

## **Nachhaltig vor Ort:**

### **Anhaltinische Geflügelspezialitäten erfolgreich nach ZNU-Standard zertifiziert**

Rechterfeld/Möckern, im Oktober 2015: Wir tun mehr – dieser Leitsatz ist in der Unternehmensphilosophie der PHW-Gruppe fest verankert und wird auch gelebt: So werden sukzessive seit 2012 alle Wiesenhof-Standorte der PHW-Gruppe auf die Zertifizierung nach dem ZNU- Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“ vorbereitet. Die Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH mit Sitz in Möckern ist jetzt die fünfte Betriebsstätte, welche die umfassenden Kriterien des von der ZNU der Universität Witten/Herdecke entwickelten Standards erfüllt. „Eine nachhaltige Unternehmensführung ist kein kurzfristiges, sondern ein langfristiges Projekt. Wir haben im April 2013 angefangen, uns auf die ZNU-Zertifizierung vorzubereiten und sind stolz, dass unser Engagement jetzt mit dieser Auditierung belohnt wird“, sagt Michael Schönewolf, Geschäftsführer Anhaltinische Geflügelspezialitäten anlässlich der Zertifikatsübergabe durch die IFTA AG. Der ZNU-Standard dient der Systematisierung der Nachhaltigkeitsaktivitäten von Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor und soll diese auch in ihrer nachhaltigen Entwicklung unterstützen.

„Das Audit nach dem Standard der ZNU ist umfassend. Es wird unter anderem geprüft, ob ausreichend Ressourcen zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele eingesetzt worden sind. Auch sind der Einsatz erneuerbarer Energien und innovativer Umwelttechnologien, das Qualitätsmanagement, das Maßnahmenprogramm zur Einhaltung des Tierschutzes, die Qualität der Verbraucherinformation, Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter sowie das soziale Engagement Teil des Audits“, erklärt Prof. Dr. Jörn Karge von der IFTA AG Berlin. In den vergangenen Monaten hat sich das abteilungsübergreifende Nachhaltigkeitsteam um Birgit Unterseher mit den drei Dimensionen nachhaltigem Wirtschaftens – Ökologie, Öko-

nomie und Soziales – beschäftigt und einen umfangreichen Katalog von Zielen im Rahmen des Qualitäts-, Hygiene- und Energiemanagements erstellt.

Dass Nachhaltigkeit in der PHW-Gruppe nicht nur ein Modewort ist, belegt das kontinuierliche Engagement der Unternehmensgruppe: Nach der erfolgreichen Zertifizierung der Nienburger Geflügelspezialitäten, der Märkischen Geflügelhof-Spezialitäten, der Geestland Putenspezialitäten, der Donautal Geflügelspezialitäten und der Anhaltinischen Geflügelspezialitäten bereitet sich aktuell die Schlachtereie in Lohne sowie der Wiesenhof Geflügelwurst-Verarbeitungsbetrieb in Rietberg auf die Zertifizierung nach dem ZNU-Standard vor.



Das Nachhaltigkeitsteam in Möckern freut sich über die erfolgreiche Zertifizierung nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“: (hinten von links) Falk Sonntag (Leiter Technik), Lutz Honigmann (Controlling), Ilona Weißbach (Leiterin Qualitätssicherung, Qualitätsmanagementbeauftragte), Michael Schönewolf (Geschäftsführer), (vorne von links) Wilhelm Kilz (Energiemanagementbeauftragter), Sybille Neumann (Leiterin Produktion, Produktschutzbeauftragte) und Birgit Unterseher (Personalabteilung, Umweltmanagementbeauftragte).

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@wiesenhof-news.de](mailto:info@wiesenhof-news.de)