Ausgabe 1/12

AUFGEPiCKT

Die niederländische Geflügelbranche informiert.

Antibiotikaeinsatz minimieren

Die Verringerung des Gebrauchs von Antibiotika steht bei der niederländischen Geflügelwirtschaft weit oben auf der Agenda.
Bericht auf Seite 1 und 2

Chancenreiches Zwischensegment

Der Geflügelfleischvermarkter Esbro setzt bei der Vermarktung auch auf Hähnchenfleisch aus tierfreundlicherer Haltung.
Bericht auf Seite 3

Umsatzkurve zeigt nach oben

Frisches Hähnchenfleisch macht dem LEH viel Freude. Das Segment beschert ihm im vergangenen Jahr eine Erlössteigerung von fünf Prozent. Bericht auf Seite 4

Liebe Leser,

die niederländische Geflügelwirtschaft macht bei der Minimierung des Antibiotikaeinsatzes in der Hähnchenmast keine Kompromisse. Mit Hilfe eines Stufenplans wird der Gebrauch solcher Mittel in der Branche zunächst umfassend dokumentiert, um dann auf Basis des vorliegenden Datenmaterials wirkungsvolle Maßnahmen zur nachhaltigen Senkung des Antibiotikaeinsatzes zu ergreifen. In der nächsten Stufe plant der Sektor, bestimmte Mittel für die Behandlung von Masthähnchenbeständen auszuschließen und später dann eine antibiotikareduzierte Produktion umzusetzen.

Diese Aktivitäten unterstützt auch der Geflügelfleischvermarkter Esbro voll und ganz. Das Unternehmen rüstet sich gerade für die Zukunft und baut eine neue hochmoderne Produktionsstätte, in der Hähnchenfleisch dann auch filetiert wird.

Ihr Ben Dellaert
Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier

NIEDERLÄNDISCHE GEFLÜGELBRANCHE MINIMIERT DEN EINSATZ VON ANTIBIOTIKA

In drei Stufen zum Erfolg

Die niederländischen Masthähnchenhalter sind auf dem richtigen Weg. Allein im vergangenen Jahr reduzierten sie den Einsatz von Antibiotika im Vergleich zu 2009 um 28 Prozent. Mit Hilfe eines Stufenplans soll der Gebrauch solcher Mittel noch weiter verringert werden.

Die niederländische Geflügelwirtschaft kommt bei der weiteren Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes in der Masthähnchenhaltung mit großen Schritten voran. Das belegen aktuelle Auswertungen der Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE), die bereits seit Jahren aktiv ist in diesem Bereich. Und mit Erfolg: So ging der Gebrauch von Antibiotika im vergangenen Jahr im Vergleich zu 2009 um 28 Prozent zurück. Die Branche hat die Messlatte jedoch noch höher gelegt. Bereits im kommenden Jahr will der Sektor den Einsatz solcher Mittel um 50 Prozent verringert haben. Jüngst wurde zudem die sogenannte Lenkungsgruppe Geflügelsektor und Volksgesundheit eingerichtet, die sich ebenfalls diesem Thema widmet: Ihr gehören Vertreter des Niederländischen Ministeriums für Wirtschaft, Landwirtschaft und Innovation, des Gesundheitsministeriums sowie des Geflügelsektors und verschiedene Wissenschaftler an. Gemeinsam haben die Experten einen dreistufigen Plan erarbeitet.

Umfassende Dokumentation des Antibiotikaeinsatzes

Im Zuge der ersten Stufe hat die niederländische Geflügelwirtschaft bereits eine Reihe

Fortsetzung auf Seite 2

Der niederländische Geflügelsektor setzt konkrete Maßnahmen mit dem Ziel der antibiotikareduzierten Masthähnchenproduktion um.

Fortsetzung von Seite 1

von weitreichenden Maßnahmen ergriffen. So wird der Einsatz von Antibiotika von den Geflügelhaltern und den betreuenden Tierärzten sorgfältig dokumentiert. Außerdem übermitteln die Veterinäre die Daten an eine zentrale Datenbank. Mittlerweile liegen entsprechende Informationen von fast allen niederländischen Masthähnchenbeständen vor. Auf Basis dieses Datenpools nimmt der Sektor eine Kategorisierung des Antibiotikagebrauchs vor. Ein besonderes Augenmerk legen die Verantwortlichen dabei auf die Gruppe der Mäster, die häufig solche Mittel verwenden. Die Fachleute der Lenkungsgruppe diskutieren derzeit, wie diese Erzeuger bei der Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes wirkungsvoll unterstützt werden können. „Außerdem haben die Experten ein spezielles Benchmarking entwickelt, mit dem sich Unterschiede bei der Verwendung dieser Mittel beispielsweise zwischen Betrieben oder Regionen ermitteln lassen", berichtet Ben Dellaert, Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier. Es ist vorgesehen, dieses Benchmarking demnächst auf die Futtermittellieferanten und Brütereien auszudehnen.

Antibiotikareduzierte Masthähnchenproduktion anvisiert

In den ersten Monaten dieses Jahres stehen Kontrollen im Mittelpunkt der Aktivitäten. Hierfür werden in den Betrieben stichprobenartig Proben genommen und anschließend analysiert. „Wir prüfen vor allem, ob die Registrierung von Mitteln der reellen Verwendung entspricht und korrekt dokumentiert ist. Unter anderem können wir dann auch feststellen, ob Antibiotika Verwendung finden, die im Rahmen des niederländischen Qualitätssicherungs-Systems IKB-KIP nicht zugelassen sind", so Dellaert.
In der zweiten Stufe des Aktionsplans plant die niederländische Geflügelwirtschaft, bestimmte Antibiotika für die Behandlung von Masthähnchenbeständen auszuschließen und später dann eine antibiotikareduzierte Produktion umzusetzen.

In der letzten Stufe will sich der Sektor schließlich eingehend mit dem Thema ESBL beschäftigen. ESBL steht für Extended Spectrum Beta-Lactamase und bezeichnet Enzyme, die bestimmte Antibiotika verändern und damit unwirksam machen. Die Lenkungsgruppe hat hierfür einen speziellen Arbeitskreis gegründet, der im Januar erstmals tagte.

Die niederländische Branche hat den Einsatz von Antibiotika im vergangenen Jahr bereits um 28 Prozent im Vergleich zu 2009 reduziert. Im nächsten Jahr ist eine Reduzierung um 50 Prozent angestrebt.

DIE INTEGRIERTE KETTENÜBERWACHUNG (IKB) DER NIEDERLÄNDISCHEN GEFLÜGELWIRTSCHAFT

Kontrollen gewährleisten, dass nur Antibiotika verwendet werden, die IKB-zugelassen sind.

News

Nulltoleranz-Kriterien: finanzielle Nachteile absichern

Ende des letzten Jahres sind die neuen EU-Lebensmittelsicherheitskriterien in Kraft getreten. Nach den sogenannten Nulltoleranz-Kriterien muss frisches Geflügelfleisch im rohen, unverarbeiteten Zustand, das in den Handel gebracht wird, frei sein von Salmonellen der Typen enteritidis und typhimurium. Entsprechend verunreinigtes Fleisch ist zu erhitzen, d. h., es darf nur in gegartem Zustand in den Handel kommen. Dies bedeutet für die betroffenen Hähnchenmäster und Schlachtereien eine Wertminderung. Um mögliche finanzielle Nachteile für solche Betriebe auszugleichen, hatte der Vorstand der Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) ursprünglich die Einrichtung eines Fonds geplant. Die PPE hat sich letztlich jedoch dafür entschieden, dass die Betriebe zur Absicherung eine Versicherung abschließen sollen. Hierfür wurden bereits mit verschiedenen Versicherungshäusern Gespräche geführt.
Um eine effektive Salmonellenbekämpfung sicherzustellen, hat der Sektor zudem eine Verlinkung der Datenbanken mit den Befunden aus dem Futtermittel- und Mastbereich vorgenommen.
www.gefluegel-info.de

Esbro setzt auf Wachstum

Joop Eskes rüstet sein Unternehmen für die Zukunft. Der Inhaber der Esbro B. V. will Anfang des kommenden Jahres eine neue Produktionsstätte in Betrieb nehmen, in der Hähnchenfleisch dann auch filetiert und verpackt wird.

Joop Eskes engagiert sich für tierfreundliche Haltungsformen.

Der niederländische Geflügelfleischvermarkter Esbro B.V. stellt derzeit die Weichen für die Zukunft. Das Unternehmen mit Sitz in Doetinchem errichtet derzeit an einem zweiten Standort eine neue Produktionsstätte. „Auf 15.000 m² wird in einem Gewerbegebiet ein hochmoderner Schlacht- und Zerlegebetrieb entstehen. Später wollen wir ihn auf 2.500 m² noch um eine Verpackungsabteilung erweitern", berichtet Geschäftsführer und Inhaber Joop Eskes. Ende Januar 2013 möchte der Unternehmer den Startschuss geben. Dann sollen in dem Betrieb stündlich bis zu 13.500 Masthähnchen geschlachtet werden. Herzstück der neuen Produktionsstätte ist eine CO_2-Betäubung mit anschließender Elektrostimulation und einer etwa dreistündigen Reifungskühlung. „Mithilfe dieser Technologie erzielen wir optimale Bedingungen für die sich anschließende Filetierung des Fleisches", erklärt der Geschäftsführer. Der zweite Esbro-Standort soll im Zweischicht-Betrieb gefahren werden, was letztlich eine Verdopplung der Belegschaft auf mehr als 200 Mitarbeiter erforderlich macht.

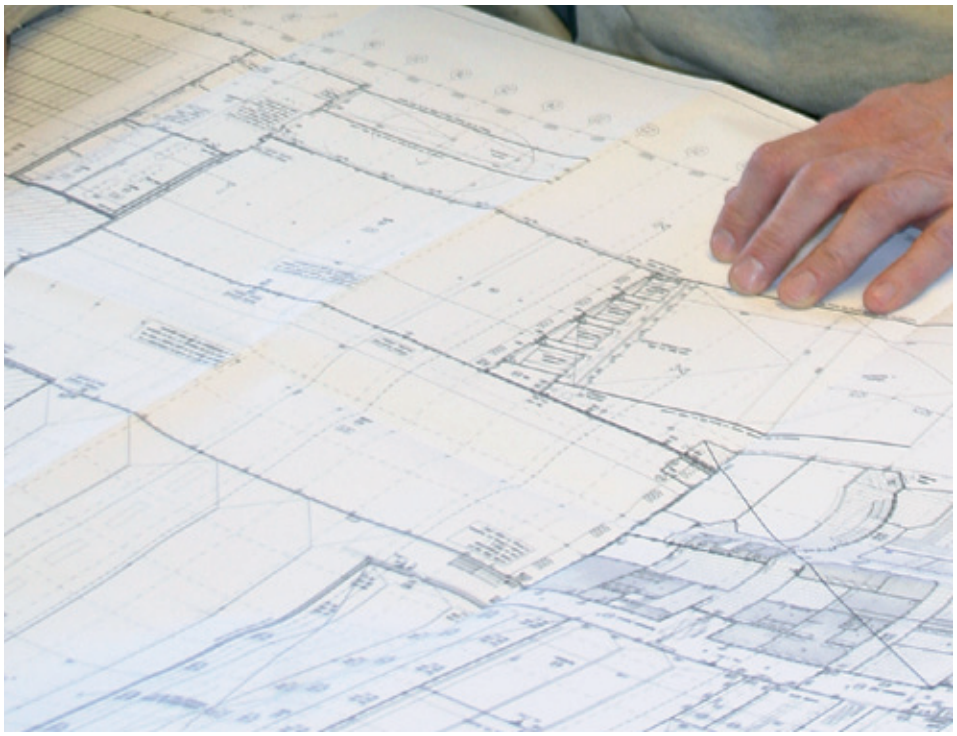
Hähnchenkeulen in Deutschland gefragt

Derzeit werden in Doetinchem täglich 85.000 Masthähnchen geschlachtet und zerlegt. Dabei bietet der Geflügelfleischvermarkter der Kundschaft eine breite Palette an Schnitten und Kalibrierungen. „Hähnchenkeulen sind vor allem in Deutschland gefragt. Rund 60 Prozent der Schenkel liefern wir in unser Nachbarland. Diese Teilstücke finden unter anderem bei der Döner-Herstellung Verwendung", so Joop Eskes. In der letzten Zeit hat der Unternehmer hierzulande aber auch neue Kunden gewinnen können, die Hähnchenfilet beziehen. Insgesamt arbeitet der Vermarkter mit mehr als 40 deutschen Handelspartnern zusammen. Das Brustfleisch verkauft die Esbro B. V., die derzeit mit knapp 100 Mitarbeitern rund 63 Millionen Euro erwirtschaftet, je zur Hälfte in den Niederlanden und in Großbritannien. „In diesem Geschäft wird der Lebensmitteleinzelhandel immer wichtiger", betont der Niederländer. Außerdem liefert Esbro Ware nach Österreich und Tschechien.

Den Markterfordernissen Rechnung tragen

Das Fundament für eine erfolgreiche Vermarktung von Geflügelfleisch ist für Joop Eskes die professionelle Arbeit der 65 Vertragsmäster. Die sind, ebenso wie das Unternehmen selbst, Teilnehmer des nationalen Qualitätssicherungs-Systems IKB-KIP. Der Unternehmer steht voll und ganz hinter diesem System. „IKB-KIP gewährleistet eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit der Ware. Das ist für uns und unsere Abnehmer sehr wichtig." Ein weiterer entscheidender Punkt sind für ihn die weitreichenden Auflagen auf Erzeugerebene und deren unabhängige Kontrollen, unter anderem was den Einsatz der Futtermittel und die Wahl der Eintagsküken angeht.

Weit oben auf der Agenda steht bei Eskes auch das Thema tierfreundlichere Haltungssysteme in der Hähnchenmast. Esbro hat im vergangenen Jahr selbst ein Zwischensegment-Konzept namens „Gildehuhn" auf den Weg gebracht, für das mittlerweile schon 28 Landwirte produzieren. Sie mästen Hähnchen der Rasse Hubbard 49 Tage lang bei einer Besatzdichte von maximal 15 Tieren je m². Zu fressen bekommen die Hähnchen ausnahmslos Futter pflanzlichen Ursprungs, das zu 70 Prozent Getreide enthält. In den Tageslichtställen wird außerdem Stroh als Beschäftigungsmaterial eingestreut. „Derzeit schlachten wir in der Woche rund 45.000 Tiere für dieses Programm", sagt der Unternehmer. Vermarktet wird die im Vergleich zu konventionellen Produkten etwa 20 Prozent teurere Ware in erster Linie über den Lebensmitteleinzelhandel und Fachgeschäfte.



In der neuen Produktionsstätte werden 13.500 Hähnchen pro Stunde geschlachtet.

DEUTLICHE ERLÖSSTEIGERUNG BEI FRISCHEM HÄHNCHENFLEISCH

Frischware beflügelt den Umsatz

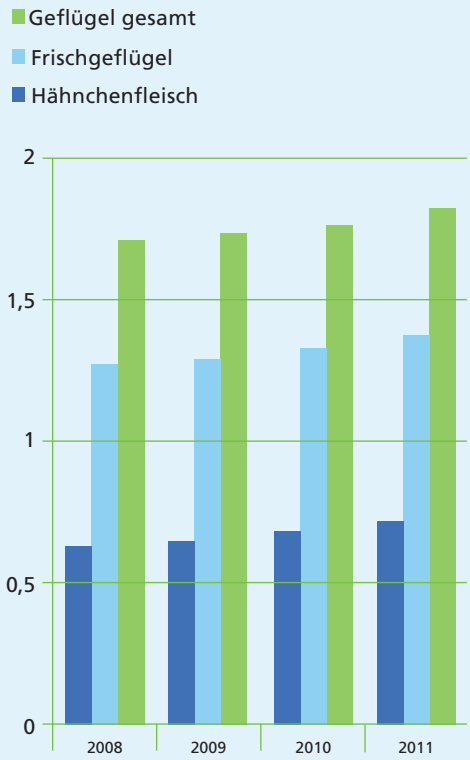
Geflügelfleisch gehört zweifellos zu den Umsatzbringern an den Bedienungstheken und Selbstbedienungsregalen des Lebensmitteleinzelhandels. Im vergangenen Jahr verzeichnete der Handel im Geschäft mit weißem Fleisch einen Erlöszuwachs von mehr als zwei Prozent.

Der deutsche LEH kann mit dem Geflügelfleischgeschäft zufrieden sein. Nach Erhebungen der GfK setzte der Handel im vergangenen Jahr mehr als 1,8 Milliarden Euro mit weißem Fleisch um. Gegenüber 2010 ist das ein Zuwachs von 2,4 Prozent. Mit plus fünf Prozent fiel die Erlössteigerung bei frischem Hähnchenfleisch am deutlichsten aus. Der Handel verkaufte in diesem Segment 2011 Ware im Wert von rund 716 Millionen Euro. Insgesamt wurden mit Frischgeflügel knapp 1,4 Milliarden Euro umgesetzt – ein Plus von 3,1 Prozent. Von dieser Entwicklung profitieren auch die niederländischen Vermarkter, denn sie gehören zu den wichtigen Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels.

Absatzschub zum Jahresende

Im letzten Quartal 2011 zeigte auch die Absatzkurve deutlich nach oben. Laut GfK wurden in diesem Zeitraum 112.600 Tonnen Geflügelfleisch an die deutschen Verbraucher gebracht. Gegenüber den drei Monaten zuvor ist das ein Wachstum von mehr als 30 Prozent. Im gesamten Jahr 2011 legten die Konsumenten knapp 380.000 Tonnen Geflügelfleisch in ihre Einkaufswagen. Gefragt war im vierten Quartal 2011 vor allem Frischware. Für dieses Segment weist die Statistik eine Mengensteigerung von 61.500 auf 75.200 Tonnen aus. Frisches Hähnchenfleisch steht bei den Verbrauchern nach wie vor ganz oben auf der Einkaufsliste. Allein in den letzten drei Monaten des vergangenen Jahres verkaufte der Handel knapp 38.000 Tonnen frisches Hähnchenfleisch. Der mengenmäßige Marktanteil stieg damit gegenüber dem vierten Quartal 2010 um 0,8 Prozentpunkte auf einen Wert von 33,7 Prozent.

Die Grillsaison steht vor der Tür: Diese wird das Geschäft mit Hähnchenfleisch zusätzlich ankurbeln.



Erlössteigerung im deutschen LEH pro Segment (in Milliarden Euro).

Ihr Ansprechpartner in Deutschland:
Pressestelle der niederländischen Geflügelwirtschaft
c/o Seidl PR & Marketing GmbH
Daniela Seidl
Rüttenscheider Straße 144
45131 Essen
Telefon: +49 (0)201 8945889-0
E-Mail: info@seidl-agentur.com

Ihr Ansprechpartner in den Niederlanden:
Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier
Ben Dellaert
Louis Braillelaan 80
2719 EK Zoetermeer
Telefon: +31 (0)79 36343-30
E-Mail: bdellaert@pve.nl

www.gefluegel-info.de

PRODUCTSCHAP Pluimvee & Eieren