

## **Wiederaufbau gelungen: Oldenburger Geflügelspezialitäten startet Mitte Dezember mit einer Schlachtlinie**

Rechterfeld, Lohne im Dezember 2017. Nach dem schweren Brand in der Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH im März 2016 wird das Unternehmen in einigen Wochen wieder mit einer Schlachtlinie und neuer Zerlegung im Zweischichtbetrieb starten. Erste Probeschlachtungen laufen bereits seit Anfang September und haben den Betrieb auf die Wiederaufnahme der Schlachtung vorbereitet: „Eine kräftezehrende und ernste Zeit liegt hinter unserem Familienunternehmen. Umso mehr freue ich mich, dass es uns in einem immensen Kraftakt gelungen ist, unseren Betrieb in Lohne so schnell wiederaufzubauen. Das alles wäre nicht ohne die großartige und unglaublich engagierte Arbeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglich gewesen. Hierfür möchte ich mich bei jedem Einzelnen ganz herzlich bedanken“, erklärt Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender der PHW-Gruppe. Nur wenige Tage nach dem verheerenden Großbrand hatte sich die PHW-Gruppe entschieden, den Betrieb in Lohne wieder neu aufzubauen und an dem Standort festzuhalten. Anfang Januar wurde schließlich die erste Stütze der neuen Schlachtereie gestellt und im September ist die erste Probeschachtung angelaufen. In der Spitze waren bis zu 1.000 Personen in drei Schichten an dem Neubau der Schlachtereie beteiligt. Die PHW-Gruppe hat rund 140 Millionen Euro in den Wiederaufbau der Oldenburger Geflügelspezialitäten investiert, die ab sofort eine Vielzahl an verschiedenen Frischeprodukten für den Lebensmitteleinzelhandel produziert.

Rund 500 Festangestellte werden künftig in der Schlachtereie beschäftigt sein, die Schlachtkapazität liegt bei 270.000 Tieren pro Tag. Mit dem Betriebsrat wurde eine Vereinbarung geschlossen, die das Verhältnis von Festangestellten zu Werk- und Leiharbeitsbeschäftigten auf 60 zu 40 festgelegt.

## **Rückblick**

Als am Ostermontag 2016 das Feuer in den Oldenburger Geflügelspezialitäten ausgebrochen ist, wurden glücklicherweise keine Menschen verletzt, ebenso wurden an diesem Tag keine Tiere in dem Betrieb geschlachtet. Als Brandursache wurde ein technischer Defekt festgestellt. Vor dem Brand haben die Oldenburger Geflügelspezialitäten mit zwei Schlachtlinien am Tag in der Spitze bis zu 370.000 Tiere geschlachtet, bei einer genehmigten Kapazität von 432.000 Tieren. In einigen Wochen wird der Betrieb mit vorerst einer Schlachtlinie und mit einer Kapazität von bis zu 270.000 Tieren pro Tag aufgenommen – die Oldenburger Geflügelspezialitäten werden dementsprechend nicht gleich wieder bei der vollen Kapazität starten, sondern schrittweise zu der alten Auslastung zurückkehren. Ein genauer Zeitplan kann hierzu vorerst nicht gegeben werden, da sich der Betrieb in Lohne den aktuellen Marktgegebenheiten anpassen muss.

Weitere Informationen:  
Engel & Zimmermann AG  
Unternehmensberatung für Kommunikation  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel.: 089/89 35 633, Fax: 089/89 39 84 29  
E-Mail: [info@engel-zimmermann.de](mailto:info@engel-zimmermann.de)