



AUFGEPICKT

Die niederländische Geflügelbranche informiert.

Erfolgsstory IKB

Das Geschäft mit Hähnchenfleisch brummt. Davon profitiert auch die niederländische Geflügelfleischbranche. Bericht auf Seite 1 und 2

Aktionsplan Salmonellen

Bei der Salmonellenbekämpfung sind die Niederlande dank des „Aktionsplans Salmonellen“ Vorreiter in Europa. Bericht auf Seite 3

Erneut Rekordabsätze

Die niederländische Geflügelwirtschaft hat sich in einem zusehends globaler werdenden Markt zukunftsfähig in Position gebracht. Bericht auf Seite 4



Liebe Leser,

in neuem „Outfit“, aber in gewohnter Qualität liefert Ihnen „Aufgepickt“ viermal im Jahr wichtige Informationen über die niederländische Geflügelwirtschaft. Die aktuelle Ausgabe bringt Sie in Sachen IKB-KIP auf den neuesten Stand. Das niederländische Qualitätssicherungs-System wurde komplett überarbeitet und auf ein zukunftsweisendes Fundament gestellt.

Außerdem hat die Branche die sogenannte „Innovationsagenda Geflügelwirtschaft 2008-2015“ auf den Weg gebracht. Mit ihr sind die Weichen für eine nachhaltige und international wettbewerbsfähige Geflügelwirtschaft gestellt.

Freuen Sie sich mit uns auf die folgenden Ausgaben, in denen wir Ihnen jedes Mal einen anderen Aspekt des IKB-Systems sowie ein Unternehmen der niederländischen Geflügelwirtschaft vorstellen werden.

*Ihr Ben Dellaert
Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier*



NIEDERLÄNDISCHE GEFLÜGELWIRTSCHAFT ZEIGT EIN KLARES PROFIL

Die Herausforderungen der Zukunft meistern

Mit einer kompletten Neuausrichtung des Qualitätssicherungs-Systems IKB-KIP und der „Innovationsagenda 2008-2015“ ist die niederländische Geflügelwirtschaft im internationalen Wettbewerb gut aufgestellt.

Sich zukunftsfähig am Markt positionieren – das ist ein vorrangiges Ziel der internationalen Fleischwirtschaft. Die niederländische

Geflügelfleischbranche hat die Weichenstellung für eine nachhaltige und international wettbewerbsfähige Geflügelwirtschaft bereits vorgenommen. Ein Eckpfeiler ist zweifellos das nationale Qualitätssicherungs-System IKB-KIP, an dem insgesamt mehr als 1.500 Unternehmen aus allen Stufen der Erzeugung und Verarbeitung, darunter auch 145 deutsche Hähnchenmäster, teilnehmen.



Die Integrierte Kettenüberwachung (IKB) garantiert in allen Produktionsabläufen Rückverfolgbarkeit und Transparenz.

Das seit dem Jahr 1992 im Sektor etablierte System wurde den veränderten Anforderungen des Marktes angepasst und auf ein zukunftsweisendes Fundament gestellt.

Fortsetzung auf Seite 2



Eine verantwortungsvolle und nachhaltige Produktion steht ganz oben auf der Agenda der niederländischen Geflügelbranche.

Fortsetzung von Seite 1

Dabei haben die Verantwortlichen unter anderem die Durchführung der unabhängigen Kontrollen und deren Überwachung sowie die Sanktionsmechanismen neu justiert.

Die gesamte Systematik wurde auf eine Vergleichbarkeit mit anderen europäischen Qualitätssicherungs-Systemen ausgerichtet. Im Sommer des vergangenen Jahres erhielt

das neue IKB-KIP bereits die EN 45011-Zertifizierung.

Auch beim Tierwohlsein die Nase vorn

Letztes Jahr hat die Branche darüber hinaus die „Innovationsagenda Geflügelwirtschaft 2008-2015“ auf den Weg gebracht. Alle Beteiligten der Erzeugungs- und Vermark-

tungskette haben dabei ein klares Ziel definiert: Sie wollen die Herausforderungen der Zukunft annehmen und mit proaktivem und marktorientiertem Handeln meistern.

Im Fokus der Agenda stehen unter anderem die weitere Verbesserung der Produktionsstandards, Maßnahmen zur Kostensenkung und Rationalisierung, aber auch Diversifikation in Nischenmärkten sowie das Voranbringen einer nachhaltigen Landwirtschaft. Wichtige Zukunftsthemen sind eine Antibiotika-freie Fleischproduktion, Futtermittelsicherheit und Tierwohlsein. Die niederländische Geflügelwirtschaft ist sich ihrer besonderen Verantwortung für das Tierwohlsein bewusst. Im Auftrag des Verbandes der niederländischen Geflügelschlachtereien sind zum Beispiel sogenannte Animal Welfare Officer zur Überwachung des Tierwohlseins bei der Anlieferung in der Schlachtereie im Sektor aktiv. Und bereits seit Jahren arbeitet die Branche eng mit der nationalen Tierschutzorganisation „Dierenbescherming“ zusammen. Im Zuge dieses Engagements wurden verschiedene Konzepte wie das „Volwaard-Hähnchen“, das „Maisscharrel-Hähnchen“ oder das „Bio-Hähnchen“ zur Marktreife gebracht. Die im niederländischen Einzelhandel unter diesen Labels erhältlichen Produkte stammen ausnahmslos von Tieren, die besonders schonend gehalten wurden.

Qualitätssicherung europaweit voranbringen

Die europäischen Geflügelfleischvermarkter agieren in einem zusehends globaler werdenden Markt und stehen in einem harten Wettbewerb vor allem mit Anbietern aus Drittländern. Da heißt es, Profil zu zeigen und mit vereinten Kräften dafür Sorge zu tragen, dass die Wettbewerbsfähigkeit auf lange Sicht erhalten bleibt. Die niederländische Geflügelwirtschaft hat diese Notwendigkeit erkannt und forciert den Dialog innerhalb der europäischen Branche. Ausgewiesenes Ziel ist es, einheitliche Qualitätssicherungs-Systeme länderübergreifend weiter voranzubringen. So arbeitet man mit den Verantwortlichen des QS-Systems eng zusammen. Daten und Forschungsergebnisse werden dabei regelmäßig ausgetauscht.

Die Niederländische Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier führt auch intensive Gespräche mit der European Meat Alliance (EMA). Die notwendigen Schlüsselkriterien, die laut EMA in jedem nationalen Qualitätssicherungs-System berücksichtigt werden müssen, liegen bereits in einem Entwurf vor.

Weitere Informationen zu den Themenkomplexen finden Sie unter: www.gefluegel-info.de

DIE INTEGRIERTE KETTENÜBERWACHUNG (IKB) DER NIEDERLÄNDISCHEN GEFLÜGELWIRTSCHAFT



- Datenaustausch
- Garantieregulation innerhalb der IKB-Kette
- GVP-Tierarzt
- PSB-Geflügel-Service-Betriebe
- Good-Manufacturing-Practice-Qualität (GMP*)
- Kontrollfunktion



Niederlande haben Salmonellen voll im Griff

Der „Aktionsplan Salmonellen und Campylobacter“ verpflichtet den niederländischen Geflügelsektor zur Einhaltung strengster Hygienevorschriften. Deshalb übertreffen die Erzeuger bereits heute die Vorgaben der Europäischen Union zur Verringerung von Salmonellen-Kontaminationen in der Hähnchenmast.

Bei der Salmonellenbekämpfung nimmt die niederländische Geflügelwirtschaft in Europa eine Vorreiterrolle ein. Grundlage dieser Position ist der im Sektor bereits seit 1997 etablierte „Aktionsplan Salmonellen und Campylobacter“. Alle Stufen der Geflügelfleischerzeugung und -verarbeitung müssen im Rahmen des Plans strengste Hygieneauflagen einhalten. Unter anderem sind die Reinigung und Desinfektion der Ställe sowie die Frequenz diverser Kontrollen und Untersuchungen gesetzlich vorgeschrieben. Die Weiterleitung aller Untersuchungsergebnisse ist ebenfalls genau geregelt.

Auch die Europäische Union hat den Salmonellen in der Geflügelwirtschaft den Kampf angesagt. Laut einer EU-Verordnung sollen die Mitgliedsstaaten dafür Sorge tragen, dass das Vorkommen der für den Menschen kritischen Erreger Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium in Masthähnchenbeständen bis Ende 2011 auf einen Wert von höchstens ein Prozent reduziert wird. Dank des Aktionsplans übertreffen die niederländischen Geflügelmäster diese Vorgaben bereits heute. Das bestätigen die Ergebnisse des regelmäßigen Salmonellen-Monitorings, aber auch verschiedene unabhängige Untersuchungen, wie beispielsweise eine Studie der European Food Safety Authority (EFSA).

Mit vereinten Kräften gegen Campylobacter

Die Niederlande treiben auch die Campylobacter-Bekämpfung weiter voran. So arbei-



Mit Hilfe des Monitoringprogramms werden mögliche Ursachen von Campylobacter-Infektionen untersucht.

ten die Geflügelfleischschlächtereien und das Gesundheitsministerium des Landes auf diesem Gebiet jetzt noch enger zusammen.

Für den Zeitraum 2008/2009 wurde ein spezielles Campylobacter-Monitoringprogramm auf den Weg gebracht. Im Zuge dessen verpflichten sich die Schlächtereien, quantitative Untersuchungen durchzuführen. Das heißt konkret: An verschiedenen Stellen des gesamten Schlacht- und Verar-

beitungsprozesses sind Proben zu entnehmen und auf Campylobacter-Kontaminationen zu untersuchen. Bei Feststellung zu hoher Werte müssen die Schlachtunternehmen umgehend korrigierende Maßnahmen einleiten.

Im Rahmen des Monitoringprogramms will man außerdem herausfinden, wie bedeutsam Geflügel tatsächlich als Verursacher von Campylobacter-Infektionen ist.

NEWS

Im Dialog mit GLOBALGAP

Die niederländische Geflügelwirtschaft forciert ihr Engagement in Sachen Qualitätssicherung. So sind die Verantwortlichen des nationalen Qualitätssicherungs-Systems IKB-KIP derzeit in Gesprächen mit GLOBALGAP, dem Zertifizierungssystem für landwirtschaftliche Produkte. Ausgewiesene

nes Ziel ist es, ein Benchmark zu setzen und als erstes System im Geflügelsektor weltweit eine Anerkennung zu bekommen.

Kürzlich wurden zu diesem Zweck die Anforderungsprofile von IKB und GLOBALGAP miteinander verglichen. Nennenswerte Un-

terschiede zwischen den Systemen konnten dabei bisher nicht ausgemacht werden. Nun sind die Vorbereitungen für eine Zertifizierung in vollem Gange, die in Kürze erwartet wird.

www.gefluegel-info.de

Rekordgeschäft mit Hähnchenfleisch

Geflügelfleisch macht dem Handel viel Freude. Vor allem frisches Hähnchenfleisch avanciert zum Renner in den Truhen. Und die Zeichen stehen weiter auf Wachstum.

Niederländisches Geflügelfleisch ist ein Exportschlager. Im vergangenen Jahr versorgte die Branche die Auslandsmärkte mit insgesamt 768.000 Tonnen Geflügelfleisch – im Vergleich zu 2007 ein Plus von drei Prozent. Deutschland rangiert mit einem Importvolumen von 177.000 Tonnen ganz oben in der Statistik. Auch auf dem holländischen Markt ist Weißes Fleisch der Renner in den Theken des Handels. Nach Informationen der zuständigen Wirtschaftsgruppe erreichte der Pro-Kopf-Verbrauch in den Niederlanden im zweiten Jahr in Folge einen Rekordwert: 2008 wurden dort 18,4 Kilogramm Hähnchenfleisch verzehrt.

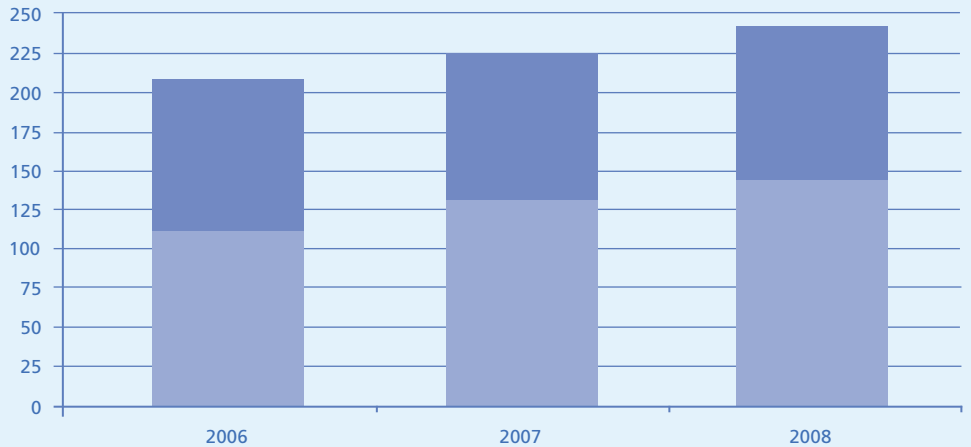
Gefragt ist in beiden Ländern vor allem frisches Geflügelfleisch. In Deutschland wurden nach Erhebungen der GfK im letzten Jahr knapp 250.000 Tonnen Frischware abgesetzt – ein Plus von 5,4 Prozent. Eindeutiger Gewinner war Hähnchenfleisch. Hier verzeichneten die Marktforscher ein stattliches Wachstum von 12,6 Prozent auf mehr als 145.000 Tonnen. Im Jahr 2000 waren es noch 85.000 Tonnen.

Der Höhenflug hält an

Auch in diesem Jahr stehen die Zeichen auf Wachstum. Nach Ansicht von Ben Dellaert, Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier, werden die Verbraucher in der Wirtschaftskrise weiterhin viel Geflügelfleisch in den Einkaufswa-

gen legen. Die Gründe liegen auf der Hand: Geflügelfleisch ist preisgünstig, leicht zuzubereiten und vielseitig verwendbar. Die aktuellen GfK-Marktdaten für das erste Quartal 2009 unterstützen die Prognose. Knapp 98.000 Tonnen Geflügelfleisch und damit 5,6 Prozent mehr als im entsprechenden Vorjahreszeitraum kauften die deutschen

Konsumenten in den ersten drei Monaten. Der Trend zur Frischware ist dabei ungebrochen. In diesem Segment betrug das Plus 7,4 Prozent auf rund 63.000 Tonnen. Ganz oben in der Verbrauchergunst rangiert frisches Hähnchenfleisch. Hier beträgt der mengenmäßige Marktanteil jetzt annähernd 40 Prozent.



Marktanteile von frischem und gefrorenem Hähnchenfleisch am gesamten Geflügelfleischverbrauch (in tausend Tonnen).

■ tiefgekühltes Hähnchenfleisch
■ frisches Hähnchenfleisch



Ihr Ansprechpartner in Deutschland:
 Pressestelle der niederländischen
 Geflügelwirtschaft
 c/o Seidl PR & Marketing GmbH
 Ruhrtalstraße 52
 45239 Essen
 Telefon: +49 (0)201 8945889-0
 E-Mail: info@seidl-agentur.com

Ihr Ansprechpartner in den Niederlanden:
 Wirtschaftsgruppen für Vieh,
 Fleisch und Eier (PVE)
 Louis Braillelaan 80
 2719 EK Zoetermeer
 Telefon: +31 79 363 43-30
 E-Mail: bdellaert@pve.nl



Pressestelle der
 niederländischen
 Geflügelwirtschaft