

Nachhaltige Produktpolitik

Immer mehr Verbraucher interessieren sich beim Kauf von Lebensmitteln, ob deren Herstellung Nachhaltigkeitskriterien entsprochen hat. Um das Thema Nachhaltigkeit bei PHW darstellen zu können, müssen alle Herstellungs- und Vermarktungsschritte und die damit verbundenen ökologischen und sozialen Auswirkungen zusammenfassend bewertet werden. Das gilt insbesondere für WIESENHOF.

Die Herstellung und Vermarktung von Geflügelfleisch folgt bei WIESENHOF einem Kreislaufprinzip. Das macht es möglich, dass so wenige Ressourcen wie möglich zur Herstellung von hochwertigem Geflügelfleisch verwendet werden. Das Geflügel wird bis zur letzten Feder verwertet und liefert wichtige Nebenprodukte wie Eiweiß. Dieses Eiweiß wird vorrangig in der Tiernahrungsindustrie benötigt. Der bei der Aufzucht der Tiere anfallende Hühnermist wird zur Substrat-Herstellung bei der Pilzzucht verarbeitet. Und auch bei der so genannten Futtermittelverwertung schneidet Geflügelfleisch deutlich besser als Rinder- und Schweinefleisch ab. Das heißt: Im Vergleich zu diesen beiden Tierarten benötigen Hühner bei der Aufzucht deutlich weniger Futter.

Qualitäts- und Umweltmanagement

Das Qualitäts- und Herkunfts-konzept bei WIESENHOF zeichnet sich besonders dadurch aus, dass alle Herstellungsstufen von der Brüterei über die Futtermittelbetriebe bis zu den Verarbeitungsbetrieben in einer Hand liegen und komplett in Deutschland beheimatet sind. Die Transportwege zwischen den einzelnen Betrieben sind kurz.

Über 800 Partnerschaften mit Vertragslandwirten sind daher eine wesentliche Grundlage für den Produktionskreislauf. Die Partnerbetriebe arbeiten nach verbindlichen Richtlinien und werden von den Tierschutzbeauftragten des Unternehmens, von fremden Zertifizierungsfirmen und von amtlicher Stelle kontrolliert. Tierschutz und die Gesundheit der Tiere stehen an erster Stelle.

Gesundheit der Tiere und „Prävention zuerst“, das ist auch die Handlungsmaxime für die Lohmann Animal Health, die in den Geschäftsfeldern Feed, Pharma und Vakzine tätig ist.

In allen Geschäftsfeldern der PHW-Gruppe gelten klare Einkaufsrichtlinien. Die Mehrzahl der auch im Ausland agierenden Gesellschaften haben bereits einen so genannten Code of Conduct unterzeichnet, der beispielsweise Kinderarbeit wie auch soziale Missstände bei der Herstellung von Produkten ausschließt.

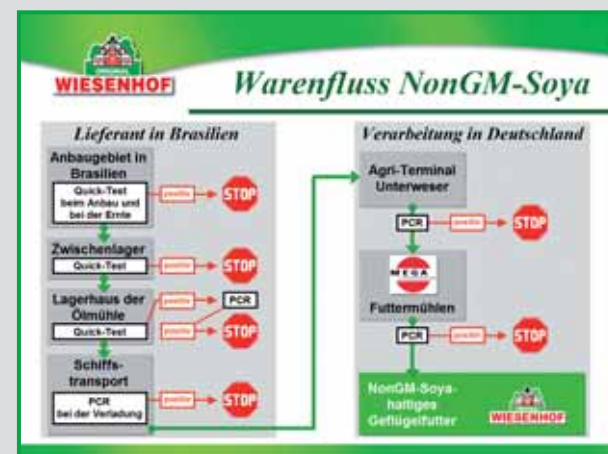
Neutrale Zertifizierungen

Für ein Unternehmen ist der Blick und die Bewertung Dritter ein wichtiger Aspekt, um eine hohe Produktqualität zu sichern. Des-

halb nehmen neutrale Qualitätsprüfungen in der Unternehmensgruppe breiten Raum ein. WIESENHOF arbeitet mit unabhängigen Zertifizierungsfirmen (IFTA, QS) zusammen. Bei den Betrieben MEGA, Lohmann Animal Health und Nutrilo spielen der GMP-Zertifizierungsstatus bzw. IFS eine wichtige Rolle. Die Zertifizierungen belegen die hohe Prozessqualität im Unternehmen, die wiederum eine Vielzahl von Nachhaltigkeitseffekten mit sich bringt.

Kein Gensoja im Tierfutter

Bereits seit dem Jahr 2000 achtet MEGA strikt darauf, kein genverändertes Soja einzukaufen. Durch umfangreiche Tests in Brasilien und Deutschland gewährleisten MEGA und WIESENHOF, dass die Sojabohnen für die Futtermittelproduktion nicht gentechnisch verändert wurden. Die Rückverfolgbarkeit der Ware wird von Brasilien bis



Deutschland durchgängig sichergestellt und vollständig dokumentiert. Das Sojaschrot selbst stammt aus Anbauegebieten, die weit abseits des Amazonas-Regenwaldes liegen. Neben den Futtermitteln spielt die Rückverfolgbarkeit und der Faktor Transparenz in der Unternehmensgruppe eine wichtige Rolle. Um den Handelsunternehmen jederzeit die Qualitäts-, Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitspolitik

