

Info für Landwirte

November 2000

In dieser Ausgabe:

- Schlachtdaten per Internet abrufen
- Dem FOM-Gerät nicht nachtrauern
- Teures Risikomaterial
- Nicht ohne Rinderpass
- Mutige Aufsichtsräte erwünscht



WESTFLEISCH
auf der
InterMeat 2000
in Düsseldorf



„Qualitätsfleisch versprechen viele. Wir liefern es.“

Unter diesem Motto stand der Auftritt der WESTFLEISCH Vieh- und Fleischzentrale Westfalen eG auf der InterMeat vom 24. bis 27.9. 2000 in Düsseldorf, die sich als internationale Fachmesse im Bereich Fleisch und Wurst zum bedeutendsten Treffpunkt von Angebot und Nachfrage gemauert hat.

WESTFLEISCH hat eine erfolgreiche Messe absolviert. Über 25.000 Fachbesucher aus 34 Ländern besuchten das Messetrio InterCool, InterMopro und InterMeat an den 4 Veranstaltungstagen. 1/5 der Besucher kamen nicht aus Deutschland; aus Japan, Indien und den USA konnten gar offizielle Delegationen begrüßt werden. Allein auf der InterMeat waren 333 Aussteller aus 13 Ländern auf mehr als 13.700 m² vertreten. Dabei wurde vor allem der Sonntag von Einkaufspersonal und Selbstständigen zur Information genutzt.

Hohe Erwartungen erfüllt

Zusammen mit den Tochterunternehmen WestfalenLand und WESTPARTNER präsentierte man sich auf einem 135 m² großen Stand. Ziel war

es, Flagge zu zeigen im zunehmenden Wettbewerb und bestehende Kontakte zu den Kunden in Lebensmittel-Einzelhandel, Fleischwarenindustrie und Handwerk zu intensivieren.

Darüber hinaus gelang es, die Philosophie des Unternehmens zu veranschaulichen. In zahlreichen Gesprächen konnte immer wieder herausgestellt werden, dass es trotz aller Fortschritte und Innovationen gelungen ist, die Verbundenheit zur westfälischen Landwirtschaft nicht zur Worthülse verkommen zu lassen, sondern erfolgreich und als Gewinn für alle Beteiligten mit Leben zu erfüllen.

Herkunfts- und Qualitätssicherung oberstes Gebot

„Fleisch ist ein Vertrauensgut, und Vertrauensbildung beim Verbraucher schaffen wir nur durch konsequente Qualitätssicherung und Transparenz – vom Stall bis in die Theke“, so WESTFLEISCH-Vorstand Dr. Helfried Giesen in einem Pressegespräch. Der Verbraucher fordert zu Recht Fleischwaren in hoher Qualität und von hoher
(→ **weiter Seite 2**)

WESTFLEISCH auf EuroTier

Bei der internationalen Fachausstellung „EuroTier 2000“, die vom 28. November bis 1. Dezember in Hannover stattfindet, ist WESTFLEISCH in **Halle 26, Stand D.14**

vertreten. Es handelt sich dabei um den Gemeinschaftsstand von ZDS, GFS, SNW und weiteren Organisationen. Sie schauen doch vorbei?

Vier Regionalversammlungen

Alle Schweinemäster, die mit WESTFLEISCH einen Kooperationsvertrag abgeschlossen haben, sind wieder zu den bereits traditionellen Regionalversammlungen eingeladen. Dort wollen wir Sie informieren und mit Ihnen diskutieren über die Arbeit des Beirates für Kooperationsfragen beim WLW, über die Herausforderungen und die Situation auf den Schweinemärkten sowie die Bezahlung nach AutoFOM-Handelswert.

Die Termine und die Orte:

- Montag, 20.11., „Zur Waldmutter“, Sendenhorst
 - Dienstag, 21.11., „Haus Waldfrieden“, Dülmen-Börnste
 - Mittwoch, 22.11., „Birkenhof“, Lichtenau-Atteln
 - Donnerstag, 23.11., „Kaiser Dorfkrug“, Espelkamp-Isenstedt
- Beginn jeweils 13:30 Uhr. Interessierte (noch) ohne Kooperationsvertrag sind natürlich gleichfalls willkommen.

Produktsicherheit. Entsprechend wachsen die Ansprüche der Lebensmittelindustrie an den Rohstoff Fleisch. In dem Maße, wie Markenartikler der Fleisch- und Wurstwarenindustrie ihre Produkte international vertreiben, nimmt auch die Globalisierung der Rohstoffbeschaffung zu. Bereits heute stehen alle Fleischanbieter in der gesamten EU im Wettbewerb. Zum Zuge kommt nicht einfach der billigste Anbieter. Gewinner ist, wer neben Preis und Menge die bestmögliche Produktsicherheit garantieren kann. Das Unternehmen begegnet diesem Sachverhalt mit der „Herstellermarke WESTFLEISCH“. Dieses Konzept beinhaltet ein eigenes Qualitätssicherungssystem, das die strengen Kriterien unabhängiger Kontrollen und der DIN-ISO-Zertifizierung noch ergänzt.

Neue Verordnung zur Rindfleischetikettierung

Aus aktuellem Anlass stand das Thema „Neue Rindfleischetikettierung“ im Zentrum des Interesses der Fachbesucher. Endverbraucher-Anbieter sind seit dem 1.9.2000 verpflichtet, korrekte, lückenlos nachvollziehbare und vollständige Aussagen zur Herkunft des Rindfleisches zu machen. Dies beinhaltet gemäß der neuen EU-Verordnung neben Angaben über Geburt und Mast die Offenlegung der Schlacht- und Zerlegebetriebe. Gerade bei Handelsketten mit großem Warendurchsatz wirft dies Probleme einer sicheren Zuordnung auf, da häufig Produkte unterschiedlicher Herkünfte nebeneinander in den Verkaufstheken vermarktet werden.

WESTFLEISCH war in Sachen Etikettierung der Zeit weit voraus. Als Gründungsmitglied von ORGAINVENT beherrscht das Unternehmen die Chargenrückverfolgung von Tiergruppen bis hin zum Einzeltier – dank der engen Kooperation mit unseren Landwirten.

Innovationen und Ausbau der Dienstleistungskompetenz

Im Lebensmitteleinzelhandel gewinnt vorverpacktes Fleisch gegenüber der losen Ware in der Bedienungstheke an Bedeutung. Für den Zulieferer ist dabei die Warenlogistik ein entscheidender Erfolgsfaktor. WestfalenLand, der Partner für SB-Frischfleisch in der Unternehmensgruppe, dokumentierte in diesem Bereich eindrucksvoll seine Leistungsfähigkeit. Darüber hinaus konnte pünktlich zur Messe eine neue Produktlinie mit Schwerpunkt Rindfleisch präsentiert werden. „West-Beef“, so der Name, bietet Steakvarianten in Steakhouse-Qualität

und trägt dem zunehmenden Trend an küchenfertigen Convenience-Produkten Rechnung.

Mit einem echten Messe-Highlight konnte WESTPARTNER aufwarten. Die Profis für externes Rohstoffmanagement stellten eine Online-Businessto-Business (B2B)-Plattform vor. Mit diesem „Marktplatz“ für Geschäftskunden wird im Internet ein Branchentreffpunkt entstehen, der aktuelle Kommunikationstechnik mit professionellem Know-how der Fleischbranche verbindet.

EuroTier-Forum

Beim „Forum Schwein“ anlässlich der Messe EuroTier in Hannover am **Dienstag, 28. November 2000**, informiert WESTFLEISCH-Einkaufsleiter Josef Beuck über „Vermarktung von Schlachtschweinen nach Auto-FOM – Erfahrungen und Ergebnisse“, **Beginn 17.00 Uhr in Halle 26.**

Schlachtzahlen aktuell

Schlachtzahlen der WESTFLEISCH eG in den ersten drei Quartalen 1999 gegenüber 2000

Tierkategorie	Schlachtungen 2000	+/- gegenüber 1999
Großvieh	152.680	+ 1,8%
Kälber	36.859	+ 2,2%
Schweine	2.619.404	- 4,0%
Sauen	21.907	+ 16,2%
Umsatz	1,332 Mio. DM	+ 14,8%

Solide Kapitalanlage

Genossenschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung hat hohen Kapitalbedarf.

Von 1971 bis 1999 hat die WESTFLEISCH Schlachtfinanz AG insgesamt 204,4 Mio. DM in Schlacht- und Zerlegeeinrichtungen, Bauten und Maschinen investiert. Ohne diese Kapitalhilfe hätte die genossenschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung der WESTFLEISCH in Westfalen-Lippe kaum in dem Maße realisiert werden können. In diesen 29 Jahren aber hat die Schlachtfinanz AG ohne Unterbrechung auch insgesamt 59 Mio. DM an Gewinnen oder Dividenden an ihre Aktionäre ausgeschüttet. Entsprechend hat sich die Schlachtfinanz-Aktie als ein solides Wertpapier mit hoher Wertbeständigkeit entwickelt, dessen Kurs sich stetig auf derzeit 112 % gesteigert hat. In den letzten Jahren betrug die Brutto-Dividende immer 6 %. Bei einem Aktienkurs von 112 % entspricht das

einer Bruttorendite von 5,36 %. Und trotz dieser vergleichsweise hohen Realverzinsung blieben die Aktionäre von spekulativen Kursverlusten wie jüngst am Neuen Markt verschont.

Wer die genossenschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung und die Zukunft der bäuerlichen Veredlungsbetriebe sichern und obendrein eine respektable Rendite erzielen will, sollte Vorzugsaktien der WESTFLEISCH Schlachtfinanz AG beziehen. Die Aktien zum Nennwert von DM 500,- werden zum Kurswert von DM 560,- ausgegeben und sind mit einem Gewinnvortrag über 6 % des Nennbetrages ausgestattet, haben demgegenüber kein Stimmrecht.

Bei Interesse geben Ihnen Herr Kaiser (Tel. 02 51/4 93-2 74) oder Herr Wagener (Tel. 02 51/4 93-2 46) gern genauer Auskunft.

Schlachtdaten per Internet

Pionier WESTFLEISCH

Landwirte können Schlachtdaten von Schweinen, Rindern und Kälbern aktuell per Internet abrufen / Hohe Sicherheit vor Zugriff durch Unbefugte / Pilotvorhaben mit zunächst vier Betrieben erfolgreich gestartet

Wer möchte nicht, nachdem eine Partie Schlachtschweine den Weg zum Schlachter angetreten hat, bereits wenige Stunden später die Einzeldaten eines jeden Tieres schwarz auf weiß in Händen halten! Besser noch, alle Ergebnisse sind ohne Umwege im betriebseigenen Computer verfügbar und lassen sich dort für verschiedenste Auswertungen bearbeiten.

Dies und einiges mehr macht WESTFLEISCH als bundesweit erstes Schlachtunternehmen seinen Lieferanten jetzt möglich: Im Rahmen eines kürzlich gestarteten Pilotprojektes können bereits vier Lieferanten die Schlachtdaten der von ihnen gelieferten Schweine, Rinder und Kälber per Internet abrufen und auf ihren betriebseigenen Computer herunterladen. Um welche Daten es dabei geht, ist unter der Überschrift „Dem FOM-Gerät nicht nachtrauern“ am Beispiel Schwein dargestellt (siehe Übersichten 3,4 und 5). Daten für Schlachtrinder sind ebenfalls per Internet abrufbar.

Ein wenig „Computer-Chinesisch“

Wer per Internet Schlachtdaten bei WESTFLEISCH abrufen möchte, muss zunächst einige Voraussetzungen hin-

sichtlich Internet-Zugang, Computer-Hard- und Software sowie eigener Legitimation erfüllen. Notwendig sind ein PC mit Intel-Prozessor und freier serieller Schnittstelle, das Betriebssystem Windows 95/98 oder NT sowie ein Internet-Zugang und ein Browser.

Wer die Möglichkeiten nutzen möchte, erhält von WESTFLEISCH eine so genannte „Smart Card“, die ihn als Geschäftspartner ausweist, der ganz bestimmte Daten abrufen darf. Zu jeder „Smart Card“ gehört – ähnlich wie bei einer Bank-Karte – ein privater Schlüssel in Form einer PIN, also einer Geheimzahl.

WESTFLEISCH verschlüsselt die zu übertragenden Daten derart, dass der Zugriff nach heutigem Kenntnisstand Unbefugten unmöglich ist. Erst die Smart Card mit dem privaten PIN-macht die Entschlüsselung der Daten möglich. Dieser hohe Sicherheitsstandard ist vor folgendem Hintergrund zu sehen: Künftig können auch Abrechnungen per Internet übermittelt werden.

Wer mit den Schlachtdaten im eigenen PC weiterarbeiten möchte, braucht einen Browser, Internet-Explorer Version 5 oder höher sowie das Programm Excel Version 5 oder höher. Für Datenübernahmen in andere Programme sind möglicherweise Software-Anpassungen notwendig.



WESTFLEISCH
AKTUELL

WESTFLEISCH arbeitet bei diesem Vorhaben mit der Firma „Thyssen-Krupp-Informationssysteme GmbH“, Krefeld, zusammen. Thyssen-Krupp bietet jedem Interessenten in einer Art „Warenkorb“ alles das an Hard- oder Software an, was noch fehlt oder noch benötigt wird. Darüber hinaus bietet Thyssen-Krupp Rat und Hilfe bei Problemen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr per Telefon-Hotline. Die Kosten für die Hotline trägt vorerst WESTFLEISCH.

Wer die erforderliche Hard- und Software sowie den notwendigen Internet-Zugang bereits hat, muss lediglich noch einmalig DM 75,- zuzüglich MwSt. für Smart Card und die erforderliche Software ausgeben und natürlich die Telefon-Kosten für die Internet-Nutzung tragen.

So werden Sie Internet-Nutzer

Wenn Sie diese Möglichkeiten des Internet-Abrufes nutzen möchten, müssen Sie so vorgehen:

- Füllen Sie das beiliegende Anmeldeformular aus und senden Sie dies per Post, per Fax oder per E-Mail an WESTFLEISCH.

- WESTFLEISCH registriert Sie als neuen Internet-Nutzer, sendet Ihnen die Smart Card mit der privaten PIN-Nummer sowie eine Information über das Angebot von Thyssen-Krupp-Informationssysteme (TKI) mit den Hotline-Nummern zu.

- Anhand dieser Information von TKI können Sie entscheiden, ob Sie die erforderlichen Hard- und Software-Installationen in Eigenregie vornehmen oder ob Sie ganz oder teilweise auf die Hilfe von TKI setzen.

Für Anregungen und Wünsche ist WESTFLEISCH selbstverständlich dankbar. WESTFLEISCH ist zuversichtlich, dass diese Möglichkeit zum aktuellen, kostengünstigen und fehlerfreien Datenabruf auf breite Zustimmung stößt.

Diese Listen bzw. Auswertungen können Sie nach entsprechender Anmeldung ab sofort per Internet abrufen. Weitere statistische Auswertungen mit Schlachtmittelwerten werden in Kürze eingestellt.

Erläuterungen zu den einzelnen Übersichten finden Sie in dem nebenstehenden Artikel „Dem FOM-Gerät nicht nachtrauern“.

Übersicht 3: So wurden die Einzeltiere von Mäster „Mustermann“ der Lieferung vom 30.10.2000 bewertet

SchlDatum	SchlNr	Hkl	Gew	Si sch	Lachs	Bauch	Bau %	Su sch	Indexp	I pro kg	FM	SM
30.10.2000	10177	R	96,60	16,18	6,04	15,90	39,60	8,28	77,77	0,81	58,03	22,12
30.10.2000	10314	U	92,20	16,96	6,50	14,62	44,30	7,52	83,22	0,90	67,27	20,11
30.10.2000	10287	U	93,40	17,48	5,80	14,36	49,50	8,14	83,52	0,89	58,69	17,12
...
Anzahl	107											
Ges Gew	9.728,20											
Durchschn			90,92	17,17	6,69	14,36	51,04	7,87	88,60	0,97	64,28	16,60

Übersicht 4: Ergebnisse von 8 Lieferungen des Mästers „Mustermann“ nach der AutoFOM-Bewertung

Lieferdat	IesNr	Stk	Aw	Gew	s	FM	SM	Si sch	% N	% >	Lac	% N	Su s	Bau	% N	Bfl	% N	% N ges
08.08.2000	533583	125	124	93,9	5,8	64,2	16,1	17,9	75,8	21,0	6,9	89,5	8,2	14,8	91,1	51,8	74,2	39,5
21.08.2000	534958	140	140	94,2	7,3	64,9	16,4	18,0	70,0	27,9	7,0	85,0	8,2	14,8	83,6	51,9	67,1	30,7
04.09.2000	536443	166	165	95,2	7,3	66,0	17,2	18,1	63,0	32,7	7,0	89,1	8,2	15,0	80,0	51,1	61,2	26,1
13.09.2000	537475	31	31	93,6	6,0	65,2	15,4	18,0	74,2	25,8	7,0	83,9	8,3	14,6	90,3	52,7	74,2	29,0
18.09.2000	537876	207	207	91,4	6,5	64,8	17,2	17,4	77,3	16,4	6,7	83,1	7,9	14,5	89,9	50,9	60,9	36,2
02.10.2000	539488	108	108	89,9	6,6	63,6	16,2	17,0	80,6	11,1	6,6	74,1	7,8	14,1	94,4	51,6	74,1	39,8
18.10.2000	541273	99	99	92,2	9,1	64,3	16,4	17,5	67,7	26,3	6,8	74,7	8,0	14,5	83,8	51,6	64,6	20,2
30.10.2000	542637	107	107	90,9	5,9	64,3	16,6	17,2	77,6	11,2	6,7	76,6	7,9	14,4	94,4	51,0	65,4	36,4
Summe		983	981	92,7	6,8	64,7	16,6	17,6	73,0	21,5	6,8	82,7	8,0	14,6	87,9	51,4	66,3	32,7

Übersicht 5: Mastergebnisse von „Mustermann“ auf einen Blick

Lieferdatum	IesNr	Stk SN	Stk Bonus	% Bonus	Indexp / SN	Indexp / kg	Preis / SN	Preis / kg
08.08.2000	533583	125	109	87,2	92,2	0,98	255,47	2,722
21.08.2000	534958	140	123	87,9	92,1	0,98	264,35	2,805
04.09.2000	536443	166	140	84,3	92,5	0,97	265,33	2,785
13.09.2000	537475	31	27	87,1	92,7	0,99	255,75	2,733
18.09.2000	537876	207	179	86,5	89,0	0,97	241,32	2,641
02.10.2000	539488	108	92	85,2	87,7	0,98	241,24	2,684
18.10.2000	541273	99	81	81,8	89,0	0,96	259,77	2,816
30.10.2000	542637	107	89	83,2	88,6	0,97	263,14	2,894
Summe		983	840	85,5	90,4	0,97	255,14	2,752

Dem FOM-Gerät nicht nachtrauern

WESTFLEISCH bewertet und klassifiziert alle Schlachtschweine mittels AutoFOM / Als neue Orientierung zusätzlich Speck- und Fleischmaß von jedem Einzeltier / Viele „Normschweine“ bleiben Ziel

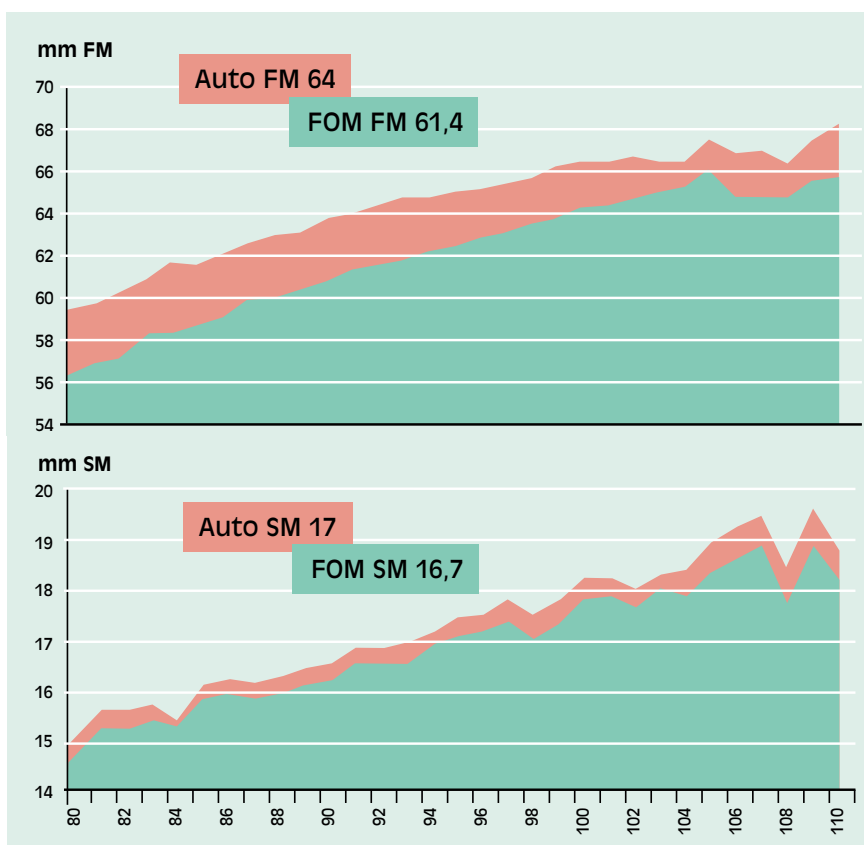
Seit dem 27.01.2000 rechnet WESTFLEISCH im Fleischcenter Hamm, seit dem 6.4.2000 in Coesfeld und seit 1.9.00 im Fleischcenter Lübbecke die angelieferten Schweine nach den vom vollautomatischen Klassifizierungsgerät „AutoFOM“ ermittelten Werten entsprechend ihrem Handelswert ab. Seit Mitte Oktober ist auch im Fleischcenter Paderborn ein AutoFOM installiert, doch werden die Schweine dort vorerst noch nach den mittels FOM-Gerät ermittelten Fleischprozenten und der üblichen Nord-West-Maske abgerechnet. Voraussichtlich im kommenden Januar, nachdem eine ausreichend lange Zeitspanne für Gewöhnung und Reaktionen auf das neue Abrechnungsmodell verstrichen ist, soll auch in Paderborn die Bezahlung nach Handelswert erfolgen. So ist es Berufsstand, Vertragsbetrieben und freien Lieferanten zugesagt.

Übergangsregelungen

Während einer Übergangszeit, die in Coesfeld Ende August und in Lübbecke sowie in Hamm Ende Oktober endete, erhielten Schweine-Erzeuger neben der tatsächlich angewendeten Abrechnung auf Basis der AutoFOM-Werte noch eine „Schattenabrechnung“ entsprechend den Muskelfleischanteilen, die mit der FOM-Nadel bei Verwendung der üblichen Nord-West-Preismaske zustande kam. Damit ist bei Lieferungen nach Coesfeld, Hamm und Lübbecke der direkte Vergleich zu FOM-Werten nicht mehr möglich.

Woran kann ein Schweine-Erzeuger dann noch erkennen, ob die gelieferte Partie hinsichtlich Schlachtgewicht und Fleischanteilen wirklich gut war? Hat er besser oder schlechter als Berufskollegen gemästet?

Antworten liefern die Abrechnungen und die zusätzlichen Informationen, die WESTFLEISCH-Lieferanten erhalten bzw. per Internet abrufen können. Dabei geht es im Wesentlichen um die „Indexpunkte pro kg Schlachtgewicht“, um die Kenngröße „Anteil Schweine innerhalb der Norm“ und schließlich die beiden vom AutoFOM ausgewiesenen Maße für Fleisch und Speck. Fleisch- und Speckmaße ermittelt das AutoFOM über die gesamte Rückenlänge des Schweines hinweg



Übersicht 1: Durchschnittliche Speck- und Fleischmaße von FOM und AutoFOM

und macht daraus einen Durchschnittswert. Die Nadel des FOM-Gerätes hingegen wies diese beiden Werte nur an einem ganz bestimmten Punkt des Rückens aus, an dem die Nadel gerade eingestochen wurde („Schlüsselloch“).

WESTFLEISCH teilt den Einsendern den vom AutoFOM ermittelten durchschnittlichen Fleischanteil nicht mit, da ein Vergleich mit Ergebnissen der bei Wettbewerbern üblichen Klassifizierung nicht möglich ist. Stattdessen gibt WESTFLEISCH die Speck- und Fleischmaße an.

Musterauswertungen von 60.000 Tieren

Wie die Fleisch- und Speckmaße bei rund 60.000 zugrunde liegenden Schweinen bei Ermittlung mittels AutoFOM bzw. FOM je nach Schlachtgewicht ausfallen, zeigen die Abbildungen der Übersicht 1. Auffallend dabei: Die Kurven verlaufen weitgehend parallel, doch liegen die AutoFOM-Werte beim Fleischmaß um 3 mm und beim Speckmaß um 0,3 mm höher als die des FOM-Gerätes.

Das Fazit daraus: Wer im Durchschnitt einer gelieferten Schweinepartie lt. AutoFOM-Bewertung ein Fleischmaß von mehr als 64 und ein Speckmaß

von weniger als 17 mm erzielt, übertrifft in diesen Werten den Durchschnitt. Fleischmaße unterhalb dieses Mittels oder Speckmaße oberhalb sollten Anlass sein, die Versorgung mit Aminosäuren im Futter, die Fütterungsintensität vor allem von Borgen in der Endmast und das Mastendgewicht zu überprüfen.

Bei umfangreichen Auswertungen konnten drei wichtige Zusammenhänge ermittelt werden:

1. Bei einem Fleischmaß von 64 mm geht das Schinkengewicht im Mittel pro Schwein um 225 g zurück, wenn das Speckmaß um 1 mm zunimmt, oder umgekehrt: Das Schinkengewicht nimmt um 225 g zu, wenn das Speckmaß um 1 mm zurückgeht. Unterschiede darin bestehen je nach Schlachtgewichtsgruppe so gut wie nicht.
2. Bei einem Fleischmaß von 64 mm geht das Lachsgewicht im Mittel um lediglich 60 g zurück, wenn das Speckmaß um 1 mm zunimmt, und umgekehrt. Auch hier bestehen zwischen einzelnen Schlachtgewichts-Gruppen keine nennenswerten Unterschiede.
3. Bei einem Fleischmaß von 64 mm geht der Fleischanteil des Bauches fast linear um jeweils 1,2 % zurück,

wenn das Speckmaß um 1 mm zunimmt, und umgekehrt. Der Verlauf ist über alle Schlachtgewichtsgruppen hinweg identisch.

In Übersicht 2 sind die Speck- und Fleischmaße von in der 41. Kalenderwoche 2000 geschlachteten Schweinen nach Schlachtgewicht gruppiert aufgeführt. Mit zunehmendem Schlachtgewicht steigt das Speckmaß zwar an, doch wird der Anstieg von zunächst + 0,4 über + 0,3 zu + 0,2 mm geringer. Das Fleischmaß hingegen steigt um jeweils 0,4 mm, wenn das Schlachtgewicht um 2 kg zunimmt.

Ziel: viele Normschweine

Ziel eines jeden Mästers muss es sein, einen möglichst hohen Anteil „Normschweine“ zu erzeugen, also solche Tiere, deren Teilstücke Schinken schier, Lachs, Schulter schier und Bauch mit der höchsten Punktzahl bewertet werden. Den Auswertungen für Lieferanten sind diese Anteile zu entnehmen, und zwar in der letzten Spalte (der Übersicht 4) der Prozentanteil von Schweinen, die bei allen Teilstücken optimale Punktzahlen erreichten. Zusätzlich auch die Anteile jener Schweine, die mit Schinkengewichten zwischen 15 und 19 kg, die mit Lachsgewichten über 6,2 kg, die mit Bauchgewichten unter 16 kg und die mit Muskelfleischanteilen im Bauch über 51 % in diesen Einzelmerkmalen jeweils volle Punktzahlen erhielten.

Der Anteil jener Schweine, die im Durchschnitt einer Schlachtwoche jeweils volle Punktzahlen erhielten, lag in der 41. Woche 2000 im Merkmal

- „alle Teilstücke“ bei 30,0 %
- „Schinken schier“ bei 69,5 %
- „Lachs“ bei 81,1 %
- „Bauchgewicht“ bei 83,4 %
- „Fleischanteil Bauch“ bei 56,0 %

Anhand einer solchen Auswertung lässt sich „Ursachenforschung“ betreiben, wobei auch hier wieder an die erbliche Veranlagung der Tiere, die Qualität des Futters und die Intensität der Fütterung, das Mastendgewicht und einiges mehr zu denken ist.

WESTFLEISCH stellt auf Wunsch allen Einsendern für jede Lieferpartie oder für jeden Betrieb über einen längeren Zeitraum Detailauswertungen zur Verfügung. Beispiele dafür zeigen die Übersichten 3, 4 und 5 auf Seite II, wie sie auch per Internet abrufbar sind.

Dabei enthält Übersicht 3 die Daten aller am angeführten Datum vom Meister „Mustermann“ gelieferten Schlachtschweine, deren Handels-

klasseneinstufung, deren Schlachtgewicht, deren mittels AutoFOM nachgewiesene Teilstückgewichte Schinken schier, Lachs, Bauch und Fleischanteil im Bauch sowie Schulter

Speck- und Fleischmaße in der 41. KW 2000 je nach Schlachtgewicht

Anzahl Schweine	Schlachtgewichtsgruppe kg	Speckmaß mm	Fleischmaß mm
5.198	88–90	16,1 + 0,4	62,9 + 0,4
5.831	90–92	16,5 + 0,3	63,3 + 0,4
6.169	92–94	16,8 + 0,2	63,7 + 0,4
6.158	94–96	17,0	64,1
alle	50 – 120	16,8	64,0

Übersicht 2: Speck- und Fleischmaße von AutoFOM in Schlachtgewichtsgruppen

schier. Es folgen schließlich die Spalten mit den Indexpunkten des Schweines sowie den Indexpunkten pro kg und abschließend das Fleisch- und das Speckmaß. In der letzten Zeile ist der Durchschnitt aus dieser Lieferung insgesamt gebildet. Diese Daten sind unseren Einsendern aus der „Wiegeliste“ bekannt.

In Übersicht 4 sind die Ergebnisse aller Einzellieferungen des Schweinemästers „Mustermann“ zusammengefasst. In der letzten Zeile ist daraus eine Summe bzw. ein Durchschnitt gebildet. Dabei tauchen einige Begriffe auf, die in Übersicht 3 noch nicht enthalten waren. In Spalte 2 ist eine interne Einsenderschein-Nummer aufgeführt, die nur WESTFLEISCH-intern Bedeutung hat. In den nächsten beiden Spalten sind die jeweiligen Stückzahlen einer Lieferung aufgeführt, wobei die Spalte unter „Aw“ die Zahl jener Schweine ausweist, von denen AutoFOM-Daten vorliegen.

In der Spalte nach dem Schlachtgewicht ist unter „s“ die Standardabweichung als Maß für die Streuung des Schlachtgewichtes angeführt. Dabei muss man wissen: Bei einem durchschnittlichen Schlachtgewicht von 92,7 kg bei 983 insgesamt gelieferten Schweinen bedeutet eine Standardabweichung von 6,8, dass 68 % aller Schweine zwischen 85,9 und 99,5 kg Schlachtgewicht auswiesen, dass aber die restlichen 32 % noch stärker um den Mittelwert streuten.

Rechts neben den Daten über die einzelnen Teilstückbewertungen ist in einer Spalte „% N“ jeweils aufgeführt, wie viel Prozent der Schweine der

jeweiligen Lieferung in dem Einzelmerkmal der Norm entsprachen und entsprechend die volle Indexpunktzahl erhielten. Eine Besonderheit weist noch das Merkmal „Schinken schier“ auf, wo nicht nur die Spalte „% N“, sondern zusätzlich die Spalte „%“ angegeben ist. Dabei handelt es sich um den Anteil an Schinken, die das „Normgewicht“ von 19 kg überschritten. Bei Addition beider Spalten verbleibt ein Rest zu 100 % – die zu leichten Schinken mit weniger als 15 kg. In der letzten Spalte schließlich ist dann aufgeführt, wie hoch der Anteil an Schweinen war, die bei allen Teilstücken optimale Punktzahlen erreichten.

In Übersicht 5 schließlich ist für jede Einzellieferung angeführt, wie viel Stück bzw. Prozent der Schweine bonusberechtigt, wie hoch die Indexpunkte je Schwein bzw. je kg waren und wie hoch der durchschnittliche Erlös je Schwein ohne Berücksichtigung von Vorkosten und Abzügen war. Die letzte Spalte weist schließlich den tatsächlichen Preis je kg Schlachtgewicht aus.

In Kürze, wenn das System der Auswertungen und Datenübertragung steht, werden auch tierärztliche Informationen wie Leber verworfen, Herzbeutelentzündung, angewachsene Lunge, Lungenentzündung, Striemen oder volle Mägen sowohl bei der einzelnen Wiegeliste (wie Übersicht 3) als auch in gesonderten Betriebsauswertungen rückgemeldet.

Zusammenfassend gilt:

1 AutoFOM ermittelt ohne jede Einflussmöglichkeit von Personen die Gewichte der wertvollen Teilstücke Schinken schier, Lachs, Schulter schier und Bauch sowie dessen Muskelfleischanteil bei Schweinen so zuverlässig, wie es vorher kein Verfahren konnte. Das Bezahlungssystem nach Handelswert ist so ausgelegt, dass jene Schweine, für die WESTFLEISCH am Markt das meiste Geld erlöst, auch am besten bezahlt werden.

2 Nachdem seit 3.8. 2000 die Grenzwerte für die Schinkenbewertung jenseits des Optimalbereiches zwischen 15 und 19 kg in kleineren Stufen zu geringeren Indexpunkten führten, lassen sich beste Bewertungen von Lachs und noch sehr gute Schinkenbewertungen risikoloser kombinieren.

3 WESTFLEISCH ist überzeugt, dass AutoFOM-Bewertung und Abrechnung nach Handelswert einen Standortvorteil für die Genossenschaft und deren Lieferanten bedeuten.

Teures Risikomaterial

Seit dem 01. Oktober 2000 muss WESTFLEISCH ebenso wie andere Schlachtunternehmen das so genannte „spezifische Risiko-Material (SRM)“ bei Rindern entfernen, getrennt zwischenlagern und separat unschädlich beseitigen lassen. Damit soll nach Auffassung der Brüsseler EU-Kommission die Sicherheit der Verbraucher vor einer Ansteckung mit BSE weiter verbessert werden.

Als SRM gelten beim mehr als 12 Monate alten Rind der Oberschädel mit Augen und Gehirn, die Mandeln, das Rückenmark und der Hüft darm (Ileum), also der untere Abschnitt des Dünndarms. Unterkiefer und Zunge gehören nicht zum Risikomaterial. Je nach Schlachtgewicht und Kategorie des Tieres handelt es sich um eine Menge von etwa 8 bis 12 kg je Tier.

Schlachtbetriebe sind, nachdem die EU-Vorschriften in nationales Recht umgesetzt sind, seit 1. Oktober dazu verpflichtet, SRM separat von anderen Konfiskaten zu sammeln, mit einer speziellen, blauen Farbe einzufärben, das Gewicht zu erfassen und in separaten Transporten in dafür vorgesehenen Tierkörperbeseitigungsanstalten einliefern zu lassen. Dort wird das Risikomaterial zu Tiermehl verarbeitet, das allerdings nicht in den Fütterungskreislauf zurückgeführt werden darf, sondern verbrannt werden muss.

Noch liegen in Nordrhein-Westfalen von den Landkreisen und Städten, die für die Gebührensatzungen der Tierkörperbeseitigungsanstalten verantwortlich zeichnen, keine verbindlichen Tarife vor. Nach ersten, vorläufigen Schätzungen ist von zusätzlichen

Kosten zwischen 3 und 5 Pfennig je kg Schlachtgewicht auszugehen, abhängig von der Tierkategorie und dem Schlachtgewicht einerseits, andererseits auch von den Schlachtzahlen im Einzelbetrieb.

Allein von den Stückzahlen her wird WESTFLEISCH vermutlich dabei günstiger wegkommen als mittlere oder gar ganz kleine Schlachtstätten. Da diese neuen Vorschriften in Deutschland, in dem bisher kein einziger Fall von BSE seinen Ursprung hatte, zu keiner Verbesserung im Verbraucherschutz führten, werden die Abnehmer von Rindfleisch auch kaum bereit sein, diese zusätzlichen Kosten zu tragen. Der WESTFLEISCH aber als „Flaschenhals-Betrieb“ werden sie angelastet. Entsprechend führt in der Marktwirtschaft kein Weg daran vorbei: Die Preisgestaltung für Schlachtrinder wird an diesen zu erwartenden 3 bis 5 Pf nicht vorbeikommen können.

Nicht ohne Rinderpass

Landwirte, die Rinder zum Schlachten vermarkten, wissen es längst: Ohne Rinderpass geht nichts mehr, und dies aus zweierlei Gründen.

1 Die Daten zum Tier wie Geburtsdatum, Geschlecht, Rasse, Ohrmarken-Nummer sowie Name und Anschrift des Tierhalters sind Voraussetzung dafür, dass WESTFLEISCH Rindfleisch in Hälften, Vierteln oder Teilstücken so kennzeichnen kann, wie es die Etikettierungs-Vorschriften seit dem 1. September 2000 verlangen.

2 Die Daten, welches Tier wann in welchem Schlachtbetrieb geschlachtet oder zerlegt wurde, müssen an die in Bayern installierte zentrale „HIT-Datenbank“ gemeldet werden. Ist dies nicht gegeben, kann die Bewilligungsbehörde, also die Landwirtschaftskammer, weder Sonder- noch Schlachtpremien zur Zahlung anweisen. WESTFLEISCH hat den Umgang mit diesem „Papierkram“ so geregelt, dass Erfassung und Übertragung möglichst fehlerfrei, Kosten sparend und sicher erfolgen.

Dazu wird der mit dem Tier mitgelieferte Rinderpass vor der Schlachtung mittels Scanner automatisch eingele- sen, dem entsprechenden Einsenderschein zugeordnet. Die drei Rinder schlachtenden Fleischcenter der WESTFLEISCH in Hamm, Lübbecke und Paderborn übertragen diese Datensätze per ISDN-Leitung an die

Zentralverwaltung in Münster, von wo aus sie in das für die Übertragung landwirtschaftlicher Daten übliche Standardformat umgesetzt und an die zentrale HIT-Datenbank nach München übertragen werden.

Sollten bei dort durchzuführenden Plausibilitätskontrollen Fehler auftau- chen, erfolgen Rückfragen nach Münster, die Fehlersuchen entweder am jeweiligen Fleischcenter oder beim Landeskontrollverband notwen- dig machen. Diese sind ärgerlich und zeitaufwendig.

Häufig werden unsere Schlachtdaten nicht angenommen, weil

- bereits eine Schlachtmeldung vorliegt oder
- die Geburt des Tieres in der HIT-Datenbank noch nicht registriert ist, insbesondere bei älteren Tieren mit „Ersatz“-Papieren.

Helfen Sie uns, aufwendige Fehler- suchen zu vermeiden: Gleichen Sie Ohrmarken-Nummer und Tierpass- Nummer ab (passt der mitgelieferte Rinderpass zum gelieferten Rind?). Sind die Ohrmarken-Nummern im rechten und linken Ohr identisch?

Wie Wettbewerber mit dem Rinder- pass und der fälligen Datenübertra- gung umgehen, wissen wir nicht, doch als WESTFLEISCH-Lieferant kö- nen Sie sicher sein: Das Notwendige geschieht exakt, gewissenhaft, schnell und sicher.

Impressum

WESTFLEISCH Vieh- und
Fleischzentrale Westfalen eG
Brockhoffstraße 11
48143 Münster
Tel. (02 51) 4 93-0
Fax (02 51) 4 93-2 89

www.westfleisch.de
E-Mail: info@westfleisch.de
Für den Inhalt verantwortlich:
Dr. Helfried Giesen

Rahmenvereinbarung überarbeitet

Unter Federführung des Landesamtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde von den beteiligten Gruppen – den Schlachtbetrieben, des WLW und des RLV, den Klassifizierungsunternehmen – im Beirat die Rahmenvereinbarung überarbeitet. Dabei ging es in erster Linie darum, auch der Klassifizierung mit dem AutoFOM gerecht zu werden. Auch beim AutoFOM obliegt die Kontrolle und die Überwachung den Sachverständigen der Klassifizierungsunternehmen, angefangen vom Morgenstart, der täglichen Funktionskontrolle der Soft- und Hardware bis hin zur Kontrolle der korrekten Übernahme der von AutoFOM ermittelten abrechnungsrelevanten Ergebnisse auf den Abrechnungen bzw. Wiegekarten.

WESTFLEISCH hat diese neue Rahmenvereinbarung als erstes Schlachtunternehmen unterzeichnet.

Mutige Aufsichtsräte erwünscht

Was müssen und was dürfen Aufsichtsräte in Genossenschaften und Aktiengesellschaften tun? / Coesfeld: Schweinekopf-Kochanlage vor der Fertigstellung / WestfalenLand mit SB- und Hackfleisch auf der Überholspur / Gemeinsame Informationsfahrt der WESTFLEISCH-Aufsichtsräte und -Vorstände.

Bauern, die ein Aufsichtsratsmandat bei WESTFLEISCH übernehmen, wissen in der Regel, dass sie damit in Zukunft auf mindestens zwei Schultern tragen. Einerseits haben sie darauf zu achten, dass der hauptamtliche Vorstand Genossenschaft oder Aktiengesellschaft voranbringt, andererseits bleiben sie auch den Interessen des Berufsstandes verpflichtet. Doch was dürfen sie tun und welche Risiken gehen sie möglicherweise ein?

Gesundes Misstrauen bewahren

Antworten lieferte – ohne dass ein Paragraph zitiert wurde – Rechtsanwalt Schnittger vom Westfälischen Genossenschaftsverband anlässlich einer Informationsfahrt von Vorstand und Aufsichtsrat der WESTFLEISCH am 28. September 2000.

Danach muss der Aufsichtsrat in seiner Gesamtheit prüfen, ob die gesetzlichen und die satzungsmäßigen Aufgaben erfüllt sind. Dazu unmissverständlich der Rechtsanwalt: „Das Tagesgeschäft ist nicht Ihre Baustelle!“ Es geht vielmehr darum, Geschäftsberichte und Berichte des Vorstandes kritisch zu prüfen, stichprobenweise Einsicht in Unterlagen zu nehmen und dabei von Fall zu Fall auch externen Sachverstand hinzuzuziehen. Zweifellos bleibt es eine Art Gratwanderung zwischen Misstrauen dem Vorstand gegenüber und Wahrnehmung der übertragenen Aufgaben, alles Mögliche kritisch zu hinterfragen.

Dr. Bernd Cordes fasste das Thema aus Sicht des Vorstandes kurz und knapp so zusammen: „Die Tätigkeit des Aufsichtsrates verlangt auch Mut. Den erwarten wir und den wünschen wir uns. Lassen Sie sich bei Ihren Kontrollen vom gesunden Menschenverstand leiten. Bedenken Sie ferner: Als Aufsichtsrat sind Sie auch Botschafter für WESTFLEISCH im Land“.

Fleisch stärker veredeln

In den letzten fünf Jahren, so erläuterten die beiden Vorstände Dr.

Helfried Giesen und Dr. Bernd Cordes, seien der strategische und der personelle Umbau der WESTFLEISCH mit einer deutlichen Verjüngung vor allem der leitenden Mitarbeiter gut vorangekommen. Aber: Bei größer werdender Bilanzsumme brauche die Unternehmensgruppe weiteres Eigenkapital. Soll dies durch Rückstellung versteuerter Gewinne, durch Ausgaben neuer Aktien oder nach dem Prinzip „Schütt aus – hol zurück“ gebildet werden? Um die richtige Entscheidung werde noch sachlich gerungen. Und wie geht es bei WESTFLEISCH weiter, nachdem NORDFLEISCH die Verlobung gelöst hat? Antworten dazu hatte man kürzlich in einer Strategie-Diskussion mit leitenden WESTFLEISCH-Mitarbeitern gesucht. Das nicht nur für das Ehrenamt bestimmte Ergebnis fasste Dr. Giesen

nisse sind am Markt gefragt. Jedenfalls konnte Aufsichtsratsvorsitzender Heinz Westkämper abschließend feststellen: „Coesfeld ist auf dem richtigen Weg“.

Ähnliches ließ sich auch festhalten nach dem Besuch bei dem Tochter-Unternehmen WestfalenLand. Der Absatz an SB-verpacktem Frischfleisch, an Hackfleisch und an neuen Produkten boomt geradezu, sodass im betriebsinternen Wettbewerb darum gerungen werden muss, auf welche Spezialitäten zugunsten von SB-Ware mit dem geringsten Rückgang an Deckungsbeitrag verzichtet werden kann. In der ganzen Erzeugungskette hat sich WESTFLEISCH eine möglichst geringe Anfangs-Keimbelastung beim Fleisch auf die Fahnen geschrieben. „Was können,



Die Aufsichtsräte informieren sich vor Ort

so zusammen: „WESTFLEISCH bleibt nicht als Aschenputtel sitzen, WESTFLEISCH will vielmehr Geld verdienen und auch heiraten.“

Betriebsinterner Wettbewerb

Zuvor hatten Ehren- und Hauptamt der WESTFLEISCH sich am Schlachthof Coesfeld davon überzeugen können, dass die Schweinekopf-Kochanlage (wo vormalig das Rinder-Schlachtband stand), mit der täglich mindestens 5.000 frische Schweineköpfe aufbereitet, gepökelt und gekocht und dann zu standardisierten Produkten für die Sülze-Herstellung verarbeitet werden, mit rund 1,6 Mio. DM zwar teurer als veranschlagt ist, sich aber dennoch rechnet, denn die Erzeug-

was müssen Bauern in der Richtung zukünftig noch besser machen?“, wollte einer der Aufsichtsräte wissen. Dr. Giesen hält es auf längere Sicht für notwendig, den Anteil von Schweineerzeugerbetrieben mit Salmonellenbelastung von jetzt knapp 3 % weiter zu reduzieren. „Wir können nicht auf Dauer 97 % der Erzeuger darunter leiden lassen.“

Insgesamt: Wenn ein Vorstand Ideen entwickelt und diese auf der Basis von Vertrauen mit dem kritischen Aufsichtsräten durchdiskutiert und weiterentwickelt, kann das für das Unternehmen, die Mitglieder und die Kapitalanleger und damit auch für die Landwirte nur vorteilhaft sein.