

# info für Landwirte



WESTFLEISCH eG · Brockhoffstraße 11 · 48143 Münster · Telefon (02 51) 4 93-0 · www.westfleisch.de

## Gegessen wird zwar immer, aber ...

**Westfleisch-Unternehmensgruppe im ersten Halbjahr 2009 erfolgreich / Mehr Mitglieder, mehr geschlachtet und mehr Nutztvieh vermarktet / Umsatz stabil, Finanzkrise hinterlässt Spuren**

Seit inzwischen einem Jahr werden die Öffentlichen Medien beherrscht von Berichten über Bankenkrise, Staatsverschuldung, Kurzarbeit und Einbrüchen bei Aufträgen und Exporten. Die Frage, wann es nach der Talsohle wirtschaftlich wieder aufwärts geht, wird immer noch unterschiedlich beantwortet. Das komplizierte Geschehen in Deutschland, in Europa und in der Welt verdeutlicht: Vieles hängt mit vielem zusammen!

### Zweites Halbjahr nicht einfacher

Und wie kommen Unternehmen wie die Westfleisch-Gruppe in diesen krisenhaften Zeiten über die Runden? Immerhin hatte Westfleisch im Vorjahr erstmals drei wichtige Schwellenwerte überschritten: Mehr als 6 Millionen Schweine geschlachtet, mehr als 2 Milliarden Euro



**„Westfälische Pässe“ für Ferkel aus der Region: Nach einer mehrmonatigen Vorbereitungsphase ist der Westfalenpass für Ferkel in der Praxis angekommen. Im Rahmen einer Auftaktveranstaltung am 1. September 2009 auf dem Hof Bröker in Heek zur Stärkung der Regionalvermarktung wurden die ersten Pässe an Ferkelerzeuger überreicht.**

### In dieser Ausgabe

|  |   |
|--|---|
| Beim Schlachten ist auf Roboter Verlass .....                  | 2 |
| Mit Partnern der Region die Basis stärken ...                  | 3 |
| „Wir wollen die Lebensmittelsicherheit verbessern“ .....       | 4 |
| Rinderpass oder Stammdatenblatt .....                          | 5 |
| Volles Geld nur für QS-Schlachtrinder .....                    | 6 |
| „Erzeugergemeinschaft informiert sich bei WestfalenLand“ ..... | 7 |
| „Termine vormerken!“ .....                                     | 7 |
| Schlachtnebenprodukte im Preis wieder verfallen .....          | 7 |
| Attraktive Renditen .....                                      | 8 |
| Transportzeiten optimieren .....                               | 8 |

umgesetzt und mehr als 800.000 Tonnen Fleisch vermarktet, davon über 40 % jenseits deutscher Grenzen.

Aktuelle Informationen aus erster Hand erhielten die ehrenamtlichen Mitglieder von Vorständen und Aufsichtsräten anlässlich einer Besichtigungsfahrt am 1. September, die ins Fleischcenter Coesfeld, auf einen Bauernhof in Heek, Kreis Borken, und einen Industriebetrieb, der tierische Fette zu Lebensmitteln verarbeitet im niederländischen Musselkanaal, führte. Ein Ergebnis vorweg: Die Westfleisch-Unternehmensgruppe hat im ersten Halbjahr 2009 erfolgreich gearbeitet und spürt, dass das zweite Halbjahr vermutlich nicht einfacher wird.

Wesentliches über den Verlauf der ersten 6 Monate zeigt die Übersicht auf Seite 3.

### Marktstellung gefestigt

Dabei ist zunächst einmal erfreulich, dass weitere 67 Mitglieder der Genossenschaft und ihrer Führungsmannschaft Vertrauen entgegengebracht und Kapital zur Verfügung stellten. Auch bei den Schlachtungen ging es deutlich aufwärts, wobei der bundesweite Vergleich bei Rindern ein Minus von 1,7 %, bei Kälbern ein solches von - 4,5 % und bei Schweinen lediglich ein Plus von 2,8 % ausweist. Westfleisch konnte seine Marktstellung festigen.

Bei der Zerlegung zeigt sich angebotsbedingt ein Einbruch insbesondere bei den Sauen.

Beim Fleischabsatz insgesamt konnte die Vorjahresmenge nicht ganz gehalten werden, während im Export leichte Zuwächse erzielt werden konnten. Mengemäßig mussten auf dem europäischen Binnenmarkt leichte Einbußen hingenommen werden, wobei diese in Italien, Frankreich, Großbritannien, Skandinavien und Polen erheblich waren; in Benelux, Spanien und Portugal, Rumä-

nien sowie Ungarn und Slowenien und schließlich Tschechien und der Slowakei wurden ebenso deutliche Zuwächse erzielt. Im Geschäft mit Drittländern sind die Erfolge in Russland, auf dem Balkan und in Singapur besonders ausgeprägt.

### Risikoreichere Außenstände

Jenseits trockener Zahlen erläuterten die beiden Vorstände Dr. Bernd Cordes und Dr. Helfried Giesen, dass die Fleischnachfrage im Inland unverändert verhalten sei und dass die Verbraucher nun preiswer-

tere Teilstücke besonders bevorzugen. Auch die Grillsaison verlief schwächer als im Jahr zuvor. Und schließlich: Die Risiken für Außenstände werden größer, Kreditversicherer verlangen höhere Beiträge, so dass Westfleisch als Konsequenz auch auf den einen oder anderen Kunden verzichten muss.

Krisenbedingt sind die Erlöse für Nebenprodukte und Rinderhäute teilweise dramatisch eingebrochen. Allein der Rückgang der Erlöse für Rinderhäute um etwa 30 Euro je Stück führt bei West-

## Beim Schlachten ist auf Roboter Verlass

### Fleischcenter Coesfeld: Weitere Investitionen für Kapazitätsausweitung notwendig

Es gab mindestens zwei Gründe für die in Ehren- und Hauptamt Verantwortlichen bei Westfleisch, den Standort Coesfeld unter die Lupe zu nehmen. Da war einmal die inzwischen erteilte Genehmigung für eine Kapazitätsausweitung von jetzt 36.000 auf zukünftig 55.000 Schweineschlachtungen pro Woche. Bevor dieses neue Limit angestrebt und schließlich erreicht werden kann, sind noch etliche Investitionen notwendig. Im Wesentlichen geht es dabei um Maßnahmen, die dem Schutz vor Belästigung durch Lärm, Gerüche und Fahrzeugverkehr dienen. Dazu müssen Parkflächen erweitert, geschlossene Containerstellplätze neu geschaffen, Lärmschutzwände gebaut und Abluftkamine neu installiert werden. Notwendig ist aber auch ein Um- und Ausbau unter anderem der Kühlräume.

### Schlachtungen plus stattliche 8,1%

Was das alles kosten soll, ist noch nicht komplett ermittelt. Die Investitionen sind im Wesentlichen für 2010 vorgesehen, sodass – wenn der Fleischabsatz und das Angebot an Schlachtschweinen dies zulassen – die volle Kapazität Ende 2010 erreicht werden könnte. Dazu muss man wissen: Das Fleischcenter Coesfeld ist seit 1972 in Betrieb, wurde fortlaufend erweitert und modernisiert und konnte 2008 mit 1.150 Beschäftigten gut 1,8 Mio. Schweine zu Fleisch verarbeiten. Verarbeitet wurden die Schweine von rund 1.800 Einsendern, vorwiegend aus dem Münsterland und dem angrenzenden Niedersachsen, aber auch aus den Niederlanden. Im ersten Halbjahr 2009 konnte die Schlachtleistung

um 8,1% gesteigert werden, wie der seit 1. März verantwortliche Geschäftsstellenleiter Christian Leding erläuterte.

Zweiter Grund für einen Besuch in Coesfeld sind die inzwischen sechs Industrieroboter, die am Schlachtband zuverlässig und unermüdlich funktionieren. Die Roboter der Augsburger Firma Kuka, die in großen Stückzahlen in der Industrie arbeiten, sind von den EDV-Spezialisten Banns Schlacht- und Fördertechnik aus dem hessischen Biedenkopf so programmiert, dass sie am laufenden Schlachtband an jedem Schlachtkörper individuell ihre Arbeit verrichten können. Dazu laufen die Schlachtkörper nach der Tötung dem Entborsten und Abflämmen sowie nach dem Klassifizieren per AutoFOM durch eine Laser-Scanner-Messstation, die ihre Merkmale dreidimensional ermittelt und digitalisiert. Aus diesen riesigen Datenmengen wird dann für jeden Schlachtkörper der Bewegungsablauf des Roboters neu berechnet

und optimiert – das alles in Bruchteilen von Sekunden.

### Roboter mit „Handgelenkentzündung“

Die jetzt sechs in Coesfeld eingesetzten Roboter erledigen die Arbeitsgänge:

1. Vorderpfoten abkneifen,
2. Enddarm freischneiden,
3. Becken-Schloss öffnen,
4. Bauch und Brustraum aufschneiden,
5. Rücken spalten und
6. Kopf abkneifen.

Dabei vergessen sie weder die Desinfektion ihres Werkzeuges zwischen den einzelnen Arbeitsschritten noch werden sie krank oder haben Anspruch auf Urlaub. Wie zuverlässig sie arbeiten, verdeutlichte Holger Pier, technischer Leiter für alle Westfleisch-Betriebe, so: „Nach mehr als 5 Millionen Schweineschlachtungen wurde bei einem Roboter eine „Handgelenkentzündung“ festgestellt, die werkseitig repariert werden musste“.



### Kennzahlen der WESTFLEISCH-Gruppe erstes Halbjahr 2008 und 2009 im Vergleich

|                                       | 2009      | 2008      | +/- ggü. Vj. |
|---------------------------------------|-----------|-----------|--------------|
| <b>Mitglieder</b>                     | 4.629     | 4.562     | + 67         |
| <b>Schlachtungen Stück</b>            |           |           |              |
| Rinder                                | 147.920   | 145.334   | + 1,8 %      |
| Kälber                                | 22.013    | 21.547    | + 2,2 %      |
| Schweine (inkl. Sauen u. Lohnschl.)   | 3.068.132 | 2.945.886 | + 4,1 %      |
| <b>Zerlegung</b>                      |           |           |              |
| Rind in t                             | 42.432    | 42.667    | - 0,5 %      |
| Kalb in t                             | 1.297     | 1.240     | + 4,5 %      |
| Schwein in St.                        | 2.759.764 | 2.716.876 | + 1,6 %      |
| Sauen in St.                          | 167.546   | 192.701   | - 32,6 %     |
| <b>Fleischabsatz t (konsolidiert)</b> | 394.737   | 401.027   | - 1,6 %      |
| davon Export                          | 136.349   | 135.235   | + 0,8 %      |
| <b>Nutzviehabsatz Stück</b>           |           |           |              |
| Fresser                               | 6.622     | 6.327     | + 4,7 %      |
| Kälber                                | 14.914    | 15.307    | - 2,6 %      |
| Ferkel                                | 883.189   | 762.544   | + 15,8 %     |
| <b>Umsatz Mio. € (konsolidiert)</b>   | 928,7     | 934,0     | - 0,6 %      |

fleisch zu Mindereinnahmen von rund 4,5 Millionen Euro allein im ersten Halbjahr.

Beruhigend für Mitglieder und Mitarbeiter und Landwirte ist aber auch dies: Bei Westfleisch redet keiner von einer Kreditklemme. Eine Eigenkapitalquote von 35,5% an der Bilanzsumme, wie sie zum Jahresende 2008 für die Unternehmensgruppe ausgewiesen wurde, dokumentiert finanzwirtschaftliche Solidität.

### Impressum

Westfleisch eG · Brockhoffstraße 11  
48143 Münster  
Tel. 02 51 / 4 93-0 · Fax 02 51 / 4 93-12 89  
www.westfleisch.de  
eMail: info@westfleisch.de

Redaktion: Dr. Bernhard Haas,  
Luise Richard  
Projektleitung: Meinhard Born

Für den Inhalt verantwortlich:  
Dr. Helfried Giesen

## Mit Partnern der Region die Basis stärken

Fleischvermarktung mit Regionalbezug: Das Gronauer Unternehmen Klaas + Kock und Minipreis aus Salzkotten sind Westfleisch-Partner



„Iss' von hier!“ lautet das Motto, das sich Erzeuger, lokale Handelspartner und Westfleisch buchstäblich auf die Fahne geschrieben haben. Die für K+K, Gronau, und Minipreis, Salzkotten, produzierenden Westfleisch-Kooperationspartner stellen dies mit einem Hofschild heraus, in den Einkaufsmärkten finden sich die entsprechenden Plakate und Thekenhinweise. Drei Viertel aller Kunden achten nach einer GfK-Umfrage beim Fleischkauf auf regionale oder deutsche Herkunft.



Aus repräsentativen Untersuchungen weiß man, dass über dreiviertel der Verbraucher Fleisch deutscher oder regionaler Herkunft bevorzugen. Von daher ist es nur konsequent, dass Westfleisch mit diesem Pfund bis in die Fleischtheke wirbt, zumal mit derartigen Aktivitäten bei den bäuerlichen Vertragspartnern geradezu offene Türen eingerannt werden.

Gestartet wurde die Kampagne „Iss' von hier!“ am 1. September auf dem Hof des Beiratsmitgliedes Günter Bröker in Heek, Kreis Borken. In Anwesenheit der ehren-

und hauptamtlichen Mitglieder von Vorständen und Aufsichtsräten der Westfleisch-Unternehmensgruppe und von Rolf Klaas, Inhaber und Geschäftsführer des Gronauer Familienunternehmens Klaas + Kock, wurde die Aktion öffentlich gemacht.

### Rindfleisch allein von Westfleisch

Bereits seit 2002 bezieht K+K für seine zur Zeit 207 Lebensmittel-Filialen zwischen Ostfriesland und Dortmund Rindfleisch ausschließlich und Schweinefleisch zu großen Teilen von Westfleisch. Diese Zusammenarbeit hat sich vertrauensvoll entwickelt, so dass Westfleisch einer der bedeutsamen Fleischlieferanten des Unternehmens ist.

Bei der Kampagne informieren die Vertragsbetriebe aus dem Münsterland mit einem Hofschild: Wir erzeugen in Partnerschaft mit Westfleisch, und diese herkunftsgesicherten Produkte gibt es

frisch und ohne lange Transportwege bei K+K. In der K+K-Filiale wird mit entsprechenden Auslobungen und Kennzeichnungen auf die Herkunft hingewiesen. Auf der Westfleisch-Homepage ([www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de)) in der Rubrik „Landwirtschaft“ werden unter dem Stichwort „Hof der Woche“ jeweils Betriebsporträts eingestellt. So bekommen nicht nur die jeweiligen landwirtschaftlichen Betriebe selbst, sondern auch Westfleisch und die Region insgesamt ein unverwechselbares Gesicht.

K+K wiederum wird das Thema regelmäßig in Tageszeitungen und in den Filialen bewerben und damit die Nachfrage von Fleisch aus der Region sichern und ankurbeln. „Damit kann der Kunde, der Rindfleisch kauft, sicher sein und auch selbst nachvollziehen, dass sein bei uns gekauftes Fleisch aus der Region kommt“ so K+K-Chef Rolf Klaas.

### BestSchwein bei Minipreis

Seit Ende September läuft eine ähnliche Aktion bei der Vermarktung von Schweinefleisch mit Regionalbezug, wobei Westfleisch die Hälfte der 36 Filialen des Unternehmens Minipreis mit Sitz in Salzkotten exklusiv mit Schweinefleisch beliefert. Dazu werben „BestSchwein“-Mäster aus dem Großraum Paderborn mittels Hofschildern, Internetporträt und mit ihrem „guten Namen“ für das von ihnen erzeugte Fleisch.

Bei Westfleisch ist man davon überzeugt, dass Werbung mit Regionalbezug zusammen mit Partnern von der Handelsseite die Nachfrage von Fleisch aus der Region sichern und beflügeln kann. Daran ist den nachhaltig wirtschaftenden bäuerlichen Vertragspartnern von Westfleisch selbstverständlich auch gelegen.

## „Wir wollen die Lebensmittelsicherheit verbessern“

**Im Fleischcenter Paderborn wird die „risikobasierte Schlachtier- und Fleischuntersuchung“ nach erfolgreicher Erprobungsphase jetzt zur Standarduntersuchung / Westfleisch stellt Antrag an die Behörden zur Genehmigung des Verfahrens**

Für den amtlichen Tierarzt am Schlachthof Paderborn, Dr. Dieter Meermeier, war die Sachlage klar. „An erster Stelle steht die Lebensmittelsicherheit, alles andere ist ihr untergeordnet“, meinte er. Nach eineinhalb Jahren Erprobungsphase mit der risikobasierten Fleischuntersuchung in Paderborn zog er kürzlich bei einem Round-Table-Gespräch Ende September in Paderborn ein positives Fazit.

### Erfolgreiche Erprobung

„Die risikobasierte Untersuchung ist in der praktischen Umsetzung am Schlachthof machbar. Die visuelle Methodik erlaubt uns eine deutlich bessere Konzentration auf augenfällige Veränderungen am Schlachtkörper. Sie bietet die Chance zur gezielten Diagnostik, ermöglicht einen intensiveren Kontakt zum Produzenten und verbessert de facto Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit“, stellte Meermeier heraus. Die Ergebnisse der Erprobung sind ermutigend: Durch die visuelle Fleischuntersuchung ist bislang kein einziges Tier mit Veränderungen, die den Schlachtkörper untauglich

gemacht hätten, unentdeckt geblieben. Die Expertenrunde hörte aufmerksam zu. Die rund zwanzig Fachleute aus den zuständigen Behörden der betroffenen Kreise, aus Landes- und Bundesministerien



**Eine EU-Verordnung legt fest, dass eine Fleischuntersuchung am Schlachthof per Augenschein genügt, wenn die Schlachtier unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen (z. B. QS) gehalten wurden und lückenlose Informationen zur Lebensmittelkette zur Verfügung stehen.**

sowie aus dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) waren in Paderborn zusammengekommen, um mit den Westfleisch-Verantwortlichen über die Praktikabilität und die Einführung der risikobasierten Fleischuntersuchung zu diskutieren.

Das Verfahren soll jetzt als Standardmethode in den Westfleisch-Betrieben Einzug halten und sukzessive umgesetzt werden. Paderborn ist vom 1. Oktober an Vorreiter bei der Untersuchung von Schweinen, die anderen Standorte sollen nach und nach umgestellt werden. In Hamm werden die technischen Voraussetzungen am Rinderschlachtband derzeit ebenfalls geschaffen, so dass Westfleisch davon ausgeht, zu Beginn des neuen Jahres die visuelle Fleischuntersuchung von Kälbern auch dort installieren zu können. Die entsprechenden Anträge sind gestellt bzw. in Vorbereitung.

### Das Konzept

Westfleisch legte in Paderborn im Roundtable ein ausführliches Konzeptpapier vor, das die Grundlagen dafür beschreibt. Dabei ist das „Modell Paderborn“ als ein

offenes, dynamisches Modell konzipiert worden, das ständig verbessert werden soll:

Die EU hat bereits seit fünf Jahren per Verordnung (EG-VO Nr. 854/2004) die Grundlagen für eine risikobasierte Schlachttier- und Fleischuntersuchung geschaffen. Sie legt fest, dass eine Fleischuntersuchung am Schlachthof per Augenschein vorgenommen werden kann, wenn die Schlachttiere unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen (z. B. QS) gehalten wurden. Darüber hinaus müssen lückenlose Informationen zur Lebensmittelkette zur Verfügung stehen und bei ausgewählten Tieren können regelmäßig serologische und mikrobiologische Untersuchungen angeordnet werden. Die Einhaltung der kontrollierten Haltungsbedingungen werden durch das QS-Audit abgeprüft oder durch eine Eigenerklärung der Landwirte zugesichert. Hierfür hat Westfleisch einen eigenen Fragenkatalog erarbeitet, den das QS-System mittlerweile zur Re-Auditierung von QS-Betrieben übernommen hat. Auch der Schlachtbetrieb muss detailliert beschriebene Vorschriften erfüllen, um die risikobasierte Fleischuntersuchung durchführen zu können. Die Behörden haben sicherzustellen, dass die Befunde der messerlosen Fleischuntersuchung durch Stichproben (mikrobiologisch/serologisch) verifiziert werden, dass die Mästerangaben kontrolliert werden und das Untersuchungspersonal ausreichend geschult ist.

### Das Verfahren

Bei der Anlieferung der lebenden Tiere prüft der Tierarzt, ob die Lebensmittelketteninformationen vorliegen, ob die Tiere gesund sind und ob sie tierschutzgerecht transportiert wurden. Alles wird am Schlachtband in einen PC eingegeben. Weil hier die Daten des vergangenen halben Jahres hinterlegt sind – von Vorteil ist der hohe Integrationsgrad der Westfleisch-Lieferanten –, kann der Untersucher zuverlässig feststellen, ob es im Betrieb Auffälligkeiten gegeben hat, ob z. B. vermehrt Lungenerkrankungen festgestellt wurden, ob es vermehrt Abszesse und entzündliche Veränderungen gegeben hat, Lebern mit Milkspots oder Brustfell- und Herzbeutelentzündungen. Die Anmelde-Liste der täglichen Anlieferer enthält auch den Salmonellenstatus des Betriebes sowie den Bericht des Hoftierarztes. Westfleisch pflegt diese Daten penibel.

Vom System wird bei jeder Anlieferung auf Grundlage der abgespeicherten Informationen vorgeschlagen, ob eine ri-



**Gesunde Tiere – unbedenkliche Nahrungsmittel: Dr. Dieter Meermeier, amtlicher Tierarzt im Westfleisch-Center Paderborn, erläutert Dokumentation und Informationsfluss im Rahmen der risikobasierten Schlachttier- und Fleischuntersuchung.**

sikoorientierte oder doch die konventionelle Fleischuntersuchung in Frage kommt. Erst danach werden die Tiere der Schlachtung zugeführt und die Schlachtkörper begutachtet. Wo es Zweifel gibt, werden weitergehende Untersuchungen veranlasst.

### Mehr als vorgeschrieben

Westfleisch geht im Übrigen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus:

- Die Lebensmittelketteninformation wird erweitert um Angaben zur Anzahl Kümmerer, da davon auszugehen ist, dass es in diesen Betrieben Probleme gibt.
- Das mikrobiologische Monitoring umfasst nicht nur das Salmonellenmonitoring (Fleischsaftproben auf Antikörper, bei Auffälligkeiten zeitlich getrennt schlachten, Pflichtberatung bei Kat. III-Betrieben), sondern auch die Erfassung und die individuelle Registratur von herdförmigen durch Mykobakterien verursachte Veränderungen (HVM) auf den Lymphknoten. Wenn ein Betrieb mehr als 1 Prozent HVM aufweist, soll die tierärztliche Beratung die Ursachen aufspüren und Abhilfe schaffen.
- Von zentralem Wert ist der Datenaustausch zwischen den Beteiligten (Veterinäramt, Schlachthof, Erzeuger). Eine geeignete Nachbearbeitungsstrecke ist vorhanden; das ungespaltene Absetzen der Köpfe ermöglicht eine bessere Begutachtung. Für einen reibungslosen Ablauf ist die zeitliche Trennung beider Verfahren angestrebt. Ziel ist es, dass alle Lieferpartien die Voraussetzungen erfüllen. Zur Zeit liegt die Quote bei ca. 90 %. Einzelne, nicht für die visuelle Fleischuntersuchung zugelassene Partien werden am Ende eines Schlachttä-

ges geschlachtet bzw. nur an einem Tag in der Woche angenommen.

- Im Westfleisch-Konzept ist auch vorgesehen, dass für die Risikoeinstufung die Schlachtkörperbefunde aus vorherigen Schlachtungen – in 7 Befundgruppen zusammengefasst – dem Untersuchungspersonal angezeigt werden. Als „auffällig“ werden Partien mit dem halbjährlich neu festgesetzten Richtwert – der dem doppelten Schlachthofmittel entspricht – gekennzeichnet. Bei überhöhten Raten von Pleuritiden oder Pneumonien können z.B. gezielte Rückstandsuntersuchungen vorgenommen werden.
- Ganz neu entwickelt wurde ein „Gesundheitsindex“, mit dem der Gesundheitsstatus des Mastbetriebes erfasst werden soll. Letztendlich gilt der Grundsatz: „Gesunde Tiere – gesunde, unbedenkliche Nahrungsmittel“. Dazu werden jährlich in einem Drittel der Vertragsbetriebe das Zunahmenniveau, die Mortalitätsrate und der Einsatz von antibiotisch wirkenden Medikamenten erfasst. Diese drei Kriterien werden mit Punkten gewichtet und zu einem „Gesundheitsindex“ zusammengefasst. Dieses System wird zur Zeit verfeinert. In der nächsten Ausgabe der Westfleisch-Information wird es ausführlich vorgestellt. Die Daten aus den ersten 100 Betrieben zeigen beachtliche Unterschiede.

## Rinderpass oder Stammdatenblatt

Die aktuell geltende Viehverkehrsverordnung – seit Juli 2007 in Kraft – hat den früher obligatorischen „Rinderpass“ abgeschafft und durch das sogenannte „Stammdatenblatt“ ersetzt. Seither muss jeder, der ein Rind zur Schlachtung gibt, entweder einen Rinderpass oder ein Stammdatenblatt beifügen. Nach wie vor gilt, dass auf dem Rinderpass wie auch auf dem Stammdatenblatt der letzte Besitzer mit Name und Anschrift sowie der Betriebsregistriernummer (VVVO) angegeben sein muss.

Für den vorletzten Besitzer reicht die Angabe der VVVO, um die gesetzlichen Vorgaben der Viehverkehrsverordnung zu erfüllen. Somit ist auch Westfleisch gehalten, die Einhaltung dieser gesetzlichen Vorgaben zu prüfen, damit beim zum vermarktenden Rindfleisch die Rückverfolgbarkeit gesichert bleibt.

- Ein weiterer Kernpunkt ist die freiwillige kostenlose einzelbetriebliche Beratung durch den Westfleisch-Beratungstierarzt, und zwar immer dann, wenn „Auffälligkeiten“ vorliegen.
- Künftig dazu werden über den „Westfalenpass für Ferkel“ gezielt auch Ferkelerzeuger und über das WLW-Projekt „Gesunde Tiere – gesunde Nahrungsmittel“ Betriebe mit einzeltiergechipten Schweinen in das System eingebunden, mit denen weitere Grundlagen erforscht werden können.

### LOB und Anerkennung für Westfleisch

Die Vorstellung des Westfleisch-Konzeptes stieß bei den Fachleuten auf breite Zustimmung. So wurde hervorgehoben, dass dieses Verfahren aus der Praxis heraus entwickelt worden sei, dynamisch angepasst werde und die Gesundheit der Tiere als beste Garantie für eine hohe Lebensmittelsicherheit in den Mittelpunkt stelle. Sowohl aus amtstierärztlicher und ministerieller Sicht als auch aus Sicht des Bundesamtes für Risikobewertung wurde Westfleisch beschei-

nigt, auf dem richtigen Weg zu sein. Das Unternehmen sei mit dem umfassenden Konzept und der geplanten Standardisierung sowie der Verknüpfung aller relevanten Daten eine deutliche Verbesserung des Systems für eine rein „visuelle Fleischuntersuchung gelungen. Transparenz in der gesamten Lebensmittelkette stehe an oberster Stelle, betonte auch Westfleisch-Vorstand Dr. Helfried Giesen. „Es geht nicht darum, wegzuschneiden, sondern darum, immer wieder besser zu werden.“

## Volles Geld nur für QS-Schlachtrinder

Westfleisch hilft beim Erstaudit und wird die Preise künftig differenzieren zwischen „QS“ und „Nicht-QS“

Man mag es begrüßen oder verurteilen, aber es ist nun mal so: Die Großen des Lebensmittelhandels haben Einfluss darauf, was Landwirte erzeugen und Unternehmen wie Westfleisch vermarkten können. Dabei wird die Forderung nach QS-Ware zunehmend nachdrücklicher. Bei Schweine- und Kalbfleisch ist dies eigentlich kein Thema mehr, denn bis auf wenige Ausnahmen sind alle Erzeugerbetriebe QS-auditiert. Bei Schlachtbullen hingegen liegt die QS-Quote bei Westfleisch z. Zt. bei gerade einmal etwa 60 %, bei Schlachtkühen gar nur bei 25 %. Da Wettbewerber – vor allem aus dem süddeutschen Raum – in dieser Gattung nahezu selbstverständlich durchweg QS-Qualität liefern können, wird die Westfleisch-Position bei umsatzstarken Kunden in diesem Punkt schwieriger.

### Auditierung lohnt sich

In der jüngeren Vergangenheit konnte Westfleisch auch durch die Marketingoffensive „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“ die Stückzahlen bei der Schlachtung und die Mengen beim Fleischverkauf beträchtlich steigern. Dabei hat es zweifellos geholfen, dass in allen drei Fleischcentern nach dem 15er-System klassifiziert wird, wobei in Hamm bereits seit mehr als zwei Jahren und in Lübbecke ab November 2009 das VBS-System zuverlässig hilft. Im Ergebnis ist damit eine wertgerechtere Bezahlung möglich. Inzwischen aber wird die zu geringe QS-Quote zu einem Hemmschuh bei der Vermarktung von Fleisch. Was viele nicht wissen: Westfleisch hilft Milcherzeugern und Rindermästern dabei, ihren Betrieb „QS-fit“ zu bekommen und auditieren zu lassen. So wird für das Erstaudit ein Zuschuss gewährt. Sofern Sie also Hilfe für



**Die Forderung nach QS-Ware bei Rindfleisch wird zunehmend nachdrücklicher. Im Süddeutschen Raum sind die QS-Quoten bei Schlachtbullen und -kühen deutlich höher.**

die Auditierungsvorbereitung benötigen, fragen Sie bei Westfleisch nach. Finanziell sollen sich die Anstrengungen überdies lohnen, denn Westfleisch wird in Zukunft die Erzeugerpreise für Schlachtrinder differenzieren: Spitzenerlöse werden selbstverständlich Vertragsbetriebe erzielen, die zusätzlich zu einem marktüblichen Erzeugerpreis den vertraglich zugesicherten Bonus erhalten und in den letzten Jahren darüber hinaus regelmäßig einen Sonderbonus erhielten. Rindermäster ohne Vertrag, aber mit QS-Auditierung ihres Betriebes, werden

im Erlös mit weniger als Vertragsmäster zufrieden sein müssen.



Für Schlachtrinder aus Betrieben ohne QS-Audit wird es in Zukunft zu Preisabschlägen kommen müssen.

### Einzelheiten erfahren Sie bei:

#### Josef Beuck

Zentraler Einkaufsleiter, Münster  
Tel.: 02 51 / 4 93-12 71  
Fax: 02 51 / 4 93-11 06  
eMail: josef.beuck@westfleisch.de

#### Hubert Bayer

Westfleisch Hamm  
Tel.: 0 23 88 / 3 06-41 10  
Fax: 0 23 88 / 3 06-41 06  
eMail: hubert.bayer@westfleisch.de

#### Heinrich Spechtmeyer

Westfleisch Lübbecke  
Tel.: 0 57 41 / 2 78-51 22  
Fax: 0 57 41 / 2 78-52 07  
eMail: heinrich.spechtmeyer@westfleisch.de

#### Siegbert Sohn

Westfleisch Paderborn  
Tel.: 0 52 51 / 7 03-1 51 45  
Fax: 0 52 51 / 7 03-1 51 47  
eMail: siegbert.sohn@westfleisch.de

Sofern es um Hilfen vor dem Erstaudit ihres Betriebes geht, fragen Sie nach bei

#### Norbert Rosker

Zentrale, Münster  
Tel.: 02 51 / 4 93-12 60  
Fax: 02 51 / 4 93-11 06  
eMail: norbert.rosker@westfleisch.de

## Erzeugergemeinschaft informiert sich bei WestfalenLand



Mitarbeiter der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh im Oldenburger Münsterland, Bakum und der Raiffeisen Viehvermarktung Ganderkesee besuchten das Westfleisch-Fleischcenter in Lübbecke und den SB-Fleischbetrieb WestfalenLand in Münster, um sich, angefangen von der Schlachtung bis zur thekenfertigen Verpackung zu informieren. Sie konnten sich einen Eindruck verschaffen, welche Bedeutung zukünftig die Herkunft der Schlachtbullen und Kühe aus QS-zertifizierten Erzeugerbetrieben hat.

## Termine vormerken!

### 1. Westfleisch-Tage 2010

Die traditionellen Westfleisch-Tage finden im kommenden Jahr **vom 1.-4. Februar** statt. Alle Vertragsbetriebe erhalten eine schriftliche Einladung mit dem genauen Veranstaltungsort und dem Programm.

### 2. Info-Tagung „Rund um die Bullenmast“

Gemeinsam mit Agravis lädt Westfleisch alle Bullenmäster und Interessierte aus der Region Weser-Ems/Süddoldenburg zu einer Fachtagung zum Thema „Bullenmast“ ein. Die Fachvorträge und Diskussionen drehen sich um Fragen wie Fütterung, Wirtschaftlichkeit und Vermarktungschancen.

Ort: Gasthaus „**Esders Hasebrücke**“, Lingener Str. 1, 49740 **Haselünne**  
[www.gaststaette-esders.de/](http://www.gaststaette-esders.de/)

**Dienstag, 27. Oktober 2009**, Beginn **9:30 Uhr**

## Schlachtnebenprodukte im Preis wieder verfallen

**Westfleisch vermarktet jährlich über 50.000 Tonnen Fette von Rind und Schwein / Erlöseinbruch führt 2009 zu Mindereinnahmen von rund 5 Millionen Euro**

Die Verwertung von Nebenprodukten aus Schlachtung und Zerlegung von Rindern und Schweinen ist eine diffizile Angelegenheit, denn dabei gibt es Komponenten, die sind für Lebensmittel geeignet, andere für technische Anwendungen und wiederum andere gelten als BSE-Risikomaterial, das verbrannt werden muss. Westfleisch hat für derlei Produkte zwei feste Abnehmer, soweit sie verarbeitet werden dürfen. Was Rinderfette betrifft, sind dies die Firmen Fischermanns in Duisburg für Lebensmittelfette und die Firma Fülling in Dissen für technische Fette. Diese erhielten im vergangenen Jahr knapp 20.000 Tonnen Rohmaterial.

Schweinefette hingegen erhält das niederländische Unternehmen Ten Kate, wobei die technische Fette im emsländischen Sögel und die Lebensmittelfette im niederländischen Musselkanaal verarbeitet werden. Das waren im vergangenen Jahr zusammen rund 45.000 Tonnen.

### Industrielles Ökosystem

Die ehren- und hauptamtlichen Mitglieder von Vorständen und Aufsichtsräten der Westfleisch-Gruppe konnten sich am 1. 9. bei Ten Kate in Musselkanaal davon überzeugen, dass eine solche „Fettschmelze“ mit der landläufigen Vorstellung eines solchen Betriebes nichts zu tun hat: es zeigte sich ein blitzsauberer, hochtechni-



**Sjoerd Ten Kate führt die Geschäfte des 1920 gegründeten Familienunternehmens.**

sierter Betrieb, der gefragte Lebensmittel herstellt und handelt. Inhaber Sjoerd Ten Kate reagiert denn auch geradezu allergisch darauf, wenn jemand die wertvollen Rohstoffe abfällig bezeichnet.

Das Familienunternehmen, 1920 als Großhandel für Käse, Butter und Speck gegründet, beschäftigt 120 Mitarbeiter, verarbeitet 250.000 Tonnen Rohstoffe und erzielte damit 2008 einen Umsatz von 90 Millionen Euro.

Unschätzbare Standortvorteil ist die Ansiedlung in einem Gewerbepark mit vier Kooperationspartnern, von denen einer



**Der Nebenprodukte-Spezialist mit Sitz im niederländischen Musselkanaal verarbeitete 2008 mit 120 Mitarbeitern rund 250.000 Tonnen Rohstoffe zu Fetten, Ölen und Industrie-Grundstoffen.**

Gelatine, ein anderer Aromastoffe für die Futtermittelindustrie, der dritte aus Kartoffeln Stärkemehl und der vierte schließlich elektrischen Strom herstellt. Der Firmenchef spricht denn auch von einem „industriellen Ökosystem“, denn im Innenverhältnis sind der Austausch von Grundstoffen, Restprodukten, Prozesswärme und Energie möglich.

Im Vergleich zu Wettbewerbern, so versicherte Ten Kate, werden 51% an Energie und 55% an CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart.

### Erlöseinbruch bis 50%

Aus den lebensmitteltauglichen Fetten vom Schwein werden bei Ten Kate sowohl die Rohstoffe für die Gelatineerzeugung als auch für die Geruchs- und Geschmack-

stoffe für die Futtermittelindustrie gewonnen. Die Palette an Verkaufsprodukten bei Ten Kate ist breit und reicht von Stearin für die Kerzenherstellung über Grundstoffe für Bäckereien, Speiseöl und Schweineschmalz bis hin zu einem Spezialöl für die Stahlindustrie.

Leider sind die Erlöse für den Rohstoff „Tierfett“ im Zuge der Wirtschaftskrise um 30 bis 50 % eingebrochen, so dass Westfleisch in 2009 Mindererlöse von rund 5 Millionen Euro einkalkulieren muss. Ein wenig tröstlich ist aber dabei: Die ausgesprochen partnerschaftlichen Beziehungen zwischen Ten Kate und Westfleisch machen es möglich, dass beide Partner auf ihre Kosten und Erlöse kommen.

## Attraktive Renditen

**Die Westfleisch-Unternehmensgruppe bietet Kapitalanlegern zwei unterschiedliche Anlagemöglichkeiten, die beide sichere und attraktive Renditen versprechen**

Wieder einmal geht es um Genussrechtskapital, das die Westfleisch als Genossenschaft vergibt und für ein Gesamtvolumen von 5 Mio. Euro gezeichnet werden kann. Bei einer Laufzeit von fünf Jahren, beginnend am 1. Dezember 2009 und endend am 30. November 2014, beträgt der Zinssatz über die gesamte Laufzeit 6 % pro Jahr. Die Zinszahlung erfolgt jeweils zum 31. Juli des Folgejahres für das abgelaufene Geschäftsjahr. Die Papiere in einer Stückelung von mindestens 1.000 Euro oder einem höheren Betrag, der ohne

Rest durch 100 teilbar ist, können ab 1. Oktober 2009 bis 30. November 2009 gezeichnet werden. Das Angebot gilt für Mitglieder der Westfleisch eG, für Aktionäre der Westfleisch Finanz AG und Mitarbeiter der Unternehmensgruppe sowie für deren Angehörige.

Weniger langfristig kann im Bedarfsfall der Einstieg bei der Westfleisch Finanz AG erfolgen. Deren Aktien im Nennwert von 256,- € sind für 286,72 € erhältlich. Für das Geschäftsjahr 2008 wurde eine Dividende von 5% ausgeschüttet, was 12,80

€ je Aktie oder einer Dividendenrendite von 4,46% entsprach. Für das laufende Geschäftsjahr 2009 plant der Vorstand eine Dividende von 4,5%.



### Bei Interesse fragen Sie:

**Sascha Wagener**

Tel. 02 51 / 4 93-12 46,

Fax 02 51 / 4 93-11 14

eMail [sascha.wagener@westfleisch.de](mailto:sascha.wagener@westfleisch.de)

## Transportzeiten optimieren

Zu Anfang dieses Jahres hat Westfleisch in der Eigenerfassung eine Anfuhrpauschale von 20 € je Betriebsstop eingeführt. In den Sommermonaten haben wir für 1.260 Schweinetouren die Aufenthaltszeit – gemessen vom Eintreffen des Viehtransporters auf dem Hof bis zum Verlassen des Hofes – festgehalten. Erwartungsgemäß schwanken die „Verladezeiten“ erheblich und liegen zwischen 18 und 140 Sekunden je verladem Schwein. Die Graphik zeigt die gesamte Spannweite und die Verteilung der gemessenen Ladezeiten. Der Durchschnitt liegt bei gut 45 Sekunden. Bei größeren Partien befindet sich das Transportfahrzeug für die Verladung von 170 Schweinen im Mittel bei 1,7 Stunden auf dem Betrieb.

Die individuellen Verladezeiten werden wir in Kürze allen Einsendern zusammen mit den Wiegedaten mitteilen. Gleichzei-

tig möchten wir an alle appellieren dabei zu helfen, diesen sehr kostenintensiven Bestandteil der Gesamttransportkosten zu optimieren. Im Laufe des nächsten

Jahres wollen wir prüfen, wie die Anfuhrpauschale in Abhängigkeit von der tatsächlichen Verladezeit spezifiziert werden kann.

