und anderen Kundenwünschen unterscheiden. Diese wachsende Vielzahl an Produkten müssen wir innerhalb der Herstellungs- und Lagerprozesse genau voneinander trennen. Dafür ist eine entsprechende Größe und Flexibilität vonnöten. Deshalb wollen wir unsere Fläche vergrößern, Kühlkapazitäten ausbauen und die Grundgesamtheit erweitern: Die durchschnittliche Anzahl an Schlachtungen pro Woche wollen wir im Vergleich zu heute um rund ein Viertel von 55.000 auf 70.000 erhöhen.

Gerüche und Geräusche verringern. Viele von Ihnen kennen das Thema vom Kauf einer neuen Waschmaschine, eines neuen Kühlschranks oder einer Heizung: Technik entwickelt sich weiter. Davon profitieren Umwelt, Sicherheit und Qualität. Und genau so, wie die neuen Geräte immer weniger Ressourcen verbrauchen, ist

es auch mit unserem Fleischcenter. Nach Abschluss der Modernisierungsmaßnahmen werden die Gerüche und Geräusche dank modernisierter Anlagen, neuer Technologien und logistischer Veränderungen wie zum Beispiel einer optimierten Verkehrslenkung und einer neuen Straßenzufahrt geringer sein – trotz zunehmender Menge.

Nachhaltiger und effizienter wirtschaften. Weniger Energie, weniger Wasser, weniger Ressourcenverbrauch je Schlachtung: Auch das ist eines unserer nachhaltigen Ziele, das nur mit einer Modernisierung zu erreichen ist. Dank der zunehmenden Effizienz können wir zudem die Kapazitätssteigerung von rund 25 Prozent mit etwa 10 Prozent mehr Arbeitskräften stemmen.

Kurze Tiertransporte sichern. Weiterhin werden die meisten Schlachttiere aus dem heute schon bestehenden Liefergebiet um Coesfeld herum stammen. Hier in unserer Region ist die Zahl der Schweinebestände je 100 Hektar Fläche deutschlandweit mit am höchsten. Interessant zu wissen: Nicht einmal die Hälfte aller im Umkreis von 70 km um Coesfeld lebenden Schweine werden derzeit in unserem Fleischcenter geschlachtet. Das bedeutet: Künftig wird sich für mehr Tiere eine kürzere Transportdauer als bislang ergeben.

Und was ist mit Grundwasser, Abwasser und Arbeitsplätzen?

Der Grundwasserspiegel bleibt unberührt. Der größte Wasserverbrauch bei Westfleisch in Coesfeld entsteht bei der täglichen Reinigung des Betriebs – nicht im Schlachtprozess. Die Erlaubnis zur Entnahme von Grundwasser beinhaltet eine maximal zulässige Fördermenge von Wasser aus eigenen Brunnen. Diese Menge wird auch künftig nicht erhöht. Den über die Brunnenwassermenge hinausgehenden Bedarf decken wir auch heute schon durch Zukauf von Stadtwasser ab.

Abwasser ist gut behandelbar. Unser Abwasser ist im Vergleich zu dem Abwasser aus anderen Industrien gut behandelbar und trägt maßgeblich zur konstanten Auslastung und zum reibungslosen Betrieb der städtischen Kläranlage bei. Auf diese Weise und mit den Abwassergebühren, die Westfleisch jährlich an die Stadtwerke zahlt, steuern wir unseren Teil dazu bei, dass die Abwassergebühr für die Bevölkerung in Coesfeld anders als in vielen anderen Städten seit Jahren konstant ist.

Neue Arbeitsplätze schaffen. An unserem Standort in Coesfeld arbeiten rund 1.200 Menschen. Von ihnen ist über die Hälfte direkt bei Westfleisch angestellt. Für die kommenden fünf Jahre rechnen wir mit einer langsam steigenden Beschäftigtenzahl um insgesamt rund 120 Menschen. Von diesen werden rund 60 direkt bei Westfleisch, weitere 60 von erfahrenen Dienstleistern aus NRW beschäftigt, die teilweise bereits seit Jahrzehnten für Westfleisch in Coesfeld tätig sind. Aktuell sind übrigens bei Westfleisch etwa 98 Prozent aller Beschäftigten – ganz gleich, ob direkt oder indirekt für uns tätig – EU-Bürger. Viele von ihnen haben in Coesfeld längst eine zweite Heimat gefunden.

Sie haben weitere Fragen oder Anregungen? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung – schreiben Sie uns gerne an ausbau-coesfeld@westfleisch.de

Westfleisch SCE, Münster

Steen Sönnichsen
Carsten Schruck
Johannes Steinhoff
– Geschäftsführende Vorstände –

Westfleisch Coesfeld

Johannes Bayer
– Standortleiter –