

Info-Pfad macht Tierwohl erlebbar

"Aktion Tierwohl"-Infopfad für Fachbesucher eingerichtet / Westfleisch Fleischcenter Coesfeld kennzeichnet Stationen im Betrieb / Plakativer Weg der Kriterienvermittlung

Coesfeld. Westfleisch geht mit der "Aktion Tierwohl" nicht nur ungewöhnlich neue Wege bei der Verbesserung des Wohlergehens der Schweine während der Mast. Das Fleischcenter Coesfeld hat jetzt auch eine besondere Form der Information für Fachbesucher realisiert: den "Aktion Tierwohl"-Infopfad.

Kernidee der "Aktion Tierwohl" ist die Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere im Sinne eines Regelkreises: Zunächst werden anspruchsvollere Haltungsbedingungen definiert, die das Wohlergehen der Tiere über den derzeitigen gesetzlichen Standard hinaus verbessern. Dann werden am Schlachtband die Ergebnisse anhand verschiedener Befunde, Merkmale und Beobachtungen untermauert sowie durch historische und aktuelle Daten des Erzeugerbetriebes zu Indizes und Profilen verdichtet. Diese Erkenntnisse geben Auskunft über das Wohlbefinden der Tiere zu Lebzeiten. Sie dienen gleichzeitig auch als Basis für die Definition weiter verbesserter Haltungsbedingungen in der Zukunft. Somit stellt die "Aktion Tierwohl" einen dynamischen Prozess kontinuierlicher Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere dar.

Dieses innovative Konzept verlangt dem Fleischcenter diverse Neuerungen ab:

- eine neuartige, technische überwachte Betäubungskontrolle
- die sichere Detektion von Geruchsabweichungen bei den Mastebarn
- die Umsetzung der visuellen, risikoorientierten Fleischuntersuchung
- Ermittlung des Gesundheitsindex
- Feststellung des Haltungsprofils

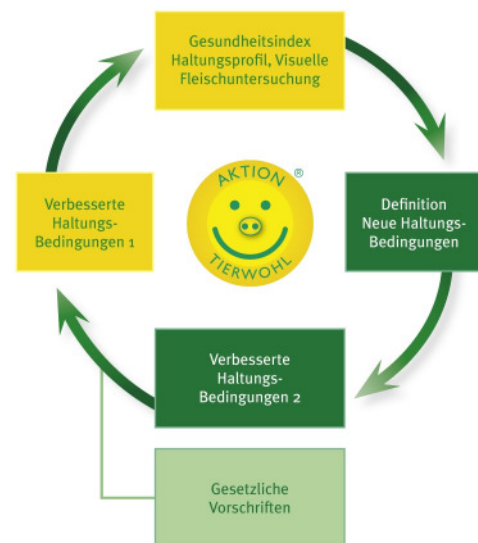
Pressemitteilung

WESTFLEISCH eG
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

29. Juni 2011

Pressestelle:
Tel. : 0251 / 493-1261
Fax : 0251 / 493-1106
eMail: presse@westfleisch.de

www.westfleisch.de



Das Westfleisch Fleischcenter Coesfeld steht seit jeher für Neuerungen bei Technik und Tierwohl. So war der Betrieb der erste in Deutschland, der für den internationalen „Animal Welfare-Standard“ zertifiziert wurde.

Ein Weiteres ist das Konzept der sicheren Betäubungskontrolle. Immer wieder vermuten Kritiker, dass Schlachttiere nicht sicher betäubt und getötet würden. Daher überwacht das "Aktion Tierwohl"-Fleischcenter den Betäubungsprozess mit einer vollautomatischen Entblutekontrolle und Kameraanlage mit Datensicherung. Fehlbetäubungen oder Abweichungen lösen einen sofortigen Bandstopp aus und ein Mitarbeiter kümmert sich im Bedarfsfall um das entsprechende Tier. Dieses Verfahren wurde im Westfleisch-Fleischcenter Coesfeld entwickelt und ist bisher einmalig in Europa.

Die vielfältigen Prozessveränderungen und Optimierungen finden beim Fachpublikum ein breites Interesse. Um die Besucher aus Handel, Landwirtschaft, Presse und verarbeitender Industrie bestmöglich über die Einzelheiten des neuartigen Ablaufes informieren zu können, wurden im Fleischcenter elf verschiedene „Stationen“ ausgeschildert. Große, zweisprachig beschriftete Tafeln weisen darauf hin, was genau an dieser Stelle passiert. So sind die Besucher besser in der Lage, den fachmännischen Erläuterungen der Gastgeber beim Betriebsrundgang zu folgen.

„Unser Infopfad ist ein weiteres Beispiel für die Zielsetzung der "Aktion Tierwohl", Verbraucher und Handel besser über die Herkunft, die Einzelheiten und die Inhalte der Tierwohl-Bemühungen sowohl der Erzeuger wie auch des Fleischcenters zu informieren,“ fasst Christian Leding, Geschäftsführer des Coesfelder Fleischcenters die Bemühungen des Unternehmens zusammen.

Westfleisch Vorstandsmitglied Dr. Helfried Giesen hatte im November des vergangenen Jahres bei der Vorstellung der Initiative auf dem Deutschen Fleischkongress in Frankfurt darauf hingewiesen, dass es zukünftig immer wichtiger werde, „das wertvolle Lebensmittel Fleisch aus der Anonymität heraus zu holen.“



Christian Leding
ist Geschäftsführer des Westfleisch "Aktion Tierwohl"-Fleischcenters in Coesfeld

Seit Anfang Juni 2011 sind die ersten 14 SB-Fleisch, Wurst- und Schinkenprodukte in ausgewählten Testmärkten im Angebot. Während der nächsten Monate wird man die Reaktion der Verbraucher auf dieses neue Angebot aufmerksam beobachten.

www.aktion-tierwohl.de



"Aktion Tierwohl"-Infopfad im Westfleisch-Fleischcenter Coesfeld: An elf Stationen wird für Fachbesucher plakativ verdeutlicht, welche Rolle die Tierwohl-Kriterien im Verarbeitungsprozess spielen.

