



# AUFGEPICKT

Die niederländische Geflügelbranche informiert.

## Spezialisten im Dienste des Sektors

Der Geflügel-Service-Betrieb von Lammert van der Veen punktet bei seinen Kunden mit Flexibilität und Zuverlässigkeit. Bericht auf Seite 1 und 2

## Nachhaltig in die Zukunft

Die Initiatoren des Programms „Hähnchen von morgen“ arbeiten zurzeit an Zertifizierungs- und Kontrollstandards. Bericht auf Seite 3

## Umsatz- und Absatzplus

Der Lebensmitteleinzelhandel verkauft im ersten Halbjahr dieses Jahres neun Prozent mehr frisches Hähnchenfleisch mit Wertzuwachs. Bericht auf Seite 4



Liebe Leser,

Arbeitsteilung wird in der niederländischen Geflügelwirtschaft großgeschrieben, denn sie garantiert, dass in den Betrieben stets Profis die verschiedenen Aufgaben übernehmen. Dienstleistungen wie etwa das Fangen und Verladen der Tiere ist Sache der sogenannten Geflügel-Service-Betriebe. Sie sind bereits seit mehr als zehn Jahren fest in das niederländische Qualitätssicherungssystem IKB-KIP eingebunden. Auf diese Weise wird die Branche unter anderem den hohen Anforderungen in Sachen Tierwohl und Tierschutz sowie Hygiene gerecht.

Überhaupt treibt der niederländische Geflügelsektor das Thema Nachhaltigkeit mit Hochdruck voran. Gemeinsam mit dem niederländischen Lebensmitteleinzelhandel hat die Branche vor einiger Zeit das Projekt „Hähnchen von morgen“ auf den Weg gebracht. Das Ziel: Ab 2020 will der Handel nur noch Hähnchenfleisch in seinen Geschäften verkaufen, das aus einer nachhaltigen Erzeugung stammt.

Ihr Ben Dellaert

Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier

DER BETRIEB VAN DER VEEN IST AUF DAS FANGEN UND VERLADEN VON GEFLÜGEL SPEZIALISIERT

## Service mit System für die Geflügelwirtschaft

Die niederländischen Geflügelhalter können sich auf echte Profis verlassen. Spezielle Arbeiten übernehmen nämlich sogenannte Geflügel-Service-Betriebe wie der von Lammert van der Veen. Die sind seit mehr als zehn Jahren fester Bestandteil des niederländischen Qualitätssicherungssystems IKB-KIP.

Lammert van der Veen hat alle Hände voll zu tun. Der 42-jährige Niederländer ist Geschäftsführer des in der Ortschaft Harkema westlich von Groningen ansässigen Unternehmens Pluimveevangbedrijf van der Veen B.V. Die Firma übernimmt im Auftrag von Geflügelmast- und Elterntierbetrieben das Fangen und Verladen sowie die effiziente Reinigung der Ställe nach dem Ausstellen. „Je nach Arbeitsaufkommen beschäftigen wir 40 bis 45 Mitarbeiter. Unser Fuhrpark umfasst fünf LKW, mit denen wir die zum Verladen benötigten Löffelbagger zu den Betrieben transportieren. Außerdem

haben wir sieben Fahrzeuge, mit denen das Personal zu den Auftraggebern gebracht wird“, so van der Veen. In einem Zeitraum von sieben Wochen werden van der Veen und sein Team bei rund 170 Kunden in den nördlichen Provinzen des Landes aktiv.

Das Unternehmen des Holländers ist übrigens eines von mehr als 100 in den Niederlanden aktiven Geflügel-Service-Betrieben (Pluimvee Service Bedrijven, kurz PSB). Die übernehmen nicht nur das Fangen und

Fortsetzung auf Seite 2



Das Unternehmen Pluimveevangbedrijf van der Veen B.V. von Lammert van der Veen übernimmt unter anderem das Fangen und Verladen von Geflügel nach IKB-Vorschrift.

Verladen des Geflügels. Je nach Spezialisierung gehören das Impfen der Tiere, die Reinigung und Desinfektion der Stallanlagen, die Ungezieferbekämpfung und die Schnabelbehandlung zu ihrem Aufgabenspektrum. Die Geflügel-Service-Betriebe sind bereits seit 2001 fest in das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP eingebunden. Das heißt: IKB-zertifizierte

Geflügel haltende Betriebe dürfen nur Geflügel-Service-Betriebe beauftragen, die eine IKB-PSB-Anerkennung besitzen.

### Hygiene und Tierwohl stehen im Fokus

Das Unternehmen von Lammert van der Veen gehörte zu den ersten, die seinerzeit eine entsprechende Zertifizierung erhielten. Er und sein Team müssen seitdem bei ihren Arbeiten eine Reihe von strengen Auflagen erfüllen. Seine Mitarbeiter bekommen konkrete schriftliche Arbeitsanweisungen, die bei der Durchführung der Tätigkeiten zu befolgen sind. Die Einhaltung eines hohen Hygienestandards und Maßnahmen zum Schutz der Tiere stehen dabei im Fokus. „Sauberkeit ist für unsere Fänger das A und O. Dies gilt beim Betreten des Stalles ebenso wie beim Verlassen. Alle Gerätschaften, Maschinen und die Arbeitstiefel werden sorgfältig gereinigt und desinfiziert“, berichtet der Geschäftsführer. Das Unternehmen verfügt übrigens auf dem Betriebsgelände über eine eigene Desinfektionshalle, in der die Betriebsmittel desinfiziert werden. Alle Arbeiten sind von den Mitarbeitern selbstverständlich umfassend zu dokumentieren. Geflügelhalter Zach Jansen beauftragt den Plumveevangbedrijf van der Veen B.V. regelmäßig mit dem Fangen und Verladen seiner schlachtreifen Tiere. Er erwartet von dem Dienstleister vor allem Zuverlässigkeit und Flexibilität. „Die Schlachtttermine werden oftmals kurzfristig festgelegt. Der PSB-Betrieb muss dann schnell reagieren können. Mit Lammert van der Veen funktioniert das immer bestens“, sagt Jansen.

Wie bei allen anderen Gliedern der Produktions- und Verarbeitungskette überprüfen unabhängige Kontrollinstanzen auch Geflügel-Service-Betriebe regelmäßig auf die Einhaltung der Qualitätssicherungs-Vorschriften. Bei PSB-Betrieben mit Schwer-

punkt Fangen und Verladen checken die Kontrolleure einmal jährlich vor Ort unter anderem den korrekten Einsatz von Maschinen und Geräten, die Einhaltung der Hygienestandards beim Verladevorgang und die verschiedenen Maßnahmen in Sachen Tierschutz und Tierwohlsein. „Darüber hinaus kommen die Prüfer zweimal im Jahr in unser Unternehmen und nehmen unter anderem die Arbeitsdokumente unter die Lupe“, sagt van der Veen.

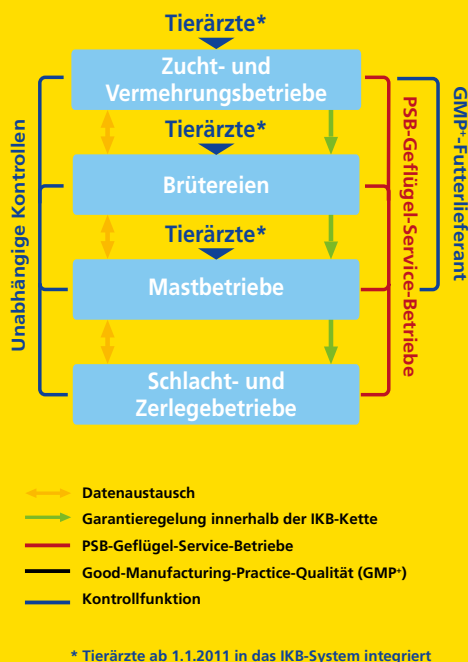
### Mitarbeiter bekommen Informationen aus erster Hand

Das Personal bildet für Lammert van der Veen das Fundament für den Unternehmenserfolg. Die meisten seiner speziell geschulten Mitarbeiter sind ausgesprochen erfahren. Sie arbeiten bereits mehr als 15 Jahre im Unternehmen.

„Um die Arbeitsabläufe zu optimieren, den Hygienestatus weiter zu verbessern und ein Maximum zum Wohl der Tiere zu tun, besuchen meine Leute regelmäßig Versammlungen der Schlachtunternehmen. Dort bekommen sie wertvolle Informationen aus erster Hand. Unser Ziel ist es, Masthähnchen sauber und tierfreundlich zu verladen, damit die Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel stets ein leckeres Stück Fleisch erwerben können“, resümiert van der Veen.

Um dies gewährleisten zu können, wird auch das IKB-PSB-Regelwerk kontinuierlich an die aktuellen Erfordernisse des Marktes angepasst. So plant die verantwortliche Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) derzeit eine Basisschulung des PSB-Personals. Schwerpunktthemen sind dabei unter anderem die Vermeidung von Tierkrankheits- und Salmonellenverschleppungen, das Tierwohlsein sowie der allgemeine Umgang mit Geflügel.

## DIE INTEGRIERTE KETTENÜBERWACHUNG (IKB) DER NIEDERLÄNDISCHEN GEFLÜGELWIRTSCHAFT



Die Leistungen der mehr als 100 Geflügel-Service-Betriebe (PSB) sind fester Bestandteil des IKB-Systems.

## Antibiotika-Zielsetzung in der Mast fast erreicht

Die niederländische Hähnchenmast kommt ihrem Ziel bei der Reduzierung des Antibiotikagebrauchs mit großen Schritten näher: So ist die Verwendung solcher Mittel im ersten Halbjahr 2013 um 42 Prozent gegenüber 2009 zurückgegangen. Die niederländische Regie-

rung fordert für Ende 2013 eine Verringerung um 50 Prozent. Die bisherigen Erfolge sind auch darauf zurückzuführen, dass die Betriebe entsprechende fachliche Unterstützung erhalten. Das betrifft zum Beispiel Maßnahmen, die zu weniger Bedarf führen. Mäster,

die oberhalb der Zielwerte arbeiten, müssen bestimmte Vorgaben befolgen, um innerhalb eines Jahres auf ein niedrigeres Verwendungsniveau zu kommen.

[www.gefluegel-info.de](http://www.gefluegel-info.de)

## Sicherheit für die Verbraucher

Die Verantwortlichen des Programms „Hähnchen von morgen“ feilen derzeit an den Details. Im Fokus stehen dabei unter anderem ein entsprechendes Zertifizierungssystem und die erforderlichen Kontrollmechanismen.

Der niederländische Geflügelsektor und der Lebensmitteleinzelhandel des Landes kommen bei der Ausgestaltung ihres Projekts „Hähnchen von morgen“ mit großen Schritten voran. Die Verantwortlichen befinden sich derzeit in intensiven Abstimmungsgesprächen. Dabei geht es unter anderem darum, die bereits festgelegten Nachhaltigkeitskriterien in ein Zertifizierungssystem zu integrieren. Außerdem diskutieren die Verantwortlichen, welche Kontrollmechanismen greifen sollen, um in der Praxis stets die Einhaltung der Auflagen gewährleisten zu können. „Das sind außerordentlich wichtige Themen. Es geht darum, bei den Verbrauchern ein hundertprozentiges Vertrauen sicherzustellen. Die Konsumenten müssen sich absolut darauf verlassen können, dass Hähnchenfleisch, das sie im Handel erwerben, gemäß den Nachhaltigkeitskriterien des Programms erzeugt wurde“, sagt Ben Dellaert, Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE).



Marc Jansen, Geschäftsführer CBL

Marc Jansen, Geschäftsführer des CBL, Branchenverband des niederländischen Lebensmitteleinzelhandels, ist vom Erfolg des Programms überzeugt. „Der gesamte



Der Verbraucher kann sich sicher sein über das „Hähnchen von morgen“.

LEH der Niederlande hat sich zu diesem Schritt entschlossen. Dadurch entstand eine wichtige Marktnachfrage, die wir nun gemeinsam mit dem primären Sektor und den Schlachtunternehmen bedienen werden.“

### Immer mehr langsam wachsende Tiere in den Ställen

Ein wichtiger Baustein des Projekts ist die Etablierung einer langsamer wachsenden Hähnchenrasse. Diese Tiere sollen täglich maximal 50 Gramm an Gewicht zulegen und nach einer Mastdauer von 45 Tagen ein Lebendgewicht von 2.300 Gramm erreichen. In diesem Jahr startet die Branche mit der Umstellung auf die neue Rasse. Ab 2020 will der holländische Lebensmitteleinzelhandel dann nur noch Hähnchenfleisch verkaufen, das von diesen Tieren stammt. Die Geflügelhalter des Landes stehen offenbar voll hinter dem Programm. Jedenfalls statten immer mehr Zuchtbetriebe derzeit Eintagsküken der langsamer wachsenden Rasse ein. Die Re-

duzierung der Besatzdichte in den Geflügelställen von derzeit 21 Tieren auf 19 Hähnchen pro Quadratmeter ist ein weiteres Kriterium. Die Ställe sind zudem mit Einstreu zu versehen, um den Tieren Beschäftigungsmöglichkeiten zu bieten und Erkrankungen vorzubeugen.

### Natürliche Verhaltensweisen fördern

Konkrete Vorgaben gibt es auch in Sachen Tag-Nacht-Rhythmus. So ist in den Ställen eine Nachtphase von mindestens sechs Stunden vorgesehen, die den natürlichen Verhaltensweisen der Tiere gerecht wird. Die genannten Kriterien sollen bis zum Jahr 2015 in die Praxis umgesetzt sein. Der Maßnahmenkatalog umfasst darüber hinaus

sehr strenge Vorschriften zum Einsatz von Antibiotika in der Hähnchenmast.

Diese Mittel dürfen in Zukunft nur noch nach Diagnose von ernsthaften Krankheitssymptomen verabreicht werden.

Die vom niederländischen Geflügelsektor und der Einzelhandelsorganisation definierten Nachhaltigkeitsstandards gehen weit über die Aspekte Tierwohl und Tiergesundheit hinaus. Auch der Schutz von Mensch und Umwelt sowie die Optimierung des Energieverbrauchs entlang der gesamten Produktionskette finden beim Konzept „Hähnchen von morgen“ Berücksichtigung. So sollen der Ammoniak- und Feinstaubausstoß der Hähnchenmastbetriebe bis zum Jahr 2020 deutlich reduziert werden. Außerdem ist vorgesehen, dass die Betriebe bis zu diesem Zeitpunkt nur noch Strom aus nachhaltiger Produktion verwenden. Die Verantwortlichen wollen darüber hinaus den Verbrauch von Wasser und anderen Grundstoffen in allen Stufen der Produktionskette optimieren.



# Starkes Wachstum im Geflügelfleischmarkt

Die Halbjahresbilanz im Geflügelfleischgeschäft fällt ausgesprochen positiv aus. Der Handel verzeichnet eine deutliche Absatzsteigerung. Auf Umsatzseite steht ein Plus von zehn Prozent auf einen Wert von knapp 1,1 Milliarden Euro.

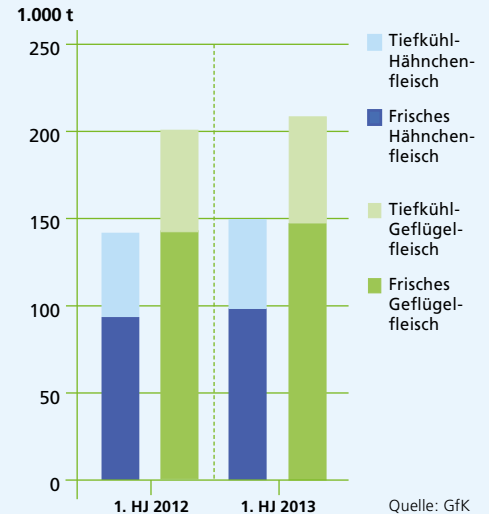
Geflügelfleisch ist Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung, einfach zuzubereiten und in der Küche vielseitig einsetzbar. Diese Vorzüge wissen die Verbraucher zu schätzen. Sie entscheiden sich jedenfalls an den SB-Regalen und Bedienungstheken des Handels zunehmend für weißes Fleisch. Nach Erhebungen des Marktforschungsunternehmens GfK steigt der Geflügelfleischabsatz im ersten Halbjahr 2013 um mehr als sechs Prozent auf rund 213.000 Tonnen. Die Konsumenten bevorzugen beim Einkauf Frischware. In den ersten sechs Monaten verkauft der Handel knapp 151.000 Tonnen frisches Geflügelfleisch – gegenüber dem entsprechenden Vorjahreszeitraum ist das ein Plus von 6,4 Prozent. Frisches Hähnchenfleisch ist in diesem Segment ganz klar die Nummer eins. Die GfK verzeichnet hier ein Absatzplus von neun Prozent auf rund 97.000 Tonnen. Was die Verantwortlichen im Lebensmitteleinzelhandel besonders freuen dürfte: Der

Umsatz im Geflügelfleischgeschäft steigt stärker an als der Absatz. Im ersten Halbjahr wird insgesamt Ware im Wert von knapp 1,1 Milliarden Euro verkauft – ein Zuwachs von beachtlichen zehn Prozent. In der Kategorie frisches Hähnchenfleisch fällt das Erlöswachstum noch deutlicher aus. Die Marktforscher ermitteln ein Plus von 14,5 Prozent auf 493 Millionen Euro.

## Niederlande: deutliches Absatzplus bei Hähnchenschnitzel

Auch die niederländischen Verbraucher haben in den ersten sechs Monaten mehr Geflügelfleisch verzehrt, wenngleich das Wachstum dort weniger ausgeprägt ist als in Deutschland. Der Gesamtmarkt kann mengenmäßig um 1,1 Prozent auf rund 51.000 Tonnen zulegen. Davon entfallen 48.700 Tonnen auf Hähnchenfleisch. Teilstücke sind in den Niederlanden besonders gefragt. Vor allem Hähnchenschnitzel haben die Verbraucher im ersten Halbjahr

gerne in den Einkaufswagen gelegt. Der Absatz stieg hier um 26 Prozent auf knapp 3.000 Tonnen.



**Absatz von frischem und gefrorenem Hähnchen- und Geflügelfleisch in Deutschland pro Halbjahr (in tausend Tonnen).**

## Niederländische Geflügelwirtschaft Vorreiter beim Umweltschutz



Der Geflügelsektor unseres Nachbarlandes nimmt eine nachhaltige Wirtschaftsweise ernst. So hat er kürzlich eine Studie in Auftrag gegeben, die neben einer Bestandsaufnahme der Umweltrelevanz der Geflügelwirtschaft auch zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten und Optimierungspotenziale aufzeigen soll. Dabei werden alle Stufen der Produktion in die Untersuchung einbezogen mit Ausnahme des Futtermittelbereichs.

Die Resultate zeigen, so die Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier, dass der Sektor in den vergangenen 20 Jahren eine ganze Menge für die Umwelt getan hat.

Umwelt- und ressourcenschonende Produktion, aber auch die kontinuierliche Verbesserung des Tierwohlseins haben einen immer wichtigeren Stellenwert innerhalb der Wertschöpfungskette erlangt. Mit einem guten Erfolg: So belegen die Zahlen einen 60-prozentigen Rückgang fossiler Energie im Sektor seit den 90er Jahren bis 2010. Bei Stickstoff und Phosphatausstoß sind es beachtliche 38 und 42 Prozent. Die Flächennutzung ist um zehn Prozent rückläufig. Damit ist die Umweltrelevanz der niederländischen Geflügelwirtschaft deutlich niedriger als die der deutschen oder französischen.

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](http://www.gefluegel-info.de)



Bildnachweis:  
 Seite 3  
 fotolia.com: Family at  
 food shopping in  
 supermarket@Kadmy