

"Qualitätspartnerschaft" aus Westfalen

**Pressemitteilung
zur IGW 2008**

Halle 3.2 / Stand 101-W

Drittgrößter deutscher Fleischvermarkter setzt mit der „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“ neue Maßstäbe / Umfangreiche Selbstverpflichtungen / Branchenstarter für Dokumentation von Sicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit

18. Januar 2008

Ansprechpartner:

Hubert Kelliger
- Vertriebsleiter -

WESTFLEISCH eG
Brockhoffstr. 11
48143 Münster

Tel. : 0251 / 493-1222
Fax : 0251 / 493-1106

info@westfleisch.de
www.westfleisch.de

„Fleisch ist für uns nicht nur bloß >Ware<“, unterstreicht Dr. Helfried Giesen, geschäftsführender Vorstand der Westfleisch eG mit Hauptsitz in Münster/Westfalen, zu Beginn der Internationalen Grünen Woche (IGW) vom 18. bis 27. Januar 2008 in Berlin. „Für uns bei Westfleisch ist es ein Nahrungsmittel von besonderer Wertigkeit, und auch ein Kulturgut der Menschen. Und so behandeln wir es auch.“

Respekt vor der Schöpfung und ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren sind zentrale Bausteine des aktualisierten Unternehmensleitbilds. Tiergerechte Aufzucht- und Haltungsbedingungen ist den Westfleisch-Erzeugern durch ihre bäuerliche Tradition von jeher ein Anliegen. Mit der Qualitätspartnerschaft trägt Westfleisch seiner ökologischen und sozialen Verantwortung Rechnung. Für Giesen sind Partnerschaft und Fairness im Umgang mit Kunden und Lieferanten „gelebtes genossenschaftliches Grundprinzip“ und gelten innerhalb der "Partnership for Quality" gegenüber

Vertragslandwirten, Anteilseignern und Mitarbeitern gleichermaßen.

In rund 4.500 Verträgen über die Erzeugung von Schweine- und Rindfleisch zwischen Westfleisch und Landwirten in Nordwestdeutschland sind seit Jahresbeginn 2008 die Details festgeschrieben und damit überprüfbar. Schweine und Rinder werden nach britischem Vorbild nach sogenannten "Freiheitsgraden" von den Vertragserzeugern frei von Hunger und Durst aufgezogen, frei von anhaltendem Unwohlsein, gewolltem Schmerz und unbehandelten Verletzungen und frei von bedingter Angst und Leiden gehalten. Natürlich ist das für Westfleisch-Vertragspartner nichts Neues - nun aber ist es abprüfbar und wird zukünftig von der SGS Germany GmbH, einer führenden Zertifizierungsgesellschaft, geprüft und bewertet.

Branchenweit erstmalige Dokumentation der "Prozesskette Fleisch"

Westfleisch stellt die neu initiierte Qualitätspartnerschaft auf dem ErlebnisBauernhof der IGW als Zulieferer der REWE Group vor und präsentiert das Konzept auf Einladung im Rahmen des "Frische-Forums" am Freitag, 18.1.2008, dem Fachpublikum. Die REWE Group zeigt bei ihrem ersten Auftritt auf der Grünen Woche unter dem Motto „Neues Denken. Bewusstes Handeln.“ die Frische und Nachhaltigkeit ihrer Waren vom Anbau über die Produktion bis ins Regal.

Neben dem gesicherten Rohstoff Fleisch in passendem Volumen sichert die Westfleisch eG ihren Kunden eine an Nachhaltigkeit orientierte Prozesskette zu und liefert für den Verbraucher be-

lastbare Argumente für mehr Vertrauen ins Lebensmittel Fleisch. Die „Qualitätspartnerschaft“ ist somit auch eine wichtige Grundlage für die Prägung und Profilierung von Handelsmarken. Die Qualitätspartnerschaft ist „die faire und selbstbewusste Antwort aus Westfalen“ auf das Bemühen des Handels, dem Lebensmittel Fleisch, wie beispielsweise der Qualitätsmetzgerei W. Brandenburg der REWE Group, Namen und Identität zu geben.

„Die Lust auf Fleisch wird dem deutschen Verbraucher nicht vergehen“, ist Dr. Helfried Giesen überzeugt. „Der Fleischverzehr ist im Grunde stabil. Das Vertrauen in die Branche, von den Erzeugern über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zum Lebensmittelhandel, ist durchaus robust. Es bedarf jedoch immer wieder vertrauensbildender Maßnahmen.“ Und die neue „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“ ist eine davon.

Wirtschaftliche Kennzahlen Westfleisch eG 1. bis 3. Quartal 2007

