

Wir stehen für den Ernährungsmix der Zukunft



Nachhaltigkeitsbericht 2023
der PHW-Gruppe

Liebe Leser,

Nachhaltigkeit heißt für mich, Umwelt, Gesellschaft und wirtschaftliches Handeln ressourcenschonend im Gleichgewicht zu gestalten. Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen in dritter Generation und blicken auf eine über 90-jährige Unternehmenshistorie zurück. Verantwortliches Handeln und eine nachhaltige Unternehmensführung bilden unser Fundament seit Jahrzehnten.

Immer wieder hört und liest man heutzutage den Begriff Nachhaltigkeit. Inzwischen wird jedes unternehmerische Handeln aus Nachhaltigkeitssicht bewertet. Sei es von Seiten der Politik, von NGOs, von unseren Geschäftskunden oder vom Verbraucher. Es wird zunehmend darauf geachtet, wie Unternehmen mit Ressourcen umgehen. Die Herausforderung besteht darin, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit bestmöglich zu vereinbaren. Als ich am 1. April 1959 mit gerade mal 16 Jahren als Lehrling in das Unternehmen meines Vaters Paul Wesjohann eingestiegen bin, war nachhaltiges Wirtschaften bereits ein präsent Thema für uns. Selbstverständlich noch nicht in der Ausprägung, wie es heute der Fall ist. Im Laufe der Jahre wurde Nachhaltigkeit zu einem wesentlichen Bestandteil unseres unternehmerischen Handelns. Wir haben schnell gemerkt, dass wir nur dann zukunftsfähig sind, wenn wir in Kreisläufen handeln. Nur so können die nächsten Generationen die Unternehmensgruppe erfolgreich erhalten und weiterführen. Die PHW-Gruppe ist inzwischen Arbeitgeber für rund 10.500 Mitarbeiter europaweit und wir tragen Verantwortung für unsere ca. 1.000 Vertragslandwirte.

Ich persönlich bin sehr dankbar dafür, dass meine vier Kinder in der PHW-Gruppe mitwirken. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Vertragslandwirten stehen sie für den Ernährungsmix der Zukunft. Was wir darunter verstehen und an welchen Stell-schrauben wir künftig drehen werden, damit wir den kontinuierlichen Verbesserungsprozess weiter vorantreiben, lesen Sie auf den kommenden Seiten.

Ihr Paul-Heinz Wesjohann
Gründer der PHW-Gruppe



Unser Verständnis vom Ernährungsmix der Zukunft



Eine nachhaltige Ernährung mit proteinreichen, hochwertigen Lebensmitteln ist und wird immer mehr zu einer globalen Herausforderung. Proteine sind unabdingbar für eine gesunde, ausgewogene Ernährungsweise und die Erhaltung wichtiger Körperfunktionen. Die Bedienung der Nachfrage nach Proteinen ist damit wesentlich in jeder Gesellschaft.

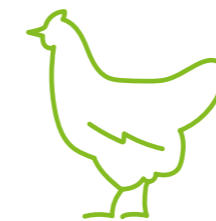
Unser Ziel ist es, vielfältige Angebote für eine bewusste und ausgewogene Ernährung zu schaffen. Dieses Angebot soll durch nachhaltige Rohstoffe aus unterschiedlichen Quellen zur Verfügung gestellt werden. Und damit stehen wir für den Ernährungsmix der Zukunft. Darunter verstehen wir: Wir handeln achtsam für nachfolgende

Generationen, indem wir für qualitativ hochwertige Proteinprodukte und deren (Weiter-)Entwicklung stehen sowie den Kreislaufgedanken unseres wirtschaftlichen Handelns seit über 90 Jahren entscheidend vorantreiben. Wir schaffen Synergien zwischen unseren beiden Geschäftsfeldern Geflügel und Alternative Proteinquellen. Zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung gehört sowohl tierisches als auch pflanzliches Protein. Und wir bieten Konsumenten beides an: Hochwertige Geflügelprodukte und pflanzliche Alternativprodukte, die zu einer ernährungsphysiologisch optimierten Ernährungsweise beitragen können. Wir wollen allen Bevölkerungsschichten einen Zugang zu diesen Produkten ermöglichen.

Inhaltsverzeichnis

„Unsere Zukunft hängt ganz entscheidend von unserer Ernährung ab“

Paul-Heinz Wesjohann, 2015



Tierwohl

12-29

Zukunftsgerichtete Geflügelhaltung 13-25
Starke Partnerschaften 26-29



Umweltschutz

30-53

Klimaschutz 31-40
Futtermittel 41-43
Ressourcenmanagement 44-49
Food Waste 50-53



Soziale Verantwortung 54-69

Mitarbeiter 55-59
Governance 60-63
One-Health 64-69



Ernährung

70-81

FoodTech 71-75
Ausgewogene Ernährung 76-77
Verantwortungsvolles Marketing 78-81

„Nachhaltigkeit ist kein Kurzstreckenlauf, sondern ein Marathon und den laufen wir konsequent weiter“



Peter Wesjohann,
PHW-Vorstandsvorsitzender

Die Stabsstelle Zentrales Nachhaltigkeitsmanagement als übergeordnete Koordinierungsstelle der PHW-Gruppe, wurde bereits 2009 gegründet. Katrin Metschies, Leiterin, schaut gemeinsam mit dem PHW-Vorstandsvorsitzenden Peter Wesjohann auf unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen. Hinzu kommt aber auch der Blick nach vorne, denn klar ist: Wir sind ein Familienunternehmen und werden es auch bleiben. Mit allen Mitarbeitern, selbstständigen Vertragslandwirten und weiteren Stakeholdern gestalten wir den Ernährungsmix der Zukunft.



Herr Wesjohann und Frau Metschies, seit Ihrem letzten Nachhaltigkeitsbericht 2019 ist wirtschaftlich und gesellschaftspolitisch viel passiert. Zu nennen sind vor allem die Corona-Pandemie und der Ukraine-Krieg mit den anschließenden negativen Folgen für die gesamte Welt. Welche Rolle hat in dieser Zeit Nachhaltigkeit für Ihr Unternehmen gespielt?

Peter Wesjohann: Nachhaltigkeit bedeutet schlichtweg Zukunftsfähigkeit und spielt sowohl in positiven als auch in herausfordernden Zeiten eine entscheidende Rolle für Unternehmen. Nachhaltigkeit muss immer im Dreiklang aus Ökologie, Ökonomie und Soziales gesehen werden. Zugespitzte wirtschaftliche oder geopolitische Rahmenbedingungen erfordern Anpassungen in kurz- bis mittelfristigen Zielsetzungen, ohne jedoch das langfristige Ziel aus den Augen zu verlieren.

Katrin Metschies: Die Wirtschaft, so wie wir sie bis 2020 kannten, hat sich durch die multiplen Krisen stark gewandelt. Komplette Lieferketten waren gestört und Verfügbarkeiten damit nicht mehr gegeben. Bezogen auf unser Nachhaltigkeits-Management und unsere Aktivitäten hat sich an unserer strategischen Grundausrichtung nichts verändert. Einzelne Prioritäten und Gewichtungen haben sich entsprechend verschoben, die Themen sind jedoch dieselben geblieben.

Peter Wesjohann: Fakt ist, dass wir nach wie vor an unseren ambitionierten Nachhaltigkeitszielen festhalten. Manche Themen können aufgrund der wirtschaftlichen Situation zeitlich etwas später priorisiert werden. Andere jedoch wie zum Beispiel die Themen der Tierhaltung, der Herkunft und der Planungssicherheit sowie Finanzierungsfragen für unsere selbstständigen Landwirte dulden keinen Aufschub.

Können Sie ein konkretes Beispiel nennen, welche Themen an Gewichtung zugenommen haben?

Katrin Metschies: Schon vor dem Ukraine-Krieg haben wir uns mit dem Thema erneuerbare Energien intensiv beschäftigt und viele Projekte angestoßen. Aber durch die starken volatilen Energiemärkte seit Frühjahr 2022 war das Thema Energie-Souveränität schlagartig ganz weit oben auf unserer Agenda. Unser Ziel ist in diesem Bereich ganz klar, dass wir langfristig gesehen so autark wie möglich vom europäischen Energiemarkt sein möchten.

Haben die beiden Krisen Ihre Sicht auf Nachhaltigkeit verändert?

Peter Wesjohann: Der grundsätzliche Blick auf die Bedeutung des Themas Nachhaltigkeit hat sich für uns nicht verändert. Schon seit Gründungsbeginn 1932 ist nachhaltiges Wirtschaften ganz essentiell für unseren unternehmerischen Erfolg gewesen. In all den Jahrzehnten mussten wir uns vielen Herausforderungen stellen. Wirtschaftliche und gesellschaftspolitische Krisen gehen an einem Unternehmen nicht spurlos vorbei. Krisen zeigen ganz klar Schwachstellen auf und bieten aber auch eine Chance auf wesentliche Verbesserungen der Geschäftsmodelle. Wir haben bislang in allen Krisenzeiten gesehen, dass unser unternehmerisches Fundament stabil genug war, diese zu bestreiten. Regelmäßig haben und werden wir weiterhin Millionenbeträge in unsere Gruppe investieren und damit die Weichen für eine nachhaltige Entwicklung unserer drei Geschäftsfelder Geflügel, Alternative Proteinquellen und Gesundheit stellen. Schließlich sind wir Arbeitgeber für rund 10.500 Mitarbeiter europaweit und tragen Verantwortung für etwa 1.000 selbstständige Partnerlandwirte. Wir werden weiterhin unserem Credo Wachstum durch Vielfalt und Weitblick folgen. Nachhaltigkeit ist kein Kurzstreckenlauf, sondern ein Marathon und den laufen wir konsequent weiter.

Was ist das oberste Ziel in Ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen?

Peter Wesjohann: Das oberste Ziel unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen ist es, dass wir mit allen Themen und damit verbunden allen Projekten den Ernährungsmix der Zukunft nachhaltig gestalten wollen.

Katrin Metschies: Wir wollen unsere drei Geschäftsfelder zukunftsfähig weiterentwickeln. Dabei verfolgen wir einen holistischen Ansatz und stellen den Kreislaufgedanken bei unserem wirtschaftlichen Handeln voran. Eine ganzheitliche Betrachtung von Nachhaltigkeit mit den entsprechenden Zielkonflikten ist wichtig. Was wir brauchen, sind wissenschaftsbasierte und faktenorientierte Debatten.

Was sind Ihre Leuchtturm-Projekte seit 2019?

Katrin Metschies: In den vergangenen vier Jahren haben wir sehr viele wichtige Nachhaltigkeitsprojekte angestoßen und auch erfolgreich umgesetzt. Wir sehen es wie ein Puzzle, viele kleine Teile ergeben ein großes Ganzes. Wichtige Basis unserer Bestrebungen ist für unsere Standorte die Zertifizierung nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“. Seit 2019 haben drei weitere PHW-Standorte das Audit erstmals erfolgreich absolviert und bisher haben alle Tochterfirmen die Re-zertifizierungen ebenfalls immer bestanden. Wesentlich für uns war es auch, im Energiebereich autarker zu werden. Wir haben sogar eine übergeordnete Koordinierungsstelle geschaffen, die das Thema mit Blick auf die gesamte Unternehmensgruppe weiter nach vorne forcieren soll. Etwa 65 Millionen Euro werden wir 2024 gruppenweit für Energieprojekte bereitstellen. Jahr für Jahr werden wir einen ähnlichen Betrag in diesen Bereich investieren. Hinsichtlich unseres Kerngeschäfts-felds Geflügel waren und sind unsere Tierwohl-Bestrebungen Dreh- und Angelpunkt unseres nachhaltigen Wirtschaftens. Mit der Ernennung von Felix Wesjohann zum PHW-Vorstand haben wir die vertikale Geflügelintegration innerhalb des Familienunternehmens nochmals weiter gestärkt. Vor allem sind wir stolz, dass wir es geschafft haben, in der Haltungsstufe 3 bei Hähnchen von Anfang an führender Anbieter zu sein. Im Puten-Segment wollen wir ebenfalls in dieser Haltungsstufe Fuß fassen und haben im Herbst 2023 die ersten Puten eingestallt, sodass Anfang 2024 unsere Produkte im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich sein werden. In unserem Geschäftsfeld Alternative Proteinquellen ist die Gründung der PHW-Tochter VTEC Ingredients GmbH ein Meilenstein gewesen, um auch hier eine Rückwärts-integration analog des Geschäftsfeldes Geflügel zu etablieren. Als weitere Meilensteine sind z.B. der Aus-bau unseres betrieblichen Gesundheitsmanagements sowie unser Engagement im Bereich entwaldungsfreie Futtermittel zu nennen.

Wie kann die Politik Unternehmen in ihrer nachhaltigen Entwicklung unterstützen?

Peter Wesjohann: Es braucht klare Rahmenbedingungen und einen Rechtsrahmen. Ohne Harmonisierungen und verpflichtende einheitliche Vorgaben kann es am Ende durch Marktverschiebungen zu weniger Umweltschutz, weniger Tierwohl, weniger Versorgungssicherheit und niedrigere Qualitätsstandards kommen. Wichtig sind in diesem Zusammenhang marktwirtschaftliche Überlegungen, verbunden mit einer Abschätzung der Folgen. Wird all dies nicht

berücksichtigt, kann es aufgrund der kostenintensiven Auflagen und der offenen internationalen Märkte zu einer Abwanderung der heimischen Agrarproduktion kommen. Wichtig ist hierbei auch die Berücksichtigung der EU-Importe. Gelingt die Durchsetzung höherer Standards für ausländische Produzenten nicht, dann könnten die Verarbeiter und Konsumenten auf dann vermutlich günstigere Agrarrohstoffe ausländischer Anbieter zurückgreifen. Dies wird zu Produktionsrückgang und zu weiteren Produktionsverlagerungen führen. Durch die inländischen Kostensteigerungen und das Vorherrschen von Weltmarktpreisen würde sich die wirtschaftliche Lage der hiesigen Ernährungswirtschaft weiter verschlechtern. Das bedeutet am Ende auch im Durchschnitt eine deutlich schlechtere Tierwohl- und Klimabilanz. Daher bewerten wir den Green Deal der Europäischen Union als einen guten und wichtigen Impuls, aber was fehlt, und das ist entscheidend, ist die Verpflichtung für alle Teilnehmer am europäischen Binnenmarkt. Hier muss die Politik zwingend nachjustieren.



Katrin Metschies,
Leiterin Zentrales
Nachhaltigkeits-
management und
Kommunikation

Grüne Meilensteine

2023

- Erste Photovoltaik-Freiflächenanlage in Rechterfeld in Betrieb genommen
- Erster E-Lkw fährt für die BSG Logistik & Service GmbH im Schwerlast-Verkehr
- Einstellung der ersten Privathof-Puten
- MEGA Logistik & Service GmbH testet Klimadiesel
- Veröffentlichung neuer Code of Conduct
- Vollständige Implementierung der Software .leadity zum digitalisierten Management unserer Nachhaltigkeitsaktivitäten
- IHK Oldenburg verleiht dritter PHW-Tochter WIESENHOF International GmbH Qualitätssiegel „Top Ausbildung“

2022

- Niederländische Tochter erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert
- ERASMUS+ Projekt SDGs Labs abgeschlossen
- Sicherstellung entwaldungsfreier Lieferketten in unserem Mischfutter bezogen auf die Rohstoffe Soja und Palmöl für in Deutschland produziertes Geflügel
- Vier Mitarbeiter am Standort Rechterfeld haben das Zertifikat IHK-Fachkraft Betriebliche Ausbildung erfolgreich erworben
- Einführung unserer Recruiting-Kampagne „PHW-Family“
- BSG Logistik & Service GmbH erweitert Fuhrpark um 4 LNG-Lkws

2021

- Beteiligung an globaler G7-Initiative zu nachhaltigen Lieferketten

2020

- Wir gehören zu den „50 Sustainability & Climate Leaders“
- MEGA Logistik & Service GmbH erweitert Fuhrpark um zwei LNG-Lkws
- PHW-Zentrale erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert
- Einführung unserer plant-based Marke GREEN LEGEND
- MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG und MEGA Logistik & Service GmbH erhalten Qualitätssiegel „Top Ausbildung“ der IHK Oldenburg
- Publikation unseres zweiten Nachhaltigkeitsberichtes
- Mit sechs Produktionsstandorten sind wir Teil der Klimainitiative ZNU goes Zero

2019

- Zum sechsten Mal wurde der PCF für Geflügelfleisch erhoben (2,2 kg CO₂e pro 1 kg Hähnchenfleisch; Netto-Schlachtgewicht)
- Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert
- Start der Einführung unseres gruppenweiten digitalen Ressourcenmanagement-Systems

2018

- Einführung des Geschäftsfeldes „Alternative Proteinquellen“ mit Marcus Keitzer als Vorstand
- Veröffentlichung unseres ersten Nachhaltigkeitsberichtes

2017

- Neues Zentrales Lebensmittellabor

2016

- WIESENHOF Geflügelwurst GmbH & Co. KG erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert

2015

- Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert
- Das Energiemanagement der gesamten Wertschöpfungskette der PHW-Gruppe in Deutschland ist gemäß DIN EN ISO 50001 zertifiziert

2014

- Märkische Geflügelhof-Spezialitäten GmbH, Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG und Donautal Geflügelspezialitäten Zweigniederlassung der Lohmann & Co. Aktiengesellschaft erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert

2013

- Nienburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG erfolgreich nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert (Standort wurde 2019 geschlossen)

2012

- Einführung zertifiziertes Energiemanagementsystem nach DIN EN 16001:2009

2011

- Vorstellung Privathof-Konzept für Hähnchen

2010

- Als erstes Unternehmen der Geflügel-Branche haben wir erstmals den PCF für Geflügelfleisch erhoben
- Wir sind seit 2010 Förderer und Partner des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke. Als Pilotunternehmen haben wir an der Entwicklung des Standards „Nachhaltiger Wirtschaften“ mitgewirkt

2009

- Gründung unseres Nachhaltigkeitsrates
- Bereits seit fast 15 Jahren beschäftigen wir uns mit alternativer Energiegewinnung (z.B. Dachflächen unserer Farmen)

2007

- Einführung unseres Bio-Kraftstoffs aus Geflügel-Öl (wurde 2018 eingestellt, da die erhobene Steuer auf den Bio-Kraftstoff sich negativ auf die Wirtschaftlichkeit ausgewirkt hat)

2004

- Bayerischer Tierschutzpreis für Weidehähnchen

2002

- Start mit Bio-Geflügel (wurde 2015 eingestellt)

2000

- Start mit Geflügel aus alternativen Haltungskonzepten (Weidehähnchen: wurde 2004 eingestellt)

1997

- Gründung Heinz Lohmann Stiftung
- Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer, vor gesetzlicher Regulierung

1996

- Verzicht auf den Einsatz von tierischen Proteinen im Futter

1995

- WIESENHOF führt die Herkunftsgarantie ein

Wir haben unsere Kollegen gefragt: „Verantwortung im Job – was bedeutet nachhaltiges Wirtschaften in meiner täglichen Arbeit?“ Und das sind die Antworten:



Gemeinsam für Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit

Die PHW-Gruppe ist ein Familienunternehmen in dritter Generation und blickt auf eine 90-jährige Unternehmenshistorie zurück. Das Thema Nachhaltigkeit hat bei der PHW-Gruppe seit über zehn Jahren einen hohen Stellenwert. Bereits im Jahr 2009 wurde ein Nachhaltigkeitsteam der PHW-Gruppe zur Bearbeitung nachhaltiger Themen gegründet. Ich bin stolz, sagen zu können, dass ich seit meinem ersten Tag in der PHW-Gruppe vor vielen Jahren diese erstaunliche Entwicklung der Nachhaltigkeit innerhalb der PHW-Gruppe miterleben durfte. Ich möchte ermutigen, gemeinsam den Weg der Nachhaltigkeit zu beschreiten. Wir haben die Chance, einen positiven Einfluss auf die Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft auszuüben. Sei es durch den Einsatz umweltfreundlicher Technologien, die Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks oder die Förderung sozial verantwortlicher Projekte – jede kleine Maßnahme zählt. Unsere gemeinsame Betriebszugehörigkeit spricht nicht nur für Kontinuität, sondern gibt uns die Möglichkeit, eine nachhaltige Unternehmenskultur zu etablieren, die nicht nur für uns, sondern auch für kommende Generationen von Bedeutung ist. Lasst uns unsere Erfahrungen nutzen, um gemeinsam nachhaltige Lösungen zu finden und so die Zukunft der PHW-Gruppe positiv zu gestalten. Ich freue mich, mit den Kolleginnen und Kollegen zusammenzuarbeiten und gemeinsam einen Beitrag für eine nachhaltigere und zukunftsfähige PHW-Gruppe zu leisten.

Sandra Hebbeln, Vorstandssekretariat und stellvertretende Leiterin Zentrales Nachhaltigkeitsmanagement



Es gibt viele Stellschrauben, an denen wir nachhaltig agieren können: Nach der Arbeit immer die PCs ausmachen und nicht im stand-by Modus lassen, Dokumente beidseitig drucken, Büromüll richtig trennen und regelmäßig Stoßlüftungen durchführen.

Verena Lorenz, Controlling, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG



Es ist das tägliche Bestreben, im Rahmen des Life Cycle Assessment nach Optimierungen zu suchen. Wir haben durch die Einführung eines Werksverkehrs zwischen Arbeitsplatz und Wohnungen den Individualverkehr massiv reduziert. 64 Arbeitnehmer werden täglich mit dem Bus transportiert, sodass wir sozial handeln und Arbeitnehmer ohne Führerschein unterstützen. Zudem werden so fossile Brennstoffe und Energie eingespart sowie klimaschädliche Abgase reduziert.

Daniel Herrmann, Prokurist, Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG

Für mich ist es wichtig, vorausschauend und nachhaltig mit den uns heute zur Verfügung stehenden Ressourcen umzugehen, damit die Bedürfnisse der zukünftigen Generationen nicht eingeschränkt werden. Ich möchte für meine Kinder daher als gutes Beispiel vorgehen.

Thomas Oltmann, Geschäftsführer, Allfein Feinkost in Lohne

Bedachtes Handeln! Alle unsere Aktivitäten und Entscheidungen sollten auf Nachhaltigkeitsgedanken beruhen, um ein gesundes auf die Zukunft ausgerichtetes Fundament zu haben. Es ist doch ganz einfach und fängt mit dem Abschalten des Lichts im Büro am Abend an und endet mit einer Folgenabschätzung seines täglichen Handelns. Wie wirkt sich mein Handeln auf die Umwelt, auf meine Mitmenschen, auf den Erfolg des Unternehmens aus?

Daniel Gross, stellvertretender Marketingleiter der PHW-Gruppe, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

Für die GEPRO ist der Firmenslogan "We go beyond" nicht nur eine Floskel, denn wir geben uns nicht mit allgemeinen Qualitätsstandards zufrieden. Wir starten am Ende einer holistischen Wertschöpfungskette einen komplett neuen Wertschöpfungsprozess. Wir sind deutschlandweit das erste Unternehmen in der Kategorie Heimtierfutter, welches für die Lieferung zertifizierter ITW Rohware berechtigt ist. Neben weiteren ökologischen und ökonomischen Handlungsfeldern fordern und fördern wir Sport und Kultur der Region im Oldenburger Münsterland.

Björn Kleine Klausing, Marketing Manager, GEPRO Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG

Nachhaltig im Job zu sein, geht über das eigentliche Büro hinaus. Statt mit dem Auto fahre ich wenn möglich gerne mit dem Fitnessbike zur Arbeit. Das Leben ist wie Fahrrad fahren. Um die Balance zu halten, musst Du in Bewegung bleiben - und damit will ich Vorbild für meinen Sohn sein.

Anja Böhning, Assistentin der Geschäftsführung, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

Nachhaltiges Wirtschaften in meinem Job bedeutet für mich, dazu beizutragen, dass Entscheidungen und Aktionen einen positiven Einfluss auf Umwelt und Gesellschaft haben.

Matthis Robke, Werkstudent Abteilung Zentrales Nachhaltigkeitsmanagement, Lohmann & Co. AG.

Ich minimiere Papier, wo es nur geht, und vermeide unnütze Ausdrücke. Sollte wirklich was gedruckt werden müssen, dann wird beidseitig gedruckt. Druckerpatronen werden bis zum Schluss verwendet und nicht bei der ersten Meldung ausgetauscht. Ich benutze ein Dienstrad. Die Raumtemperatur wurde in unserem Raum reduziert. Ebenso wird von uns durch Flyer darauf hingewiesen, dass das Licht auszuschalten ist. Kartons oder auch Tragetaschen werden nicht entsorgt, sondern wiederverwendet. Gefahrstoffe wurden reduziert, spart Kosten und schützt die Umwelt, ebenso die Putzmittel. Wasser sparen durch Perlatoren. Tupper statt Brötchentüten.

Pamela Behring, Abteilung „Technik“ und Nachhaltigkeitsmanagement, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG

Auch bei uns im Sekretariat arbeiten wir nachhaltig. Das fängt schon beim Papier einsparen an, das heißt, wir drucken nur das aus, was unbedingt notwendig ist und nach Möglichkeit drucken wir beidseitig. Nicht mehr benötigte Ausdrücke werden als Schmierpapier genutzt. Aber auch bei der Energie gibt es Möglichkeiten aktiv einzugreifen: Licht aus, wenn es nicht mehr benötigt wird. Und die Klimaanlage wird im Büro nur im absoluten Bedarfsfall angemacht.

Soraya Hertwig und Diana Siemermann, Sekretariat, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG

Nach meiner abgeschlossenen Ausbildung zum Berufskraftfahrer fahre ich bei der MEGA Logistik & Service GmbH einen mit LNG betriebenen Lkw. Seit dem 1. Juli dieses Jahres tanken wir ausschließlich Bio-LNG.

Maximilian Kolk, Berufskraftfahrer, MEGA Logistik & Service GmbH

Nachhaltigkeit ist ein vielschichtiges Thema: Aktuell planen wir die Installation einer PV-Anlage auf unserem Betriebsdach. Zudem läuft ein Projekt zur Erweiterung der Wärmerückgewinnung. Erneut haben wir dieses Jahr eine Gripeschutzimpfung angeboten. Es gab einen Gesundheitstag in Kooperation mit der AOK. 2024 führen wir ein Dokumentenmanagementsystem ein mit den Zielen: Digitalisierung, Reduzierung der Papierablage, Optimierung und Modernisierung der Prozesse, Beschleunigung der Informationsflüsse und damit einhergehend die grundsätzliche Entlastung unserer Mitarbeiter an vielen Stellen.

Lars Wölfling, Kaufmännische Geschäftsleitung/Prokurist, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG

Wir investieren in die Entwicklung unserer Mitarbeiter, indem wir ihnen Möglichkeiten und Schulungen bieten, damit sie ihre Fähigkeiten optimal nutzen können. So sorgen wir für eine angemessene Ausbildung, damit unsere Mitarbeiter nachhaltige Ergebnisse erzielen können. Wir bemühen uns, die Umweltauswirkungen zu minimieren und fördern die Nutzung nachhaltiger Ressourcen. Dies gilt sowohl für unser eigenes Handeln als auch für die Kundenberatung, die wir anbieten.

Edward Windhorst, Managing Director, GroenlandGroup

Die Anforderungen an die Landwirtschaft und das Halten von Geflügel steigen stetig. Emotionale Werte, praktische Umsetzbarkeit und Wirtschaftlichkeit müssen hier aber im Einklang stehen. Dabei darf das Ziel, Tierwohl in den Ställen zu erhöhen und vor allem messbar darzustellen, nicht aus den Augen verloren werden. Ich versuche mit meiner Arbeit die Anforderungen von Tierschutzorganisationen, Kunden und Qualitätsstandardgebern zu kompensieren, um das gemeinschaftliche Ziel, Tierwohl in den Ställen zu erhöhen, für die Betriebe umsetzbar zu gestalten.

Marie-Louise Hentschel, Leitung Qualitätsmanagement, BWE-Brütereier Weser-Ems GmbH & Co. KG



Tierwohl

*„Wir sind führender Anbieter
der Haltungsforn 3 und
wollen die Geflügelhaltung
zukunfts-fähig
weiterentwickeln“*

Felix Wesjohann,
PHW-Vorstand



Die Steigerung des Tierwohls steht weiterhin im Mittelpunkt gesellschaftspolitischer Debatten und spielt damit auch im Hinblick auf die Etablierung einer nachhaltigen Landwirtschaft eine wesentliche Rolle. Schon vor Jahren haben wir integrierte Systeme für eine deutsche Herkunft von WIESENHOF-Geflügelfleisch entlang der gesamten Wertschöpfungskette geschaffen. Wir beschäftigen uns schon seit mehr als 25 Jahren mit der Entwicklung alternativer Tierhaltungsformen und nehmen in der Geflügelbranche damit eine Vorreiterrolle ein. Bevor Bio-Haltung überhaupt zu einem Thema wurde, haben wir bereits Bio-Geflügel und Weidehähnchen aus Auslaufhaltung auf den Markt gebracht. Über 97 Prozent unserer deutschen Hähnchenproduktion stammen aus Tierwohlprogrammen, die in der Hal- tungsstufe 2 des Lebensmitteleinzelhandels oder höher einzustufen sind. Ein wesentliches Ziel von unserer Unternehmensgruppe ist der strukturelle Ausbau der Hal- tungsstufe 3 und die Intensivierung unserer Produktion von Produkten aus der Hal- tungsstufe 4. Zudem streben wir den Ausbau der Hal- tungsform 3 bis Ende 2040 auf 100 Prozent Anteil am Gesamtportfolio der PHW-Gruppe für Hähnchen im Frischebereich (Deutschland) an. Dieses Ziel steht in

Abhängigkeit der entsprechenden Marktnachfrage und einer angemessenen Mehrpreishonorierung sowie der Schaffung geeigneter rechtlicher Rahmen- bedingungen für Tierwohlstall-Umbauten bzw. -Neu- bauten. Durch unsere aktive Mitarbeit in den deut- schen und europäischen Verbänden (u.a. ZDG, AVEC) sowie in verschiedenen Arbeitsgruppen wollen wir ein Mehr an Tierwohl verbindlich für alle Marktteilnehmer forcieren. Wir müssen Deutschland als Agrar- und Ernährungsstandort erhalten. Die Weichen für die Zukunft der Nutztierhaltung müssen jetzt nachhaltig gestellt werden.

Um unsere Ernsthaftigkeit konsequent fortzuführen und unseren selbstständigen Vertragslandwirten einmal mehr ein deutliches Signal zu geben, dass wir ein starker Partner sind und es auch bleiben wollen, wurde zum 1. Juni 2023 Felix Wesjohann in unseren Vorstand berufen. Er verantwortet im Kerngeschäftsfeld Geflügel die vertikale Integration inklusive Futtermittelherstellung federführend mit. Im Interview erklärt er uns, warum Geflügelhaltung aus Nachhaltigkeitssicht wertvoll ist und was wir alles unternehmen, um diese in Deutschland zukunftsfähig weiter zu entwickeln.

Mehr Tierwohl dank moderner Annahmetechnik

Die Steigerung des Tierwohls ist unser essentielles Bestreben und umfasst alle Ebenen innerhalb unserer vertikalen Geflügelintegration. Angefangen im Lebetierbereich über die Aufzucht bis hin zur Schlachtung. Im Sommer 2023 fiel bei der Anhaltinischen Geflügelspezialitäten GmbH in Möckern der Startschuss zum Umbau des Lebetierbereiches. Konkret wird der Annahmehbereich der Lebetiere mit einer Annahmehalle von 2.400 m² erweitert. Kernstück der Investitionen im zweistelligen Millionenbereich ist eine neue Annahmetechnik, die nach heutigen Tier- schutz-Standards und unter Tierwohl-Aspekten weltweit zur modernsten zählt. Zukünftig soll dann die Entladung der Lebetiere von den Lkws vollautomatisch in einer klimatisierten Umgebung stattfinden. Damit ist dann eine noch ruhigere Entladung für die Tiere möglich. Auch der anschließende Wartebereich soll zu einem Ruhebereich umgebaut werden, der vollkommen klimatisiert und abgedunkelt ist und ebenfalls höchsten Tierwohl-Standards entspricht. Der Betäubungsprozess findet dann künftig mit CO₂ und O₂ statt. Neben den Verbesserungen beim Tierwohl punktet aus Nachhaltigkeitssicht die neue Annahmetechnik mit einem weiteren Vorteil: Sie ist vollkommen kompatibel mit der bereits seit mehreren Jahren genutzten Anlage bei der Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG in Lohne. Die Spezialfahrzeuge im Lebetierbereich können an beiden Standorten flexibel eingesetzt werden und wechselseitig Tiere in die Betriebe bringen – dies reduziert Leertouren und vermindert den Kraftstoffbedarf pro angeliefertes Tier.



Beschäftigungsmaterialien wie beispielsweise Strohballen sind Standard bei Hähnchen-Ställen in Hal- tungsstufe 3.

Herr Wesjohann, welche Bedeutung hat die nationale Geflügelauzucht für die Tierwohl- bestrebungen insgesamt?

Felix Wesjohann: Es ist enorm wichtig, die Geflügelhal- tung in Deutschland aufrechtzuerhalten. Denn nur so können wir als PHW-Gruppe einen direkten Einfluss auf die Entwicklung einer kontrollierten Tierhaltung nach entsprechenden Tierhaltungs-Standards beibehalten. Wir können die Kriterien nachhaltig überwachen und zertifizieren. Dies können wir nicht mehr tun, wenn wir die Geflügelhaltung in Deutschland abbauen. Seit mehr als 90 Jahren und mittlerweile in der dritten Generation ist die PHW-Gruppe in der Geflügelbranche tätig und wir setzen uns seit jeher für ein hohes Qualitätsniveau einer tiergerechten Haltung ein. Wir haben neue Stan- dards erfolgreich etabliert, wie beispielsweise Privathof, und arbeiten weiterhin an bestehenden Standards und Verfahren, um diese zukunftsfähig weiter zu entwickeln. Dabei unterstützen wir unsere Landwirte und beraten sie beispielsweise im Hinblick auf das Baurecht oder das Stallmanagement. Wir selbst sehen uns als starker Partner für unsere selbstständigen Vertragslandwirte und wollen auch als solcher wahrgenommen werden.

Positiv ist noch hervorzuheben, dass auch der Lebens- mitteleinzelhandel bestrebt ist, Tierhaltungskonzepte zu fördern. Es ist vollkommen richtig, dass an mehreren Stellschrauben gleichzeitig gedreht wird.

Ist denn die Geflügelhaltung in Deutschland überhaupt nachhaltig?

Felix Wesjohann: Ein Aspekt der Nachhaltigkeit ist, der Vielschichtigkeit der Anforderungen der unterschied- lichen Stakeholder-Gruppen mit den dazugehörigen Zielkonflikten zu begegnen und Lösungen zu finden. So gibt es im Hinblick auf die Geflügelhaltung bei uns in Deutschland vier Hal- tungsformen. Je nach Hal- tungsform haben die Tiere nicht nur mehr Platz oder Beschäfti- gungsmaterial zur Verfügung, sondern auch die Genetik sowie der Bedarf an Nahrung sind unterschiedlich. Vor allem Geflügel, das in den Hal- tungsstufen 3 und 4 aufgezogen wird, hat eine ressourcenintensivere Mast als Geflügel aus der Hal- tungsstufe 2. Somit steigt der CO₂e-Fußabdruck. Dies verdeutlicht einmal mehr, dass alternative Hal- tungskonzepte hinsichtlich ihrer Nach- haltigkeit immer in einem Spannungsfeld betrachtet und evaluiert werden müssen. Wir, die PHW-Gruppe,

handeln dabei in Kreisläufen. Somit ist ein weiterer Aspekt die Weiterverarbeitung anfallender Output-Stoffe, die während der Aufzucht entstehen und sehr wertvoll sind. Diese werden bspw. für die Biomethangasproduktion genutzt. Aber übergeordnet sind sie für den Erhalt der Landwirtschaft essentiell. Tierischer Mist ist Düngemittel für Pflanzen. Die Alternative ist ein Kunstdünger, doch dieser ist aus Nachhaltigkeits-Sicht nicht zu befürworten, da er vergleichsweise mehr Ressourcen bindet. Kurz gesagt: Tierhaltung ist essentiell für die pflanzenbasierte Landwirtschaft. Aber auch auf den Höfen unserer Partnerlandwirte tut sich viel für nachhaltige Energiegewinnung. Viele Landwirte haben schon vor Jahren angefangen, Solarplatten auf Stalldächern zu errichten. Rund $\frac{2}{3}$ unserer Vertragslandwirte sind hier schon aktiv geworden.

Bei der Auswahl der Lebensmittel spielen unterschiedliche Kriterien eine Rolle: Laut dem Ernährungsreport 2023 vom BMEL achten 80 Prozent der Befragten beim Einkauf auf die Haltungsbedingungen der Tiere. Spiegelt sich das in Ihren Verkaufszahlen wieder?

Felix Wesjohann: Wir sind führende Anbieter der Haltungsstufe 3 und wollen die Geflügelhaltung weiterentwickeln. Letztlich bewegen wir uns aktuell in dieser und auch bei der Haltungsstufe 4 in einer größeren Nische. Was wir grundsätzlich beobachten können, ist, dass im Laufe der vergangenen Jahre hinsichtlich

Haltungsbedingungen ein höheres Bewusstsein beim Verbraucher entstanden ist. Das können wir durchaus anhand unserer Verkaufszahlen belegen. Bei uns in der Unternehmensgruppe macht die Haltungsstufe 3 ca. 10 Prozent aus und ist seit Einführung in 2011 von 32 auf aktuell 63 Landwirte gewachsen. Allerdings ist es weiterhin so, dass ein Großteil der Verbraucher sehr

Privathof – ein Erfolgskonzept setzt sich durch

2011 haben wir das Konzept Privathof-Geflügel (Haltungsstufe 3) eingeführt und uns zuerst auf Hähnchen fokussiert. Im August 2023 wurde ein weiterer Meilenstein bei Privathof erreicht. Die ersten Puten wurden eingestallt, erste Produkte werden dann Anfang 2024 im Supermarkt erhältlich sein. Gestartet wurde mit sieben Landwirten. Kontrolliert und zertifiziert wird durch externe Prüfgesellschaften.

Ein herber Rückschlag im Enten-Segment

Ende 2022 mussten wir unsere Enten-Brutei-Produktion in Deutschland einstellen. Das betraf unsere Brüterei sowie die Elterntiere in Bad Belzig und die Elterntieraufzucht in Kloster Zinna. Etwa 7 Millionen Küken pro Jahr sind an dem Standort geschlüpft und rund 45.000 Elterntiere wurden gehalten. Wir bedauern diesen Schritt sehr. Leider war es uns aufgrund der anhaltenden Kostensteigerungen – insbesondere in den Bereichen Energie und Futter – sowie der verschärften Wettbewerbssituation durch Anbieter außerhalb Deutschlands nicht mehr möglich, zukunftsfähig und nachhaltig zu arbeiten. Allerdings haben wir an dem Standort Bad Belzig festgehalten. Dieser wird nun ausschließlich für die Entenmast genutzt. Im Februar 2023 wurden die ersten Tiere bereits eingestallt. Die Enten werden in der Haltungsstufe 2 aufgezogen, in Bodenhaltung auf natürlicher Einstreu und täglich wird mit frischem Stroh nachgestreut. Die Küken beziehen wir nun aus dem europäischen Ausland. Alle geltenden Tierschutz-Standards und freiwilligen Auflagen aus den Qualitätssystemen QS und Initiative Tierwohl (ITW) werden selbstverständlich auch in Bad Belzig eingehalten.

preisbewusst einkauft. Wir könnten bei vielen Hähnchen-Mästern auf Haltungsstufe 3 umstellen, aber die politischen Rahmenbedingungen sind aktuell nicht gegeben. Aus diesem Grund haben wir auch unser Nachhaltigkeitsziel, Geflügelwurst aus Haltungsstufe 3 herzustellen, bislang nicht erreicht.

Laut dem Ernährungsreport 2023 vom BMEL wünschen sich 85 Prozent der Befragten Informationen auf der Verpackung zu den Haltungsbedingungen der Tiere, von denen das Lebensmittel stammt. Wie steht die PHW-Gruppe dazu?

Felix Wesjohann: Wir haben bereits 1995 die Herkunftsgarantie eingeführt. WIESENHOF steht für 100 Prozent Geflügel aus Deutschland. Auf den frischen und tiefgefrorenen WIESENHOF-Verpackungen ist zu erkennen, von welchem Landwirt oder welcher Erzeugergemeinschaft das Fleisch stammt. Auf unseren Privathof-Verpackungen informieren wir darüber hinaus noch, welche Standards die Haltungsform 3 beinhaltet. Uns ist eine offene und transparente Kommunikation mit dem Verbraucher sehr wichtig.

Und das bedeutet, Sie setzen sich für eine Tierhaltungskennzeichnung bei Geflügel ein?

Felix Wesjohann: Ja, wir befürworten grundsätzlich eine verbindliche Tierhaltungskennzeichnung bei Geflügel. Aber sie muss zwingend europaweit gelten. Wenn Sie nur in Deutschland gilt, dann führt dies zu Wettbewerbsverzerrungen und strukturellen Marktverschiebungen. Um die Geflügelhaltung in Europa und damit auch in Deutschland nachhaltig zukunftsfähig zu erhalten, ist es wichtig, dass wir auf europäischer Ebene einen Rechtsrahmen schaffen, der für alle Mitgliedsländer gleichermaßen gilt. Wie schon erwähnt, können wir nur so einen direkten Einfluss auf die Entwicklung einer kontrollierten Tierhaltung nach entsprechenden Tierhaltungs-Standards beibehalten. Wenn nur einzelne Länder höhere Standards verfolgen, dann wirkt sich das letztlich negativ auf die Wirtschaftlichkeit der Landwirte in den entsprechenden Ländern aus. Das führt dazu, dass Importe steigen werden und heimische Produkte nicht marktfähig sind. Und das führt letztendlich durchschnittlich zu weniger Tierwohl, zu weniger Ernährungssicherheit in Deutschland und auch zu weniger Nachhaltigkeit. Und das darf nicht sein. Wir müssen Tierwohl-Konzepte in einem EU-weiten harmonisierten Rechtsrahmen weiter voranbringen.



Die Aufzuchtsdauer der Privathof-Hähnchen beträgt ca. 42 bis 44 Tage.



Jeder Privathof-Stall hat einen Außenklimabereich.



Tageslichteinfall gibt es in jedem Privathof-Stall.

Haltungsformen

für Hähnchen, Pute und Ente im Vergleich



Haltungsformen	Konventionell Europa**	Konventionell Deutschland	QS (HF1)	Initiative Tierwohl (HF2)	Privathof (HF3)	BIO (HF4)	Beter Leven 1 Stern	Donautal Premium
Besatzdichte:	bis max. 42 kg/m ²	bis max. 39 kg/m ²	bis max. 39 kg/m ²	bis max. 35 kg/m ²	Bei zusätzlichem Außenklimabereich: max. 29 kg/m ² Ohne zusätzlichen Außenklimabereich: max. 25 kg/m ²	max. 21 kg/m ² max. 4800 Tiere/Stall	max. 25 kg/m ² auf Nutzfläche (inkl. Außenklimabereich)	30 kg/m ² + 10% bei erhöhten Ebenen
Rasse:	konventionell	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	langsamwachsend	langsamwachsend	langsamwachsend	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien
Aufzuchtsdauer:	keine Regelung	ca. 30–40 Tage	ca. 30–40 Tage	ca. 30–40 Tage	ca. 42–44 Tage	Mindestschlachtalter 81 Tage oder definierte langsam wachsende Rassen	mind. 56 Tage	32–40 Tage, mind. 30
Auslaufhaltung:	kein Auslauf	kein Auslauf, geregelter Tag-Nachtrhythmus	kein Auslauf, geregelter Tag-Nachtrhythmus	kein Auslauf, geregelter Tag-Nachtrhythmus	Außenklimabereich (AKB) oder vglb. Stallsysteme	Außenklimabereich (AKB) und Auslauf	Außenklimabereich (AKB)	Außenklimabereich (AKB) oder Offenstallsysteme
Futteranteil:	keine Regelung	keine Regelung	QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel	QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel, NonGMO*	QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel, NonGMO	Futter aus ökologischem Anbau, mind. 30% vom eigenen Betrieb oder aus der Region, NonGMO	GMP+ zertifiziertes Futter (ab 11 LT 70% Getreideanteil)	NonGMO
Stallgestaltung:	keine Regelung	lockere Einstreu zum Picken, Scharren und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet, Tageslichteinfall	lockere Einstreu zum Picken, Scharren und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet, Tageslichteinfall	Pickgegenstände, lockere Einstreu zum Picken, Scharren und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet, Tageslichteinfall	Außenklimabereich, Pickgegenstände, Strohballen und Sitzstangen, lockere Einstreu zum Picken, Scharren und Staubbaden geeignet, Tageslichteinfall	Einstreu, Außenklimabereich mit Auslauf, Pickgegenstände, Sitzstangen	Außenklimabereich, lockere trockene Einstreu zum Scharren, Picken und Staubbaden, Tageslichteinfall, Strohballen als Strukturelemente, Getreide zum Picken (Beschäftigungsmaterial)	Einstreu, Strohballen, Pickgegenstand, Sitzstangen, AKB oder Offenstallsysteme mit Tageslichteinfall
Tiergesundheitsmonitoring:	keine Regelung	Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring	Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung	Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung	Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Erfassung tierbezogener Kriterien inkl. Schlachtbefunddatenerfassung	Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring, max. 3 antibiotische Behandlungen pro Jahr	Gesundheitskontrollplan inkl. Antibiotikareduktionsstrategie und Schlachtbefunddatenerfassung	Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung

Die aufgelisteten Kriterien beziehen sich ausschließlich auf die dazugehörigen Vorgaben der Programme.

* Bei diesen Aufzucht Konzepten ist kein NonGMO Soja vorgeschrieben. Allerdings setzt die PHW-Gruppe bewusst auf NonGMO Soja und übertrifft damit die geltenden Anforderungen bzw. gesetzlichen Vorgaben.

** EU-Richtlinie 2007/43 EG



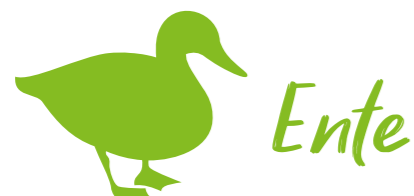
Haltungsformen	Konventionell Europa	Konventionell Deutschland (Freiwillige Haltungsvereinbarung)
Besatzdichte:	keine Regelung	Henne: max. 52 kg/m ² Hahn: max. 58 kg/m ²
Rasse:	konventionell	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien
Aufzuchtdauer:	keine Regelung	Henne: ca. 112 Tage Hahn: ca. 145–150 Tage
Auslaufhaltung:	kein Auslauf	kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus
Futteranteil:	keine Regelung	keine Regelung
Stallgestaltung:	keine Regelung	Pickgegenstände, frische Einstreu zum Picken und Scharren (Beschäftigungsmaterial) und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet und Tageslichteinfall
Tiergesundheitsmonitoring:	keine Regelung	betriebsindividueller Gesundheitskontrollplan und Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring

Die aufgelisteten Kriterien beziehen sich ausschließlich auf die dazugehörigen Vorgaben der Programme.

* Bei diesen Aufzucht Konzepten ist kein NonGMO Soja vorgeschrieben. Allerdings setzt die PHW-Gruppe bewusst auf NonGMO Soja und übertrifft damit die geltenden Anforderungen bzw. gesetzlichen Vorgaben.



QS (HF1)	Initiative Tierwohl (HF2)	Privathof Pute (HF3)	Bio (HF4)
Henne: max. 52 kg/m ² Hahn: max. 58 kg/m ²	Henne: max. 48 kg/m ² Hahn: max. 53 kg/m ²	Henne: max. 37 kg/m ² Hahn: max. 41 kg/m ²	max. 21 kg/m ² max. 2500 Tiere/Stall
konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	langsamwachsend oder konventionelle Zuchtlinien mit Mindestschlachalter	langsamwachsend oder konventionell mit Mindestschlachalter
Henne: ca. 112 Tage Hahn: ca. 145–150 Tage	Henne: ca. 112 Tage Hahn: ca. 145–150 Tage	Henne: mind. 100 Tage Hahn: mind. 140 Tage	Henne: mind. 100 Tage Hahn: mind. 140 Tage
kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus	kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus	Außenklimabereich (AKB)	Auslauf während mind. 1/3 der Lebenszeit
QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel	QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel NonGMO*	QS zugelassene/ anerkannte Futtermittel NonGMO	Futter aus ökologischem Anbau, mind. 30% vom eigenen Betrieb oder aus der Region, NonGMO
Pickgegenstände, frische Einstreu zum Picken und Scharren (Beschäftigungsmaterial) und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet und Tageslichteinfall	Pickgegenstände sowie frische Einstreu zum Picken und Scharren (Beschäftigungsmaterial) und in Teilbereichen zum Staubbaden geeignet und Tageslichteinfall	AKB, Pickgegenstände, frische Einstreu (Stroh) zum Picken und Scharren (Beschäftigungsmaterial), Tageslichteinfall	Auslauf, Strohhallen, zusätzliche Einstreu in Form von Stroh, Holzspänen, Sand oder Torf auf mind. 1/3 der Stallfläche
betriebsindividueller Gesundheitskontrollplan und Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung	betriebsindividueller Gesundheitskontrollplan und Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung	betriebsindividueller Gesundheitskontrollplan und Teilnahme am staatlichen und QS-Antibiotikamonitoring und Schlachtbefunddatenerfassung	Teilnahme am staatlichen Antibiotikamonitoring, max. 3 antibiotische Behandlungen pro Jahr



Haltungsformen	Konventionell Europa	Konventionell Deutschland (Freiwillige Haltungsvereinbarung)
Besatzdichte:	bis zu 30 kg/m ²	max. 20 kg/m ²
Rasse:	konventionell	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien
Aufzuchtsdauer:	keine Regelung	keine Regelung (Standard 39–42 Tage)
Auslaufhaltung:	kein Auslauf	kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus
Futteranteil:	keine Regelung	keine Regelung
Stallgestaltung:	keine Regelung	wöchentliche mehrmalige frische Einstreu zum Picken und Gründeln (Beschäftigungsmaterial)
Tiergesundheitsmonitoring:	keine Regelung	Gesundheitsprogramm

Die aufgelisteten Kriterien beziehen sich ausschließlich auf die dazugehörigen Vorgaben der Programme.



QS (HF1)	Initiative Tierwohl (HF2)	HF3	HF4
max. 20 kg/m ²	max. 20 kg/m ²	max. 20 kg/m ² max. 25 kg/m ² , wenn ständiger Zugang zu Freiflächen gegeben ist	max. 20 kg/m ²
konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	konventionell, robuste und gesunde Zuchtlinien	langsam wachsend
ca. 39–42 Tage	ca. 39–42 Tage	mind. 42 Tage	mind. 49 Tage
kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus	kein Auslauf, natürliche Belüftung, geregelter Tag-Nachtrhythmus	Offenfrontstall oder Stallhaltung mit ständigem Zugang zum Außenklimabereich bzw. Freifläche für die gesamte Mastdauer	Auslauf für mind. die Hälfte der Lebenszeit
QS zugelassene / anerkannte Futtermittel	QS zugelassene / anerkannte Futtermittel	Futtermittel ohne Gentechnik, mind. 70% Getreideanteil	Futtermittel ohne Gentechnik, mind. 25% aus dem eigenen Betrieb bzw. aus der Region, mind. 75% Getreideanteil
wöchentliche mehrmalige frische Einstreu zum Picken und Gründeln (Beschäftigungsmaterial)	täglich frische Einstreu, zusätzlich organisches Beschäftigungsmaterial in Raufen oder Netzen und zusätzliches offenes Wasserangebot über zugelassene Tränken zum Eintauchen des gesamten Kopfes, Tageslicht	täglich frische Einstreu, zusätzlich organisches Beschäftigungsmaterial in Raufen oder Netzen und zusätzliches offenes Wasserangebot über zugelassene Tränken zum Eintauchen des gesamten Kopfes, Tageslicht	täglich frische Einstreu, zusätzlich organisches Beschäftigungsmaterial in Raufen oder Netzen und Zugang zu offenem Wasser (Schwimmteich, Bach, See)
Gesundheitsprogramm, Teilnahme am QS-Antibiotikamonitoring, Schlachtfunddatenerfassung	Gesundheitsprogramm, Teilnahme am QS-Antibiotikamonitoring, Schlachtfunddatenerfassung	Gesundheitsprogramm, Teilnahme an einem Antibiotikamonitoring, Schlachtfunddatenerfassung	Gesundheitsprogramm, Teilnahme an einem Antibiotikamonitoring, Schlachtfunddatenerfassung

Hähnchen



Die Aufzuchtsdauer beträgt ca. 30–40 Tage.



Die Hühner haben keinen Auslauf, aber einen geregelten Tag-Nachtrhythmus.



Zur Stallgestaltung gehören beispielsweise auch Pickgegenstände.



Die Besatzdichte liegt bei bis max. 35 kg/m².

Ente



Die Besatzdichte liegt bei max. 20 kg/m².



Den Enten wird organisches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung gestellt.



Ein offenes Wasserangebot über zugelassene Tränken zum Eintauchen des gesamten Kopfes ist Standard.



Die Aufzuchtsdauer beträgt ca. 39–42 Tage.

Pute



Die Besatzdichte liegt bei der Henne bei max. 48 kg/m² und beim Hahn bei max. 53 kg/m².



Die Aufzuchtsdauer beträgt bei der Henne ca. 112 Tage und beim Hahn ca. 145–150 Tage.



Mindestens einmal jährlich wird das Tränkwasser analysiert.



Pickgegenstände sind Standard.

Pute



Organisches Beschäftigungsmaterial ist Standard.



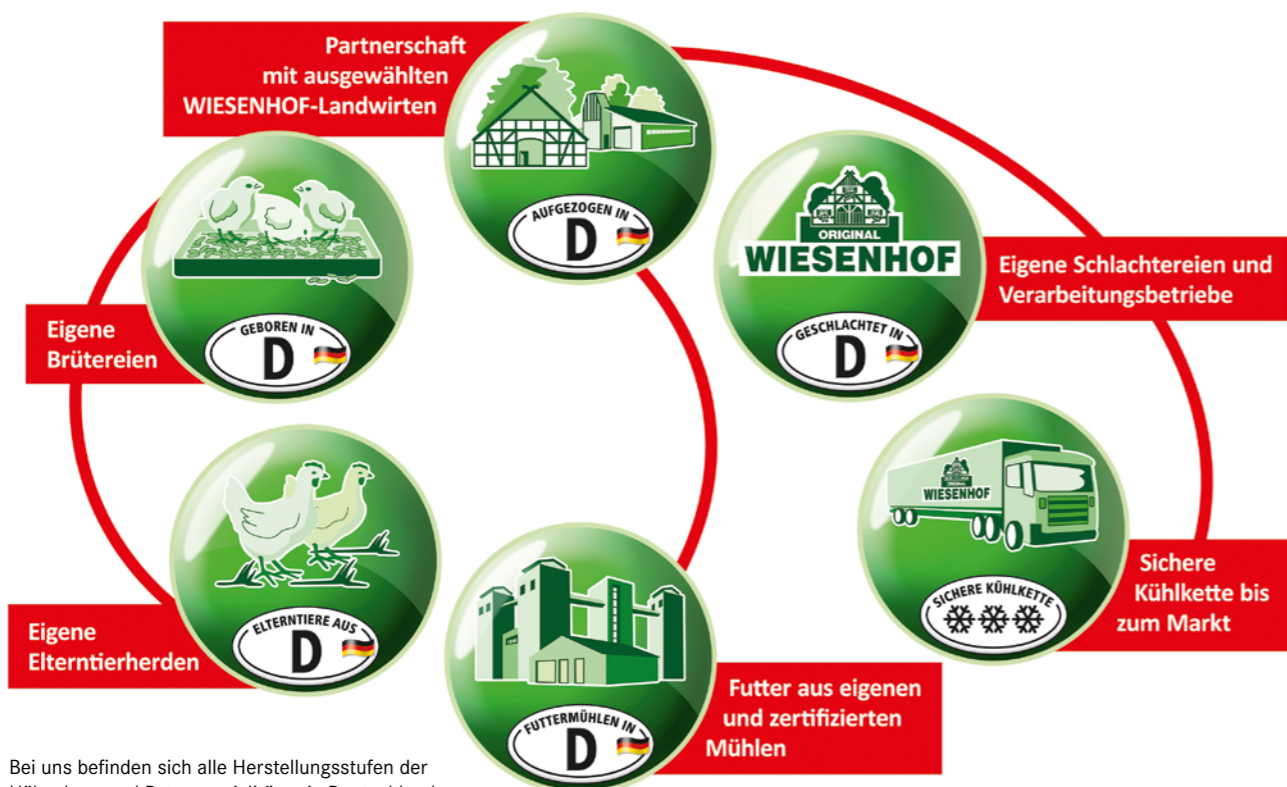
Privathof-Puten steht ein Außenklimabereich zur Verfügung.



Die Aufzuchtsdauer liegt bei der Henne bei mind. 100 Tagen und beim Hahn bei mind. 140 Tagen.



Die Besatzdichte liegt bei Hennen bei max. 37 kg/m² und beim Hahn bei max. 41 kg/m².



Bei uns befinden sich alle Herstellungsstufen der Hähnchen- und Putenspezialitäten in Deutschland und überwiegend im eigenen Unternehmen.

Als regional stark verankertes Familienunternehmen übernehmen wir für unsere landwirtschaftlichen Partnerschaften Verantwortung. Um den Wirtschaftsstandort Deutschland weiter nachhaltig zu stärken, setzen wir uns für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Geflügelhaltung in Deutschland ein. Unsere Marke WIESENHOF steht für 100 Prozent Geflügel aus Deutschland – ein zentrales Ziel auf unserer Nachhaltigkeitsagenda.

Unsere ca. 1.000 selbstständigen Vertragslandwirte ziehen deutschlandweit Hähnchen, Puten und Enten in kontrollierter Bodenhaltung für uns auf. Dabei werden naturnahe Bedingungen geschaffen, unter anderem durch die Regulierung des Stallklimas, die Bodenhaltung auf natürlicher Einstreu, die Rücksichtnahme auf den natürlichen Biorhythmus der Tiere mit Hilfe der Einhaltung von Nachtruhephasen sowie einer optimalen Versorgung der Tiere. Bei uns in der Unternehmensgruppe fängt es praktisch mit dem Ei an.

Auf den Elterntierfarmen legen die Hennen täglich Bruteier, die dann in unsere unternehmenseigenen Brütereien gebracht werden. Nach gut 21 Tagen schlüpfen die Küken. Sowohl die weiblichen als auch die männlichen Küken werden dann zur Aufzucht zu den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben gebracht.

Unsere Partnerlandwirte sind das Herzstück in unserer vertikalen Geflügelintegration. „Wir wollen einen Austausch auf Augenhöhe und verfolgen ebenbürtige Partnerschaften“, sagt Theile Funke, Geschäftsführer der BWE Brüterei Weser-Ems GmbH & Co. KG. „Mit vielen unserer Landwirte arbeiten wir schon seit mehr als 20 Jahren zusammen. Wir legen gruppenweit viel Wert auf langjährige Partnerschaften.“ Die BWE Brüterei Weser-Ems GmbH & Co. KG ist zuständig für die komplette Mästerbetreuung innerhalb unserer Unternehmensgruppe. Die Außendienstmitarbeiter sind regelmäßig bei den Landwirten vor Ort, um Sparrings-Partner zu sein.

„Wir wollen einen Austausch auf Augenhöhe und verfolgen ebenbürtige Partnerschaften“

Theile Funke,
Geschäftsführer
BWE Brüterei Weser-Ems
GmbH & Co. KG



„Gut finde ich, dass wir gemeinsam auch an Verbesserungen arbeiten“

Rainer Stevens, gebürtig aus dem Emsland, ist seit 2006 Vertragslandwirt und mästet Hähnchen in Hal- tungsstufe 2, mit rund 80.000 Mastplätzen. Der Hof wurde erstmals um 1300 urkundlich erwähnt. Bis zum Umstieg auf die Geflügelmast betrieb Familie Stevens Grünland, Ackerbau und hatte 40 Milchkühe.

Herr Stevens, warum sind Sie damals auf die Hähnchenmast umge- stiegen?

Die Idee, auf die Hähn- chenmast umzusteigen, ist 2004/2005 gereift. Mein Nachbar war damals schon für WIESENHOF tätig und über ihn bin ich dann auf diesen landwirt- schaftlichen Zweig auf- merksam geworden. Die Antragsstellung auf die beiden Ställe verlief recht unkompliziert. Der erste Stall wurde direkt gebaut, sodass wir ab 2006 star- ten konnten. Den zweiten Stall haben wir erst 2009 bauen lassen.

Was hat sich aus Ihrer Sicht in den vergange- nen zwei Jahrzehnten am stärksten bei Ihnen in der Geflügelhaltung verändert?

Zum einen gab es viele technische Neuerungen, die sich sehr positiv auf das Arbeiten ausgewirkt haben. Und zum anderen hat sich viel im Bereich Tierwohl getan. Das sind aus meiner Sicht die beiden Hauptpunkte. Aber beides ist nur möglich gewesen, da wir viel in den Hof investiert haben. Nur mit Renditen können wir nachhaltig in die Tiergesundheit und damit in eine zukunftsfähige Nutztierhaltung investieren.



Gab es wirtschaftliche Zeiten, die besonders schwer für Sie waren?

Die Nach-Coronazeit war aufgrund der gedämpften Marktlage wirtschaftlich für uns nicht einfach. Bereits in der Coronazeit sind die Renditen zurückgegangen, auch wenn die Umsätze noch gleichgeblieben sind.

Aber die Zeit jetzt, bis zum Kriegsbeginn in der Ukraine, mit den explodierenden Futtermittelprei- sen, haben wir sehr stark gespürt. Aber es sind nicht immer wirtschaft- liche Komponenten, die einem das Leben schwer machen. Wenn es den Tieren gut geht, dann geht es uns auch gut. Es gab einmal eine kurze Phase, da hatten wir vermehrt Probleme mit der Tier- gesundheit. Zusammen mit unserem bestands- betreuenden Tierarzt und unserem Außendienstmit- arbeiter konnten wir das aber schnell lösen.

Würden Sie die Unternehmensgruppe als Partner weiter- empfehlen?

Ja, das würde ich. Ich bin mit der Partnerschaft zu- frieden und weiß, dass ich einen starken Partner an meiner Seite habe. Gut finde ich, dass wir gemeinsam auch an Verbesserungen arbeiten.

Können Sie Beispiele nennen?

Aktuell testen wir einen Einstreuzusatz zur Ammoniak- reduzierung im Stall. Wir werden in Versuchssituati- onen eingebunden und ich schätze den offenen und ehrlichen Umgang mit den Themen.

„Für unseren Betrieb passt die Partnerschaft derzeit gut“



Fabian Freese ist seit 2011 Partnerlandwirt und hat heu- te drei Ställe mit 100.000 Mastplätzen für Hähnchen. Er zieht sein Geflügel in Hal- tungsstufe 2 auf. Über eine Wer- beanzeige in einem landwirtschaftlichen Fachmagazin ist er damals auf die PHW-Gruppe aufmerksam geworden.

Herr Freese, im April 2011 folgte die erste Ein- stellung. Gestartet sind Sie mit 2 Ställen und 2016 stellten Sie einen Bauantrag für einen dritten Stall, drei Jahre später kam die Genehmigung. Aber auch die Jahre später ist viel auf Ihrem Hof passiert: unter anderem haben Sie eine PV-Anlage und in einen Wärmetauscher investiert. Wie bewerten Sie die vergangenen Jahre?

Seit etwas mehr als zehn Jahren ziehe ich Geflügel für WIESENHOF auf. Gemeinsam haben wir so einige Höhen und auch Herausforderungen erlebt und auch ge- meistert. Fangen wir mit den Stallbauten an. Die ersten beiden Bauanträge verliefen recht unkompliziert. Bei dem dritten Bauantrag habe ich stark auf die Expertise der BWE Brüterei Weser-Ems zurückgegriffen. Sie haben mich intensiv beraten und auch unterstützt. Auch bei dem Wechsel auf den Wärmetauscher habe ich Unter- stützung erhalten, da die BWE Brüterei Weser-Ems eine gute Preissituation über eine Gruppenlösung für Interessierte anbietet. Wir haben in den vergangenen Jahren viel investiert, da ich den Hof zukunftsfähig hal- ten möchte. Dazu gehört auch der Einsatz alternativer Energien. Vor allem bei den hohen Energiepreisen war es schon vorteilhaft, in eine PV-Anlage zu investieren und mit dem Wärmetauscher werden wir ebenfalls viel Energie einsparen. Der Einsatz des Wärmetauschers

wirkt sich beispielsweise positiv auf die Einstreu aus, da diese so trockener bleibt. Das ist auch gut für die Tier- gesundheit.

Was schätzen Sie am meisten an der Partnerschaft?

Das sind drei Dinge: Erstens finde ich es gut, dass es Jahrespläne gibt. Ich weiß im Januar also schon, wann ich beispielsweise im Winter ein- und ausstallen werde. Mir ist Planungssicherheit sehr wichtig. Zweitens sind die Mitarbeiter nett und flexibel. Probleme werden schnell und unkompliziert gelöst. Außerdem ist immer jemand erreichbar – egal um wie viel Uhr. Man darf nicht vergessen, dass wir Landwirte direkt am Tier arbeiten und da können Entscheidungen nicht immer aufgeschoben werden. Ich will, dass es meinen Tieren tagsüber wie auch in der Nacht gut geht und wenn es Probleme gibt, dann müssen sie direkt behoben werden. Und das schätze ich besonders, dass egal ob Außen- dienst oder auch die Geschäftsführer sich immer direkt kümmern und Lösungen suchen. Und drittens finde ich es gut, dass wir verschiedene Fütterungskonzepte fah- ren können. Neben der Geflügelmast baue ich Weizen an und diesen kann ich ebenfalls an meine Tiere verfüt- tern. Diese Freiheit und Flexibilität finde ich super.

Gab es Situationen, in denen Sie unzufrieden mit der BWE Brüterei Weser-Ems waren?

In dem Sinne unzufrieden nicht. Aber der Brand in Loh- ne hatte uns damals viele Nerven geraubt. Wir haben unser Geflügel zur Schlachtung immer nach Lohne gelie- fert. Kurzer Transportweg, alles lief immer unkompliziert ab. Aber nach dem Brand mussten wir eine zeitlang in den Niederlanden unser Geflügel schlachten lassen. Der gesamte Logistikprozess war schon anstrengend und verlief manchmal holprig. Aber das lag ja nicht an der BWE Brüterei Weser-Ems. Wir waren ja froh, dass für uns der gesamte Mastprozess weiterlaufen konnte. Jetzt liefern wir wieder nach Lohne und alles ist wieder so, wie es mal war – auch das wissen wir sehr zu schätzen.

Würden Sie die PHW-Gruppe weiterempfehlen?

Für unseren Betrieb passt die Partnerschaft derzeit gut. Natürlich haben wir auch Alternativen, aber wir sind zufrieden und warum etwas ändern, wenn es gut läuft.

*„Wir wollen autarker vom
Energemarkt werden“*

Stefan Laabs,
Projektleiter
Energiemanagement

Umweltschutz

Seit 2016 verfügen wir über ein ganzheitliches Energiemanagement, das nach DIN EN ISO 50001 zertifiziert ist. Wir arbeiten kontinuierlich daran, Verbesserung der energiebezogenen Leistungen hinsichtlich Energieeffizienz, Energieeinsatz und Energieverbrauch zu erschließen und umzusetzen. Dies wird durch unabhängige Dritte verifiziert.

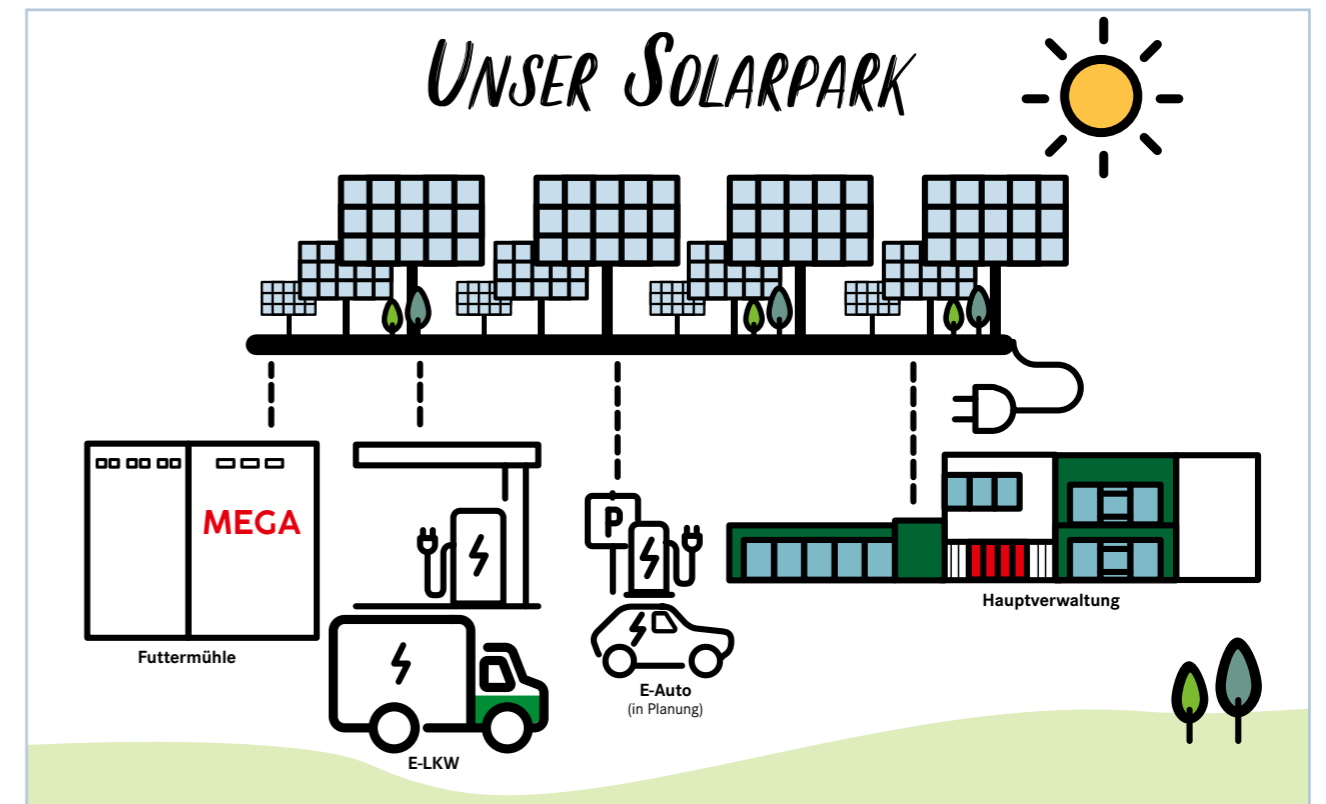
Im Rahmen unserer Klimastrategie verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz und beschäftigen uns schon seit vielen Jahren intensiv mit erneuerbaren Energien. Dabei sind die wesentlichen Schritte zum einen das Vermeiden und das Vermindern von CO₂e-Emissionen und zum anderen der Einsatz von Grünstrom. Durch die Förderung von erneuerbaren Energien leisten wir einen entscheidenden Beitrag zu einer erfolgreichen Transformation einer nachhaltigeren Unternehmung aus regenerativen Energieressourcen. Bis zum Jahr 2040 möchten wir Klimaneutralität an allen deutschen Produktionsstandorten der PHW-Gruppe erreichen und damit Branchenvorreiter im Klimaschutz sein. Komplementiert wird dieses durch unser Etappenziel, die unvermeidlichen Emissionen an unseren deutschen Produktionsstandorten für Hähnchen-, Puten- und Wurstspezialitäten aus Scope 1 und Scope 2 um 30% bis 2030 zum Basisjahr 2019/2020 zu reduzieren. An diesen Klimazielen arbeiten wir kontinuierlich mit allen unseren Mitarbeitern.

Photovoltaik (PV)-Anlagen stellen für uns zum aktuellen Stand eine vielversprechende erneuerbare Energiequelle dar: Im Juli 2023 ist eine 4,4 MWp PV-Freiflächenanlage auf einer Gesamtfläche von rund 21.000 Quadratmetern – dies entspricht rund drei Fußballfeldern – auf der Gewerbefläche vor unserer Zentrale in Rechterfeld in Betrieb gegangen. Auftraggeber für dieses Projekt ist unser Tochterunternehmen MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG, die so rund 1/3 des gesamten Stromverbrauchs pro Jahr erzeugen will. Auch das Gebäude der PHW-

Hauptverwaltung wird aus dieser Energiequelle versorgt. Die Jahresstromerzeugung deckt im Äquivalent den Bedarf von rund 1.000 3-Personen-Haushalten. Durch die PV-Anlage werden jährlich rund 1,5 Millionen kg CO₂e-Emissionen eingespart. „Wir wollen autarker vom Energiemarkt werden – das ist das Ziel unserer Unternehmensgruppe. Bei der Produktion zum Beispiel von Solarstrom werden keine fossilen Brennstoffe benötigt und es handelt sich um eine vom Energiemarkt unabhängige Stromquelle zur Erzeugung von Eigenstrommengen. Die Errichtung von Photovoltaik-Anlagen ist damit ein wichtiger Faktor, um Produktionsstandorte zukunftsfähig ausrichten zu können. Die Photovoltaik-Technologie stellt inzwischen eine zuverlässige und unabhängige Stromquelle für Unternehmen dar. Auch wird ein Mix aus Wind und anderen erneuerbaren Energien wie Erdwärme und Geothermie immer interessanter“, sagt Stefan Laabs, Leiter Energieprojekte bei der PHW-Gruppe. Bis Ende 2025 wollen wir an den PHW-Standorten in Lohne, Zerbst, Dannenberg und Laage weitere Projekte zur Gewinnung von Energie aus Photovoltaik realisieren. Neben PV-Anlagen investieren wir derzeit auch sukzessive in den Bau von Blockheizkraftwerken und Biogas-Anlagen. Grundsätzlich halten wir damit an diesem Nachhaltigkeitsziel fest: Ein Drittel des gesamten Energieverbrauchs der deutschen PHW-Standorte soll bis 2035 aus eigenen regenerativen Energieanlagen bezogen werden. Dieses Ziel steht in Abhängigkeit von Genehmigungsverfahren und den individuellen Rahmenbedingungen an den einzelnen Betriebsstätten im Hinblick auf die Errichtung von solchen Anlagen. Dabei sind es nicht nur die großen Energie-Projekte, die wir forcieren. Auch mittels kleinerer Projekte werden regelmäßig an den PHW-Standorten Energieressourcen geschont. So hat beispielsweise die Nutrilio GmbH in Cuxhaven 2023 in den Produktionsräumen auf LED-Beleuchtungen umgestellt und spart 83.360 kWh pro Jahr ein.

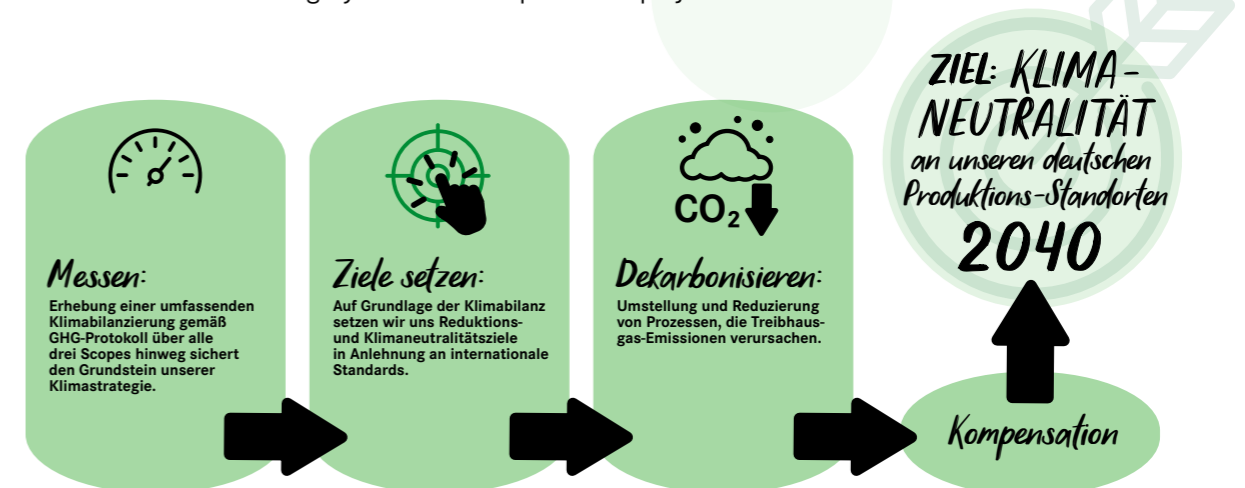
Flora und Fauna im Blick

Unter den Modulen wurde ein sogenannter Saat-Schaum mit kurz wachsenden Gräsern und Klee ausgebracht. Im Bereich außerhalb der Modulfläche wurde zusätzlich eine Blumensaat ausgesät. Die Bepflanzung erfolgte, um mögliche Erosionen zu verhindern. Seit Herbst 2023 weiden dort Schafe.



UNSERE KLIMA STRATEGIE AUF UNTERNEHMENSEBENE

Bis 2026 erarbeiten wir ein wissenschaftsbasiertes Ziel in Anlehnung an die Science-Based-Targets Initiative (SBTi), um mit unserem Geschäftsmodell und unserer Unternehmensstrategie mit dem Pariser Klimaabkommen (1,5-Grad-Klimaziel) vereinbar zu sein. Nach allen unternehmerischen Anstrengungen zur Umstellung und Reduzierung von CO₂e-Emissionen folgt als letzter Schritt der Ausgleich von unvermeidbaren Treibhausgas-Emissionen. Wir plädieren bei der Kompensation für eine einheitliche und transparente Regulatorik sowie für Qualitätssicherungssysteme bei Kompensationsprojekten.



Externe Überprüfung & Zertifizierung nach internationalen Standards

„Die Betrachtung weiterer Wirkungskategorien, wie zum Beispiel der Einsatz von Wasser oder die Landnutzung, geben uns mehr Aufschluss über die ökologische Performance unserer Produkte“

Mehrfach hat die PHW-Gruppe den CO₂e-Fußabdruck für die in den Tochtergesellschaften erzeugten Geflügelfleischarten ermittelt. Entscheidend für die Höhe des CO₂e-Footprint sind die CO₂e-Emissionen, die mit der Erzeugung des eingesetzten Futtermittels verbunden sind, sowie der Futterbedarf pro Einheit Fleisch. Der zuletzt in der PHW-Gruppe erhobene Wert für Hähnchenfleisch liegt bei 2,2 kg CO₂e pro 1 kg Hähnchenfleisch (Netto-Schlachtgewicht).

„Mit weiteren Untersuchungen in jetziger Form werden wir zukünftig wenig neue Erkenntnisse erzielen. Daher wollen wir folgerichtig als nächsten Schritt einen

Product Environmental Footprint (PEF) erheben“, sagt Dr. Heinrich Dröge, Vorstand der PHW-Gruppe. „Bei der Erhebung eines PEF werden nicht nur die CO₂e-Emissionen eines Produktes bilanziert. Die Betrachtung weiterer Wirkungskategorien, wie zum Beispiel der Einsatz von Wasser oder die Landnutzung, geben uns mehr Aufschluss über die ökologische Performance unserer Produkte“.

Geplant war, dass eine entsprechende Erhebung erstmals für Hähnchenfleisch aus der konventionellen und alternativen Haltung sowie bei veganen Artikeln bis Ende 2024 durchgeführt werden sollte. An diesem

Nachhaltigkeitsziel halten wir grundsätzlich fest, doch befürchten wir schon jetzt, dass wir diese umfangreichen Berechnungen in dem anvisierten Zeitraum nicht realisieren können. Grund dafür ist, dass eine einheitliche Berechnungsgrundlage noch immer diskutiert wird. Wir benötigen verbindliche Voraussetzungen zur Methodik, um die erhobenen Daten auch valide nach außen kommunizieren zu können. Ansonsten stecken wir in dem gleichen Dilemma wie bei der Begrifflichkeit „klimaneutral“.

„Jedoch befinden wir uns hier gerade in einem frühen Stadium der Wissenschaft, mit der Folge, dass es Stand heute keine einheitliche Vorgehensweise für eine dieser Berechnungen gibt. Umweltbilanzen gewinnen im Rahmen des Klimawandels und in unserer Entscheidungsfindung immer mehr an Bedeutung – es wäre somit essentiell, dass seitens der Politik zeitnah verbindliche Vorgaben für diese Art der Bilanzierungen gefunden werden“, führt Dr. Heinrich Dröge weiter aus.

Dr. Heinrich Dröge,
PHW-Vorstand



„Ein Potpourri an klimafreundlicheren Transport-Lösungen“

Mit unseren beiden Logistikunternehmen MEGA Logistik & Service GmbH und BSG Logistik & Service GmbH streben wir schon seit vielen Jahren nach praktikablen klimafreundlicheren Transportlösungen und testen daher immer wieder den Einsatz neuer Technologien.

Dabei wird an mehreren Stellschrauben gleichzeitig gedreht. Alternative Antriebsmöglichkeiten sind für uns nicht nur aus technologischer Sicht ein spannender Bereich, sondern auch im Hinblick auf die potenzielle CO₂e-Einsparung sehr bedeutend. „Mit der ersten voll elektrischen Sattelzugmaschine im Schwerlast-Verkehr haben wir einen wichtigen Schritt in Richtung Zukunft eingeschlagen, denn der neue FH Electric von Volvo Trucks macht emissionsfreien Lieferverkehr möglich und die Logistikbranche damit ein gutes Stück umweltbewusster. Rund 50 Tonnen CO₂e werden wir pro Jahr

einsparen können. Weitere Neuanschaffungen prüfen wir“, sagt Torsten Plagge, Geschäftsführer BSG Logistik & Service GmbH. Bei der Abholung im März 2023 erhielt er vom Unternehmen GTT Greiwing für seinen Pioniergeist im Schwerlast-Transportbereich die Auszeichnung „ELECTRIC TRUCK PIONEER“. Etwa 300 Kilometer legt der E-Lkw täglich zurück und transportiert gekühlte Ware. Aufgeladen wird er bei der PHW-Tochter Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG in Lohne, die auf dem Betriebsgelände die Ladeinfrastruktur bereitstellt.



Seit Frühjahr 2023 ist der 40-Tonner fester Bestandteil des Fuhrparks der BSG Logistik & Service GmbH.

Auch die MEGA Logistik & Service GmbH ist begeistert von der Elektromobilität und will bis Ende 2024 E-Lkws für die Futtermittellogistik einsetzen. Adrian Heuer, Geschäftsführer der MEGA Logistik & Service, plant derzeit zwei E-Lkws ein. Diese sollen dann mit dem produzierten Strom der PV-Anlage am Standort Rechterfeld, die seit Juli 2023 in Betrieb ist, geladen werden. „Damit fahren wir dann je nach Jahreszeit komplett CO₂e neutral“, so Adrian Heuer. Aktuell sind die E-Lkws noch von der Maut befreit. „Um weiter in diesem Bereich investieren zu können, ist von Seiten der Politik eine Planungssicherheit vonnöten. Und an der fehlt es schon im Flüssiggasbereich“, ergänzt der Geschäftsführer der MEGA Logistik & Service GmbH. LNG-Lkws sind ab dem 01.01.2024 nicht mehr von der Maut befreit. Für unsere Gruppe im Einsatz sind aktuell sechs LNG-Lkws. Geschäftsführer Adrian Heuer plant noch mit weiteren Neuanschaffungen

Adrian Heuer,
Geschäftsführer
MEGA Logistik &
Service GmbH

„Ein Potpourri an klimafreundlicheren Transport-Lösungen“

von Lkws mit BioLNG, um weitere CO₂e-Einsparungen zu generieren. Er begründet seine Entscheidung damit, dass das Tankstellennetz immer noch weiterwächst und die Reichweite von LNG-Lkws vergleichbar mit Diesel-Lkws ist.

Ein weiterer alternativer Antrieb ist Wasserstoff. „Der Wasserstoff-Technologie wollen wir uns grundsätzlich nicht verschließen, aber aktuell ist das für uns Zukunftsmusik, da einfach die Infrastruktur nicht gegeben ist. Zudem ist die Technik auch noch nicht marktreif“, ergänzt Torsten Plagge.

Seit Frühjahr 2023 testet die MEGA Logistik & Service GmbH darüber hinaus Klimadiesel. Hierbei handelt es sich um einen synthetischen Kraftstoff, der aus biologischen Rest- und Abfallstoffen, wie beispielsweise benutztem Pflanzenfett, hergestellt wird. Laut Hersteller soll der Klimadiesel bis zu einem Viertel weniger CO₂e ausstoßen – und das bei gleichbleibendem Kraftstoff-Verbrauch.



400 Liter Klimadiesel passen in den Tank des Lkws.

„Als wir erfahren haben, dass die Tankstelle Felta an unserem Hauptsitz in Visbek-Rechterfeld Klimadiesel anbieten wird, haben wir nicht lange überlegt und uns dazu entschieden, den Kraftstoff zu testen. Aktuell wird ein Lkw aus unserer Flotte mit der klimafreundlicheren Alternative betankt und wir prüfen, ob das Fahrverhalten gleich-

bleibend ist“, erklärt Adrian Heuer. Die PHW-Tochter ist für den Transport von Geflügelfutter zu den Landwirten verantwortlich. Um bei den täglichen Fahrten grundsätzlich Kraftstoff einzusparen, wurde beispielsweise bereits vor einigen Jahren schon ein Prämiensystem für kraftstoffsparendes Fahren eingeführt.

Darüber hinaus wird beim Kauf neuer Lkws auf modernere Kompressoren gesetzt, die beim Verbrauch viel sparsamer sind, da sie weniger Diesel verbrauchen. Zudem sind beide PHW-Töchter bestrebt, Leerfahrten möglichst zu vermeiden und wollen künftig verstärkt das Tourenmanagement weiter optimieren. Hinzu kommt, dass seit 2023 der erste LANG-Lkw für die BSG Logistik & Service GmbH im Einsatz ist. Das Fahrzeug ist ca. 25 Meter lang und hat 51 Stellplätze.

„Ein Potpourri an klimafreundlicheren Transport-Lösungen haben sowohl die MEGA Logistik & Service als auch die BSG Logistik & Service über die Jahre getestet und für praxistauglich bewertet. Aber wir wollen weiter CO₂e im Transport unserer Futtermittel und Lebensmittel einsparen und werden weiterhin neue Technologien stets für uns in der Umsetzung bewerten“, resümiert Torsten Plagge.

Torsten Plagge,
Geschäftsführer
BSG Logistik & Service GmbH

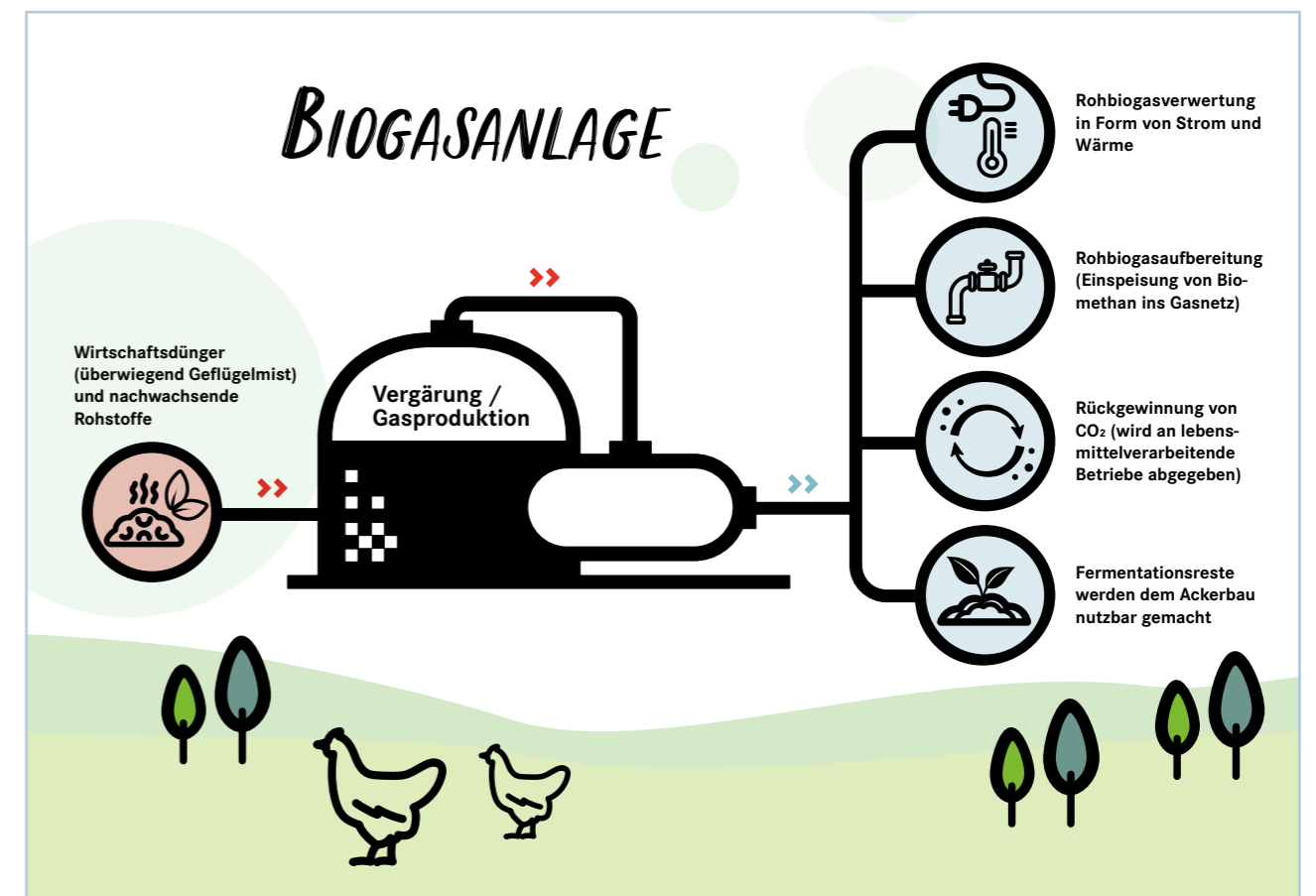
„Investitionen in klimafreundliche Technologien sind aktuell mehr denn je von Bedeutung“

Die Anhaltinischen Geflügelspezialitäten GmbH in Möckern befindet sich seit Frühjahr 2023 in einem Planungs- und Genehmigungsverfahren für eine Ersatz-Biogasanlage. Seit 2002 gibt es bereits eine Biogasanlage an dem Standort, diese soll dann zukünftig durch eine neue, moderne Anlage ersetzt werden. Geplant ist, bei der Ersatzanlage ein sogenanntes Repowering bis 2026 durchzuführen: Im ersten Ausbauschnitt ist die Biomethan Produktion geplant und hierzu werden in erster Linie die in der PHW-Gruppe anfallenden Flotate sowie der aus der eigenen Geflügelhaltung anfallende Geflügelmist genutzt. Das Biomethan soll in das in Möckern bereits vorhandene Gasnetz der Avacon eingespeist werden: Die aus der Biogasanlage gewonnene Energiemenge ist dabei so groß, dass der am Standort vorhandene Schlachthof nahezu vollständig mit Wärme und Strom versorgt werden könnte. Mitbeantragt ist eine Rückgewinnung und Verflüssigung von hochreinem CO₂, das als Ersatz für bislang zugekauftes Gas zur Betäubung im Schlachtprozess in Möckern und bei unseren anderen Schlachtbetrieben verwendet werden soll. Die bisherige Wärmelieferung an das Heizhaus und an die daran angeschlossenen Haushalte wird auch bei der Realisierung der neuen Anlage weitergeführt. Zudem ist geplant, das Dach der neuen Lebendtierhalle auf den dafür geeigneten Flächen mit Photovoltaik zu bestücken. Dies ist sehr sinnvoll, weil der Schlachthof auf Grund des hohen Energiebedarfs der Kühlung insbesondere in den sonnenreichen Stunden viel Strom

benötigt. „Mit der geplanten Neuanlage leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Energiegewinnung aus erneuerbaren Nebenprodukten der Geflügelfleischintegration und in der Folge zur Absicherung des Standortes in Möckern mit Energie. Wir werden mit der modernen Anlage weitgehend unabhängig von den teils volatilen Situationen auf den Energiemärkten und können zudem einen Beitrag zur Reduktion der Energieknappheit in Deutschland und zur Verbesserung der Umwelt leisten. Dieser Schritt ist aber auch sehr wichtig für die übergeordnete Standortsicherung unseres Unternehmens“, erklärt Michael Schönewolf, Geschäftsführer der Anhaltinischen Geflügelspezialitäten GmbH. Wichtig ist ihm auch, dass neben der künftigen Biomethan Produktion und der späteren eigenen Nutzung von Wärme und Strom im Gesamtenergiekonzept auch weiterhin die Stadt Möckern profitiert. „Wir werden auch künftig Energie für den Wärmebedarf der Stadt Möckern bereitstellen. An der Energiemenge für die Stadt Möckern wird sich nichts ändern“, versichert Michael Schönewolf. Der notwendige Antrag nach Bundes-Immissionsschutzgesetz (kurz: BImSchG) wurde bereits beim zuständigen Landesverwaltungsgericht eingereicht. Die Ersatzanlage wird nach dem modernsten Stand der Technik errichtet: So sollen alle benötigten Eingangsstoffe zur Biogasproduktion inhouse gelagert werden. Die ebenfalls geschlossene Aufbereitungs- und Lagerhalle wird mit Abluftreinigungsanlagen ausgestattet und die Gärreste werden gasdicht gelagert.

Neben dem Repowering in Möckern plant die PHW-Tochter NDEnergie GmbH & Co. KG eine Biomethanganlage in Bohmte am Hafen Wittlager Land. Voraussichtlich wird die Inbetriebnahme zu Ende 2024/Anfang 2025 erfolgen. „Investitionen in klimafreundliche Technologie sind aktuell mehr denn je von Bedeutung im Hinblick auf die Energiesouveränität. Mit der Biomethanganlage leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Zukunftsfähigkeit der Energieversorgung in Deutschland und insbesondere der Wittlager Region, indem wir den Nährstoffkreislauf umweltschonend schließen und CO₂e-neutral ca. 80 Mio. kWh Biomethan pro Jahr erzeugen und mit der zusätzlichen Gewinnung von flüssigem CO₂ nicht unerheblich zur Minderung des CO₂e-Ausstoßes beitragen“, sagt Rainer Aschenbroich, Geschäftsführer der NDEnergie GmbH & Co. KG. Mit 80 Mio. kWh Reingas pro Jahr können rund 7.000 Haushalte bezogen auf 80m² Wohneinheiten oder 5.000 Haushalte bezogen auf 120m² Wohneinheiten versorgt werden. Die Verarbeitung von regional anfallendem Geflügelmist

und Gülle zu Biomethan weist eine hohe Umweltfreundlichkeit und Effizienz auf. Bei der Herstellung des Gases aus Biomethan werden keine fossilen Brennstoffe benötigt. Dieser Energieträger kann zum einen für die Versorgung mit Strom und Wärme genutzt werden sowie zum anderen auch als Kraftstoff für LNG-Fahrzeuge. Die standardisierten Fermentationsreste werden dem Ackerbau wieder nutzbar gemacht. Geplant ist, dass rund 80.000 Tonnen Wirtschaftsdünger (überwiegend Geflügelmist) pro Jahr in der Anlage verarbeitet werden. Dabei handelt es sich um einen standardisierten Fermentationsprozess, bei welchem kein Restwasser entsteht. Grundsätzlich gibt es bei der Umwandlung von Wirtschaftsdünger in Biomethan keine Restprodukte, die nicht weiterverarbeitet werden können. Zudem wird kein zusätzliches Kohlenstoffdioxid produziert, sondern es kommt zu einer Rückgewinnung von hochreinem CO₂ im gesamten Prozess. Diese wertvolle Ressource soll dann an lebensmittelverarbeitende Betriebe abgegeben werden.



Zwei Energie-Projekte am Standort Diepholz

Die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG in Diepholz hat in Zusammenarbeit mit dem externen Partnerunternehmen A&L Tierfrischmehl Produktions GmbH weitere Energie-Projekte in 2023 angestoßen: Zum einen ist der Bau eines Biomassekraftwerks geplant, das 2025 in Betrieb gehen soll. Der gesamte Dampfbedarf und bis zu 70 Prozent des eigenen Stromverbrauchs will die PHW-Tochter damit produzieren, der restliche Strom wird dann über den lokalen Energieträger bezogen. Das Biomassekraftwerk wird ausschließlich mit nachwachsenden Rohstoffen, konkret mit sogenanntem A1- und A2- Holz betrieben. Der produzierte Strom gilt nach EU-Richtlinie als CO₂e-neutral. Im Zuge dessen wird dann das bisherige Braunkohlestaubkraftwerk stillgelegt.

Zum anderen arbeitet die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG mit der A&L Tierfrischmehl Produktions GmbH, der Stadt, der Stadt Diepholz sowie weiteren Kooperationspartnern an der Entwicklung eines Fernwärmenetzes in mehreren Stufen, wovon alle Parteien nachhaltig profitieren. Über eine neu zu installierende Wärmeleitung wird das Unternehmen die bei der Produktion anfallende Abwärme über eine Zentrale mit weiteren Wärmepumpen an die Stadt Diepholz und weitere Verbrauchsstellen, wie Schwimmbäder, Schulen, Rathaus, Krankenhaus etc., weiterleiten und erhält dann im Gegenzug heruntergekühltes Wasser. Eine Synergie, die signifikant zur Stärkung regionaler Energiesysteme und nachhaltiger Kreisläufe führt.

Strom und Wärme selbst erzeugen

Im April 2023 ist am Standort Königs Wusterhausen das vierte Blockheizkraftwerk (BHKW) unserer Unternehmensgruppe in Betrieb gegangen. In unseren Produktionsbetrieben haben wir ganzjährig einen sehr hohen Bedarf an Wärme und Strom und sehen in den BHKWs eine geeignete Methode zur Energiegewinnung. Konkret wird in Königs Wusterhausen Erdgas mit einem Gasmotor in Strom und Wärme umgewandelt. Die hierdurch erzeugte Wärmemenge wird für den internen Wärmeverbrauch genutzt. Somit wirkt sich ein BHKW positiv auf die Energieeffizienz aus. Die Märkische Geflügelhof-Spezialitäten GmbH spart jährlich rund 37.000 Kilogramm CO₂e ein.



Das BHKW hat eine Gesamtfläche von 30 m².



Das Herzstück der Anlage ist ein 8-Zylinder Gasmotor mit einem Generator.

„Wir verstehen uns als Nährstoff-Optimierer“

In der vertikalen Integration unserer PHW-Gruppe nimmt die MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG im Kerngeschäftsfeld Geflügel eine essentielle Position ein: Bereits seit 1972 stellt das Tochterunternehmen hochwertiges Geflügelfutter her, das an unsere rund 1.000 selbstständigen Partnerlandwirte ausgeliefert wird. Ralf Kenkel, Geschäftsführer, und Dr. Anna Fangmann, Nachhaltige Beschaffung, sind sich einig: Die globale Beschaffung von verantwortungsvoll eingekauften Futtermitteln bleibt der Dreh- und Angelpunkt für eine nährstoffoptimierte Ernährung des Geflügels.

Und das heißt konkret?

Ralf Kenkel: Der nachhaltige Bezug von beispielweise Sojaschrot im Geflügelfutter nimmt seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert bei uns ein. Er ist ein Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie und unterliegt einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Die Weichen für einen verantwortungsvollen globalen Rohstoffbezug haben wir bereits 2015 gestellt. Wir erhielten weltweit die erste Zertifizierung für nachhaltiges Geflügelfutter im Rahmen der GMP+ Feed Responsibility Assurance. Bezüglich entwaldungsfreier Lieferketten verfügt die PHW-Gruppe seit dem 2. Quartal 2022 über freiwillige Leitlinien, die die Entwaldungsfreiheit in unserem Mischfutter bezogen auf die Rohstoffe Soja und Palmöl für in Deutschland produziertes Geflügel sicherstellen.

Dr. Anna Fangmann: Als Branchenlösung werden verpflichtend zu Ende 2023 die Anforderungen des QS-Soja-Plus Standards für den Bezug von nachhaltig-zertifizierten, umwandlungs- und entwaldungsfreien Sojaerzeugnissen sichergestellt. An diesem Standard haben wir aktiv mitgearbeitet. Der Standard stellt sicher und garantiert die Entwaldungsfreiheit des Sojas unabhängig von Herkunftsland und/oder Anbauregion – wo wir wieder beim Thema verantwortungsvoller globaler Rohstoffbezug wären.



Warum ist ein globaler Bezug bei der Rohstoffbeschaffung entscheidend?

Ralf Kenkel: Nicht alle Rohstoffe für unser Geflügelfutter können wir zum einen im Hinblick auf die benötigte Menge, aber auch zum anderen hinsichtlich der Qualität aus Deutschland und Europa beziehen. Wichtig bei einer globalen Beschaffung ist ein verantwortungsvoller Bezug von Rohware, bei dem Gunst-Standorte nicht ignoriert werden dürfen. Wesentlich bei der Auswahl aus allen global zur Verfügung stehenden Rohstoffen sind die jeweiligen Produktionsbedingungen vor Ort und die Vorzüglichkeit der Standorte. Neben der Durchführung von internen und externen Audits ist uns der Dialog und Austausch vor Ort mit den Produzenten sehr wichtig. Wir sind direkt in den Ursprüngen unserer Rohwaren unterwegs – und das nicht erst seit gestern.



Unsere Strategie zum verantwortungsvollen Rohstoffbezug baut auf vier Säulen auf: Screening, Standards, Alternativen und Dialoge.

Ralf Kenkel: Die neue EU-Gesetzgebung zum Thema Entwaldungsfreiheit (EUDR), die voraussichtlich Ende 2024 in Kraft tritt, gibt dann zukünftig die rechtliche Basis für sogenannte entwaldungsfreie Lieferketten vor.

Stichwort Proteinversorgung. Welchen Stellenwert nimmt Soja aktuell für die MEGA Tierernährung ein?

Dr. Anna Fangmann: Sojaschrot ist für unsere Futtermittel ein sehr wertvoller Rohstoff und der wichtigste Proteinlieferant für unser Geflügel. Soja eignet sich aufgrund seiner Aminosäurestruktur (v.a. Lysin und Methionin) am besten für die Versorgung von Nutztieren, da es hochverdaulich ist. Je besser verdaulich die Nahrung ist, desto mehr Nährstoffe können vom Tier aufgenommen werden. Durch eine bedarfsorientierte Fütterung in Bezug auf Proteine wird somit weniger unverdautes Protein (u.a. Stickstoff) durch das Tier ausgeschieden. Sozusagen eine Win-Win-Situation für Tier und Umwelt.

Ralf Kenkel: Wir halten selbstverständlich an Sojaschrot als Futtermittelkomponente fest, prüfen aber grundsätzlich fortlaufend den Einsatz von alternativen Proteinquellen wie z.B. den Einsatz von PAPs oder anderen Leguminosen, wie bspw. Erbsen. Wir verstehen uns als Nährstoff-Optimierer und nicht als Rohstoff-Optimierer.

Was meinen Sie genau damit?

Dr. Anna Fangmann: Neben der optimalen Nährstoffverfügbarkeit im Futter benötigt das Geflügel je nach Alter eine etwas andere Futterzusammensetzung. Wir sprechen hier von einer sogenannten Phasenfütterung. Junges Geflügel braucht eine höhere Proteinzufuhr als Tiere, die

schon älter sind. Somit produzieren wir auch nicht nur ein Futtermittel, sondern wir produzieren je nach den Bedürfnissen der Tiere ein optimiertes Futter.

Wie stellen Sie die Rohwarenqualität sicher?

Ralf Kenkel: Durch unsere implementierten Monitoring-Systeme. Bei Verladung von z.B. Sojaschrot in Brasilien wird bereits vor Schiffsbeladung direkt im Ursprungsland die Qualität der Rohware geprüft. Bei Rohwarenanlieferung in den Werken findet eine weitere Rohwarenüberprüfung statt. Die Fachabteilung Wissenschaft mit dem angeschlossenen Futtermittellabor prüft dabei jede Rohwarenlieferung und optimiert kontinuierlich die Rezepturen im Hinblick auf die Qualität und Verfügbarkeit der einzelnen Rohstoffe. Nur eine adäquate Ernährung kann die Umwelt schonen, gesunde Tiere erzeugen und damit Tierwohl sicherstellen. Denn letztlich produzieren wir aus Futtermitteln Lebensmittel.

Inwiefern sehen Sie den Vorteil, als Futtermittel-Produzent in der vertikalen Integration zu agieren?

Ralf Kenkel: Dadurch, dass wir im Kerngeschäftsfeld Geflügel vertikal integriert sind, können Auswirkungen direkt messbar gemacht werden. In unserem Fall heißt dies: Wenn das Futter optimal hinsichtlich der Nährstoffe zusammengestellt ist, werde ich auch am Tier direkt feststellen können, dass die Tiergesundheit und damit einher-

gehend das Tierwohl positiv zu beeinflussen sind. Und ein weiterer Vorteil ist, dass wir aufgrund unserer Strukturen auch rückgekoppelt sind. Optimierungen an der Futtermittelzusammensetzung im Sinne einer Reduzierung der N- und P-Ausscheidungen der Tiere können wir somit umgehend einleiten.

Fachabteilung Wissenschaft

Die Fachabteilung Wissenschaft besteht aus dem Bereich Wissenschaft/Optimierung sowie dem angeschlossenen Futtermittellabor. Der Schwerpunkt liegt auf der Gestaltung der Futtermittelrezepturen und deren laufender Optimierung. Hierzu werden die Rezepturen monatlich an die sich ändernden Nährstoffkonzentrationen in den zur Verfügung stehenden Rohwaren angepasst. So wird gewährleistet, dass die in den Werken produzierten Futtermittel dem erwarteten hohen Qualitätsniveau fortlaufend gerecht werden.

Insektenprotein als Futterkomponente

Im Fokus unserer Geflügelfütterung steht der ressourcenschonende Einsatz der zur Verfügung stehenden Futtermittelquellen mit Blick auf das Tierwohl und die Tiergesundheit. Die Identifikation und Prüfung von alternativen Futtermittelrohwaren stellt ein wichtiges Standbein in unserer Nachhaltigkeitsstrategie dar. Wir gehören einem Konsortium von Akteuren aus der niederländischen Geflügelwirtschaft an, das in einer öffentlich-privaten Partnerschaft zusammen mit der Universität Wageningen erforscht, Insekten als Proteinquelle im Geflügelfutter zu nutzen. Im Rahmen dieses Forschungsprojektes wird derzeit vorrangig die technische Machbarkeit des Einsatzes von Insektenprotein im Geflügelfutter sowie unter anderem der Einfluss auf Parameter des Tierwohls, der Tiergesundheit und der Nachhaltigkeit geprüft. Ob eine Einbeziehung von Insektenprotein praxisbezogen tatsächlich realisierbar ist, hängt vor allem von drei wesentlichen Faktoren ab: Sicherstellung einer gleichbleibenden Produktqualität, ausreichende Verfügbarkeit und einem umsetzbaren Einkaufspreis. Das Forschungsprojekt ist auf den Zeitraum vom 1. Januar 2022 bis zum 1. Juli 2024 angelegt.

Futtermittellabor

Bei dem Labor handelt es sich um ein reines Futtermittellabor. Hier werden die Grunddaten für die Rezepturgestaltung ermittelt und hier erfolgt auch die Qualitäts- und Kontaminationskontrolle. Hausintern untersuchen wir jährlich rund 12.000 Fertigwaren- und 10.000 Rohwarenproben. Dabei helfen uns moderne Untersuchungsmethoden wie die Nah-Infrarot-Technologie (NIR). Hierfür haben wir uns eigene Kalibrationen erarbeitet, die es uns ermöglichen, unsere Roh- und Fertigwaren nicht nur bedeutend schneller, sondern auch präziser auf unsere Verhältnisse zugeschnitten zu messen und zu bewerten. Würden wir es auf Einzelparameter herunterbrechen, läge die Zahl der Untersuchungen bei mehr als 50.000 jährlich.

Ralf Kenkel,
Geschäftsführer MEGA
Tierernährung GmbH & Co. KG

Dr. Anna Fangmann,
Nachhaltige Beschaffung bei der
MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG

„Aus Nachhaltigkeitssicht ist der wichtigste Nutzen, dass unser digitales Energiemanagement zur Reduzierung des CO₂e-Ausstoßes beiträgt und unseren Standorten hilft, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen“

Im Rahmen unserer ganzheitlichen Klimastrategie spielt das digitale Ressourcenmanagement eine essentielle Rolle, da es wesentlich dazu beiträgt, zum einen CO₂e-Emissionen zu vermindern und zum anderen auch zu vermeiden.

Iman Salehi, Softwareentwickler und Leiter des Projektes in der IT-Abteilung am Standort Rechterfeld, hat bereits an drei PHW-Produktionsbetrieben eine moderne webbasierte Software erfolgreich etabliert.

Iman Salehi,
Softwareentwickler





Herr Salehi, warum hat sich die PHW-Gruppe für ein digitales Ressourcenmanagement entschieden?

Iman Salehi: Seit 2019 gibt es unser gruppenweites digitales Ressourcenmanagement-System. Es handelt sich hierbei um eine moderne webbasierte Software-Plattform, die eine Auswertung und Analyse von Ressourcenverbräuchen in Echtzeit ermöglicht. Und das gebündelt für alle Standorte, an denen die Plattform bereits etabliert wurde. Unser digitales Ressourcenmanagement ist modular aufgebaut und lässt sich perfekt an unsere komplexe Anlagen- und Unternehmensstruktur adaptieren.

Wie viele Standorte nutzen die Software bereits?

Iman Salehi: Gestartet haben wir mit der Oldenburger Geflügelspezialitäten in Lohne, danach folgten die Donautal Geflügelspezialitäten in Bogen und zuletzt haben wir das digitale Ressourcenmanagement bei den Märkischen Geflügelhof-Spezialitäten in Königs Wusterhausen installiert. Wie auch in unserer Nachhaltigkeit-Charta als Ziel formuliert, ist geplant, bis zum Ende des Jahres 2023 das digitale Ressourcenmanagement auch an unserem Standort der Geestland Putenspezialitäten in Wildeshausen zu implementieren. Weitere PHW-Standorte sollen sukzessive folgen. Auch eine Ausdehnung auf die europäischen Standorte ist angedacht.

Wie genau funktioniert das digitale Ressourcenmanagement an den einzelnen Standorten?

Iman Salehi: An den drei Standorten haben wir bislang über 1.200 echte und virtuelle Zähler in den verschiedenen Produktionsbereichen implementiert, die die Ressourcen Wasser, Abwasser, Strom, Gas und Wärme erfassen und auswerten. Alle 5 Minuten liegen uns aktuelle Verbrauchsdaten vor. Anhand dieser können die Betriebe prüfen und für sich bewerten, wie viele Ressourcen wann verbraucht werden und nach Optimierungspotenzialen suchen. Zudem ist es so, dass jeder Betrieb sich für die Einzelbereiche auch Ziele formuliert. Anhand der erfassten Daten kann schnell und unkompliziert abgeglichen werden, ob die Ziele erreicht wurden.

Was ist die größte Herausforderung bei der Implementierung?

Iman Salehi: An jedem Standort befinden sich eine Vielzahl von Zählern in verschiedenen Gebäuden und Bereichen. Unsere erste Herausforderung bestand darin, alle relevanten Zähler zu identifizieren, die den Verbrauch in jedem Bereich des Unternehmens messen. Um unsere Gruppenstruktur mit ihren unterschiedlichen Unternehmen, Prozessen und Kostenstellen im System abzubilden und die Ressourcenverbräuche dieser Struktur zuzuordnen, mussten wir ein vielschichtiges Konzept entwickeln. Zum einen war eine physikalische Sicht gefordert, in der die Ressourcenverbräuche nach Maschinen, Räumen, Ebenen, Bauteilen aufgeführt werden. Zum anderen war eine Unternehmenssicht gefordert, in der die Ressourcenverbräuche nach Geschäftsfeldern, Unternehmensbereichen, Verarbeitungsstufen bis auf die Kostenstellen aufgeführt werden. Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Implementierung unseres Ressourcenmanagement-Systems bestand darin, sicherzustellen, dass unsere Betriebe technisch so gut aufgestellt sind, dass eine robuste und ausfallsichere Datenübertragung aus verschiedenen Quellen zu jederzeit gewährleistet werden kann. Dies erforderte den Einsatz von digitalen Messgeräten, Sensoren, Überwachungssystemen und komplexen Kommunikationsprotokollen. Wir hatten Standorte mit alten Messgeräten und unterschiedlichen Messmethoden, die von unserem System nicht direkt gelesen werden konnten. Daher war es notwendig, die alten Messgeräte zu modernisieren und die Messmethoden auf einen neuen Stand zu bringen.

Und welche Vorteile ergeben sich für die PHW-Gruppe durch die Umstellung auf das digitale Ressourcenmanagement?

Iman Salehi: Aus Nachhaltigkeitssicht ist der wichtigste Nutzen, dass unser digitales Energiemanagement zur Reduzierung des CO₂e-Ausstoßes beiträgt und unseren Standorten hilft, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Das aktuell genutzte digitale Ressourcenmanagement ermöglicht uns, Ressourcenverbräuche für die Betriebe gebündelt zu betrachten und auszuwerten. Durch vergleichbare Betrachtungsbereiche sind wir in der Lage, im Vergleich der Betriebe Schwachstellen zu erkennen bzw. können wir verschiedene technische Lösungen einzelner Herstellerfirmen in Hinblick auf Betriebsmittelverbräuche bewerten.

Durch die Überwachung und Analyse des Energieverbrauchs können wir ineffiziente Prozesse besser identifizieren und eine Erfolgskontrolle der Verbesserungsmaßnahmen durchführen, um den Energieverbrauch

langfristig zu senken. Dies führt letztlich auch zu Kosteneinsparungen, denn durch ein effektives Ressourcenmanagement können Energiekosten gesenkt und damit Betriebskosten reduziert werden.

Niederländische Tochter besteht Nachhaltigkeits-Audit

Die PHW-Tochterfirma B.V. Esbro mit Hauptsitz in Wehl, in der Nähe von Arnheim in den Niederlanden, hat 2022 das Audit „Nachhaltiger Wirtschaften“ des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke erfolgreich bestanden. Ein Themenbereich stellt innovative Umwelttechnologien dar. Hier konnte der Schlacht- und Zerlegebetrieb mit der Aeco-Fat-Installation punkten: Aus dem Abwasser des Verarbeitungsbereichs werden tierische Fette getrennt und das daraus gewonnene Öl wird einem Brenner zugeführt. Bisher ist Esbro das erste Unternehmen in Europa, das auf diese Weise Gas einspart. Bis 2025 soll die Anlage weiterentwickelt werden, sodass wir Wärme gewinnen und diese dann für das eigene Heizungssystem nutzen können. Somit führen wir Schlachtnebenprodukte einem internen Kreislauf zu und halten damit an unserem Nachhaltigkeitsziel fest.



Seit 2019 gibt es schon die Aeco-Fat-Anlage bei Esbro, die durch die Fettrückgewinnung wertvolle Ressourcen erzeugt.

*„Wichtig ist es uns,
Zielkonflikten in diesem Feld
mit einer ganzheitlichen
Betrachtung hinsichtlich
Nachhaltigkeit zu begegnen
und immer im Sinne
des Kreislaufgedankens
zu handeln und
zu entscheiden“*

Wir suchen im Verpackungsbereich stets nach neuen Lösungen, um die Recyclingfähigkeit der im Einsatz befindlichen Materialien weiter zu erhöhen unter Berücksichtigung der Ressourcen-Schonung und der tatsächlich vorhandenen Recycling-Infrastrukturen beziehungsweise technologischen Neuentwicklungen. So kann eine Erhöhung der Recyclingfähigkeit parallel mit einem höheren Materialeinsatz einhergehen. „Hier ist immer eine Folgeabschätzung unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten erforderlich. Wichtig ist es uns, Zielkonflikten in diesem Feld mit einer ganzheitlichen Betrachtung hinsichtlich Nachhaltigkeit zu begegnen und immer im Sinne des Kreislaufgedankens zu handeln und zu entscheiden“, sagt Doris Wesjohann, die im PHW-Vorstand unter anderem den Bereich Verpackung verantwortet.

Dabei bewegen wir uns in einem dynamischen Spannungsfeld aus dem, was technologisch an nachhaltigen Verpackungsmaterialien angeboten wird, was im Hinblick auf die politischen Rahmenbedingungen inklusive der vorherrschenden Recycling-Infrastruktur umsetzbar ist und welche Anforderungen unsere Kunden an unsere Produkte stellen. Der wesentlichste Aspekt ist dabei die 100-prozentige Lebensmittelsicherheit aller PHW-Produkte – diese muss zu jederzeit gegeben sein.

„Wir haben in den vergangenen Jahren an mehreren Stellschrauben gedreht und bereits viele nachhaltigere Verpackungslösungen erfolgreich umgesetzt. Aufgrund dieser Optimierungen sehen wir uns schon in vielen Einzelbereichen gut aufgestellt und große Verbesserungssprünge werden zunehmend schwieriger. Unsere Potenziale schöpfen wir voll aus. Getreu unserem Unternehmensmotto ‚Wir dürfen nie aufhören besser zu werden‘ werden wir auch weiterhin in unseren Produktionsbetrieben neue Verpackungen testen und für uns bewerten“, ergänzt Doris Wesjohann.

Doris Wesjohann,
PHW-Vorstand

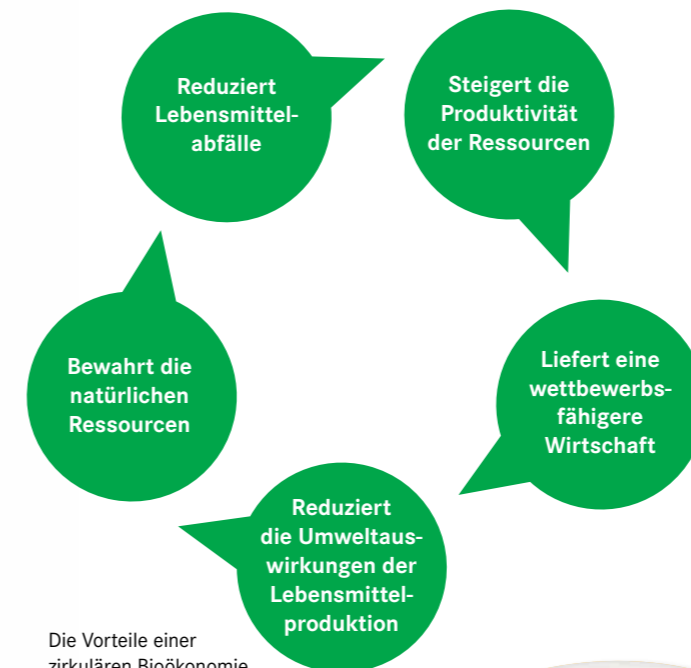


„Am Ende einer holistischen Wertschöpfungskette starten wir einen komplett neuen Wertschöpfungsprozess“



Bernd große Holthaus,
Geschäftsführer GePro Geflügel-Protein
Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG

Seit jeher sind wir bestrebt, unsere eigene PHW-Infrastruktur so aufzubauen und weiter zu entwickeln, dass wir stets in Kreisläufen handeln. Die komplette Gruppenstruktur baut aufeinander auf, sodass Synergieeffekte entstehen. In unserem Kerngeschäftsfeld Geflügel mit der Marke WIESENHOF haben wir es geschafft, eine vertikale Integration erfolgreich zu etablieren. „Alles aus einer Hand“ – lautet unser Credo. Neben eigenen Elterntierherden haben wir eigene Brütereien und arbeiten mit festen selbstständigen Vertragslandwirten zusammen. Für die Aufzucht des Geflügels stellen bei uns in der Gruppe die MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG und externe zertifizierte Futtermühlen das benötigte Geflügelfutter her. In unseren eigenen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben werden hochwertige Hähnchen-, Puten- und Entenspezialitäten sowie Wurst- und Convenience-Produkte hergestellt.



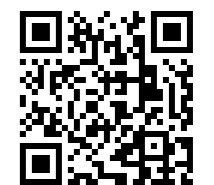
Die Vorteile einer zirkulären Bioökonomie.



Hoch verdauliches Geflügelmehl wird als Rohmaterial für Heimtiernahrung, Aquakulturen und Schweinefutter genutzt.



Seit ihrer Gründung 1965 gehört die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG zur PHW-Gruppe und ist heute Spezialist und Innovationstreiber in der Entwicklung, Herstellung und dem Vertrieb besonders hochwertiger Geflügelproteine und -fette für die Tiernahrungsbranche Petfood und Aquafeed. Darüber hinaus ist das Unternehmen auch im Segment der Biokraftstoffindustrie tätig. Etwa 90 Lkws holen die Geflügel-Schlachtnebenprodukte aus Deutschland, den Niederlanden und Polen mehrmals täglich ab. Dazu gehören unsere eigenen und externen Geflügel-Schlachtnebenprodukte von Hähnchen, Puten, Enten und Legehennen sowie Eier aus Konsum und Brütereien. Am Hauptsitz im niedersächsischen Diepholz wird auf einer Fläche von rund 50.000 m² der Großteil des umfangreichen Produktportfolios produziert, verpackt und ausgeliefert. 2018 wurde ein Werk in Bogen in Betrieb genommen. Das Besondere: die Produktionsstätte ist in die Schlachtereier Donautal Geflügel-spezialitäten Zweigniederlassung der Lohmann & Co. Aktiengesellschaft integriert. Die Rohware kann somit direkt frisch verarbeitet werden. Das ist branchenweit einzigartig. Hier wird auch für den Petfood-Bereich die Tierwohl-Produktreihe Donau Pro Nature® hergestellt.



Mehr Sichtbarkeit von praktiziertem Tierwohl



Frank von der Brüggen, Geschäftsführer PetCom Tierernährung GmbH & Co. KG.

Die PetCom Tierernährung GmbH & Co. KG ist seit Juli 2023 Systempartner der QS-Prozesskette Heimtierfutter und nimmt damit eine Vorreiterrolle in diesem Segment ein. „Wir sind stolz, das erste zertifizierte Unternehmen zu sein, das die QS-Anforderungen für Heimtierfutter erfolgreich bestanden hat. Damit haben wir den Grundstein gelegt, dass langfristig alle unsere Produkte künftig das ITW-Siegel tragen können“, erklärt Frank von der Brüggen, Geschäftsführer der PetCom Tierernährung GmbH & Co. KG. „Für uns war es wichtig die Bestrebungen der PHW-Gruppe, das Handeln in ganzheitlichen Kreisläufen, zu unterstützen und auch die hochwertigen Proteinprodukte, die aus den Nebenprodukten der Geflügelschlachtung hergestellt werden, mit in den Kreislauf einzubeziehen. Hinzu kommt, dass wir auch erneut ein klares Zeichen setzen, dass die PHW-Gruppe kontinuierlich das Tierwohl entlang der gesamten vertikalen Integration ausbaut,“ ergänzt Paul-Heinz Wesjohann, Gründer der PHW-Gruppe und Mitglied in den Fachausschüssen von QS und ITW. Diese sogenannten Nebenprodukte geraten allzu oft aus dem Blickfeld, dabei ist deren qualitativ abgesicherte Produktion genauso wichtig – insbesondere, wenn es um die Finanzierung von mehr Tierwohl geht. Mit dem neuen ITW-Programm für Heimtierfutter können wir diese Arbeit endlich auch belegen. Das ist ein großer und wichti-

ger Schritt zu mehr Sichtbarkeit von praktiziertem Tierwohl. Unter der Marke „NutriQM“ werden dem Handel ab Oktober 2023 Produkte zum Verkauf zur Verfügung stehen, auf Wunsch auch unter dem Eigenmarkenlabel der beteiligten Handelsunternehmen. Ein weiterer Meilenstein wurde im September 2023 erreicht: Die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG hat ebenfalls das QS-Audit in der Prozesskette Heimtierfutter bestanden und ist somit Systempartner. Damit ist die PHW-Tochter deutschlandweit das erste Unternehmen in der Kategorie Heimtierfutter, welches zur Lieferung zertifizierter ITW-Rohware berechtigt ist.



Mit dem fertigen Produkt endet zwar die Produktherstellung, aber nicht unser Produktionskreislauf: Im Sinne der Nachhaltigkeit verarbeiten wir jedes einzelne Tier vollständig. Das heißt konkret: Sogenannte Schlachtnenprodukte, das sind die Bestandteile des Geflügels, die nicht für die Lebensmittelproduktion geeignet oder zugelassen sind, werden auch weiterverarbeitet. Hierzu zählen beispielsweise Geflügelfleischreste, Blut, Federn und Knochen. Diese Schlachtnenprodukte werden von unserer PHW-Tochter GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG von den Schlachtereien tagesfrisch abgeholt. Lediglich Wasser und organischer Klärschlamm, der wiederum

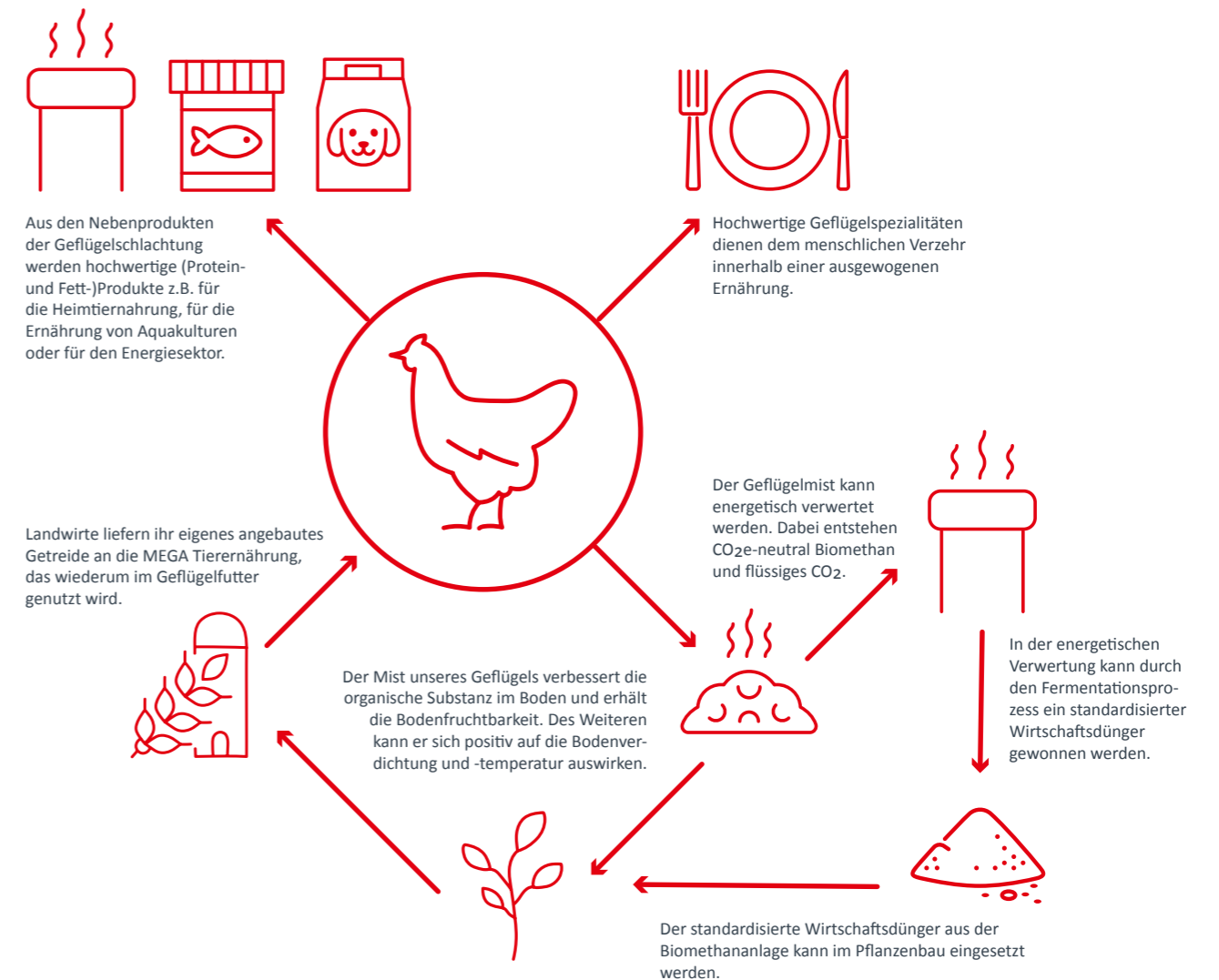
in Biogasanlagen zur Energiegewinnung genutzt wird, sind so gesehen die einzigen Abfallprodukte, die in dem Produktionsprozess anfallen. Die hochwertigen Eiweißprodukte und Fette werden für die Weiterverarbeitung in der Tiernahrungsbranche und Energieproduktion produziert. „Am Ende einer holistischen Wertschöpfungskette starten wir einen komplett neuen Wertschöpfungsprozess. Unsere Produkte schaffen einen nachhaltigen Mehrwert. Wir sichern nicht nur Ressourcen, sondern schonen sie gleichzeitig im gesamten Produktions- und Logistikprozess“, erklärt Bernd große Holthaus, Geschäftsführer der GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG.

Neben den Schlachtnenprodukten verwertet die PHW-Tochter auch Schiereier aus den Brütereien zu hochwertigem Eipulver, das wiederum ebenfalls in der Tiernahrung eingesetzt wird. Unsere weitere Tochter PetCom Tierernährung nutzt unter anderem die neu erzeugten Produkte für die Produktion von Trockenfutter für den Heimtiermarkt.

Zusammenfassend können wir stolz feststellen, dass wir es geschafft haben, Wege zu finden und entsprechende Maßnahmen umzusetzen, sodass wir das ganze Tier – unabhängig davon ob Hähnchen, Pute oder Ente – komplett (weiter-)verarbeiten, ohne dass es ein

überschüssiges Restprodukt gibt. Somit ist der Kreislauf an dieser Stelle geschlossen. Um auch den Kreislauf bei der Lebensmittelherstellung zu schließen, hat sich unsere PHW-Tochterfirma Allfein Feinkost GmbH & Co.KG das Thema Vermeidung von Rohstoffüberschüssen ganz weit nach oben auf die Agenda gesetzt. Konkret geht es um ein Weiterverkaufen von beispielsweise nicht genutzten Marinaden, Textduraten oder Paniermehlen. Allerdings ist die größte Hürde dabei, dass die oft kundenspezifischen Rezepturen nicht an Dritte weitergegeben werden dürfen. Hier sucht die Allfein Feinkost nach praktikablen Lösungen.

Handeln in ganzheitlichen Kreisläufen



*„Bei PHW zu arbeiten, bedeutet
Teil einer Familie zu sein“*

Wir sind ein Familienunternehmen in dritter Generation. Rund 10.500 Mitarbeiter sind bei uns europaweit an den verschiedenen Standorten beschäftigt. Zu unserer Unternehmensgruppe gehören mehr als 45 Tochterfirmen. Aufgrund unserer vielschichtigen Ausprägung als Lebensmittel-

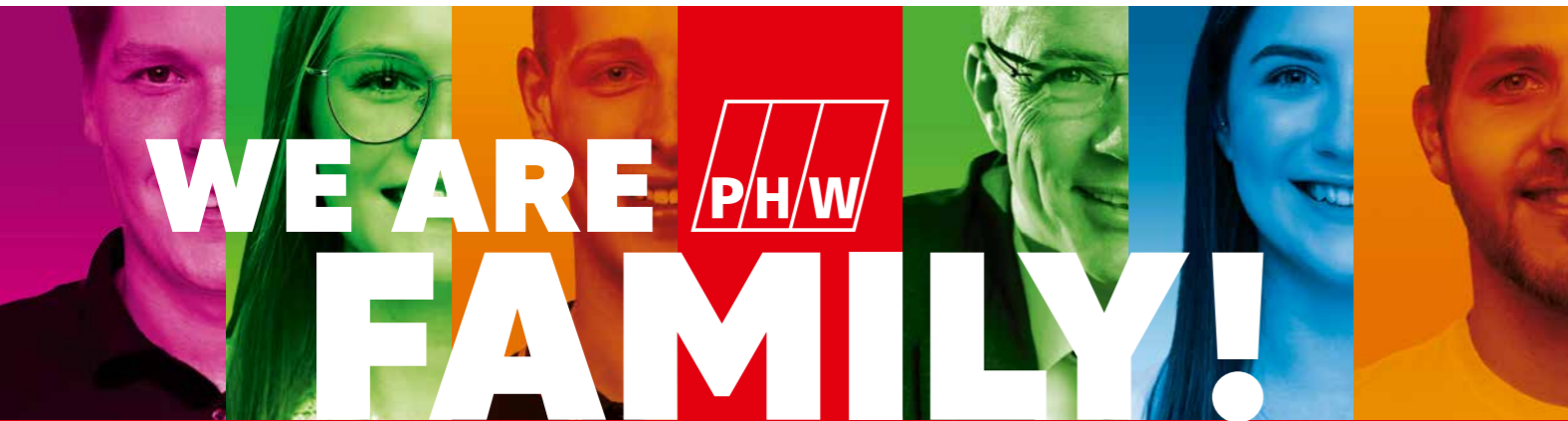
unternehmen entlang unseren Wertschöpfungsketten in den Geschäftsfeldern Geflügel und Alternative Proteinquellen prägt uns eins besonders: Die Vielfalt – die uns aber in unserem Unternehmensziel wieder vereint: Qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel für alle Bevölkerungsschichten zu produzieren.



Paul-Heinz und
Peter Wesjohann



**Soziale
Verantwortung**



Ein Familienunternehmen. Mehr als 45 Tochterfirmen. Mehr als 20 Ausbildungsberufe.

In den vergangenen 90 Jahren sind wir stetig gewachsen. Aus einem kleinen Landhandel mit Brüterei haben wir uns zu einem festen Bestandteil in der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft entwickelt. Geschafft haben wir es vor allem durch den wertvollen Einsatz unserer Mitarbeiter, den sie Tag für Tag erbringen. Nicht nur die Mitarbeiterzahl ist stetig gestiegen, sondern auch unsere Unternehmensausrichtung hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt.

„Bei PHW zu arbeiten, bedeutet Teil einer Familie zu sein“, sagt Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender. „Wir bieten eine Vielzahl an Berufen an – und das mit Zukunftsperspektive. Wie bei unseren Partnerlandwirten streben wir natürlich auch bei unseren eigenen Mitarbeitern eine lange Betriebszugehörigkeit an.“ Um zu verdeutlichen, wie wertvoll jeder einzelne Mitarbeiter für uns ist, haben wir 2022 die Employer-branding-Kampagne „We are PHW-Family“ gestartet und portraitiert auch reale Mitarbeiter. Durch diesen Slogan wird auf prägnante Art und Weise unterstrichen, dass bei uns viel Wert auf einen familiären Umgang untereinander gelegt wird. Respekt, Fairness, Verlässlichkeit, Achtsamkeit, Teamgeist und Bodenständigkeit sind Werte, die fest im Unternehmen verankert sind. Uns ist bei jedem Tochterunternehmen wichtig, dass jeder Mitarbeiter gefördert und ihm Entwicklungsperspektiven aufgezeigt werden. Dazu gehören unter anderem Fortbildungsmöglichkeiten. Die unterschiedlichen strukturellen und regionalen Ausrichtungen unserer Tochterfirmen

führen zwangsläufig dazu, dass jeder Standort seinen Mitarbeitern individuelle Benefits anbietet.

Hierzu zählen beispielsweise: Betriebliches-Gesundheits-Management (BGM), Obstkörbe, Zahnzusatzversicherungen, Gesundheitstage mit Krankenkassen, Impfangebote (Grippe und bis 2022 Covid-19), finanzielle Zuschüsse zur Nutzung regionaler Angebote wie bsp. Schwimmbäder, Fitness am Arbeitsplatz („bewegte Mittagspause“), E-Bike-Leasing, Zuschüsse



2023 haben sich 52 Mitarbeiter bei der Blutspendenaktion am Standort Rechterfeld beteiligt, darunter waren 14 Erstspender.

für Arbeitsplatzbrillen, Kooperationen mit lokalen Sportstudios, Blutspendenaktionen, Firmenläufe (z.B. B2Run), Workshops und Vorträge zum Thema gesunde Ernährung sowie Coaching-Angebote für Führungskräfte, die auf das Thema Mitarbeitergesundheit abzielen.



25 Mitarbeiter nahmen 2023 am B2Run-Lauf rund um das wohninvest Weserstadion in Bremen teil.

In unserer Unternehmensgruppe sind vor allem an den Produktionsstandorten viele ausländische Mitarbeiter tätig. Um diese so gut wie möglich in unsere Gruppe mit aufzunehmen, halten wir an folgendem Nachhaltigkeitsziel stringent fest: Wir fördern aktiv die Integration unserer ausländischen Mitarbeiter, indem wir je nach Bedarf diverse Angebote schaffen. Dazu zählen bspw. die Organisation von Sprachkursen oder erweiterte Unterstützungsmaßnahmen für Familienmitglieder. Wichtige Informationen werden an den Produktionsstandorten immer auch in andere Sprachen übersetzt. Vor allem liegt uns ein Aspekt besonders am Herzen: Arbeitssicherheit. Wir tun alles, dass jeder Arbeitsplatz sicher ist und die Mitarbeiter qualifiziert sind, die ihnen übertragenen Arbeiten auch entsprechend zu erfüllen. Und auch die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns sehr wichtig, weshalb immer mehr Standorte ein BGM-Team aufbauen. An unseren Produktionsstandorten sehen wir uns im Hinblick auf die Gesundheitsquote gut aufgestellt. Für 2023 hatten wir uns daher das Nachhaltigkeitsziel gesetzt, dass die Gesundheitsquote an unseren deutschen Produktionsstandorten mindestens bei 93 Prozent liegen soll. Dieses Ziel haben wir auch erreicht. Die Gesundheitsquote liegt bei über 95 Prozent.

Über den Tellerrand hinaus

Am Puls der Zeit sein und Innovationen nicht verschlafen – das ist nur ein Grund, warum wir mit Start-ups zusammenarbeiten. Neben der eigenen Förderung unserer Mitarbeiter investieren wir auch schon seit vielen Jahren in junge Talente außerhalb unserer Unternehmensgruppe. Dabei fokussieren wir uns entsprechend unserer Branchenausrichtung auf den Ernährungs- und Agrarbereich. Seit 2018 sind wir Corporate Partner von StartLife. Es handelt sich um ein Unternehmen, das als Inkubator agiert und von der Universität Wageningen mitbegründet wurde. In Kooperation mit Industriepartnern und Investoren werden über diesen Inkubator junge Start-ups im Bereich AgTech und FoodTech unterstützt und gefördert. Somit wird eine Art Plattform geschaffen, sodass sich die Unternehmen unkompliziert untereinander vernetzen können. Als Corporate Partner sind wir Teil dieses Netzwerkes und partizipieren am Start-up Dealflow. Das heißt, wir wissen, welche Start-ups neu in dem Förderprogramm von StartLife aufgenommen werden, welche Lösungen sie anbieten und wo wir mit unserer Expertise Unterstützung leisten können oder auch selbst Impulse setzen, um Entwicklungen in andere Richtungen zu lenken. Unser Hauptinteresse liegt jedoch darin, durch Start-ups auf Lösungen und Konzepte aufmerksam zu werden, die wir innerhalb der PHW-Gruppe einsetzen können. Darüber hinaus haben wir ebenfalls in 2018 zusammen mit 27 anderen namhaften Unternehmen die Seedhouse Beteiligungs GmbH gegründet, mit dem Ziel, die Start-up-Landschaft in der Region Nordwesten wachsen zu lassen. Das Seedhouse ist aber nicht nur Geldgeber, sondern agiert wie ein Business Angel mit einem breiten Netzwerk aus Vertretern der Wirtschaft, Wissenschaft und Politik, was einmalig in Deutschlands Accelerator-Landschaft ist.

Sommerferienaktion für Mitarbeiterkinder

Im Juli 2023 fand zum ersten Mal eine Sommerferienaktion für Mitarbeiterkinder der Allfein Feinkost GmbH & Co. KG und der Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG am Standort Lohne statt. Insgesamt haben zwölf Mädchen und Jungen im Alter von acht bis zwölf Jahren teilgenommen. Die Aktion lief vom 17. bis zum 21. Juli 2023 und gliederte sich täglich in zwei Programmpunkte. Am Vormittag waren die Kinder in der Wissenswerkstatt in Diepholz und haben sich beispielsweise mit Fragen beschäftigt wie „Was ist Physik?“, „Warum leuchtet eine Lampe?“ und „Wie wird ein Roboter programmiert?“. Darüber hinaus haben die Kinder ihr handwerkliches Geschick bei vielen technischen Bastelprojekten unter Beweis stellen können. Am Nachmittag stand jeden Tag ein anderes Ausflugsziel auf dem Programm. Hierzu zählten unter anderem ein Besuch bei der Feuerwehr, auf Bauernhöfen oder in der Zitadelle Vechta. Kinder spielerisch für technische Berufe zu begeistern, war dabei die Hauptmotivation hinter der Aktion, die von Manuel Kissner, Ausbildungsleiter bei der Allfein Feinkost GmbH & Co. KG, ins Leben gerufen wurde: „In Zeiten des Fachkräftemangels ist es essentiell, bereits Kindern aufzuzeigen, wie spannend Technik sein kann und wie zum Beispiel die moderne Landwirtschaft aussieht. Mit unserer Aktion unterstützen und ergänzen wir das schulische Angebot. Und natürlich leisten wir auch so einen ersten Schritt in Richtung Berufsorientierung und Nachwuchsgewinnung. Die Reaktionen waren super. Die Kinder waren begeistert und haben prima mitgemacht. Der Mix aus Lernen und Ausflug kam sehr gut an, sodass wir auch im kommenden Jahr wieder eine Sommerferienaktion für Mitarbeiterkinder anbieten möchten.“ Die Allfein Feinkost GmbH & Co. KG und die Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG in Lohne unterstützen hierdurch gleichzeitig die Wissenswerkstatt in Diepholz, deren Arbeit sich ausschließlich über Spenden finanziert.



Strahlende Kinderaugen: Die Sommerferienaktion kam bei den Kleinen richtig gut an. Initiator Manuel Kissner will 2024 mit einem neuen Ferienprogramm an den Start gehen.

Zukunftsperspektiven für Nachwuchskräfte

Die PHW-Gruppe bildet in vielen Berufen und Bereichen aus: Von A wie Außenhandel über K wie Kaufleute und L wie Logistik oder Labor bis hin zu T wie Tierwirtschaft – die Tätigkeitsbereiche bei uns sind an allen Standorten vielfältig. In unserer Gruppe an unseren deutschen Standorten bieten wir über 20 Ausbildungsberufe und mindestens drei duale Studiengänge an. Zum 1. September 2023 zählten wir gruppenweit rund 150 Auszubildende. Schon seit Jahren ist es eine große Herausforderung, Nachwuchskräfte zu finden. Aus diesem Grund gibt es speziell für die Berufskraftfahrer die Kampagne „Fahr das dicke Ding“ und für den Ausbildungszweig Verfahrenstechnologie die Kampagne „Mischen Possible“, um so auf zielgruppenspezifische Weise über die Berufswege zu informieren. Um grundsätzlich auf unsere Gruppe und die Jobmöglichkeiten aufmerksam zu machen und so neue motivierte Mitarbeiter zu finden, nehmen wir regelmäßig an Jobmessen und Informationstagen teil. Darunter fallen



2022 wurden drei Gelenkbusse mit Informationen zur Ausbildungskampagne "Fahr das dicke Ding" beklebt. Damit sollen Schüler aus dem Landkreis Vechta auf den Ausbildungsberuf Berufskraftfahrer aufmerksam gemacht werden.

beispielsweise Besuche in Schulen, Zukunftstage, Abi Zukunftsmessen und die OM Jobmessen. Die Nachwuchsförderung liegt uns sehr am Herzen. Daher sind wir besonders stolz, dass bereits die drei Tochterunternehmen MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG, die MEGA Logistik & Service GmbH sowie zuletzt im Frühjahr 2023 WIESENHOF International GmbH mit dem Qualitätssiegel „TOP Ausbildung“ von der IHK Oldenburg ausgezeichnet wurden – damit haben wir unser Nachhaltigkeitsziel in diesem Bereich erfüllt. Wir investieren nicht nur in unseren Nachwuchs, sondern auch gezielt in unsere Aus-

bilder, Ausbildungsbeauftragten und Personalverantwortlichen. Ende 2022 haben vier Mitarbeiter das Zertifikat IHK-Fachkraft Betriebliche Ausbildung erfolgreich erworben. Darüber hinaus fand im Juni 2023 unser zweites Ausbilder-Netzwerktreffen am Standort Rechterfeld statt. Über 20 Ausbilder und Ausbildungsbeauftragte nahmen an dem Workshop-Treffen teil. Ziel ist es, Erfahrungen auszutauschen und aktuelle Entwicklungen in diesem Bereich gemeinsam zu diskutieren. So ging es bei diesem Zusammentreffen schwerpunktmäßig um die Sensibilisierung zum Umgang mit der Generation Z. Nachwuchsförderung bezieht sich bei uns nicht nur auf die jungen Berufsstarter, sondern damit sind auch Mitarbeiter mit Berufserfahrung gemeint, sodass die PHW-Gruppe hier einen ganzheitlichen Blick in Richtung Mitarbeiterförderung hat. So gibt es ebenfalls am Standort Rechterfeld das PHW-Führungskräfteprogramm, das auf Mitarbeiter abzielt, die schon eine gewisse Qualifikationsstufe erreicht haben. Hier werden verschiedene Seminare angeboten, die die Teilnehmer auf künftige Fach- und Führungspositionen vorbereiten sollen. Bei der PHW-Tochter Oldenburger Geflügelspezialitäten in Lohne gibt es analog dazu ein Führungskräfte-Förderungsprogramm, das auf gewerbliche Mitarbeiter zugeschnitten ist.



13 Schüler aus den umliegenden Landkreisen nahmen 2023 am „Girls' Day, Boys' Day“ bei uns in der Zentrale in Rechterfeld teil.



Und auch in Lohne fand 2023 der „Girls' Day, Boys' Day“ statt. 15 Kinder der Mitarbeiter nahmen teil.

„Unternehmerische Sorgfaltspflicht ist für uns eine Selbstverständlichkeit und ihr begegnen wir mittels verschiedener Maßnahmen und Projekte, die über das geforderte Mindestmaß hinausgehen“

Im November 2022 haben wir unseren „Code of Ethics“ und im April 2023 unseren „Code of Conduct“ aktualisiert. Im „Code of Ethics“ finden sich unsere fünf Leitlinien: Ökologisch und nachhaltig denken, verantwortungsbewusst handeln, offene Kommunikation pflegen, Sicherheit und Vertrauen für den Kunden sowie Wertschätzung und Respekt gegenüber dem Mitarbeiter. Diese Leitlinien sind unsere Verbindung, unser Maßstab und unsere Orientierung. Wir haben sie bereits im Jahr 2000 mit der Einführung unserer Umweltpolitik verbindlich festgelegt. In den vergangenen Jahren wurden diese Werte um Aussagen zur Unternehmenspolitik und zur

Nachhaltigkeit ergänzt, zuletzt 2011 zur Energiepolitik. Unser Verhaltenskodex „Code of Conduct“ definiert unsere Erwartungshaltung und Grundsätze gegenüber unseren Lieferanten und Geschäftspartnern, im Zusammenhang mit der Herstellung und Lieferung von Waren sowie der Erbringung von Dienstleistungen an uns. Die aktuelle Version ersetzt den seit 2011 geltenden „Verhaltenskodex / Code of Conduct – Sozialstandards für Geschäftspartner“. Mit dieser Neuauflage haben wir ein Nachhaltigkeitsziel erfüllt. Damit wir nachweislich unsere Aktivitäten im Nachhaltigkeitsbereich digital dokumentieren können, haben wir 2023 die Software



Leadit etabliert – und damit ein weiteres Ziel aus unserem Nachhaltigkeitsbereich erfolgreich umgesetzt. „Unternehmerische Sorgfaltspflicht ist für uns eine Selbstverständlichkeit und ihr begegnen wir mittels verschiedener Maßnahmen und Projekte, die über das geforderte Mindestmaß hinausgehen“, fasst Peter Wesjohann zusammen.

Nachhaltigkeit in der Lieferkette ist auch für viele unserer Kunden wichtig. So erfüllt unsere PHW-Tochterfirma Nutrilo GmbH seit 2012 die SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange)-Kriterien. Zum Dezember 2023 hat

die Nutrilo GmbH von dem Zwei-Säulen- auf das Vier-Säulen-Modell umgestellt. Dadurch erweitert sich der Prüfungsumfang von dem SMETA-Audit im Hinblick auf die Umsetzung der Nachhaltigkeitsbestrebungen auf die beiden Bereiche Umwelt und Geschäftsethik. Des Weiteren sind wir von Seiten des deutschen und zukünftig auch des europäischen Gesetzgebers aufgefordert, Maßnahmen, die die unternehmerische Sorgfaltspflicht im Unternehmen gewährleisten, zu implementieren. Dies betrifft bspw. das Lieferkettensorgfaltspflichtgesetz. Diesen Anforderungen begegnen wir mit unserem Management der unternehmerischen Sorgfaltspflicht.

„Statt nationaler Lösungen treten wir für EU-weit einheitliche Regelungen ein“

Dr. Thomas Janning,
Leiter Stabsstelle
Politik und Verbände



Als Familienunternehmen sind wir uns unserer sozialen Verantwortung gegenüber unseren rund 10.500 Mitarbeitern bewusst. Damit einhergehend sehen wir uns als Lebensmittelproduzent in der Pflicht, qualitativ hochwertige tierische und pflanzliche Proteinprodukte für alle gesellschaftlichen Schichten herzustellen. An diesem Nachhaltigkeitsziel halten wir stets fest. Und um dieses auch umsetzen zu können, sind wir unter anderem von den politischen Entwicklungen und rechtlichen Rahmenbedingungen in Deutschland und Europa abhängig. Seit Mitte 2022 leitet Dr. Thomas Janning die Stabsstelle Politik und Verbände der PHW-Gruppe. Seine Forderung für verlässliche Zukunftsperspektiven: „Wir brauchen europaweit einen Rechtsrahmen mit harmonisierten Vorschriften für die Agrar- und Ernährungswirtschaft in Verbindung mit der Stärkung eines verantwortungsvollen Unternehmertums.“

Herr Dr. Janning, warum und mit welchen Absichten beteiligt sich die PHW-Gruppe am politischen Dialog?

Dr. Thomas Janning: Unser Selbstverständnis ist seit jeher geprägt von der Verantwortung, aktiv am politischen Dialog zur konstruktiven

Mitgestaltung teilzunehmen. Sei es auf Landes-, Bundes- oder europäischer Ebene. Dieser Wille zur Mitgestaltung gilt für den etablierten Sektor der Geflügelfleischerzeugung genauso wie für den sich noch entwickelnden Geschäftsbereich der alternativen Proteinquellen. Zum einen sind wir über diverse Verbände politisch aktiv und zum anderen ist unsere Gruppe mit dem fundierten Fachwissen der Kollegen ein gefragter Gesprächspartner in Politik und Verwaltung. Wir sind als PHW-Gruppe getragen von dem Bewusstsein, selbstbewusst den Hut der Wirtschaft im politischen Dialog aufzuhaben und eine hohe Verantwortung für die Gesellschaft in Deutschland und Europa wahrzunehmen. Dies mag die Rolle als Arbeitgeber sein wie auch unser Beitrag zur Ernährungssicherung. Wesentliches Merkmal unserer Motivation als PHW-Gruppe in der politischen Arbeit ist die Versachlichung der politischen Debatte in Abgrenzung zum manchmal ideologiegetriebenen Politikverständnis.

Wie kann die PHW-Gruppe zu einer Versachlichung beitragen?

Dr. Thomas Janning: Aufgrund unserer langjährigen Praxiserfahrung können wir gezielt Fachwissen vermitteln, komplexe Sachverhalte erklären und dank unserer vertikalen Integration Politikerinnen und Politikern mit Betriebsbesuchen einen tiefen Einblick in die Erzeugung geben. Wir arbeiten eng mit wissenschaftlichen Einrichtungen zusammen, fördern Studien und stellen letztlich die gewonnenen Erkenntnisse auch der Politik zur Verfügung. Aktuell sind zahlreiche Themen auf der politischen Agenda, die aus unserer Sicht nicht geeignet sind für eine konstruktive Entwicklung der Agrar- und Ernährungsindustrie. Der Begriff der Agrar- und Ernährungswende beschreibt die Intensität einer heute sehr zugespitzten und grundsätzlichen politischen Debatte. Sich hier als PHW-Gruppe über die verschiedenen Kanäle und Formate einzubringen, ist Aufgabe und Verpflichtung zugleich. Ich engagiere mich in meiner Position für die PHW-Gruppe in dem Vertrauen darauf, im politischen Diskurs mit Beteiligung der Wirtschaft zu guten Ergebnissen zu kommen. Traurig ist es, wenn Politik sich dem Austausch verschließt und kein wirkliches Interesse an Zusammenführung hat. Dabei sind die Sichtweisen und Erfahrungen aus der Branche bei politischen Entscheidungen für eine zukunftsfähige Lebensmittelindustrie in Deutschland und in Europa essentiell.

Was fordern Sie diesbezüglich von der Politik?

Dr. Thomas Janning: Zukunftsfähigkeit verlangt Planungs- und Rechtssicherheit. Dieser Anspruch der Wirtschaft darf aber nicht gleichgesetzt werden mit dem Wunsch nach Ordnungsrecht und schnellen politischen Entscheidungen. Es darf keine Verbotspolitik geben. Wir fordern einen qualifizierten rechtlichen Rahmen mit Gestaltungsspielraum für Unternehmen und marktwirtschaftlichen Entwicklungsmöglichkeiten. Wir brauchen vernünftige und wirtschaftlich tragbare politische und rechtliche Rahmenbedingungen auf EU-Ebene, die mit Blick u.a. auf die großen gesellschaftspolitischen Themen von Nachhaltigkeit und Tierwohl herausfordernd sein dürfen. Es braucht politisches Augenmaß mit Sachverstand, keinen politischen Aktionismus, sodass eine leistungsfähige Agrar- und Ernährungsindustrie in Deutschland und in der EU echte Perspektiven hat. Statt nationaler Lösungen treten wir für EU-weit einheitliche Regelungen ein. So ist beispielsweise die sich abzeichnende EU-Hähnchenhaltungsverordnung anstelle einer EU-Richtlinie der absolut richtige Weg. Agrar- und Ernährungspolitik muss sich immer wieder klarmachen, dass die Versorgung mit Lebensmitteln eine hochkomplexe Aufgabe darstellt, die im politischen Handeln nur in Kooperation mit der Wirtschaft bewältigt werden kann.

Und das gilt für alle Geschäftsfelder der PHW-Gruppe?

Dr. Thomas Janning: Definitiv. Wir produzieren Lebensmittel für ganz unterschiedliche Ernährungsmuster breiter Bevölkerungskreise. Dazu gehören unsere vielfältigen Geflügelprodukte, aber auch unser breites Sortiment an Produkten auf Basis pflanzlicher Proteinquellen. Entscheidend ist, dass Politik sich nicht ideologiegetrieben als Selbstzweck versteht, sondern konsequent das Ohr bei Verbraucherinnen und Verbrauchern hat wie auch den offenen und ehrlichen Dialog mit Handel und Wirtschaft pflegt. Und dazu zählt die Wahrheit, dass Importware aus Drittländern mit geringeren Anforderungen die Märkte in Deutschland und der EU beeinflusst. So müssen höhere Standards bei deutscher und europäischer Erzeugung mit verlässlichen Importregelungen einhergehen. Ein Kernelement ist hier sicher die umfassende Herkunftskennzeichnung in allen Vermarktungswegen, die seit langem überfällig ist, wie auch eine EU-Putenhaltungsverordnung zur Schaffung eines einheitlichen innergemeinschaftlichen Tierwohlstandards.

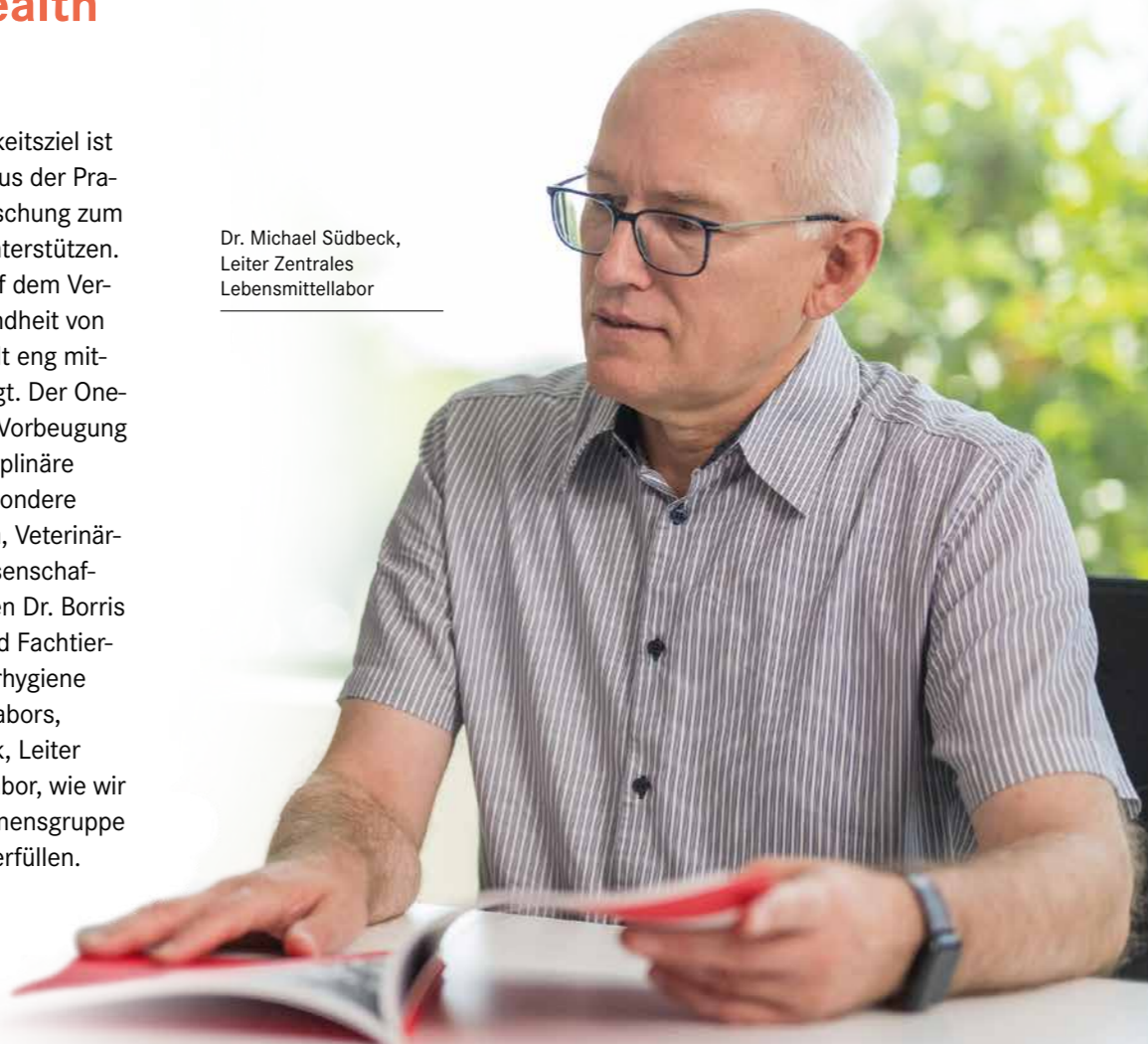
Dr. Borris Meyer-Kühling,
Leiter und Fachtierarzt für Geflügel
und Tierhygiene des Zentralen
Veterinärlabors



*„Gezielte Maßnahmen
der Hygiene, Desinfektion
sowie des Managements
und ausgewählte
Impfprogramme, die sich
vom Elterntierbetrieb
über die Brüterei bis
zum Maststall erstrecken,
erhöhen kontinuierlich
die Anzahl von
Leuchtturmbetrieben“*

Unser Nachhaltigkeitsziel ist es, als Partner aus der Praxis aktiv die Forschung zum One-Health-Ansatz zu unterstützen. Dieser Ansatz basiert auf dem Verständnis, dass die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt eng miteinander zusammenhängt. Der One-Health-Ansatz dient der Vorbeugung und fördert die interdisziplinäre Zusammenarbeit, insbesondere zwischen Humanmedizin, Veterinärmedizin und Umweltwissenschaften. Im Gespräch erklären Dr. Borris Meyer-Kühling, Leiter und Fachtierarzt für Geflügel und Tierhygiene des Zentralen Veterinärlabors, und Dr. Michael Südbeck, Leiter Zentrales Lebensmittellabor, wie wir bei uns in der Unternehmensgruppe den One-Health-Ansatz erfüllen.

Dr. Michael Südbeck,
Leiter Zentrales
Lebensmittellabor



Warum ist es wichtig, grundsätzlich von einem One-Health-Ansatz zu sprechen und das Thema interdisziplinär zu betrachten?

Dr. Borris Meyer-Kühling: Durch die interdisziplinäre Zusammenarbeit innerhalb eines One-Health-Verbundes ist der zielführende Wissenstransfer zwischen Verantwortlichen aus Veterinärmedizin, Humanmedizin, Landwirtschaft und Umweltmanagement sichergestellt, sodass gleichzeitig eine systematische Risikobewertung aber auch neue Lösungsansätze offeriert werden. Die Komplexität der genannten Zusammenhänge und die Notwendigkeit einer derartigen Kooperation wird insbesondere bei der Betrachtung der Coronapandemie eindeutig, aber auch die Kontrolle anderer Zoonosen sowie die Thematik multiresistenter Erreger sind gemeinsam zu bearbeiten. Diese resistenten Keime stellen ein weltweites Problem dar und stehen häufig in direkter Verbindung mit der Antibiotikaverwendung in entsprechenden Industrien, Krankenhäusern, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, privaten Haushalten sowie in der Tierhaltung, einschließlich

Aquakulturen und Heimtierhaltung, sodass es gleichzeitig eine Verbreitung über Abwässer, Kläranlagen, landwirtschaftliche Ausbringungen sowie u.a. über den Reiseverkehr gibt. In diversen Ländern der Welt sind Voraussetzungen und technische Standards der genannten Einrichtungen zum Teil brisant unterschiedlich und auch hygienisch nicht immer vergleichbar. Der Fokus richtet sich natürlich auf den verantwortungsbewussten Umgang mit diesen antimikrobiellen Arzneimitteln, die übergreifende Überwachung, die Infektionsprävention, aber natürlich auch auf die gezielte Bekämpfung und Verdrängung resistenter Keime durch innovative Mittel und Verfahren.

Dr. Michael Südbeck: Zur One-Health-Initiative gehört zusätzlich, dass Erkenntnisse offen und vollständig diskutiert werden, so ist neben der elementaren Charakterisierung von Resistenz- und Speziesmerkmalen, speziell für den Ausbruch einer Infektionserkrankung, häufig die quantitative Menge und der genetische Subtyp des Erregers entscheidend – beispielsweise wäre der reine,

qualitative Nachweis von Salmonellen auf Gemüse, Obst oder Fleisch noch nicht aussageentscheidend, sofern gleichzeitig die Grundsätze einer guten Küchenhygiene eingehalten werden. Entsprechend ist bemerkenswert, dass geänderte Strategien der allgemeinen Hygiene z.B. während der Pandemie zum Rückgang von Fallzahlen führten oder führen können – so zeigt sich für Deutschland in den Ausgaben des Epidemiologischen Bulletin des Robert-Koch-Instituts, dass sowohl Campylobacter als auch Salmonellen und MRSA-Keime dramatisch von 2019 bis 2022 zurückgefallen sind.

Dr. Borris Meyer-Kühling: Vor diesem Hintergrund bleibt ebenfalls interessant, dass 2021 beständig 95% der nachgewiesenen, klinisch relevanten MRSA im Krankenhaus nicht zum Tierhaltungstyp CC398 gehörten und somit rein human assoziiert sind. Diskussionen über ESBL bildende Keime aus der Tierhaltung lassen in Bezug auf die klinische Bedeutung in medizinischen Gesundheitszentren ebenfalls eine Relativierung zu, die jedoch nicht über die grundsätzliche Bedeutung der Resistenzminimierung und allgemeinen Zoonosekontrolle sowie über potenzielle Risiken hinwegtäuschen darf. Klar ist aber auch, dass die Hygiene mit dem One-Health-Ansatz fest verwoben ist.

Welche Beiträge leisten wir in der PHW-Gruppe zur Bewältigung der Herausforderungen, die sich aus diesem Ansatz ergeben?

Dr. Michael Südbeck: Die PHW-Gruppe arbeitet gerne aktiv zusammen mit tiermedizinischen und agrarwissenschaftlichen Hochschulen sowie mit bundesbehördlichen Einrichtungen, um lösungsorientiert bedeutende Probleme zu lösen. Hinsichtlich des One-Health-Themas sind hier besonders folgende, richtungsweisende Projekte zu nennen: RESET I und II, EsRAM, PAC-CAMPY und KontRed. Die gewonnenen Erkenntnisse dieser Studien, aber auch erweiterte, interne Forschungs- und Routinediagnostikergebnisse, fließen in die tägliche Analyse ein. Durch das EDV gestützte, hauseigene Datenverarbeitungssystem werden entsprechend umfangreiche Auswertungen und kontinuierliche Rückkopplungsprozesse zwischen den Veterinär- und Lebensmittel laboren der PHW-Gruppe oder zusätzlichen Abteilungen ausgetauscht. Die Freiheit von anzeigepflichtigen oder reglementierten Tierseuchen bzw. Zoonoseerregern ist entsprechend genauso entscheidend, wie die Abwesenheit von antibiotischen Rückständen in Hemmstofftests oder einer Multiresistenz.

Dr. Borris Meyer-Kühling: Die Idee ist, One-Health als ein nachhaltiges Gesundheitskonzept zu begreifen, das sich so in der Farm2Fork-Strategie des Europäischen Green Deals wiederfindet – ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem.

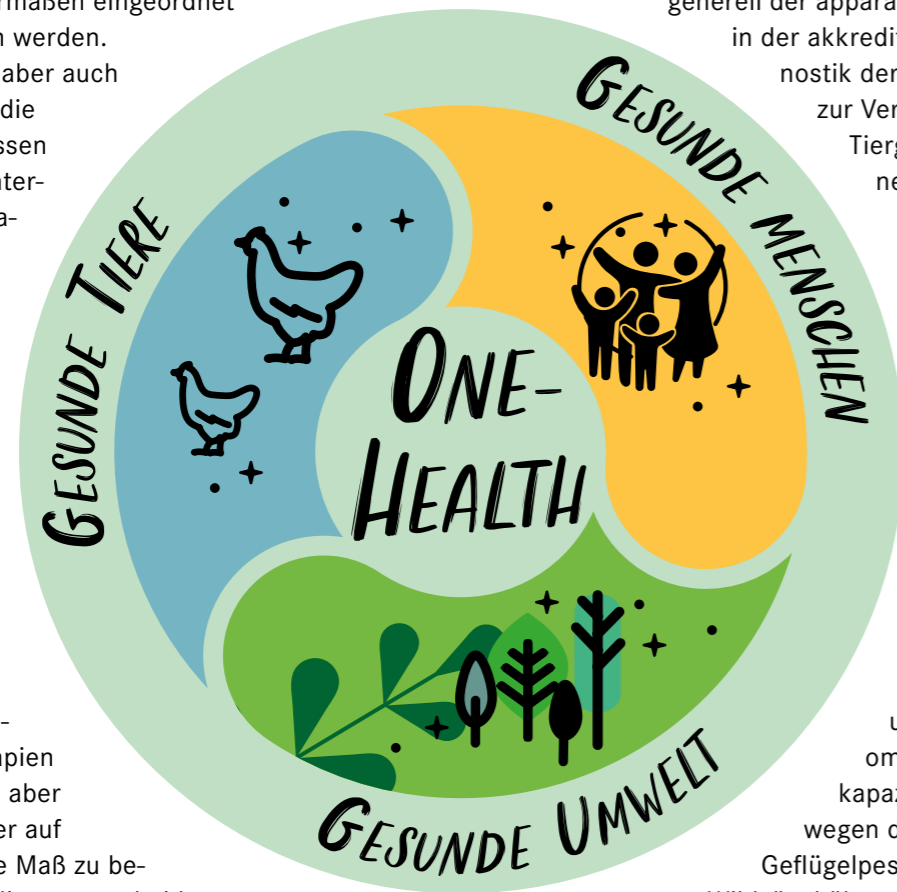


PHW ist führender Wirtschaftspartner BLE-geförderter Projekte

- **RESET I und II-Resistenzen bei Tier und Mensch – gemeinsame Forschung in Deutschland, Schwerpunkt:** Verbreitung von ESBL-/AmpC-bildenden Enterobakterien entlang der gesamten Masthähnchenkette: Schwachstellenanalyse und Bestimmung von Interventionspunkten
- **EsRAM:** Entwicklung stufenübergreifender Reduktionsmaßnahmen für Antibiotikaresistente Mikroorganismen bei Masthähnchen – synergistische Präventions- und Interventionsmaßnahmen in der Masthähnchenkette
- **PAC-CAMPY:** Prävention und Bekämpfung von Campylobacter Infektionen: Ein One-Health-Ansatz; Ziel, die Belastung von Campylobacter im Tier und auf Geflügelfleisch drastisch zu senken u.a. durch Einsatz organischer Säuren und Phagen
- **KontRed:** Entwicklung und Implementierung technologischer Verfahren zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- und Schweineschlachtprozess

Ein Thema, das in diesem Zusammenhang auch angesprochen werden muss, ist der Einsatz von Antibiotika. Gesellschaftlich viel diskutiert – wie beurteilen Sie aus tierärztlicher Sicht die Entwicklungen in der Geflügelwirtschaft in den letzten 10 Jahren?

Dr. Borris Meyer-Kühling: Zunächst einmal führt der interdisziplinäre Austausch dazu, dass sowohl fachärztliche als auch fachtierärztliche Standpunkte gleichermaßen eingeordnet und verstanden werden. Einzelne Tiere, aber auch ganze Herden, die erkranken, müssen bestmöglich untersucht und therapiert werden. Liegt eine diagnostizierte, bakteriell induzierte kritische Erkrankung vor, die nicht durch alternative Verfahren beherrschbar ist, sind zielgerichtete, antibiotische Therapien einzuleiten, die aber zeitgleich immer auf das notwendige Maß zu begrenzen sind. Hier unterscheidet sich die Vorgehensweise nicht von der Humanmedizin. Natürlich kann die Wahl des Antibiotikums in begründbaren Einzelfällen auch auf einige besonders schützenswerte Antibiotikaklassen fallen, sofern Klinik und gezielte Diagnose dieses erforderlich machen. Es ist daher auf der einen Seite absolut berechtigt, das Thema Antibiotikaeinsatz gesellschaftlich oder aus Sicht der Humanmedizin besonders kritisch zu diskutieren, auf der anderen Seite ist auch der eindeutige Auftrag des Tierarztes zu erfüllen, durch Infektionskrankheiten ausgelöste Leiden und Schäden bei Tieren im Sinne des Tiereschutzes und des Verbraucherschutzes unmittelbar abzuwenden, sodass zwangsläufig nicht jeder Stall



unbehandelt sein kann. Das Ziel der Antibiotikafreiheit bzw. auf Reserveantibiotika grundsätzlich verzichten zu wollen, ändert sich dadurch natürlich nicht, die Vorgaben des Arzneimittelgesetzes werden strengstens erfüllt, ebenso wird der Pflicht, ein optimales Stallmanagement einschließlich bestmöglicher Impfprogramme sowie erforderliche Tierwohl-/Hygienestandards anzubieten, entsprochen. Betrachtet man die letzten zehn Jahre, so ist generell der apparative Mehraufwand in der akkreditierten Labordiagnostik der Geflügelmedizin zur Verbesserung der Tiergesundheit nennenswert. Neben standardmäßigen Sensitivitätsprüfungen wurden neueste molekularbiologische, serologische Automatisierungsprozesse genauso selbstverständlich wie Aussagen zu Sequenzierung und zum Mikrobiom. Die Diagnostikkapazitäten sind auch wegen des zunehmenden Geflügelpestisrisikos durch Wildvögel überproportional im Rahmen von Eigenkontrollen aufgebaut worden. Technische Anschaffungen in diesen auf Massendiagnostik ausgerichteten Laboren erfuhren zusätzlich mit Beginn der ersten SARS CoV 2 Ausbrüche beim Menschen einen weiteren Höhepunkt, da man aktiv und effizient seinen Beitrag zur Bekämpfung dieses bedrohenden One-Health-Themas von Seiten der Tiermedizin durch bewährte PCR-Verfahren leisten wollte. Unabhängig dessen, ist natürlich die zeitgemäße Digitalisierung des Geflügelstalles bzw. der gesamten PHW-Gruppe in den letzten zehn Jahren besonders hervorzuheben, verbunden mit einer zentralen, integrativen Auswertung durch interne Datenerfassungssysteme,

sodass neben wichtigen Ergebnissen zur Tiergesundheit, Mikrobiologie und Lebensmittelsicherheit auch besondere Stallparameter wie Gewicht, Futterregime, Arzneimittelbedarf, Verluste und Schlachtdaten tagesaktuell für besondere Fragestellungen korreliert werden können. Nachhaltige Erkenntnisse fließen so in Entscheidungen der Brüterei-Mast-/Eltern-/Schlachtier-/Veterinär-/Lebensmittel- sowie Tierernährungsabteilungen genauso selbstverständlich ein, wie in die Strategien des Managements. Speziell die Herdengesundheit lässt sich so kontinuierlich analysieren und verbessern – ein wesentlicher Punkt der One-Health-Idee und dadurch auch ein entscheidender Schlüssel für die Reduktion von Antibiotika in den letzten 10 Jahren. Entsprechende Erfolgsnachweise werden u.a. mit den tierärztlichen oder agrarwissenschaftlichen Experten, Partnerlandwirten sowie mit den Amtsveterinären gerne geteilt. Selbstverständlich sind auch alle anderen Abteilungen der PHW-Gruppe für den nachhaltigen Erfolg entscheidend.

Unser Nachhaltigkeitsziel ist es, kontinuierlich den Einsatz von Antibiotika in der Hähnchenaufzucht auf ein absolut notwendiges, tierschutzkonformes Maß zu begrenzen und multiresistente, ubiquitär vorkommende Keime durch gezielte Interventionen zu bekämpfen. Mit welchen Maßnahmen kann dieses Ziel erreicht werden?

Dr. Borris Meyer-Kühling: Gezielte Interventionen im Geflügelstall bedürfen einer ausführlichen, tierärztlichen Diagnostik, die im Rahmen der Bestandsbetreuung immer komplexere Fragestellungen beantworten kann und insbesondere hygienische, tierernährerische und immunologische Faktoren für die Infektionsprophylaxe berücksichtigt.

Dr. Michael Südbeck: Zum genannten, verantwortungsbewussten Antibiotikaeinsatz ist zu sagen, dass der Deutschen Antibiotika Resistenz Strategie (DART 2030) mit Umsetzung der 16. Arzneimittelgesetz Novelle bzw. der One-Health-Initiative strengstens gefolgt wird, um nicht zuletzt ein Benchmarking umzusetzen, das das „Lernen von den Besten“ garantiert. Die staatlichen Arzneimittelbehörden übernehmen hier, teilweise überschneidend mit der zwei Jahre zuvor aktiv gewordenen QS - Qualität und Sicherheit GmbH der privaten Wirtschaft, seit

dem Jahr 2014 die offizielle Surveillance bzw. die Überwachung von Antibiotikaverbrauchsdaten und weisen die sog. Therapiehäufigkeit in jährlichen Kennzahlen aus. Daten zum Zoonose-/Resistenzmonitoring werden vergleichend eingeordnet. Man darf zusätzlich erwähnen, dass der Begriff Antibiotic Stewardship, also der verwaltete, verantwortungsbewusste Umgang mit Reserveantibiotika, bereits ein Teil der WIESENHOF-Richtlinien in den 90er Jahren war.

Dr. Borris Meyer-Kühling: Entscheidend ist natürlich, dass die Verantwortung für die praktische Intervention gegen Infektionskrankheiten bzw. gegen virale, bakterielle und parasitäre Erreger und somit auch die Bekämpfung der Multiresistenz bei den Bestandsbetreuern bzw. bei der Tiermedizin/Agrarwissenschaft in ihrer täglichen Arbeit liegt. Gezielte Maßnahmen der Hygiene, Desinfektion sowie des Managements und ausgewählte Impfprogramme, die sich vom Elterntierbetrieb über die Brüterei bis zum Maststall erstrecken, erhöhen kontinuierlich die Anzahl von Leuchtturmbetrieben.

Hierbei sollte man abschließend einige besondere Innovationen nennen, z.B. bakterienabtötende Phagen, kolonisationsblockende Futtermittelzusatzstoffe/Ernährungsergänzer und Mikrobiotagealter sowie sog. Competitive Exclusion Produkte, die Multiresistenzen entscheidend zurückdrängen können, wie es vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte Projekte im Jahr 2019 bereits zeigten. Die Erkenntnis, dass nicht mehr nur das einzelne Pathogen bzw. dessen Resistenz, sondern das Gesamtgefüge der Mikrobiota, also aller gleichzeitig anwesenden Mikroorganismen und auch Viren, für dessen Auswirkung entscheidend sind und man diese in der praktischen Tierhaltung, aber auch in Mensch und Umwelt beeinflussen kann, wird sicherlich zukünftig erneut in einzigartigen Bundesprogrammen der Nutztierhaltung des BMEL aufgegriffen werden. Weltgesundheitsorganisationen befürchten Pandemien der multiresistenten Keime. Zusammengefasst kann Zoonosen und der Multiresistenz entgegengetreten werden, indem zukünftig praktische, wissenschaftlich begleitete Bekämpfungsprogramme innerhalb der One-Health-Strategie die Grundlagenforschung und Surveillance interdisziplinär überflügeln.




Ernährung

„Perspektivisch sind wir mit unserer Struktur optimal positioniert, um auch den Bereich der Primärproduktion zu integrieren“

Das Jahr 2018 hat unsere Unternehmensentwicklung bedeutsam geprägt: Das Geschäftsfeld Alternative Proteinquellen wurde als eigenständiges Geschäftsfeld konstituiert und mit einer eigenen Vorstandsposition, begleitet durch Marcus Keitzer, fest verankert. Seitdem bildet der Bereich – neben unserem Kerngeschäftsfeld Geflügel und dem Bereich Gesundheit – die dritte Säule innerhalb der PHW-Gruppe. Damit tragen wir nicht nur sich verändernden Verbraucherwünschen Rechnung, sondern manifestieren zugleich auch unsere Überzeugung, dass zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sowohl tierische als auch pflanzliche Proteine zählen.

Die ersten Schritte im Bereich der pflanzlichen Proteine erfolgten jedoch bereits vor dem Jahr 2018, sodass wir inzwischen auf eine Historie von nunmehr zehn Jahren zurückblicken können. Mit der Einführung der ersten Fleischersatzprodukte im Jahr 2015 konnten wir einen ersten Meilenstein erreichen und bauen den Bereich seitdem konsequent weiter aus.

Durch den Aufbau von strategischen Partnerschaften und zielgerichteten Investitionen in Start-ups haben wir, insbesondere zu Beginn, unsere Expertise in Technologien und unser Marktverständnis sowie unsere Marktposition gefestigt und ausgebaut. Unsere bisherige Erfahrung sehen wir weiterhin als relevanten Baustein für eine strategische Entwicklung des Gesamtportfolios und zur Ergänzung unserer Kompetenzen in einem dynamischen Umfeld.



Im Geschäftsjahr 2021/2022 haben wir einen Umsatz von rund 23 Mio. Euro erzielt, den wir 2022/2023 verdoppeln konnten. Bis 2025/26 wollen wir unseren Umsatz im Bereich Alternative Proteine auf 65 Mio. Euro erhöhen.

Seit 2022 verfügt die PHW-Gruppe mit dem Standort Laage bei Rostock über eine eigene Produktionsstätte für ausschließlich vegane (Convenience-)Produkte, in der wir im Mai 2023 erfolgreich eine zweite Produktionslinie in Betrieb genommen haben. „Damit unterstreichen wir unsere Ambitionen, das Geschäftsfeld sukzessive und marktorientiert auszubauen“, sagt Marcus Keitzer. Wie auch in unserem Kerngeschäftsfeld Geflügel verfolgen wir in dem Bereich der Alternativen Proteinquellen die Strategie eines integrierten Produktionsverständnisses. Der Ausbau einer wettbewerbsfähigen und wertschöpfungskettenübergreifenden Infrastruktur steht daher im Fokus. Bedeutet konkret: Wir wollen unser

erfolgreiches vertikales Integrationsmodell aus dem Geflügelbereich auf das Geschäftsfeld der Alternativen Proteinquellen übertragen.

Ein wichtiger Meilenstein dieser Strategie ist im Sommer 2023 mit der Gründung der VTEC Ingredients GmbH erreicht worden. Der Aufbau dieser Struktur ermöglicht es uns zudem, eines unserer Nachhaltigkeitsziele systematisch umzusetzen: ein strategisches Partner- und Forschungsnetzwerk mit wissenschaftlichen Einrichtungen zur Evaluierung und Förderung des Ernährungsmixes der Zukunft aufzubauen.

Dr. Markus Veen,
Geschäftsführer
VTEC Ingredients GmbH

Marcus Keitzer,
PHW-Vorstand

Im Gespräch erklären Marcus Keitzer und Dr. Markus Veen, Mitgeschafter und Geschäftsführer der VTEC Ingredients GmbH, wie wir eine Rückwärtsintegration in dem Geschäftsfeld der Alternativen Proteinquellen



Welche Rolle spielt die VTEC Ingredients beim Aufbau einer vertikalen Integration?

Marcus Keitzer: Wir haben uns im Hinblick auf die Gründung der neuen PHW-Tochterfirma zwei grundsätzliche Fragen gestellt: Wie können wir noch wettbewerbsfähiger werden und wie können wir in der Wertschöpfungskette noch früher aktiv eingreifen, damit wir später in der Endverarbeitung eine bessere Ausgangslage einnehmen, insbesondere hinsichtlich der relevanten Parameter - Geschmack, Optik und Preis.

Dr. Markus Veen: Mit der VTEC Ingredients wird die bestehende PHW-Infrastruktur systematisch mit vorgelagerten Wertschöpfungskettenstufen vernetzt. Dabei fokussieren wir uns auf den Einkauf, die biotechnologische Bearbeitung und die Herstellung von Roh- und Hilfsstoffen für die Produktion pflanzenbasierter Wurst-, Fleisch- und Fischersatzprodukte. Die VTEC Ingredients ist eng mit den bereits bestehenden Produktentwicklungsabteilungen bei uns in der Unternehmensgruppe verzahnt, sodass das bestehende Produktsortiment kontinuierlich verbessert und in Zukunft um weitere innovative Produkte erweitert werden kann. Im Ergebnis wollen wir damit ab sofort noch schneller und kompetenter auf Kundenanforderungen reagieren und diese umsetzen. Es ist zudem angedacht, dass auch Synergiepotenziale für die Herstellung von Vorprodukten für das Geschäftsfeld Geflügel genutzt werden.

Was stellt die VTEC genau her?

Dr. Markus Veen: Die VTEC Ingredients ist ganz klar ein Technologieunternehmen. Mit unserem Fachwissen tragen wir gezielt dazu bei, gute und kosteneffiziente Produkte zu vermarkten. Bei Fleischersatzprodukten spielen die Zutaten eine dominantere Rolle als bei

etablieren wollen und hiermit unsere Nachhaltigkeitsziele umsetzen. Denn eins steht fest: Wir wollen dieses Geschäftsfeld zukunftsfähig ausbauen und Synergieeffekte innerhalb der PHW-Gruppe konsequent nutzen.

den klassischen Fleischprodukten. Bei tierischen Produkten ist entsprechend Fleisch die Hauptzutat. Bei den pflanzenbasierten Produkten sind es hingegen Proteine, die mittels Technologien und verschiedenen Zusammensetzungen zu einem geschmackvollen Produkt verarbeitet werden. An unserem Standort in Engelsberg nutzen wir das Produktionswerk der Rovita, die die Produkte für uns im Rahmen einer klassischen Nassverarbeitung und der Trockenverarbeitung produziert. Konkret stellen wir Mischungen her, die verschiedenste Zutaten beinhalten, wie beispielsweise Proteine und Stärken. Die Aufgabe der VTEC Ingredients ist es, kosteneffiziente Produkte zu entwickeln und herzustellen. Angefangen bei der Primärproduktion auf der landwirtschaftlichen Seite bis hin zur Verarbeitung im Werk. Zugleich beschäftigen wir uns mit neuen Technologien und deren Vernetzung und Nutzung innerhalb der Gruppe. Wir fungieren als eine Art Schnittstelle zwischen der Erstverarbeitung der Rohstoffe und der Entwicklung der Endprodukte. Damit sehen wir uns in der Rolle des Problemlösers für die gesamte Wertschöpfungskette.

Ihr Nachhaltigkeitsziel ist eine vertikale Integration. Mit der VTEC Ingredients sind Sie nun neben der Endproduktbereitstellung und der Distribution auch auf den beiden vorgelagerten Stufen Primär- und Sekundärverarbeitung tätig. Fehlt nur noch die Stufe der Primärproduktion. Wie und wann wollen Sie diese angehen?

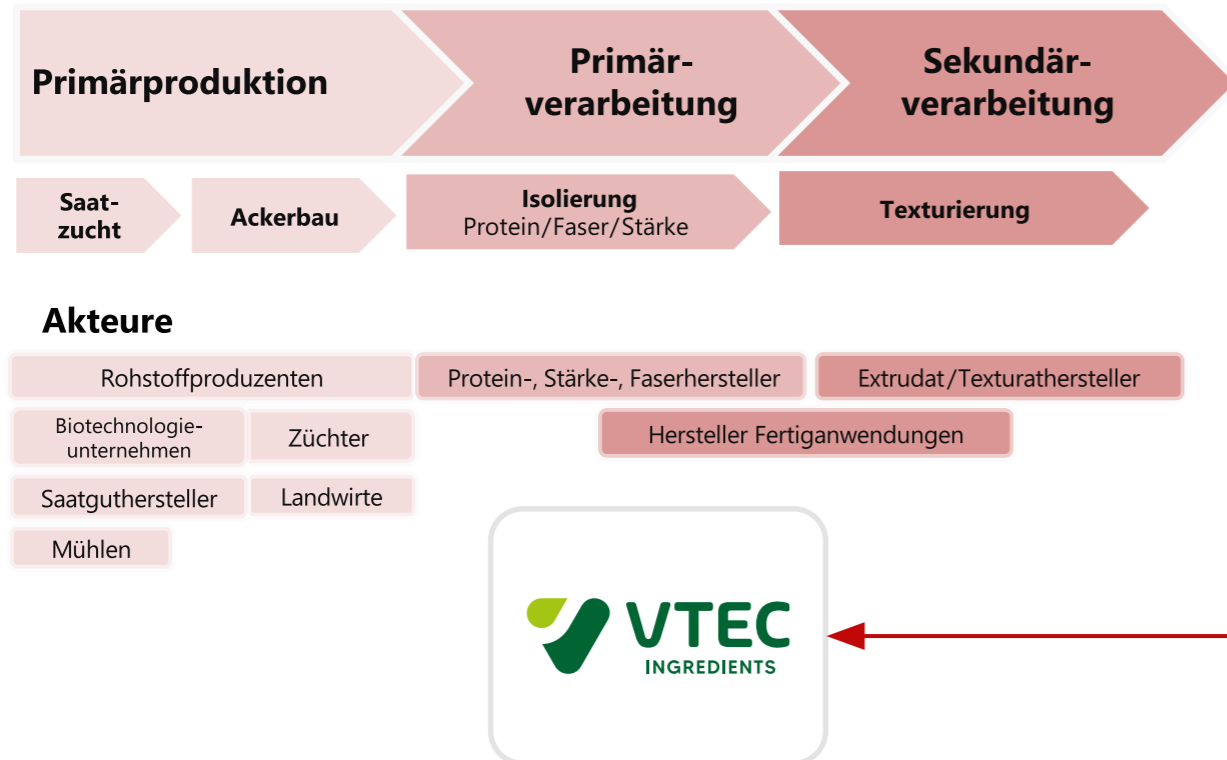
Marcus Keitzer: Im Moment liegt unser Fokus sicherlich auf der Optimierung der neu geschaffenen Struktur, insbesondere mit Blick auf die Hebung der Synergiepotenziale mit der VTEC Ingredients. Perspektivisch sind wir mit unserer Struktur optimal positioniert, um auch den Bereich der Primärproduktion zu integrieren. Hierbei sehen wir jedoch zunächst noch eine Notwendigkeit in der Etablierung und damit deutlich höheren Skalierbarkeit des Segments innerhalb des deutschen und europäischen Marktes. Bis es soweit ist, haben wir die Entwicklungen im Markt und der Technologien kontinuierlich im Blick, um mögliche erste Pilotprojekte angehen zu können.

STRUKTURANSÄTZE

Angefangen bei der **Primärproduktion** sind Züchter, Saatguthersteller, aber auch zunehmend Biotechnologieunternehmen die ersten Akteure, die für die Erzeugung der für uns relevanten Basisrohstoffe wie Weizen, Ackerbohnen und Erbsen verantwortlich sind und mit den von ihnen angebotenen Funktionalitäten und Qualitäten einen maßgeblichen Einfluss auf die weiteren Prozessschritte ausüben.

Die Aufarbeitung der Basisrohstoffe zu einem in der Lebensmittelindustrie verarbeitbaren Rohmaterial erfolgt im Bereich der **Primärverarbeitung** und der **Sekundärverarbeitung**. Abhängig vom gewünschten Endprodukt stellen die Akteure dieser beiden Stufen die Rohstoffe als Mehl, Konzentrat oder Isolat nebst weiteren Komponenten in unterschiedlichsten Texturen bereit.

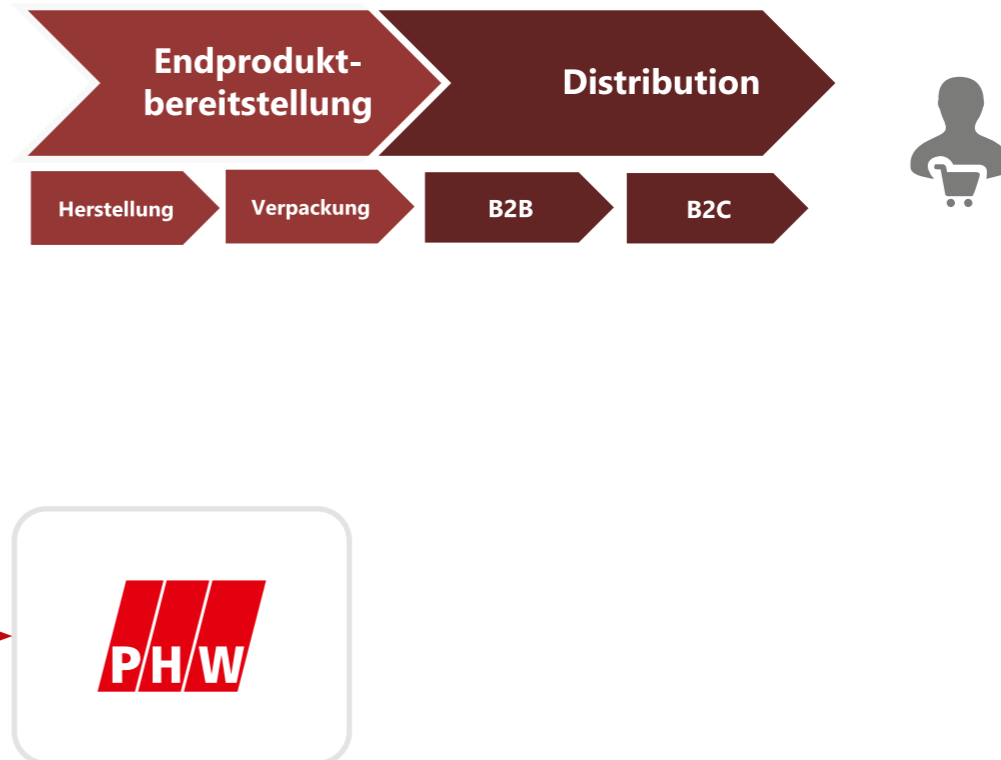
Arbeiten die einzelnen Akteure in der Regel unabhängig voneinander in klassischen Kunden-Lieferantenbeziehungen, haben wir als ein Akteur im Bereich der **Endproduktbereitstellung** mit der Gründung von VTEC Ingredients den ersten Schritt in die Rückwärtsintegration vollzogen und verbinden den Bereich der Rohstoffe direkt mit der Lebensmittelproduktion und der darauf folgenden Lieferkette in den Handel.



Anmerkung: gekürzte Darstellung

Cultivated Meat - eine Technologie mit Potenzial

Ansätze, das globale Ernährungssystem umzugestalten, gibt es viele. Die Herstellung von Cultivated Meat ist einer dieser Ansätze, der sich dieser Herausforderung stellen möchte. Die kontinuierliche Erforschung innovativer Technologien in allen unseren Geschäftsfeldern und die validierte Überprüfung, auch im Hinblick auf einen nachhaltigen Ernährungsmix der Zukunft, sind essentiell für uns. Ein Auseinandersetzen mit Fragen wie: „was kann Cultivated Meat zukünftig leisten?“, „wo sind noch bestehende Hürden der Technologie und welche zeitliche Einordnung ist realistisch?“ oder „wie nachhaltig ist die Technologie?“ stehen daher für uns weit oben auf der Agenda. Antworten auf unsere Fragen bekommen wir dabei immer auch über unsere Partner im Food-Tech-Bereich, mit denen wir seit Jahren einen engen und vertrauensvollen Austausch pflegen. Einer dieser Partner ist seit 2018 das israelische Start-up SuperMeat, welches seinen Fokus auf die Kultivierung von Geflügelfleisch legt und bereits im Pilotmaßstab produziert. „Mit SuperMeat haben wir umfassendes Know-how über die Technologie, aber auch über ihre Herausforderungen entwickelt und können Ansätze für uns als Gruppe, auch im Austausch mit unseren Handelspartnern, erlernen“, erklärt Marcus Keitzer. „Darüber hinaus arbeiten wir gerade mit Hochdruck am Aufbau einer zweiten Partnerschaft mit einem der weltweit führenden Unternehmen in diesem Bereich, mit dem Ziel unsere Präsenz – insbesondere in der EU – nochmals deutlich zu stärken. Damit werden wir unsere bestehende Kompetenz weiter konsequent ausbauen und wir verstehen es auch als eine Plattform, um unser Know-how als einer der führenden Fleischverarbeiter Europas mit einzubringen. Wir schreiben dieser Technologie das Potenzial zu, einen Beitrag zum Ernährungsmix der Zukunft zu leisten, behalten aber auch die noch bestehenden Herausforderungen jederzeit im Blick“, so Marcus Keitzer. Eine wichtige Voraussetzung hierfür ist die Zulassung in der Europäischen Union. Parallel muss an einer wettbewerbsfähigen Skalierung der Produktion und der preislichen Attraktivität der Produkte gearbeitet werden. Der Markteintritt in den USA wird es uns ermöglichen, erste Rückschlüsse auf die Verbraucherakzeptanz derartiger Produkte zu ziehen.



„Geschmack, Optik und Haptik müssen im Einklang sein“

25 Jahre schon ist Heide Eilers bei der PHW-Gruppe beschäftigt und seit zehn Jahren ist sie Projektleiterin Food. Ihre Abteilung ist Bindeglied zwischen der Produktentwicklung, den Schlachtereien und dem Vertrieb, denn die Agenda aus dem Zutatenmanagement ist vielseitig und stets

kommen neue Themen hinzu. Im Gespräch erklärt Heide Eilers, in welchem Spannungsfeld sich der Wunsch nach einer ausgewogenen Ernährung befindet, welchen aktuellen Herausforderungen das Zutatenmanagement begegnet und stellt auch klare Nachhaltigkeitsziele für ihren Bereich auf.

Heide Eilers,
Projektleiterin Food



Frau Eilers, starten wir mit einer tollen Nachricht aus Ihrer Abteilung. Sie haben in den vergangenen Monaten im Zutatenmanagement viel erreicht, was die Reduktion von Palmfett angeht.

Heide Eilers: Das ist richtig, in 2023 waren in den Schlachtereien rund 98 Prozent aller Marinaden und Gewürze palmfettfrei. 2024 sind dann alle Zutaten, die in unseren Schlachtereien eingesetzt werden, palmfettfrei. Aus Umwelt- und Nachhaltigkeitsicht definitiv ein grandioser Erfolg. An diesen wollen wir mit weiteren Projekten aus der Ernährungsphysiologie nun anschließen und auch hier kurz- und langfristige Akzente setzen.

Das hört sich vielsprechend an. Können Sie hier bitte konkreter werden?

Heide Eilers: Geflügel als tierisches Produkt zählt aus ernährungsphysiologischer Sicht zu einer ausgewogenen Ernährung. Geringer Fettgehalt und dafür vergleichsweise reich an Proteinen – je nach Geflügelart liegt dieser zwischen 18 und 23 Prozent –, die beispielsweise wichtig für den Muskelaufbau sind. Dies trifft nur auf unbehandelte naturbelassene Geflügelprodukte zu. Sobald ich ein Convenience-Produkt mit einer Marinade oder Panade habe, ändern sich entsprechend die Nährwerte. An dieser Stelle können wir im Zutatenmanagement in Zusammenarbeit mit der Produktentwicklung aber anknüpfen. Aktueller Dreh- und Angelpunkt ist die Reduktion des Salzgehaltes.

Welche kurz- und langfristigen Ziele verfolgen Sie bei der Salzreduktion?

Heide Eilers: Zuerst dürfen wir nicht vergessen, dass Salz Geschmacksträger ist. Bei allen unseren Geflügelmarkenprodukten von WIESENHOF und der Chicken Schmiede wollen wir Schritt für Schritt den Salzgehalt auf kleiner gleich 1,3 g pro 100 g Salz reduzieren. Bis 2025 wollen wir bei rund der Hälfte aller Frische-Produkte den Wert erreichen und bis Ende 2026 wollen wir bei allen Produkten komplett umgestellt haben. Allerdings – und hier kommt die Einschränkung – ohne bedeutende geschmackliche Einbußen. Wenn das Produkt am Ende nicht mehr schmeckt, wird es nicht mehr gekauft.

Neben dem Salzgehalt steht der Fettgehalt in der Kritik. Wie können Sie hier eingreifen?

Heide Eilers: Beim Thema Fett ist es ähnlich wie beim Salz. Auch Fett ist ein Geschmacksträger, aber es hat auch andere Funktionen. Wie schon erläutert, ist Geflügel per se eher fettarm, aber über die Marinade oder Panade erhöht sich in der Regel der Brennwert eines Produktes. Allerdings schmecken fettfreie Panaden heutzutage bei Weitem nicht so gut wie fetthaltige Panaden. Die Entwicklung ist einfach noch nicht so weit. Und durch das Fett in einer Panade entsteht eine bessere Haptik im Mund. Hinzu kommt noch ein optischer Punkt: Marinaden auf Wasserbasis verleihen dem Geflügelprodukt keinen schönen Glanz, Ölmarinaden hingegen schon. Und das Auge isst ja bekanntermaßen mit. An dieser Stelle zeichnet sich deutlich ein Spannungsfeld ab: Geschmack, Optik und Haptik müssen im Einklang sein, sodass ein Produkt überzeugt. Langfristig werden wir uns stärker auch dem Thema Fettgehalt widmen und prüfen, an welchen Stellen wir Fett und Öl einsparen können, aber ohne negative Auswirkungen auf den Geschmack zu erhalten.

Und wie ist das bei den pflanzenbasierten Produkten? Spielen Zutaten eine andere Rolle als bei den tierischen Produkten?

Heide Eilers: Definitiv. Das liegt schon alleine an dem Ausgangsrohstoff. Beim tierischen Produkt hat zum Beispiel jede Fleischart einen typischen Eigengeschmack, den wir mit Gewürzen verfeinern. Bei den pflanzlichen Produkten habe ich nicht einen Rohstoff, sondern einen Mix aus verschiedenen Zutaten. Fett beispielsweise spielt nicht nur als Marinade oder Panade eine Rolle, sondern der Core selbst, also die Pflanzenbasis, enthält bereits Öl. Das ist wichtig, da sonst unter anderem die einzelnen Extrudate nicht zusammenhalten würden. Und ein Herabsetzen des Fettgehaltes hat damit sensorische und technologische Auswirkungen in der Pflanzenbasis. Das muss bei der Produktentwicklung mitbedacht werden.

Heißt das, dass der Fettgehalt nicht reduziert werden kann?

Heide Eilers: Nein, natürlich nicht. Aktuell ist es aber so, dass pflanzenbasierte Produkte im Vergleich zu unseren Geflügel-Produkten unter Umständen fettlastiger sind. Ein Thema, das wir durchaus auf unserer Agenda haben. Hinzu kommt auch hier das Thema Salz. Auch bei dieser Produktkategorie wollen wir den Gehalt reduzieren. Und ganz essentiell ist auch, den Proteingehalt zu erhöhen und auch die Ballaststoffe anzuheben.

„Unser Kommunikationskonzept rückt unseren Wettbewerbsvorteil heimischer Ware in den Vordergrund“



Dr. Ingo Stryck,
Leiter Marketing

WIESENHOF steht für 100 Prozent Geflügel aus Deutschland. Über Jahrzehnte hinweg haben wir eine komplette vertikale Geflügelintegration etabliert und diese Kernbotschaft nutzen wir aktiv in unserer Kommunikation. Mit „Geflügel von deutschen Höfen“ richten wir eine klare Botschaft an den Verbraucher. „Unser Kommunikationskonzept rückt unseren Wettbewerbsvorteil heimischer Ware in den Vordergrund, bei dem wir eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum einzelnen Landwirt abbilden können. Denn nur in der gemeinschaftlichen Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten und der transparenten Lieferkette können wir tagtäglich die hochwertige Markenqualität liefern“, sagt Dr. Ingo Stryck, Leiter Marketing.

Bereits 1995 haben wir als erster deutscher Geflügelhersteller die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte eingeführt. Wir haben ein umfassendes Herkunfts- und Qualitätskonzept etabliert, das für alle WIESENHOF-Produkte gilt. Jede Hähnchenverpackung mit frischem und tiefgefrorenem Hähnchenfleisch mit Handelsklassenangabe enthält Informationen, von welchem Landwirt bzw. welcher Erzeugergemeinschaft das Tier aufgezogen wurde.

Bei WIESENHOF befinden sich sämtliche Herstellungsstufen für Hähnchen- und Putenspezialitäten in Deutschland und überwiegend im eigenen Unternehmen. Neben eigenen Elterntierherden, Brütereien und Futtermühlen werden die Tiere bei Vertragslandwirten nach den WIESENHOF-Richtlinien aufgezogen. Eigene Schlachtereien und Verarbeitungsbetriebe komplettieren die vertikale Integration.

Natürlich sind die Qualität und der Geschmack der Produkte wichtig, aber viele Verbraucher interessieren sich auch nach wie vor für die Herkunft ihrer Lebensmittel. Besonders bei Wurstprodukten ist es nicht immer einfach herauszufinden, woher die Rohstoffe kommen. Häufig wird Fleisch aus Drittländern eingesetzt, um günstiger anbieten zu können. Eine entsprechende Herkunftskennzeichnung ist dabei keine Pflicht. Mit unserem prägnanten Slogan schaffen wir sowohl bei ganzen Tieren als auch bei verarbeiteten Produkten wie Wurst-Spezialitäten Transparenz durch Kommunikation – und das nicht nur über eine entsprechende Kennzeichnung auf den Produkten.



**Landwirt A,
Lüneburger Heide**

„Das Futter für unser Geflügel ist ganz sicher gentechnikfrei! So wie die Verbraucher es wünschen - und ich auch!“



**Landwirt B,
Oldenburger Münsterland**

„Endlich wird die Regionalität betont. Das freut mich - und die Verbraucher in meiner Nähe.“



**Landwirt R,
Landkreis Prignitz**

„Wiesenhof steht für sicheres Geflügel, Qualität und Regionalität! Denn ob Aufzucht, Futter oder Schlachtung – alles gehört zu Wiesenhof.“



Einige unserer Partnerlandwirte stellen ihre Betriebe auf unserer WIESENHOF-Website vor.

„Im Frühjahr 2019 haben wir beispielsweise eine großformatige Frühstücks-Motiv-Anzeige in reichweitenstarken Tageszeitungen geschaltet und so über 37 Millionen Kontakte erreicht. Unsere Zielgruppe sind grundsätzlich Familien“, ergänzt Dr. Ingo Stryck.



Anzeigenbild der Frühstücks-Kampagne.

Seit 2015 binden wir auch gezielt unsere Vertragslandwirte in unsere Kommunikation mit ein und porträtieren sie auf unseren Verpackungen, und auf unserer Marken-Website www.wiesenhof.de erhalten Interessierte weitere Informationen über die Geflügel- aufzucht bei unseren Landwirten. Inzwischen haben wir 38 (Stand Dezember 2023) Landwirtschaftsfamilien



Klare Kommunikation auf unseren Produkten.

vorgestellt und auch heute noch sind wir bestrebt, weitere Landwirte zu porträtieren – Voraussetzung ist natürlich, dass sie freiwillig mitmachen möchten. „Wir bekommen bis heute viel positives Feedback von unseren Landwirten. Dieses Kommunikationskonzept kommt aber auch bei Handel und Kunden gleichermaßen gut an. Dadurch, dass wir Einblicke hinter die Kulissen der Geflügel- aufzucht und -verarbeitung geben, schaffen wir Vertrauen und sorgen auch gleichermaßen für Transparenz“, fasst der Leiter Marketing zusammen.

Ein weiteres Standbein unserer Kommunikation sind Sponsorings. Seit mehr als elf Jahren verfolgen wir eine Zusammenarbeit mit dem Fußball-Bundesligisten Werder Bremen. Dieses Sponsoring haben wir verstärkt dahingehend genutzt, unser Verständnis von einer zukunftsfähigen Geflügelfleisch- und Lebensmittelherstellung in Deutschland zu kommunizieren. Viele Tochterfirmen sponsorn darüber hinaus lokale Sportvereine und zahlen so ebenfalls auf die Markenbekanntheit ein. Komplementiert wird dies durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Testimonials. So ist zum Beispiel seit der Markteinführung der „Chicken Schmiede“ im Lebensmittel- einzelhandel 2019 Timo Hinkelmann

zum Gesicht dieser Range geworden. Gemeinsam mit unseren Produktentwicklern kreiert er exklusive Marinaden und außergewöhnliche Cuts für das abwechslungsreiche Sortiment, das alleine schon durch die kreativen Produktbezeichnungen wie „Titanen Keule“, „Hau weg Steaks“ oder „Metal Wings“ den Käufern ins Auge sticht.

Expertenwissen dank verschiedener Studien

Im Geflügelbereich haben wir auf der Anuga 2023 bereits unsere achte WIESENHOF Grillstudie vorgestellt. Für unsere Marke GREEN LEGEND haben wir zwei Veggie-Studien durchgeführt und sogar eine Studie über Cultivated Meat vorangetrieben. Um repräsentative Aussagen tätigen zu können, arbeiten wir mit renommierten Forschungsinstituten zusammen. Wir wissen durch unsere regelmäßigen Erhebungen, was zum Beispiel den Grillfans schmeckt und welche Fleischteile gefragt sind. Wir versuchen so die Nachfrage mit unseren Geflügel-Kreationen bestmöglich zu bedienen. Somit nutzen wir gezielt unser Fachwissen für die Entwicklung neuer Produkte. Unsere Studien haben wir bislang regelmäßig publiziert.

Kommunikation unserer plant-based Marke

Auch im Geschäftsfeld der Alternativen Proteinquellen verfolgen wir ein klares Kommunikationsziel: Genuss ganz ohne Fleisch, aber mit dem Geschmack des Originals – ohne Soja, ohne Palmfett und ohne Geschmacksverstärker. Unsere Hauptzielgruppe sind für uns die Flexitarier. Um unsere Marke bekannt zu machen, kooperieren wir von Beginn an mit verschiedenen Influencern. Und zudem beteiligen wir uns mit unserer pflanzenbasierten Marke seit 2021 am Veganuary. 2023 haben wir mittels eines Riesenposters für einen etwas anderen grünen Blickfang im Berliner Szeneviertel am Kleistpark im Stadtteil Schöneberg gesorgt. Seit November 2022 findet sich auf einer ursprünglich grauen Hausfassade ein 140 Quadratmeter großer, vertikaler Garten mit einem eingebetteten 100 Quadratmeter großen Riesenposter. Den kompletten Januar 2023 waren wir mit unserem Produkt „Vegane Geflügel Salami“, hierbei handelt es sich um unser beliebtestes Aufschnittprodukt, auf dem Großflächen-Plakat zu sehen.



Marketing-Kampagne zum Veganuary 2023.

Wir haben unsere Kollegen gefragt: „Verantwortung im Job – was bedeutet nachhaltiges Wirtschaften in meiner täglichen Arbeit?“ Und das sind die Antworten:

Nach der Verladung und bei Nichtbenutzung einer Verlade-
rampe schließen wir die Schnell-Laufstore und machen das
Licht in der Rampe aus. Somit sparen wir Energie in Form
von Strom und sorgen dafür, dass die Kälte nicht entweicht.

*Julian Schimpf und Ulrich Grave, Verladung,
Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG*

Die Interessen unserer Kunden, meist im Lebensmitteleinzel-
handel, in Bezug auf Nachhaltigkeit verstehen und prüfen,
ob sich diese mit den Nachhaltigkeitszielen der PHW-Gruppe
vereinbaren lassen. Ein Beispiel kann hier die Einsparung von
Ressourcen in Form einer Verpackungsoptimierung sein.

*Simon Terhardt, Key Account Manager,
WIESENHOF / GEKA frisch + frost Handels GmbH & Co. KG*

Nachhaltigkeit – es fühlt sich richtig an und ist wirtschaftlich
sinnvoll, wenn auch nicht immer innerhalb von 1–2 Jahren,
aber hier bei PHW spürt man die Werte eines Familien-
unternehmens, das Generationen übergreifend denkt. Die
Schwerpunkte in 2023 sind bei uns in Bogen die Kultur der
Vielfalt, der Review der Abfallentsorgung und die Schonung
von natürlichen Ressourcen. Unverändert wichtig bleiben
die Basics Tierwohl, die Qualität und die Arbeitssicherheit.
Schon seit Jahren unterstützen wir außerdem ein Blühwie-
senprojekt, welches 2023 sogar prämiert wurde. Wir sind
noch immer am Anfang, aber ich freue mich schon auf die
nächsten Jahre mit vielen sinnvollen Initiativen.

*Simon Blank, Geschäftsführer,
Donautal Geflügelspezialitäten Zweigniederlassung
der LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT*

Nachhaltiges Handeln sichert die Zukunft unserer
Kinder. Selbst kleine Schritte und Maßnahmen
können in Summe zum Erfolg beitragen.

*Anja Tomfohrde, Qualitätsmanagement,
stellv. Leiterin QM, Nutrilo GmbH*

Nachhaltigkeit in der IT – sieht auf dem ersten Blick etwas
widersprüchlich aus. Kaum etwas ist so extrem kurzlebig
wie die Geräte und Softwarestände in der IT. Umso
wichtiger ist für uns, erlangtes Wissen und Erfahrung zu
erhalten, weiterzugeben und weiter auszubauen. Darum
investieren wir intensiv in eine solide Berufsausbildung auf
breiter Fläche.

*Uwe Voigtmann, Leitung IT-Systemtechnik, BWE-Brüterei
Weser-Ems GmbH & Co. KG*

Für mich bedeutet nachhaltiges Arbeiten, das
Bürolicht auszuschalten, um Strom zu sparen. Ich
drucke nur Unterlagen aus, die ich auch wirklich in
Papierform benötige. Wenn möglich, wird beidseitig
gedruckt. Notizbücher und Blöcke nutze ich zudem
auch immer beidseitig.

*Eileen Tellbach, Controlling, Oldenburger
Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG*

In meinem Job bedeutet nachhaltiges Wirtschaften, ressourcenschonen-
de Praktiken anzuwenden. Darunter verstehe ich bewussten Stromver-
brauch, Abfall-Reduzierung durch beispielsweise papierloses Arbeiten
und soziale Verantwortung im Arbeitsumfeld zu übernehmen.

Nia Kunst, Auszubildende, MEGA Tierernährung GmbH & Co. KG

Nachhaltiges Wirtschaften in der täglichen Arbeit
bedeutet für mich, sich erstens seiner persönlichen
Verantwortung für seine Umwelt im eigenen Handeln
bewusst zu sein und entsprechende Verhaltenswei-
sen zu befolgen. Zweitens bedeutet es, die Prozesse
in unserem Labor durch viele – meist für sich
betrachtet kleine Schritte – so zu gestalten, damit
ein Umwelt- und Energie-schonenderes Arbeiten und
somit auch größere Ziele erreicht werden.

*Dr. Jan Bernd Barhorst, Laborleiter, Zentrallabor
Lohne der Lohmann & Co. AG*

Ich freue mich, mit der Heinz Lohmann Stiftung und den Ideen
unserer Kuratoren seit mehr als 25 Jahren auf vielfältige Art und
Weise nachhaltig unterwegs zu sein. So fördern wir z.B. mit der
Gewichtung auf Zukunftsfragen der Ernährung, des Ernährungs-
verhaltens und der Landwirtschaft mit unseren Studien Bildung,
Aufklärung und gesellschaftliche Diskussionen.

*Renate Grothkopf, Geschäftsführung,
Heinz Lohmann Stiftung GmbH*

An den Filetieranlagen wurde der Was-
serverbrauch durch eine automatische
Laufzeit- und Pausensteuerung der
Ventile minimiert. Es wurden des Wei-
teren diverse Bleche und Führungen
angebracht, damit weniger Produkt auf
den Boden fällt, und somit die Kat 3
Mengen minimiert. Die Qualität und die
Ausbeute der Produkte wurden durch
regelmäßige präventive Wartung und
Umbauten an den einzelnen Modulen
der Filetieranlagen verbessert.

*Thorsten Schoo, Bereichsleiter
Filetierung, Oldenburger Geflügel-
spezialitäten GmbH & Co. KG*

Täglich sensibel und ver-
antwortungsvoll mit den
notwendigen Ressourcen
im Produktionsprozess
umzugehen und dabei
die sozialen Kompetenzen
entlang der gesamten
Wertschöpfungskette
nicht vergessen!

*Gerhard Heil, Geschäfts-
führer, Märkische Geflügel-
hof-Spezialitäten GmbH*

Alle Maschinen und Anlagen, die nicht mehr ge-
braucht werden und ausgeschaltet werden dürfen,
werden ausgeschaltet. Erst recht am Abend und
am Samstag nach Feierabend. Dasselbe gilt für
PCs. Bei Feierabend werden alle Türen und Tore
geschlossen, vor allem die der Kühllhäuser, damit
die Kälte nicht entweicht. Ressourcensparender
Umgang mit Ware. Aber auch mit Arbeitsmaterial
wie Papier, Handschuhen, Schürzen und Schalen
wird bei mir in der Abteilung versucht umzusetzen.

*Bazid Hamo, Produktion SB, Oldenburger
Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG*

Mit unseren monatlichen Analysen zeigen wir Potentiale auf, um das nachhaltige
Handeln der Unternehmensgruppe zu verbessern. Um ressourcenschonend zu arbeiten,
werden Berichte in Datenräumen zur Verfügung gestellt und nicht mehr ausgedruckt.
Wir haben das Recyclen von Tonerkartuschen eingeführt. Wir bieten den Mitarbeitern
der PHW-Gruppe in Deutschland die Möglichkeit, über betriebliche Altersvorsorge ihre
zukünftige Rente aufzubessern. Wir bestellen nur PKWs mit der modernsten Technik,
um den CO₂-Ausstoß der PHW-Gruppe zu reduzieren. Wir bilden Fahrgemeinschaften,
um den Arbeitsweg nachhaltiger zu gestalten. Die jährliche Überprüfung der UVV-Be-
scheinigung stellt sicher, dass dienstwagennutzende Kolleginnen und Kollegen sicher im
Straßenverkehr unterwegs sind. Lkw-Fahrer und Fahrerinnen sind mit einer eigens ent-
wickelten Unfallversicherung abgesichert. Durch Home-Office haben wir die Möglichkeit
flexibel zu arbeiten und vermeiden unnötige Treibhausgase.

*Ulrike Schmitt, Andre Heller, Johannes Jungclas,
Beteiligungscontrolling, Lohmann & Co. AG*

Nachhaltiges Handeln beginnt mit kleinen
Taten und kann Großes bewirken – wie z. B.
das Löschen von Licht beim Verlassen des
Raumes, das Herunterfahren des Computers
und der Bildschirme bei Arbeitsende sowie
die Übergabe abgeschriebener Hardware als
Spende an eine hiesige Schule – jeder kann
seinen Beitrag dazu leisten!

*Martina Günther, Personalreferentin, Donautal
Geflügelspezialitäten Zweigniederlassung der
LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT*

Bei unseren Anschaffungen achten
wir auf einen lokalen Bezug. Uns ist
es wichtig, mit Partnern vor Ort zu-
sammenzuarbeiten. Zusätzlich prüfen
wir immer, ob Dinge bei kleinsten
Beschädigungen schon weggeworfen
werden müssen oder ob sich nicht eine
Reparatur oder Umgestaltung anbietet.

*Marianne Kallage, Vorstands-
sekretariat, Lohmann & Co. AG.*

Drobimex legt großen Wert
auf Nachhaltigkeit. In den
letzten Jahren wurden moderne
Photovoltaikanlagen,
eine Abwasserkläranlage und
eine Luftfilteranlage errichtet.
Die Wurstfabrik ist von einer
Kohlenheizung auf eine mo-
derne Gasheizung umgestellt
worden. Alle Mitarbeiter ha-
ben Zugang zu einem privaten
Gesundheitspaket.

*Klaus Roppel,
Geschäftsführer,
Drobimex Sp. z o.o.*

Gebrauchte Regale oder
andere Möbel werden bei
uns aufgewertet, sodass
diese weiterhin genutzt
werden können. Um Strom
zu sparen, setzen wir auf
LED-Lampen.

*Fred Müller, Hausmeister,
Oldenburger Geflügelspezi-
alitäten GmbH & Co. KG*

Über uns und diesen Bericht

Der Grundstein für die heutige PHW-Gruppe wurde bereits 1932 gelegt und damit blicken wir auf eine über 90-jährige Unternehmenshistorie zurück. Auf drei Geschäftsfeldern fußt unsere strategische Ausrichtung, um den Ernährungsmix der Zukunft zu erreichen: Geflügel, Alternative Proteine und Gesundheit. Wir tragen Verantwortung für rund 10.500 Mitarbeiter (Vollzeitbeschäftigte) und etwa 1.000 selbstständige Vertragslandwirte. Zu unserer Gruppe gehören europaweit mehr als 45 Tochterfirmen. Unser Kernmarkt ist Deutschland, darüber hinaus haben wir in Polen, den Niederlanden und Bulgarien ebenfalls Produktionsstandorte. Zudem haben einzelne Tochterfirmen auch in Nicht-EU-Ländern Vertriebsbüros.

In Deutschland sind wir die Nummer eins im Geflügelsektor und europaweit zählen wir zu den führenden Unternehmen. Bekannt sind wir vor allem für unsere Food-Marken WIESENHOF, Bruzzler und GREEN LEGEND.

Für das Geschäftsjahr 2021/2022 haben wir einen Gesamtumsatz von 3,315 Milliarden Euro erzielt. Unser dritter Nachhaltigkeitsbericht bezieht sich auf alle drei Geschäftsfelder. Der Fokus liegt jedoch auf der Lebensmittelherstellung mit den Geschäftsfeldern Geflügel und Alternative Proteinquellen.

Wir unterstützen die 17 globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung der Agenda 2030 der Vereinten Nationen (SDGs) und im Bericht verdeutlichen wir, wie wir mit unserem Nachhaltigkeitsengagement einen Beitrag zur Erfüllung dieser Ziele leisten. Darüber hinaus sind bereits acht PHW-Standorte erfolgreich nach dem ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstandard des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke „Nachhaltiger Wirtschaften“ erfolgreich zertifiziert. Der ZNU-Standard dient der Systematisierung der Nachhaltigkeitsaktivitäten von Unternehmen und soll diese in ihrer nachhaltigen Entwicklung unterstützen und voranbringen. Damit ist dieser Nachhaltigkeitsstandard ein wichtiger Baustein in unserer Unternehmensgruppe und wird über Dritte erfolgreich auditiert.



Die im vorliegenden Bericht dargestellten Inhalte beziehen sich auf unsere Aktivitäten bis einschließlich den 30. Oktober 2023.

Im Hinblick auf die Lesefreundlichkeit wird im gesamten Bericht lediglich die männliche Form wiedergegeben. Gemeint sind jedoch stets immer alle Geschlechter.

Die Erhebung und Verarbeitung aller Angaben im Nachhaltigkeitsbericht 2023 ist mit größter Sorgfalt erfolgt. Dennoch können Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Zentrales Nachhaltigkeitsmanagement der PHW-Gruppe/LOHMANN & Co. AKTIENGESELLSCHAFT
Katrin Metschies, Leiterin | Sandra Hebbeln, stellvertretende Leiterin | nachhaltigkeit@phw-gruppe.de

Konzept & Redaktion: Daria Lang, Unternehmenskommunikation | Gestaltung: KD&P Werbeagentur GmbH

Bildnachweise: Inhaber aller Bilder ist die PHW-Gruppe, ausgenommen:
alle Porträtfotos: Timo Lutz – Team für Industriefotografie
S. 32: 1punkt5 GmbH

Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der PHW-Gruppe nicht erlaubt.

Mehr Informationen unter: www.phw-gruppe.de

© 2024 PHW-Gruppe



