

NEUE KÖPFE, NEUES ENGAGEMENT, EIN **NEW DEAL**: ENGAGIERTE UNTERNEHMER STELLEN DIE WURSTBRANCHE IN DEUTSCHLAND NEU AUF



Sarah Dhem,
Präsidentin BVDF e. V.

Worum es geht: Einzigartige Vielfalt, höchsten Anspruch an Qualität und Hygiene, um unsere hohen Standards weiter garantieren zu können. Es geht um unsere Arbeitsplätze und die nachhaltige Tradition der deutschen Wurst.

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie gestaltet mit dem NEW DEAL die Zukunft der Ernährung in Deutschland.

Wir nehmen den Ball auf. Die aktuellen Diskussionen rund um Ernährung beschäftigen uns und unsere Branche wie niemand anderen in Deutschland. Denn: Fleisch- und Wurstwaren zählen zu den populärsten Lebensmitteln in Deutschland. Gut 30 Kilogramm Wurst und Schinken isst der Bundesbürger im Schnitt pro Jahr¹⁾ und bei fast 90 Prozent der deutschen Bevölkerung zählen Fleisch und Wurst zu den Grundnahrungsmitteln.



In vielen Haushalten gehört das Wurstbrot zum Alltag einfach dazu, ist ein liebgewonnenes Ritual – ob am Abendbrottisch mit der ganzen Familie oder zur Stärkung in der Schulpause.

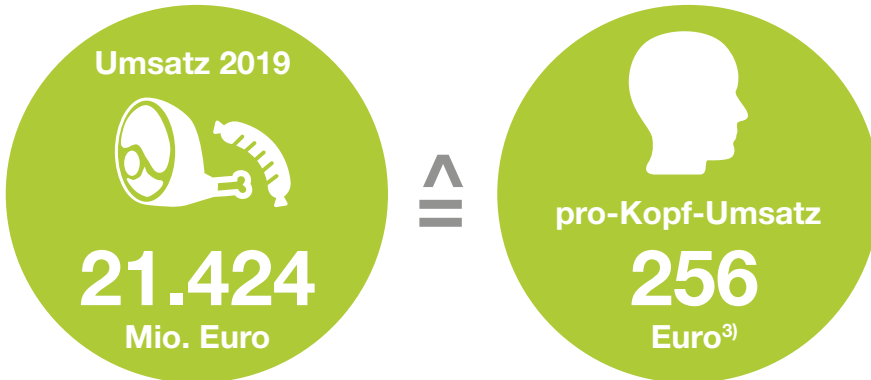
Die Wurst steht in der Mitte der Gesellschaft



1) www.bvdf.de/in-zahlen/tab-06

2) [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren, Ernaehrungsreport2019.pdf?__blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf?__blob=publicationFile)

Fleisch- und Wurstwaren sind zudem ein starker Motor für die deutsche Wirtschaft



Damit die Wurst auch weiter fester Bestandteil unserer Kultur bleibt, müssen wir uns an einen Tisch setzen.

Darum laden wir Sie ein, diesen NEW DEAL mitzugestalten – und damit einen positiven Wandel in unserer Gesellschaft zu ermöglichen.

Dabei sind für uns **ZWEI DINGE** zentral:

Wir sorgen für beste Qualität und Lebensmittelsicherheit – und somit für unbeschwertem Genuss.

Und laden gleichzeitig zum Mitwirken ein – von der Politik über die Produzenten bis zum Verarbeiter, Handel und Konsumenten – um die gesellschaftlichen Ansprüche zu verwirklichen.

Mit unserem New Deal möchten wir den Menschen ihr Vertrauen in die Tradition der Wurst zurückgeben und stärken.

Wir möchten, dass mit dem New Deal Themen wie Tierwohl, Sicherheit und eine höhere Wertschätzung von Fleisch und Wurst in der Gesellschaft stärker verankert werden. Deshalb

- ➔ brauchen wir ein gemeinsames Verständnis für die Wertigkeit von Lebensmitteln.
- ➔ müssen die Kontroll- und Informationssysteme auf allen Ebenen optimiert sowie die Verantwortlichkeiten konzentriert und gebündelt werden, um die bereits hohen Standards auch weiterhin garantieren zu können.
- ➔ müssen die Ausbildungsstrukturen modernisiert und attraktiv gestaltet werden, um qualifizierte Fachkräfte zu gewinnen.



³⁾ <https://de.statista.com/outlook/40020000/137/fleisch--wurstwaren/deutschland>

Fleischverzehr bleibt konstant



Die Zahlen werden vom Statistischen Bundesamt, dem Thünen-Institut und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) herausgegeben.

Deutsche Wurstwaren in Europa beliebt



UNSER BEITRAG FÜR DEN **NEW DEAL**:
WIR SIND AUF DEM WEG –
EINE AUSWAHL UNSERER LEUCHTTURMPROJEKTE

FÖRDERUNG VON TIERWOHL

Als Gründungsmitglied der Initiative Tierwohl (ITW) setzt sich der BVDF aktiv für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung ein. Auch die zahlreichen Tierwohl-Projekte unserer Mitglieder belegen dieses Engagement. Ob durch Aktiv- oder Offenstallprojekte, durch erhöhte Tierebenen oder durch den Zusammenschluss und die Forschung interdisziplinärer Experten – im Fokus aller Bestrebungen steht vor allem eine tiergerechte Haltung.

- **Wurstspezialitäten Esser** bezieht sein Fleisch von regionalen Landwirten, die Vordenker und Experten in den Bereichen Zucht, Außenhaltung und Tierwohl sind. So werden alle bezogenen Tiere, ob Schwein, Huhn, Kaninchen oder Rind, **artgerecht mit genügend Freiraum gehalten und ausgewogen ernährt.**



- Mit der Marke **glücksatt** verbindet das Familienunternehmen **Werner Schulte GmbH & Co. KG** mit weiteren Projektpartnern wie Aktivstall Mörixmann und Brand Qualitätsfleisch die Tierhaltung, die Schlachtung und den Vertrieb zu einer **nachhaltigen und auf Tierwohl ausgelegten Wertschöpfungskette**. So haben die Schweine im Aktivstall **doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben**, ihnen stehen unterschiedliche Spiel- und Ruhemöglichkeiten sowie genügend Licht und Raum zur Verfügung. Die verschiedenen Bereiche können von den Tieren spielerisch erkundet werden und bieten im Außen- und Innenbereich reichlich Auslauf sowie Platz zum Toben, Laufen, Fressen und Ausruhen.
- Auch der **Wurst-, Fleisch- und Schinkenspezialist Schmitz** erhält sein Fleisch von inhabergeführten Familienlandwirten, deren Schweine nur mit **bestem Futter versorgt werden und in Muttertiergruppen im offenen Stall mit ganz viel Platz** leben. So werden die Schweine stressfrei groß und erreichen in einem artgerechten Umfeld ihr natürliches Gewicht.
- Die **Rügenwalder Mühle** fördert mit einem **wissenschaftlich begleiteten Modellversuch** im Rahmen einer Doktorarbeit gemeinsam mit weiteren Projektpartnern die sogenannte „**erhöhte Ebene**“: Über eine zweite Ebene in den Stallbuchten werden in der Ferkelaufzucht mehr Platz und mehr Beschäftigungsmöglichkeiten geschaffen. Zusätzlich bietet die erhöhte Ebene die Möglichkeit, Kot-, Futter- und Aktivitätsbereiche klarer zu trennen.
- Bei der **Stockmeyer-Marke frohNatur** stehen ebenfalls die Wertschätzung für Tier und Umwelt im Vordergrund. Durch den persönlichen Kontakt zu den Schweinehaltern ist eine höchstmögliche Transparenz rund um die **tiergerechtere Haltung** gewährleistet. Durch **verbessertes Stallklima, Stroh zur Beschäftigung der Tiere und ausgesuchtes, kontrolliertes und gentechnikfreies Futter** können die Teutoburger Hofschweine stressfrei aufwachsen.

FÖRDERUNG VON NACHHALTIGKEIT

Immer mehr Fleisch- und Wurstwarenhersteller leisten ihren Beitrag für eine lebenswerte Umwelt. Mit umfassenden Umwelt-Managementsystemen werden Aktivitäten im Bereich der Ressourcen-Einsparung, -Schonung und Energieeffizienz kontrolliert und gesteuert, um den Verbrauch von Wasser oder Strom in Produktion und Verwaltung deutlich zu senken sowie den CO₂-Ausstoß zu verringern:

- Dank einer **effizienten Fotovoltaikanlage** kann der **Wursthersteller Cornelius** eine hervorragende Energiebilanz vorweisen.
- Der **Fleisch-, Wurst- und Geflügelspezialist Kupfer** senkt mit eigenen **Wasserspareinrichtungen** den täglichen Verbrauch. Durch die **betriebseigene Kläranlage** ist das Abwasser zudem sechsmal sauberer, als es der Gesetzgeber verlangt. Eine **Fotovoltaikanlage** sorgt zudem für geringere CO₂-Emissionen.
- Durch die intelligente Nutzung der **Kühlraum-Abwärme** reduziert der **Fleisch- und Wurstwarenspezialist Langewiesche** den Gas- und Öl-Bedarf auf ein Minimum. Ein **zentrales Dosierungssystem** für die Reinigung schützt zudem das Abwasser.
- Der **Wurst- und Lebensmittelproduzent Rügenwalder Mühle** bezieht bereits seit September 2016 **Ökostrom** und seit dem 1. Januar 2019 Strom von ENTEGA. Das „ok power“-Label dieses Stromanbieters ist eine der **anspruchsvollsten Zertifizierungen**, die es in Deutschland für Ökostrom gibt.



- Mit dem Projekt **Futory** arbeitet die **Privat-Fleischerei Reinert** daran, über die gesamte Produktpalette hinweg die eingesetzten **Plastikmengen zu reduzieren**.
- Ein installiertes **Energiemanagement-System** nach DIN EN ISO 50001:2011 führte beim **Wurst- und Schinkenspezialist Adler** zur deutlichen Reduzierung des Energieverbrauchs.
- Der **Wurstspezialist Remagen** spart durch das **Recycling der Materialarten** Papier/Pappe/ Karton, Glas und Leichtverpackungen enorme Mengen an Ressourcen sowie an Treibhausgasen ein.
- Der **Bio-Wursthersteller Börner-Eisenacher** sorgt mit einer intelligenten Kombination aus **FSC-zertifiziertem Papier und Folie für 73 % weniger Kunststoff** bei seinen nachhaltigen Verpackungen.

FÖRDERUNG UND ENGAGEMENT FÜR AZUBIS, MITARBEITER UND DIE REGION

- **Metten Fleischwaren** setzt seit Jahren verstärkt auf die Ausbildung im eigenen Unternehmen und legt großen Wert auf die Förderung der jungen Menschen. Dieser Einsatz wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, u. a. mit dem **Siegel „Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb“**.
- Bei **Kemper Wurstwaren** setzt man mit Fahrsicherheitstraining, Gesundheitswochen und Finanzierungsmodellen für Fahrräder für Mitarbeiter verstärkt auf **Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**.
- Mit der „**Gläsernen Produktion**“ – einer gläsernen Fertigungshalle – demonstriert der **Wurst- und Schinkenspezialist Wiltmann** seine Offenheit gegenüber einer breiten Öffentlichkeit und lässt sich bei der Arbeit über die Schulter schauen.
- Der **Wursthersteller Schwarzwaldhof** setzt sich für **den Erhalt und die Instandsetzung der Wanderpfade im Naturpark Südschwarzwald** ein. Auf dem 2015 eröffneten „**Sauschwänzleweg**“ bringt das Unternehmen Besuchern den Schwarzwälder Schinken näher – und setzt sich dabei auch nachhaltig für die Region und deren Umwelt ein.

FÖRDERUNG VON WISSENSCHAFT UND NACHWUCHS

Mit dem **Stockmeyer Nachwuchspreis** zeichnet die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, gegründet von der **Fleischwarenfabrik Stockmeyer**, seit 2014 praktikable Lösungsansätze und anwendungsorientierte Forschung aus, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen.



Das sind nur ein paar Beispiele, die Ihnen zeigen: Der NEW DEAL ist greifbar nah, wir sind dabei, ihn zu realisieren.

Über die nächsten Schritte halten wir Sie künftig gerne mit unseren weiteren Politikbriefen auf dem Laufenden.

Auf unserer Website www.bvdf.de finden Sie ebenfalls Informationen zum Verband und unseren Mitgliedern. Wir laden Sie auch herzlich ein, uns oder unsere Mitglieder in Ihrer Region zu besuchen und sich persönlich von unserem Engagement zu überzeugen.

Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit und verbleiben mit herzlichen Grüßen



Sarah Dhem
Präsidentin BVDF e. V.

Kontakt

BVDF – Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.

Sarah Dhem

Präsidentin BVDF e.V.

Adenauerallee 118

53113 Bonn

Tel: 0228 / 267 25 – 0

Fax: 0228 / 267 25 - 55

E-Mail: info@bvdf.de