

AUFGEPICKT

Die niederländische Geflügelbranche informiert.

IKB-KIP in der Schlachtstufe

Das Unternehmen 2 Sisters Storteboom punktet bei seinen Kunden dank IKB-KIP mit einem Höchstmaß an Qualität und Produktsicherheit.

Bericht auf Seite 1 und 2

„Das Hähnchen von morgen“

Der niederländische LEH und der Geflügel-sektor des Landes stellen die Weichen für eine nachhaltige Geflügelfleischerzeugung.

Bericht auf Seite 3

Rege Nachfrage

Im vierten Quartal 2012 haben die Verbraucher im Vergleich zum Vorjahreszeitraum drei Prozent mehr Geflügelfleisch gekauft.

Bericht auf Seite 4



Liebe Leser,

die niederländischen Geflügelfleischvermarkter rüsten sich für die Zukunft. Das Unternehmen 2 Sisters Storteboom zum Beispiel will seine Position im europäischen Geflügelfleischgeschäft weiter ausbauen. Der Vermarkter beliefert namhafte Kunden aus dem In- und Ausland vornehmlich mit Frischware. Zu schätzen wissen die Abnehmer vor allem die hohe Qualität und Produktsicherheit des holländischen Hähnchenfleisches. Grundlage hierfür ist das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP mit seinen weitreichenden Vorschriften für alle Stufen der Erzeugungs- und Verarbeitungskette.

Im niederländischen Geflügelsektor spielt aber nicht nur Qualitätssicherung eine herausragende Rolle. Auch das Thema Nachhaltigkeit steht weit oben auf der Agenda. Erst kürzlich hat der niederländische LEH gemeinsam mit dem Geflügelsektor die Weichen für eine nachhaltige Geflügelfleischerzeugung auf breiter Front gestellt.

Ihr Ben Dellaert

Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier

GEFLÜGELFLEISCHVERMARKTER 2 SISTERS STORTEBOOM WILL IM FRISCHEBEREICH WEITER WACHSEN

Auf Expansionskurs

2 Sisters Storteboom baut seine Position im europäischen Geflügelfleischgeschäft weiter aus. In der Woche schlachtet das Unternehmen mittlerweile rund drei Millionen Masthähnchen und vermarktet 1.500 Tonnen Hähnchenbrustfilets.

Der niederländische Geflügelfleischvermarkter 2 Sisters Storteboom B.V. setzt seinen Wachstumskurs fort. Nach der Übernahme durch den britischen Konzern 2 Sisters Food Group im Jahr 2010 hat die holländische Tochter ihre Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten deutlich steigern können. „In unseren drei Schlachtbetrieben in den Niederlanden und Polen werden wöchentlich rund drei Millionen Hähnchen geschlachtet“, so der Geschäftsführer Verkauf Evert Sijbesma. Der Konzern insgesamt hat mittlerweile eine Kapazität von neun Millionen Tieren pro Woche. Auch in den drei unternehmenseigenen Filetierbetrieben, in denen vornehmlich Hähnchenbrustfilets verarbeitet werden, zeigt die Absatzkurve nach oben.

„Wöchentlich verlassen derzeit 1.500 Tonnen Ware die Veredlungsbetriebe“, berichtet Sijbesma. An zwei weiteren niederländischen Standorten stellt das Unternehmen SB-Produkte speziell für den Lebensmittel-einzelhandel her. Mitte des vergangenen Jahres hat 2 Sisters Storteboom eine bedeutende holländische Handelsgruppe als Kunden gewinnen können; deren Märkte werden seitdem direkt mit SB-Hähnchenfleischprodukten beliefert. Der Geflügelfleischvermarkter verzeichnete 2012 ein Absatz- sowie Umsatzplus im zweistelligen Bereich und erwirtschaftete mit 1.600 Mitarbeitern mittlerweile einen Umsatz von rund 600 Millionen Euro.

Fortsetzung auf Seite 2



Die 2 Sisters Storteboom B.V. setzt auf das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP. Dies gewährleistet Top-Produkte für die Kunden im In- und Ausland.

Übrigens gab es im November vergangenen Jahres bei 2 Sisters Storteboom einen Managementwechsel. Seitdem zeichnet Aart Voets als Geschäftsführer verantwortlich. Voets kann reichlich Berufserfahrung in verschiedenen Branchen vorweisen.



Aart Voets, Geschäftsführer bei 2 Sisters Storteboom B.V., hat ehrgeizige Pläne zur Fortentwicklung des Unternehmens.

Der Manager war bei einem führenden niederländischen Einzelhandelsunternehmen, in verschiedenen Industrieunternehmen und im Agrarsektor in leitenden Funktionen tätig.

Der Erfolg ruht auf mehreren Säulen

Die Verantwortlichen der 2 Sisters Food Group und ihrer niederländischen Tochter haben ein ehrgeiziges Ziel. Das Unternehmen soll der Big Player im europäischen Geflügelfleischgeschäft bleiben. Deshalb setzt der Vermarkter die nach der Übernahme gestarteten Expansionsaktivitäten konsequent fort. 2 Sisters Storteboom will im eigenen Land, aber auch in Deutschland, Großbritannien und Frankreich vor allem im Frischebereich weiter wachsen. Bereits heute beträgt der Ausfuhranteil 65 Prozent. Deutschland ist nach dem Vereinigten Königreich der zweitwichtigste Exportmarkt. „Wir haben gleich mehrere Standbeine, denn Unternehmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel, dem Foodservicebereich, der Industrie und Betreiber von Fast-Food-Ketten gehören zu unseren Kunden“, so der Geschäftsführer Verkauf. Eine besonders rege Nachfrage verzeichnet 2 Sisters Storteboom derzeit beim LEH und bei Schnellrestaurants.

In Zukunft sollen auch innovative Produkte für weitere Wachstumsimpulse sorgen. Die Fachleute in der eigenen Produktentwicklungsabteilung arbeiten jedenfalls an vieler-

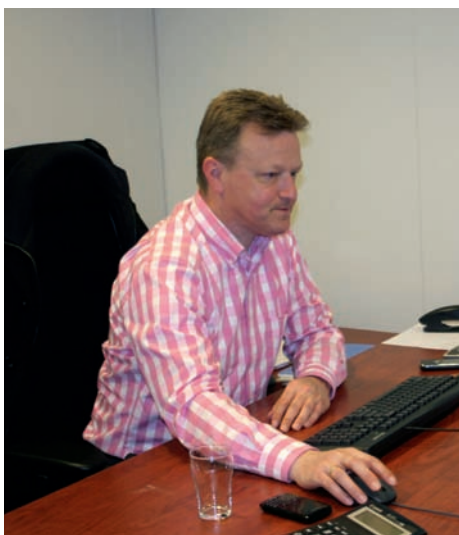


Das Storteboom-Team will vor allem im Frischebereich weiter wachsen und hat daher seine Schlacht- und Verarbeitungskapazität deutlich gesteigert.

sprechenden Konzepten. Der Fokus liegt dabei klar auf dem Thema Convenience. „Vor allem Fertiggerichte, die in Ofen oder Mikrowelle schnell und einfach zuzubereiten sind, bieten noch reichlich Wachstumspotenzial“, ist Evert Sijbesma überzeugt.

Kunden wissen Produktqualität und -sicherheit zu schätzen

Ganz gleich, ob ganze Hähnchen, Brustfilets oder hoch veredeltes Geflügelfleisch – 2 Sisters Storteboom punktet bei seinen Handelspartnern stets mit einem Höchstmaß an Produktqualität und -sicherheit. Die Grundlage hierfür bildet das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP. Das Unternehmen ist bereits seit vielen Jahren fest in IKB-KIP eingebunden und bezieht ausschließlich Geflügel von 250 ebenfalls IKB-zertifizierten Hähnchenmästern. Die Erzeu-



„65 Prozent der Ware gehen in den Export, vor allem nach Deutschland, Großbritannien und Frankreich“, so Geschäftsführer Verkauf, Evert Sijbesma.

ger- und Schlachtstufe müssen eine Reihe von strengen Auflagen erfüllen, deren Einhaltung regelmäßig durch unabhängige Kontrollinstanzen überprüft wird. Besonders Augenmerk legen die Kontrolleure auf das Hygienemanagement in den Schlachtbetrieben. Darüber hinaus sind umfangreiche Salmonellen- und Campylobacter-Untersuchungen Pflicht.

Ein Vorreiter ist der niederländische Geflügelsektor nicht nur in Sachen Qualitätssicherung. Auch bei der nachhaltigen Erzeugung von Geflügelfleisch hat die Branche in Europa die Nase vorn. Die Verantwortlichen von 2 Sisters Storteboom stehen voll hinter dem kürzlich auf den Weg gebrachten Konzept „Das Hähnchen von morgen“ (siehe Bericht auf Seite 3). „Beim Thema Nachhaltigkeit sind wir nun einen Riesenschritt vorangekommen. Für alle Beteiligten der Kette ist es eine große Herausforderung, dieses Konzept zum Erfolg zu führen“, so Evert Sijbesma.

News

Erfolg bei der Minimierung des Antibiotika-Einsatzes

Die holländische Geflügelwirtschaft kommt bei der Reduzierung des Antibiotika-Einsatzes in der Hähnchenmast mit großen Schritten voran. Nach Informationen der niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) sank der Gebrauch solcher Mittel im vergangenen Jahr gegenüber 2009 um 39 Prozent.

Um die von der niederländischen Regierung bis Ende dieses Jahres geforderte Senkung des Antibiotika-Gebrauchs von 50 Prozent zu erreichen, ergreift der Sektor weitere Maßnahmen. So erhalten die Betriebe individuelle fachliche Unterstützung und bekommen Empfehlungen an die Hand, mit welchen Maßnahmen sie den Antibiotika-Einsatz auf ein Minimum zurückfahren können.

www.gefluegel-info.de

Die Zukunft hat begonnen

Der niederländische Lebensmitteleinzelhandel möchte ab dem Jahr 2020 nur noch nachhaltig erzeugtes Fleisch in seinen Supermärkten verkaufen. Gemeinsam feilen Handel und Geflügelsektor derzeit an den Anforderungsprofilen.

Die Niederlande stellen auf breiter Front die Weichen für eine nachhaltige Geflügelfleisch-erzeugung. Der Lebensmitteleinzelhandel des Landes hat kürzlich gemeinsam mit dem niederländischen Geflügelsektor einen umfangreichen Kriterienkatalog erstellt, der die Grundlage für „das Hähnchen von morgen“ ist.



Marc Jansen, Geschäftsführer des niederländischen Lebensmitteleinzelhandels-Verbandes CBL, ist zufrieden mit der Entwicklung des Projektes.

Die definierten Nachhaltigkeitsstandards gehen dabei weit über die Aspekte Tierwohlsein und Tiergesundheit hinaus. „Ich bin

stolz, dass wir auf dem Weg, das konventionelle Geflügelfleisch-Sortiment nachhaltiger zu erzeugen, einen großen Schritt vorangekommen sind“, sagt Marc Jansen, Geschäftsführer des CBL, des Branchenverbands des niederländischen Lebensmitteleinzelhandels.

Ein wichtiger Baustein 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. Noch in diesem Jahr soll mit der Umstellung begonnen werden. Ab 2020 will der holländische Lebensmitteleinzelhandel dann nur noch Hähnchenfleisch verkaufen, das von diesen Tieren stammt.

Mehr Platz und mehr Schlaf

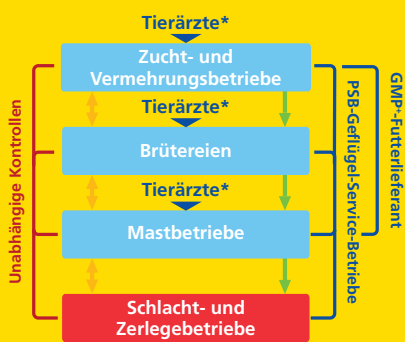
Ein weiteres Kriterium ist die Verringerung der Besatzdichte in den Geflügelställen von derzeit 21 auf 19 Hähnchen pro Quadratmeter. Die Ställe sind zudem mit Einstreu zu versehen, um den Tieren Beschäftigungsmöglichkeiten zu bieten und Fußsohlenerkrankungen vorzubeugen. Konkrete Vorgaben gibt es auch 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. Erlaubt sind ab 2015 maximal 17 Tag-Dosen je Tierjahr.

Geringe Belastungen für Mensch und Umwelt

Der Umweltschutz rückt beim „Hähnchen von morgen“-Konzept ebenfalls in den Fokus. 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. Nach Ansicht von Ben Dellaert, Sekretär der Niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE), haben die Beteiligten des Konzeptes die verschiedenen Nachhaltigkeitskriterien gut in Einklang gebracht. „Wir freuen uns sehr darüber, dass wir dem Handel dank dieser Kriterien bald schon nachhaltiger erzeugtes Hähnchenfleisch liefern können. Dabei steht der Schutz von Mensch, Tier und Umwelt im Mittelpunkt. Wir gewährleisten den Verbrauchern weiterhin ein Maximum an Produktsicherheit.“

DIE INTEGRIERTE KETTENÜBERWACHUNG (IKB) DER NIEDERLÄNDISCHEN GEFÜGELWIRTSCHAFT



Die Schlacht- und Zerlegestufe des nationalen niederländischen IKB-Systems ist eine wichtige Schnittstelle zum Lebensmitteleinzelhandel.

Deutlicher Absatzschub

Die deutschen Verbraucher haben in den letzten drei Monaten des vergangenen Jahres reichlich Geflügelfleisch in die Einkaufswagen gelegt. Die Marktforscher verzeichnen im genannten Zeitraum ein Absatzplus von drei Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

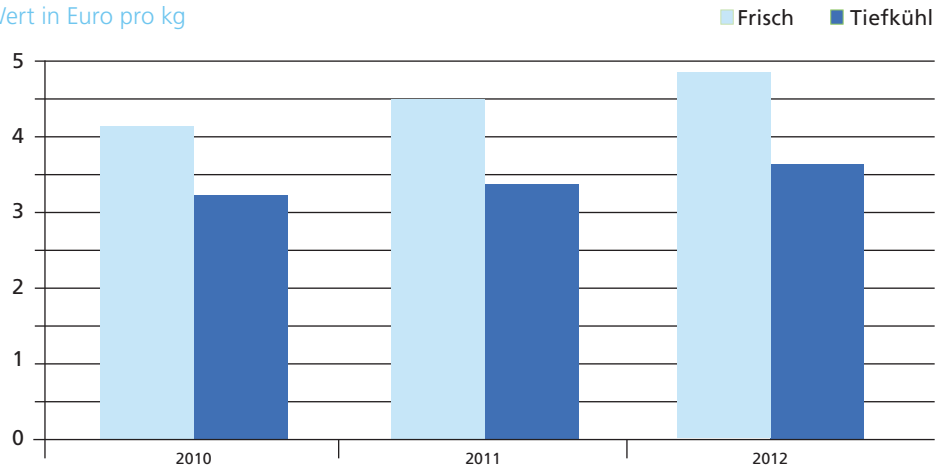
Geflügelfleisch ist an den Bedienungstheken und den SB-Regalen des Lebensmitteleinzelhandels nach wie vor gefragt. Allein im vierten Quartal 2012 kauften die deutschen Verbraucher nach Erhebungen des Marktforschungsunternehmens GfK 116.000 Tonnen weißes Fleisch. Gegenüber dem entsprechenden Vorjahreszeitraum ist das ein Plus von drei Prozent. Auch im Frischgeflügel-Segment zeigt die Absatzkurve nach oben. Im genannten Zeitraum hat der Handel rund 76.000 Tonnen Frischware absetzen können – 1,4 Prozent mehr als im vierten Quartal des Vorjahres. Besonders beliebt ist hierzulande frisches Hähnchenfleisch. In diesem Segment verzeichneten die Marktforscher der GfK in den letzten drei Monaten des Jahres 2012 ebenfalls ein Absatzplus von 1,4 Prozent auf einen Wert von 39.000 Tonnen. Insgesamt wurden letztes Jahr in Deutschland 372.000 Tonnen Geflügelfleisch abgesetzt, davon allein 259.000 Tonnen Frischware.

Frisches Hähnchenfleisch ist der Umsatzbringer

Grund zur Freude hat der Lebensmittel-einzelhandel auch, was den erzielten

Wertsteigerung Hähnchenfleisch 2010 – 2012

Wert in Euro pro kg



Umsatz angeht. Laut GfK stiegen die Erlöse im Geflügelfleisch-Geschäft 2012 um 2,5 Prozent auf mehr als 1,8 Milliarden Euro. Im Frischgeflügel-Segment verzeichnete der Handel ebenfalls ein Plus von 2,5 Prozent auf einen Wert von 1,4 Milliarden Euro. Frisches Hähnchenfleisch ist dabei der Hauptsatzbringer. Rund 740 Millionen

Euro setzte der Handel mit diesen Produkten um – ein Zuwachs von 3,4 Prozent. Deutlich nach oben zeigt die Kurve übrigens auch in den Niederlanden. Im Nachbarland kauften die Verbraucher im vergangenen Jahr Geflügelfleisch im Wert von 225 Millionen Euro. Damit wurde eine Rekordmarke erreicht.

GEFLÜGEL-SERVICE-BETRIEBE SIND FESTER BESTANDTEIL VON IKB-KIP

Schulung für Dienstleister

Das Qualitätssicherungs-Regelwerk für die Geflügel-Service-Betriebe wird kontinuierlich an die aktuellen Erfordernisse des Marktes angepasst.

Die sogenannten Geflügel-Service-Betriebe (Pluimvee Service Bedrijven, kurz PSB) sind seit 2001 fest in das niederländische Qualitätssicherungs-System IKB-KIP eingebunden. Das heißt: IKB-zertifizierte Geflügelhalter dürfen nur PSB-Unternehmen mit Dienstleistungen beauftragen, die eine entsprechende IKB-PSB-Anerkennung besitzen. Das Regelwerk wird kontinuierlich an die aktuellen Erfordernisse des Marktes angepasst. So sind beispielsweise Geflügelhalter dazu verpflichtet, ausschließlich Personen mit dem Laden und Fangen von

Tieren zu beauftragen, die über eine IKB-PSB-Anerkennung verfügen. Alle Mitarbeiter von Geflügel-Service-Betrieben erhalten konkrete schriftliche Arbeitsanweisungen, die bei der Durchführung der Tätigkeiten zu befolgen sind. Im Rahmen regelmäßiger unabhängiger Kontrollen wird vor Ort überprüft, ob die Vorschriften eingehalten werden. Um die Qualität der PSB-Betriebe weiter zu verbessern, planen die Verantwortlichen des Qualitätssicherungs-Systems eine Basisschulung des Personals. Schwerpunktthemen sind dabei unter anderem die

Vermeidung von Tierkrankheits- und Salmonellenverschleppungen, Tierwohlsein sowie der allgemeine Umgang mit Geflügel.

In den Niederlanden besitzen mehr als 100 Unternehmen eine IKB-PSB-Anerkennung. Die Betriebe übernehmen im Auftrag der Geflügelhalter das Impfen der Tiere, die Reinigung und Desinfektion von Stallanlagen, die Ungezieferbekämpfung oder das Fangen und Verladen des Geflügels für den Transport zur Schlachtung.

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

