



In guten Händen

CSR-Bericht Plukon Food Group 2016

Impressum

Über diesen Bericht

Dieser Bericht wurde entsprechend der Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI) erstellt und entspricht den GRI-Standards der Option Kern. Er bezieht sich auf den Zeitraum vom 1. Januar 2016 bis zum 31. Dezember 2016. Wenn nichts anderes angegeben ist, beziehen sich die Ergebnisse auf die (internationalen) Aktivitäten der Plukon Food Group. Die Reichweite und Abgrenzung des Inhalts beruht auf den unmittelbaren Themen und auf dem Informationsbedarf der Interessenvertreter. Die Plukon Food Group ist bestrebt, alle zwei Jahre über die in diesem Bericht vorgestellten CSR-Themen zu berichten.

Einbettung in das Unternehmen

Die Geschäftsführung der Plukon Food Group koordiniert die Entwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie, die das Unternehmen in Absprache mit internen und externen Interessenvertretern gestaltet. Außerdem ist die Geschäftsführung für die Evaluierung des Fortschritts, das Organisieren der Randbedingungen sowie die Erstellung des CSR-Berichts verantwortlich. Der Fortschritt der Nachhaltigkeitsentwicklung wird alle sechs Wochen in Besprechungen zwischen der Geschäftsführung und den Standortmanagern der Plukon Food Group besprochen. Bei Bedarf werden die ergriffenen Maßnahmen und festgelegten Ziele angepasst, um den Fortschritt bei der Nachhaltigkeit zu halten. Der CEO trägt die Endverantwortung für die Nachhaltigkeit.

Veröffentlichungsdatum

Juni 2017

Kontakt

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen?

Wenden Sie sich dann an die Plukon Food Group.

Postfach 10 Industrieweg 36

8090 AA Wezep 8091 AZ Wezep

Niederland

Tel: + 31 (0)38-3766637

info@plukon.nl

www.plukon.nl

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	S. 4
K1 Über die Plukon Food Group	S. 6
K2 Unternehmen mit Blick auf unsere Umwelt	S. 18
K3 Wertschöpfungskette der Plukon Food Group	S. 30
K4 Wir arbeiten an gesunden und verantwortlichen Produkten	S. 38
K5 Eine gute Umgebung für Lebensmittelsicherheit schaffen	S. 46
K6 Tierschutz liegt uns am Herzen	S. 54
K7 Wir arbeiten an einer optimalen Umgebung für die Gesundheit der Tiere	S. 62
K8 Effizient produzieren und intelligente Logistik	S. 70
K9 Mitarbeiter und Gesellschaft in guten Händen	S. 78

Anlagen

- 1: GRI-Tabelle
- 2: Begriffsliste



In guten Händen

Als international agierender Geflügelkonzern entwickelt sich die Plukon Food Group ständig weiter. Eigenständiges Wachstum und aussichtsreiche Übernahmen bilden eine solide Basis für ein gesundes und wachsendes Unternehmen. In Zusammenarbeit mit Einzelhandelspartnern und industriellen Abnehmern führt die Plukon Food Group ein breites Angebot von Geflügelprodukten und Fertiggerichten.

Bequemlichkeit und Abwechslung sind wichtige Verbrauchertrends, auch beim Kauf von Geflügelfleisch. Mit verarbeiteten Fleischprodukten und Ready-to-cook- und Ready-to-eat-Gerichten im Sortiment, richtet sich Plukon effektiv auf die steigende Nachfrage auf dem Markt. Das Unternehmen verfügt über eine solide Produktentwicklungs- und Marketingstrategie, ergänzt durch gut ausgestattete Produktionsbetriebe. Um den Markt optimal zu bedienen, wählt Plukon eine klare Spezialisierung der Betriebsstandorte.

Preiskontrolle, Standardisierung und Produktionsoptimierung sind Schlüsselbegriffe auf dem konkurrierenden Markt. Die Herstellung innovativer Verbraucherprodukte und -konzepte erfordert Kreativität und Flexibilität. Die Unternehmensstrategie von Plukon ist ebenfalls stark auf Innovation und Effizienzsteigerung ausgerichtet. Nachhaltigkeit ist integraler Bestandteil dieser Unternehmensstrategie, wobei Plukon ein Gleichgewicht zwischen Mensch, Tier, Umwelt und Rentabilität anstrebt.

Dynamische Entwicklungen innerhalb und außerhalb des Unternehmens sorgen dafür, dass Plukon seine Strategie regelmäßig überprüft und gegebenenfalls anpasst. 2016 wurden mehrere Länder innerhalb und außerhalb Europas von der Vogelgrippe getroffen. Strenge Hygienemaßnahmen und lokale Transportverbote verhinderten eine weitere Ausbreitung. Mit einer schnellen Anpassung an diese veränderliche Umgebung, verstärkt Plukon seine Position in der nordwesteuropäischen Geflügelbranche und stellt die Kontinuität des Unternehmens und der Partner in der Lieferkette, wie zum Beispiel von Geflügelmästern, sicher.

Für alle Akteure in der Erzeugerkette bietet Nachhaltigkeit neue Chancen und Herausforderungen. Als wichtiges Glied zwischen Angebot und Nachfrage fügt sich das Unternehmen mit verschiedenen Haltungskonzepten optimal in den segmentierten Markt ein. Plukon regt die beteiligten Parteien an, aktiv mit relevanten Marktentwicklungen umzugehen, wie zum Beispiel ein größeres Augenmerk auf den Tierschutz zu legen, den Einsatz von Antibiotika zu verringern und energiesparender zu produzieren. Starke und widerstandsfähige Masthähnchen sind die Grundlage einer gesunden Erzeugerkette und einer verantwortlichen Lebensmittelproduktion.

Plukon ist in einer ausgezeichneten Lage in enger Zusammenarbeit mit Einzelhändlern ein breites und abwechslungsreiches Sortiment von Geflügelprodukten anzubieten: von bezahlbar und gesund bis hin zu Freilandhaltung oder Bio. Alle Akteure in der Erzeugerkette setzen sich für ein hochwertiges, bezahlbares und nachhaltiges Produkt ein. Eine gute Zusammenarbeit zwischen den Partnern in dieser Erzeugerkette ist dabei wesentlich.

Die Plukon Food Group hat sechs Themen auf die Nachhaltigkeitsagenda gesetzt: Gesunde und verantwortliche Produkte, Lebensmittelsicherheit und -transparenz, Tierschutz, Tiergesundheit, effiziente Produktion und Logistik sowie abschließend Mitarbeiter und Gesellschaft. In diesem CSR-Bericht berichtet die Plukon Food Group über die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie im Jahr 2016. Außerdem gibt der Bericht die Richtung vor, in die sich das Unternehmen in Zukunft bewegen wird. Die Plukon Food Group wird weiterhin in Wissen und Innovationen investieren und will strukturell eine Vorreiterrolle auf den Absatzmärkten ausfüllen.

Peter Poortinga

CEO Plukon Food Group



1 Über die Plukon Food Group

Die Plukon Food Group produziert Geflügelfleischprodukte und frische Fertiggerichte. Das Unternehmen ist einer der größten Akteure auf dem Geflügelfleischmarkt in Europa. Plukon liefert Produkte an den Einzelhandel, Systemrestaurants, die Lebensmittelindustrie und Gastronomie. Die wichtigsten Absatzregionen der Plukon Food Group sind die Niederlande, Deutschland, Belgien, Frankreich, das Vereinigte Königreich und Irland.

Der Verbrauch von Geflügelfleisch steigt weltweit, auch in Nordwesteuropa. Innerhalb von fünf Jahren ist der Verbrauch von durchschnittlich 20,5 kg pro Person im Jahr 2010 auf 22,5 kg pro Person im Jahr 2015 angestiegen¹. Die Plukon Food Group geht davon aus, dass sich dieses Wachstum weiter fortsetzt. Geflügelfleisch passt gut in den Trend von leicht zuzubereitendem und gesundem Essen, ist relativ günstig und erfüllt die Speisevorschriften der meisten Religionen. Aus Klimaperspektive ist Geflügelfleisch außerdem eine bessere Option als Rind- oder Schweinefleisch. Auf dem nordwesteuropäischen Markt hat das Interesse an tierfreundlich hergestellter Nahrung in den vergangenen Jahren stark zugenommen.

¹Quelle: MEG-Marktbilanz Eier und Geflügel 2016 auf Grundlage von Zahlenmaterial von Eurostat



Anzahl **Mitarbeiter** 2016: **4616**

€ **Nettoumsatz 2016** **1.402.010.000**

Input: **7** **Millionen** **Masthähnchen** pro Woche

Output: **827** **Millionen Kilo** **Lebendgewicht**
 Volumen Geflügelfleischprodukte und Gerichte

Plukon stellt sich mit einer Erweiterung des Unternehmens und der Entwicklung verschiedener Haltungskonzepte hierauf ein. In Absprache mit seinen Kunden strebt das Unternehmen hierbei immer nach einem Gleichgewicht zwischen gesellschaftlichen Ansprüchen, Umwelt und Rentabilität.

Forward Food Solutions

Die Plukon Food Group will der am stärksten wissensbasierte, effizienteste und innovativste Hersteller von Geflügelfleisch in Europa sein. Das Unternehmen steht mitten in der Gesellschaft und investiert in seine Mitarbeiter, in die Entwicklung neuer Tierhaltungssysteme und in Produkte. Plukon übernimmt auf den Absatzmärkten im Bereich Tierschutz, tierische und menschliche Gesundheit und Innovation eine Vorreiterrolle. Zusammen mit den Lieferkettenpartnern entwickelt das Unternehmen neue, wissensbasierte Lösungen, die auf die Anforderungen des Einzelhandels, der Gastronomie und der Verbraucher ausgerichtet sind. Das einzigartige an Plukon ist, dass das Unternehmen Kundenwünsche in innovative Produkte und Konzepte umsetzt.

Wachstum in einer internationalen Umgebung

In den 70er Jahren verschob sich der Markt von Tiefkühlhähnchen zu frischen Hähnchen. Plukon war das erste Unternehmen, das durch den Einsatz industrieller Kühlung, frische Hähnchen auf die Teller der niederländischen Verbraucher bringt. In den darauffolgenden Jahren, verändert sich Geflügelfleisch von einem Luxusprodukt

zu einem Produkt, das jeden Tag für jeden Verbraucher bezahlbar ist. Seit 2000 entwickelt sich die Plukon Food Group beständig auf Basis von eigenständigem Wachstum und Wachstum durch Übernahmen. 2005 übernimmt die Plukon Food Group Pingo, gefolgt von Flandrex (2008), Maiski (2010) und dem deutschen Geflügelunternehmen Stolle (2011). Ende 2016 hat die Plukon Food Group die erfolgte Übernahme des französischen Geflügelproduzenten Groupe

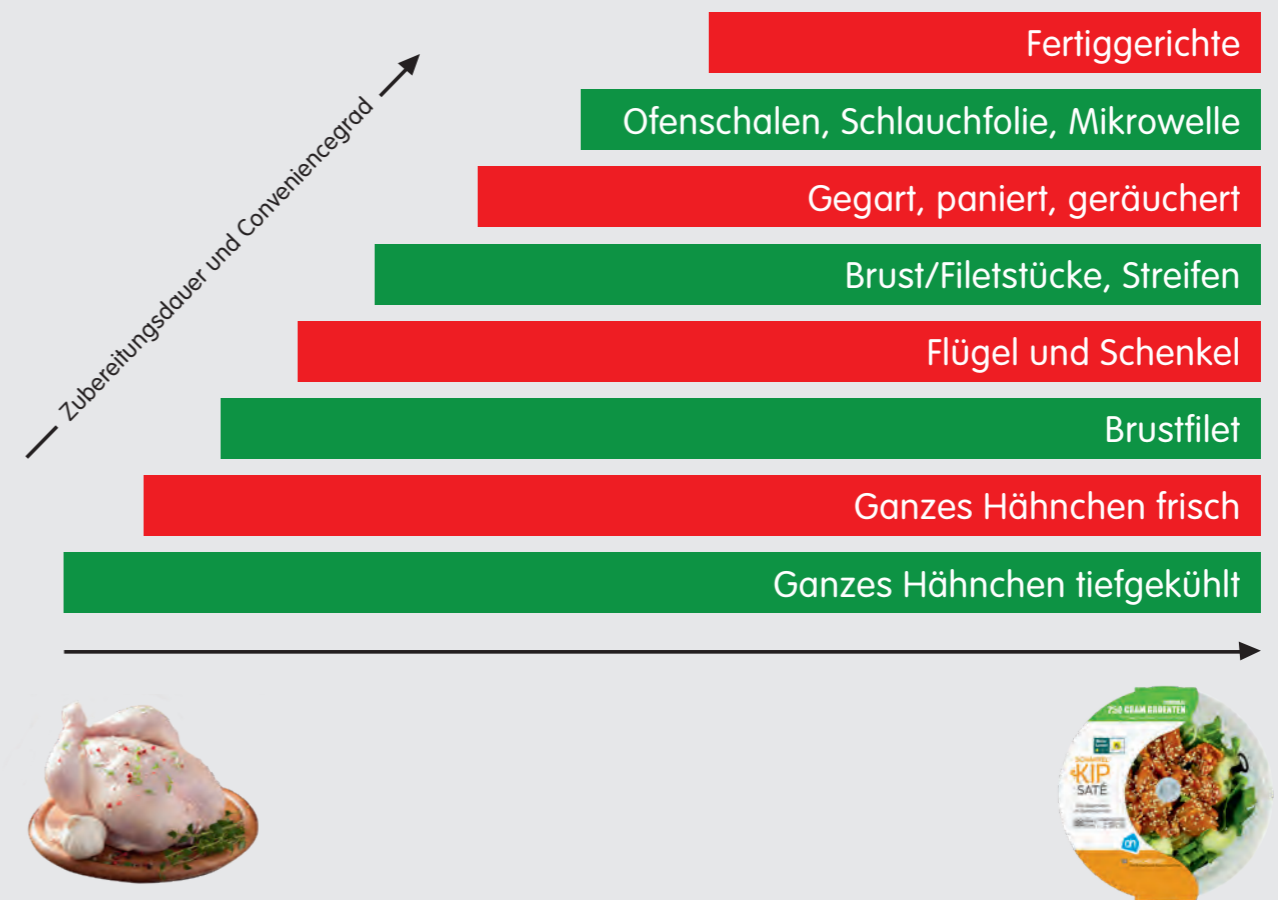
DUC bekanntgegeben. Damit verstärkt das Unternehmen die Position auf dem französischen Markt und breitet seinen Marktanteil in Europa weiter aus. In den 80er und 90er Jahren stieg die Verbrauchernachfrage nach Fertigprodukten und Fertiggerichten. Die Plukon Food Group stellt sich 1999 mit der Einführung des ersten Dampfgargerichts darauf ein. Seither steht Plukon am Beginn verschiedener neuer und innovativer Fertigprodukte.

Indem wir uns darauf einstellen, was in unserer Umgebung passiert, entwickeln wir gemeinsam mit unseren Kunden nachhaltigere Initiativen und werden zukunftsbeständiger.

Volumenwachstum



Convenience-Leiter



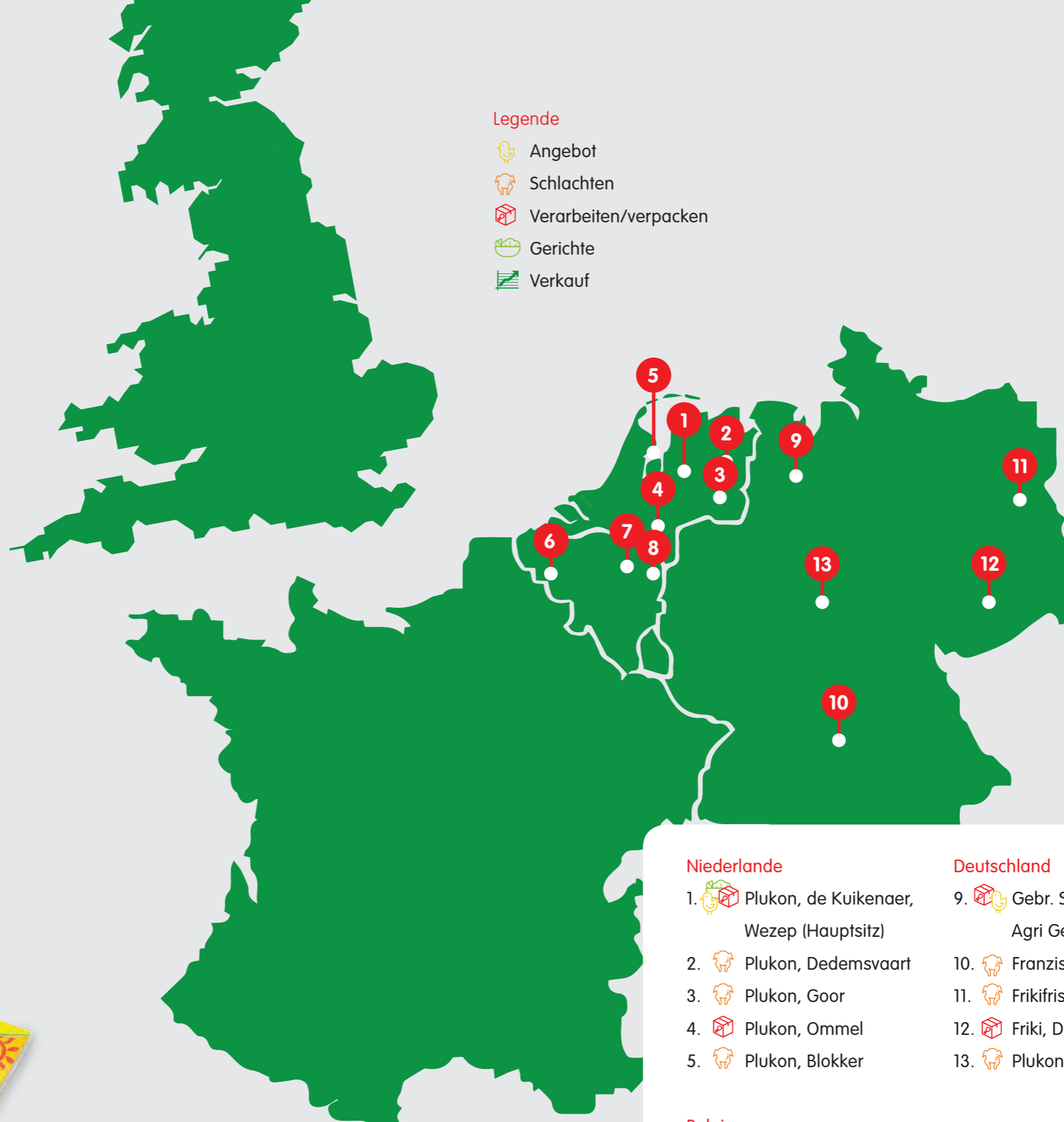
Standorte der Plukon Food Group

Die Plukon Food Group hat drei Teilhaber: die EW Group, De Heus und das Management von Plukon. Keiner der drei Teilhaber verfügt über eine Mehrheitsbeteiligung an der Plukon Food Group. Das Unternehmen wächst 2016 auf 13 Standorte an. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich im niederländischen Wezep.



De Kuikenaer, Teil der Plukon Food Group, organisiert und plant die Zulieferung von Masthähnchen an Geflügelschlachtereien in den Niederlanden und Belgien. In Deutschland übernimmt die Agri Geflügel GmbH diese Aufgabe.

Produkte, Märkte und Marken

Die Plukon Food Group kauft und verkauft Geflügelfleisch(produkte) auf dem Weltmarkt. Das Unternehmen schlachtet und verarbeitet im Jahr 2016 wöchentlich etwa 7 Millionen Masthähnchen zu einem unterschiedlichen Angebot frischer, tiefgefrorener und verarbeiteter Fleischerzeugnisse. Das Unternehmen liefert frische Fertiggerichte (ready-to-cook und ready-to-eat), Salate, Rotisserie und Fertiggerichtskomponenten wie Soßen.








Legende

-  Angebot
-  Schlachten
-  Verarbeiten/verpacken
-  Gerichte
-  Verkauf




Niederlande

1.   Plukon, de Kuikenaer, Wezep (Hauptsitz)
2.  Plukon, Dedemsvaart
3.  Plukon, Goor
4.  Plukon, Ommel
5.  Plukon, Blokker

Deutschland

9.  Gebr. Stolle, Agri Geflügel GmbH, Visbek
10.  Franziska Stolle, Brenz GmbH
11.  Frikifrisch & Friki, Storkow GmbH
12.  Friki, Döbeln GmbH
13.  Plukon, Gudensberg GmbH

Belgien

6.  Plukon, Moeskroen
7.  Plukon, Olen
8.  Plukon, Maasmechelen



Märkte

Die Plukon Food Group liefert an die größten Akteure im europäischen Einzelhandel, an das internationale Spitzensegment der verarbeitenden Industrie sowie an Gastronomie und Systemrestaurants. Die Geflügelfleisch- und Fertiggerichtsprodukte der Plukon Food Group werden seit 2000 vom niederländischen, belgischen und deutschen Einzelhandel abgenommen.



Haltungskonzepte

Um die Marktnachfrage nach Tierschutz zu erfüllen, investiert die Plukon Food Group in die Entwicklung von Haltungskonzepten mit langsamer wachsenden Hähnchenrassen. Schon seit 2005 liefert die Plukon Food Group europäischen Abnehmern Geflügelprodukte aus besonderen Haltungskonzepten, wie beispielsweise biologisch hergestellte Hähnchen und Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung. Plukon ist einer der größten Akteure im Bereich Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung.

Zwischen 2010 und 2016 nimmt die Segmentierung auf dem nordwesteuropäischen Markt für Geflügelfleisch zu und konventionelle Hähnchen werden im Ladenregal um Hähnchenkonzepte aus weniger intensiven Haltungssystemen und von langsamer wachsenden Rassen ergänzt. Gemeinsam mit ihren Kunden entwickelt die Plukon Food Group auch verschiedene kundenspezifische Haltungskonzepte. Die Vereinbarung zwischen der Geflügelfleischbranche und dem niederländischen Einzelhandel („Kip van Morgen“ – „Hähnchen von morgen“) setzt Plukon selbständig unter dem Namen „Goed Nest Kip“ (Hähnchen aus gutem Nest) fort. Gemeinsam mit Freilandzüchtern, die an die Plukon Food Group liefern, investiert das Unternehmen in den Bau von Tageslichtvorrichtungen im Stall, überdachte Auslaufmöglichkeiten und Ablenkungsmaterial. In Deutschland arbeitet Plukon mit der Initiative Tierwohl zusammen.

Mit dem Ergebnis: 2015 überschreitet das Unternehmen die Grenze von über einer halben Million tierfreundlich gehaltener Hähnchen pro Woche. Seit 2016 liegen in den meisten Supermärkten nur noch langsam wachsende Hähnchen. Die Plukon Food Group liefert einen beträchtlichen Teil hiervon mit dem „Hähnchen aus gutem Nest“-Konzept. Voraussichtlich liegen 2018 nur noch Hähnchen aus der Initiative Tierwohl in den Regalen deutscher Supermärkte. Das Unternehmen erwartet ein weiteres Wachstum dieser Marktsegmente und will hier weiterhin eine Vorreiterrolle einnehmen.

Haltungskonzepte

2005

EU-Standard



2010

Konventionelle Haltungskonzepte



Freilandhaltungskonzepte



Biologische Haltungskonzepte



2016

Konventionelle Haltungskonzepte



Goed-Nest-Kip-Haltungskonzept



Freilandhaltungskonzepte



Biologische Haltungskonzepte



Marken

Die Hähnchen- und Putenprodukte der Plukon Food Group werden von den Einzelhändlern häufig unter Eigenmarken verkauft. Aber auch das Markenversprechen von Plukon hat in verschiedenen Ländern eine starke Marktposition. Friki ist für niederländische Nahrungsmittelunternehmen und die Gastronomie eine der bekanntesten Marken der Plukon Food Group. Mit der Marke Pingo bedient die Plukon Food Group den belgischen und französischen Markt mit einem umfassenden Angebot von frischen und tiefgefrorenen Geflügelprodukten.

Unter der Marke Maïski liefert das Unternehmen frische Fertiggerichte und Soßen sowie Produkte auf Grundlage von Hähnchen, Pute und Fisch. Für den deutschen Einzelhandels- und Gastronomiemarkt liefert Plukon unter der Marke Stolle frisches und tiefgefrorenes Geflügelfleisch.

Die Plukon Food Group bringt auch Marken mit tierfreundlichen Hähnchenprodukten auf den Markt. Die Marke FairMast wird im deutschen Einzelhandel verkauft und verfügt über ein Gütesiegel der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Die langsamer wachsenden Hähnchen von FairMast haben mehr Platz, einen überdachten Auslauf und Strohballen zur Ablenkung.



“

Gemeinsam mit Plukon legen wir die Latte höher

Wir liefern Hähnchen an Geflügelmastbetriebe, die sie letztendlich schlachtreif an die Schlachtstandorte von Plukon liefern. Deutschland und die Niederlande sind zwei der wichtigsten Märkte auf denen wir mit Plukon zusammenarbeiten. Wir halten hohe Maßstäbe ein, wenn es um Tierschutz und Produktqualität geht. Ein gutes Beispiel ist das Early Feeding System für die frühe Fütterung, das wir gemeinsam mit einem Zulieferer von Brutmaschinen entwickelt haben. Das führt zu besseren und gesünderen Hähnchen, die weniger Antibiotika benötigen.

Plukon war vom Early Feeding sofort begeistert, daher werden wir dieses System jetzt weiter ausrollen. Wenn es um die Verringerung des Einsatzes von Antibiotika, bessere Stall- und

Transportkonzepte oder die Entwicklung langsamer wachsender Rassen geht, sind wir die ersten Ansprechpartner. Wir legen die Latte in unserer Zusammenarbeit mit Plukon ständig höher. Bei den herkömmlichen Hähnchen gibt es noch großes Verbesserungspotenzial. Bei der Gesundheit, beim Tierschutz und bei Kreislaufkonzepten. Wimex ist ein gemischtes Unternehmen, das Futter und Stroh für die Hähnchen selbst herstellt. Mist verwerten wir unter anderem zu Biogas.

In Zusammenarbeit mit Plukon können wir daraus noch aufsehenerregende Produkte herstellen, die Einzelhändler und Verbraucher sicherlich interessieren werden.

Leo Graf von Drechsel
Directie Wimex

12:16 uur, Regenstau (Deutschland):
Leo Graf von Drechsel blickt zur für
Inspiration über die Wälder und Felder
des bayerischen Flachlands

”



Unternehmen mit Blick für unsere Umgebung

Nachhaltiges Unternehmen bedeutet für die Plukon Food Group: An Lösungen arbeiten, die den Wünschen von Einzelhändlern, Lebensmittelhändlern und Verbrauchern von heute und morgen entsprechen. Ein gesundes Gleichgewicht zwischen gesellschaftlichen Wünschen, Umwelt und Rentabilität stehen dabei im Vordergrund. Plukon hat im Bereich Tierschutz, tierische und menschliche Gesundheit sowie Innovationen eine Vorreiterrolle im europäischen Geflügelsektor.

Nachhaltigkeit als integraler Bestandteil

Die Plukon Food Group will ihre führende Marktposition in Europa weiter ausbauen, indem sie mit Wissen und Innovation vorangeht. Das Unternehmen will den Marktanteil weiter durch eigenständiges Wachstum und chancenreiche Übernahmen vergrößern. Die Plukon Food Group hat dabei folgende Unternehmensprinzipien: Vorangehen bei Innovationen, Kooperationen mit Parteien bei Lösungen, die den Wünschen der Verbraucher von heute und von morgen entsprechen und Verantwortung für die Umwelt, die Tiere und Menschen übernehmen. Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil der Unternehmensführung der Plukon Food Group. Das Unternehmen strebt nach einem guten Gleichgewicht zwischen gesellschaftlichen Ansprüchen, Umwelt und Rentabilität. Dieser Ausgangspunkt lenkt die strategischen und täglichen Entscheidungen der Plukon Food Group.

Nachhaltigkeitsstrategie

Bei allen Gliedern der Geflügelerzeugerkette liegen Chancen und Risiken für eine größere Nachhaltigkeit. Auf dieser Grundlage sucht die Plukon Food Group immer nach Themen, die das Unternehmen selbst beeinflussen kann. 2016 hat das Unternehmen gemeinsam mit Interessenvertretern seine Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Indem äußere Entwicklungen aufgegriffen werden, wird Plukon zukunftsbeständiger und ist in der Lage, eigene Initiativen zu verstärken.

Die Nachhaltigkeitsstrategie der Plukon



Food Group beruht auf sechs Säulen, die alle wesentlichen Themen umfassen.

Für jeden CSR-Pfeiler hat das Unternehmen 2016 qualitative Schwerpunkte aufgestellt. Diese Schwerpunkte beziehen sich auf die wichtigsten CSR-Themen, die wesentlichen Themen. In den kommenden Jahren wird die Plukon Food Group diese Schwerpunkte messbar machen. Die Daten, um den Fortschritt in diesen Schwerpunkten zu bestimmen – wie zum Beispiel Daten zum Einsatz von Energie und Antibiotika, werden monatlich oder alle vier Wochen gesammelt, auf Zuverlässigkeit geprüft und analysiert.

Die sechs Säulen der Nachhaltigkeitspolitik

Die Nachhaltigkeitspolitik der Plukon Food Group besteht aus sechs Säulen, die alle wesentlichen Themen umfassen.



1. Gesunde und verantwortliche Produkte

- Durch die Entwicklung neuer Produkte und Konzepte und einer aktiven Rolle in der Erzeugerkette auf die Wünsche des Verbrauchers und des Markts eingehen.
- In Zusammenarbeit mit Kunden den Zucker-, Salz- und Fettgehalt in verarbeiteten Hähnchenprodukten und Fertiggerichts- und Salatprodukten senken.
- In Zusammenarbeit mit Kunden den Anteil nachhaltig hergestellter Rohstoffe wie Fisch in Fertiggerichts- und Salatprodukten steigern.



3. Tierschutz

- Gemeinsam mit Geflügelmästern und Interessenvertretern an innovativen, tierfreundlichen Haltungskonzepten zu arbeiten.
- Sich gemeinsam mit Partnern aus der Erzeugerkette an wissenschaftlichen und sektorenbezogenen Studien zu tierfreundlichem Schlachten, verbessertem Tierschutz im Stall und während des Transports beteiligen.
- Geflügelmäster anregen, sich an Marktinitiativen für einen verbesserten Tierschutz, wie zum Beispiel „Hähnchen aus gutem Nest“ in den Niederlanden und die Initiative Tierwohl in Deutschland zu beteiligen.



5. Effiziente Produktion und Logistik

- Verbesserung der Energieeffizienz an den Produktionsstandorten der Plukon Food Group.
- Verringerung der Wassernutzung und Verbesserung der Wiederverwendung von Wasser an den Produktionsstandorten.
- Verringerung der Transportentfernungen und -dauer von lebenden Tieren durch eine weitere Optimierung der Logistik.



2. Lebensmittelsicherheit und Transparenz

- Steigerung der Lebensmittelsicherheit durch Zurückdrängen von Campylobakter und Salmonellen in der Erzeugerkette.
- Gemeinsam mit (Lieferketten-) Partnern an wissenschaftlichen und branchenweiten Studien zur Steigerung der Lebensmittelsicherheit von Hähnchen- und Fertiggerichtsprodukten beteiligen.
- Zur Transparenz über die Lebensmittelherkunft beitragen, durch die Förderung und Unterstützung der Teilnahme von Geflügelhaltern an Tagen der offenen Tür.



4. Tiergesundheit

- Alle Geflügelmäster, die an die Plukon Food Group liefern, aktiv dazu bewegen, weniger Antibiotika einzusetzen.
- Sich gemeinsam mit (Lieferketten-) Partnern an wissenschaftlichen und branchenweiten Studien zur Prävention von Tierkrankheiten und zu Futtermitteln zur Verbesserung der Tiergesundheit beteiligen.
- Geflügelmäster und Brütereien anregen, eine frühere Fütterung anzuwenden.



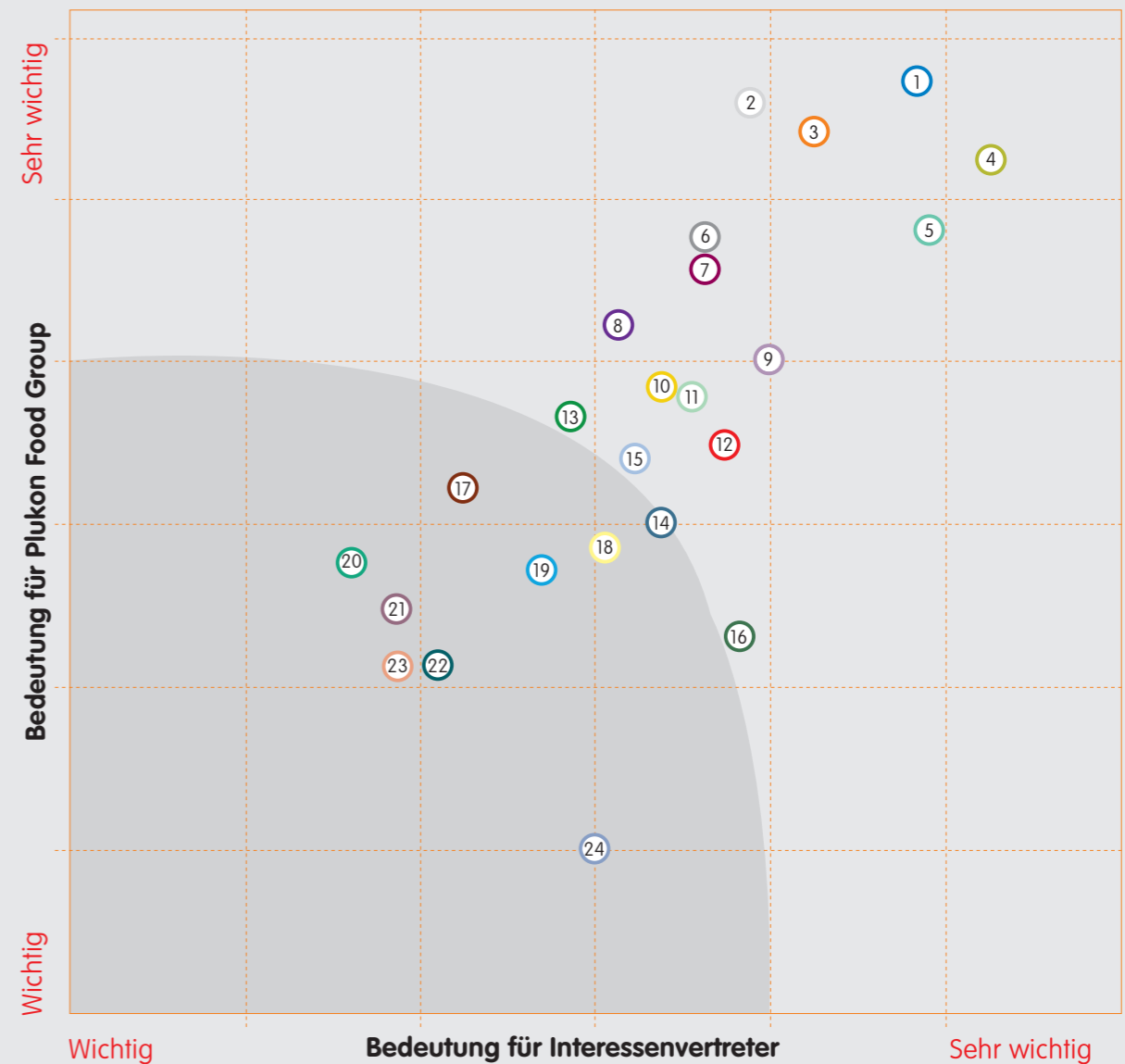
6. Mitarbeiter und Gesellschaft

- Gesundheitsförderung und nachhaltige Einsatzbarkeit von Mitarbeitern durch Weiterbildung und Pilotprojekte zu nachhaltiger Einsatzbarkeit.
- Gute Ergebnisse bei der Mitarbeiterzufriedenheit an allen Standorten der Plukon Food Group.
- Senkung von krankheitsbedingtem Arbeitsausfall und Arbeitsunfällen durch die Sensibilisierung der Mitarbeiter und des Führungspersonals.



➤ **Wir wollen, dass sich Menschen und Tiere in guten Händen befinden und gut für unsere Umgebung sorgen. Nachhaltigkeit ist daher ein integraler Bestandteil unseres Unternehmens.**

Wesentlichkeitsmatrix



Die häufigsten wesentlichen Themen

- ① Finanzielle Leistung
- ② Tiergesundheit
- ③ Tierschutz
- ④ Kundenzufriedenheit
- ⑤ Lebensmittelsicherheit
- ⑥ Entwicklung innovativer Haltungskonzepte
- ⑦ Social Compliance
- ⑧ Entwicklungsmöglichkeiten der Mitarbeiter
- ⑨ Sichere Arbeitsbedingungen
- ⑩ Energieeinsparungen
- ⑪ Mitarbeiterzufriedenheit
- ⑫ Einbindung der Interessenvertreter bei Plukon
- ⑬ Einbindung von Plukon in die Gesellschaft

- ⑭ Optimierung der Logistik
- ⑮ Transparenz
- ⑯ Krankheitsbedingter Arbeitsausfall

Sonstige wesentliche Themen

- ⑰ Einsatz verantwortlicher Rohstoffe
- ⑱ Diversität und Mitsprache der Mitarbeiter
- ⑲ Senkung des Wasserverbrauchs
- ⑳ Nutzung grüner Energie
- ㉑ Schließen des Mineralkreislaufs
- ㉒ Abfallverringerung
- ㉓ Nachhaltiges Verpackungsmaterial
- ㉔ Gesundes Produktangebot

Der richtige Fokus

Um sicherzustellen, dass sich die Nachhaltigkeitspolitik auf Themen richtet, die sowohl für die Plukon Food Group als auch die Außenwelt von Bedeutung sind, hat die Plukon Food Group 2016 eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt.

Mit einem Fragebogen wurde bei den Mitgliedern der Geschäftsführung von Plukon und Interessenvertretern aus NGOs, wissenschaftlichen Einrichtungen und Beteiligten der Erzeugerkette abgefragt, welche CSR-Themen für sie am wichtigsten sind. Ebenfalls wurden die Ergebnisse aus früher durchgeführten Untersuchungen zu wichtigen CSR-Themen nach Interessenvertretern in der Wesentlichkeitsmatrix verarbeitet. Die Ergebnisse dieser Untersuchung wurden in der Analyse als ein Interessenvertreter gewertet. Die Resultate je CSR-Thema nach Interessenvertretern und der Plukon Food Group wurden anschließend in eine Wesentlichkeitsmatrix (S. 25) eingetragen. In Ergänzung zu den vorgelegten Themen, merkten die Befragten zwei weitere Themen als wichtig an: Diversität der Mitarbeiter und Mitsprache der Mitarbeiter. Diese wurden daher als „wichtig“ mit in die Matrix aufgenommen. Je höher ein Thema dargestellt ist, desto wichtiger fanden es die Interessenvertreter für die Plukon Food Group. Je weiter ein Thema rechts steht, desto wichtiger ist dieses Thema für die Plukon Food Group und desto mehr Einfluss kann das Unternehmen auf dieses Thema nehmen. Die wichtigsten CSR-Themen für Interessenvertreter und die Plukon Food Group wurden als wesentliche Themen identifiziert. Die wesentlichen Themen bilden den Kern der Nachhaltigkeitsstrategie und des ersten CSR-Berichts der Plukon Food Group.

Die wesentlichen Themen für die Nachhaltigkeitspolitik der Plukon Food umfassen wirtschaftliche, soziale und umweltbezogene CSR-Themen.

Beachtung des Tierschutzes

Tierschutz ist für die Plukon Food Group ein wichtiges Thema. In ethischen und gesellschaftlichen Diskussionen spielt Tierschutz häufig eine große Rolle. Gemeinsam mit Kunden, Erzeugern und gesellschaftlichen Organisationen arbeitet Plukon intensiv an Haltungskonzepten mit höherem Tierschutz und weniger tierunfreundlichen Schlachtverfahren.

Energieeinsparung

Die Verbesserung der Energieeffizienz ist für die Plukon Food Group ein ständiger Prozess. Energieeinsparungen senken die Betriebskosten und verringert den Druck auf die Umwelt. Die Plukon Food Group steuert daher ständig auf eine Senkung der Energienutzung hin.

Finanzielle Leistung Plukon Food Group

Plukon will langfristig finanziellen Wert für die Aktionäre, Mitarbeiter und andere am Unternehmen Beteiligte schaffen. Gute Wirtschaftsleistungen sind hierfür eine wichtige Randbedingung.

Kundenzufriedenheit

Für die Plukon Food Group ist es wichtig, die Markterwartungen zu erfüllen. Kundenzufriedenheit ist eine Voraussetzung für erfolgreiches Unternehmertum. Das Unternehmen überwacht

In Dialog mit unserer Umgebung

Die Plukon Food Group will Kunden und anderen Interessenvertretern Offenheit über die Nachhaltigkeitspolitik und die Betriebsführung bieten. Offenheit ist eine Grundvoraussetzung für Dialog und Zusammenarbeit. Plukon findet es wichtig, mit anderen Beteiligten in der Produktionskette zusammenzuarbeiten, um Nachhaltigkeit im Geflügelfleischsektor auf eine höhere Ebene zu bringen und über den Rand

des eigenen Unternehmens hinaus Einfluss auszuüben. Das Unternehmen spricht mit Interessenvertretern, die Interesse haben oder für die Unternehmensstrategie relevant sind und mit Interessenvertretern, die Einfluss auf den Unternehmenserfolg haben. 2016 hat Plukon zu verschiedenen Zeitpunkten mit unterschiedlichen Parteien über Nachhaltigkeitsthemen gesprochen.

daher ständig die Kundenzufriedenheit und ergreift gegebenenfalls Maßnahmen zur Verbesserung.

Mitarbeiterzufriedenheit

Der Erfolg der Plukon Food Group wird von motivierten und zufriedenen Mitarbeitern mitbestimmt. Plukon möchte ein guter Arbeitgeber sein, bei dem man gerne weiterarbeiten möchte. Die Personalpolitik von Plukon ist auf gesunde Arbeitnehmer ausgerichtet, die nachhaltig eingesetzt werden können. Plukon ist es wichtig, dass Mitarbeiter mitdenken und bietet ihnen die Möglichkeiten dazu.

Sicherheit und gute Arbeitsbedingungen an Produktionsstandorten

Sichere und gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter der Plukon Food Group sind wichtige Randbedingungen bei der Herstellung von

Geflügelfleisch- und Fertiggerichtsprodukten. Für eine gesunde und sichere Arbeitsumgebung zu sorgen, hat dabei Priorität. Unfälle und krankheitsbedingte Ausfälle werden registriert, um gegebenenfalls Anpassungen am Arbeitsplatz oder an Prozessen vorzunehmen.

Lebensmittelsicherheit

Die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ist für die Plukon Food Group ein wichtiges Thema. Neben der Einhaltung der europäischen und örtlichen Gesetzgebung und Vorschriften in diesem Bereich, übernimmt das Unternehmen auch selbst Verantwortung für die weitere Steigerung der Produktsicherheit.



Interessenvertreter-gruppe	Im Jahr 2016 besprochene Themen	Weitere Schritte 2017 und darüber hinaus
Mitarbeiter	Über die Betriebsräte und Mitbestimmungsorgane haben Mitarbeiter 2016 mit der Plukon Food Group mitgedacht. Dies geschieht auf einer Reihe von Ebenen: Europaweit, national und an den Standorten von Plukon. Innerhalb von Arbeitsgruppen denken Mitarbeiter über besondere Themen bei Plukon mit, das reicht von Sicherheit bis zu Arbeitsausfall. Außerdem führt Plukon regelmäßig Umfragen zur Mitarbeiterzufriedenheit durch.	Die Plukon Food Group braucht Mitarbeiter, die nicht nur jetzt, sondern auch in Zukunft ihre Arbeit machen können. 2017 wird die Plukon Food Group ihre Gesundheitsstrategie weiterverfolgen. Nachhaltige Einsetzbarkeit und Förderung eines gesunden Lebensstils sind ein Teil davon.
Kunden	Die Plukon Food Group hat fast täglich Kontakt mit Kunden. Das Unternehmen stimmt praktische Dinge, wie die Logistikplanung, ab und beantwortet Fragen über Lagerbestände, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit. 2016 hat Plukon aktiv mit Kunden zusammen an neuen Produktinnovationen und Haltungskonzepten gearbeitet.	Für die Plukon Food Group ist Kundenzufriedenheit äußerst wichtig. Gemeinsam mit den Kunden wird das Unternehmen weiterhin auf die Wünsche des Verbrauchers eingehen. Selbstverständlich sind 2017 die weitere Verstärkung der Lebensmittelsicherheit und das Festhalten an der Kontinuität der Produktion ebenfalls Schwerpunkte der Plukon Food Group.
Branche	Die Plukon Food Group hat sich 2016 regelmäßig mit verschiedenen Branchenverbänden auf europäischer oder nationaler Ebene beraten, um über die wichtigsten Entwicklungen in der Branche und neue Vorschriften informiert zu sein. Gemeinsam wurde abgestimmt, wie Themen, wie Arbeitsbedingungen und Tierkrankheiten, am besten angepackt werden können.	Gemeinsam mit Erzeugern wird die Plukon Food Group 2017 weiter an der Verbesserung der Tiergesundheit und des Tierschutzes in der Erzeugerkette arbeiten. Die Prävention von Tierkrankheiten und der restriktive und selektive Einsatz von Antibiotika steht oben auf der Tagesordnung des Unternehmens.
Gesellschaftliche Organisationen und Wissens-einrichtungen	Die Plukon Food Group arbeitet intensiv mit Universitäten und verschiedenen gesellschaftlichen Organisationen wie der CIWF zusammen. 2016 hat das Unternehmen mit verschiedenen gesellschaftlichen Organisationen über CSR-Themen wie zum Beispiel der Tierschutz gesprochen. Plukon hat 2016 erneut aktiv an Treffen und Debatten über Tierschutz und Tiergesundheit teilgenommen. Abhängig vom Thema hat die Plukon Food Group gemeinsam mit Wissensinstitutionen neue Projekte und Initiativen ins Leben gerufen.	Der Kontakt zu verschiedenen europäischen und nationalen, gesellschaftlichen Organisationen hat für die Plukon Food Group einen großen Wert. 2017 wird Plukon weiterhin mit diesen Organisationen im Gespräch bleiben, um Wissen auszutauschen. Gemeinsam mit Wissensinstitutionen wird sich Plukon 2017 weiterhin an Studien zu höherem Tierschutz und mehr Tiergesundheit beteiligen.
Lieferanten	Die Plukon Food Group hat 2016 in Absprache mit ihren Kunden verantwortliche Rohstoffe eingekauft. Gleichzeitig arbeitet Plukon mit über 700 Geflügelmästern intensiv zusammen, die das Unternehmen beliefern. 2016 hat Plukon einige Veranstaltungen für Geflügelmäster veranstaltet, die das Unternehmen beliefern. Dabei standen wichtige Themen im Geflügel-sektor auf der Tagesordnung, wie zum Beispiel die Tiergesundheit bei Masthähnchen. Ebenfalls hat Plukon 2016 als Experte an verschiedenen Tagungen mitgearbeitet.	2017 wird die Plukon Food Group in intensivem Kontakt mit Geflügelmästern bleiben, die das Unternehmen beliefern. Das gilt auch für die französischen Geflügelmäster, die Plukon, aufgrund der angekündigten Übernahmen der Groupe DUC, beliefern. Das Unternehmen wird 2017 weiterhin Studien zur Verbesserung des Verpackungsmaterials der Produkte durchführen und für einen vertretbaren Einkauf von Rohstoffen bei Lieferanten sorgen.



Plukon erhöht den Tierschutzstandard

Compassion in World Farming (CIWF) arbeitet bereits seit über fünf Jahren mit der Plukon Food Group zusammen. CWF berät große Nahrungsmittelunternehmen wie Plukon in Europa zur Steigerung des Tierschutzstandards. Diskussionen über dieses Thema sind komplex und die Umsetzung von Lösungen, zur Verbesserung des Tierschutzes können eine Herausforderung darstellen. Nichtsdestotrotz ist Plukon hier engagiert, insbesondere wenn es um die Entwicklung neuer Konzepte für eine Verbesserung des Tierschutzes geht. Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment von Geflügelprodukten und leistet einen aktiven Beitrag zur Steigerung des Tierschutzstandards bei der Produktion von Geflügelfleisch für den niederländischen Markt. Wir haben daher zwei Marken von Plukon mit dem „Good Chicken Award“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung wird an Betriebe verliehen, die sich für einen geringeren Besetzungsgrad, langsamer wachsende Hähnchen und Ablenkungsmaterial im Stall einsetzen.

2016 haben wir die Plukon Food Group mit dem „Best Innovation Award“ für den Windstreek-Stall ausgezeichnet. Plukon ist das erste Unternehmen, das diese Auszeichnung von uns erhält. Der Preis belohnt erfolgreiche Projekte, die sich positiv auf den Tierschutz in Geflügelbetrieben auswirken. Der Windstreek-Stall ist ein innovatives Stallkonzept, bei dem durch verschiedene Maßnahmen der Tierschutz verbessert und der Druck auf die Umwelt gesenkt wird. Der Windstreek-Stall bietet eine Blaupause für die Zukunft. Es ist ein gutes Beispiel für ein neues Konzept, das eine effiziente Produktion mit Tierschutz verbindet. Ich ermutige Plukon daher, sich weiterhin auf den Tierschutz zu konzentrieren und noch transparenter über die gute Arbeit von Plukon zu kommunizieren.

Nathan Williams

Food Business Manager CIWF

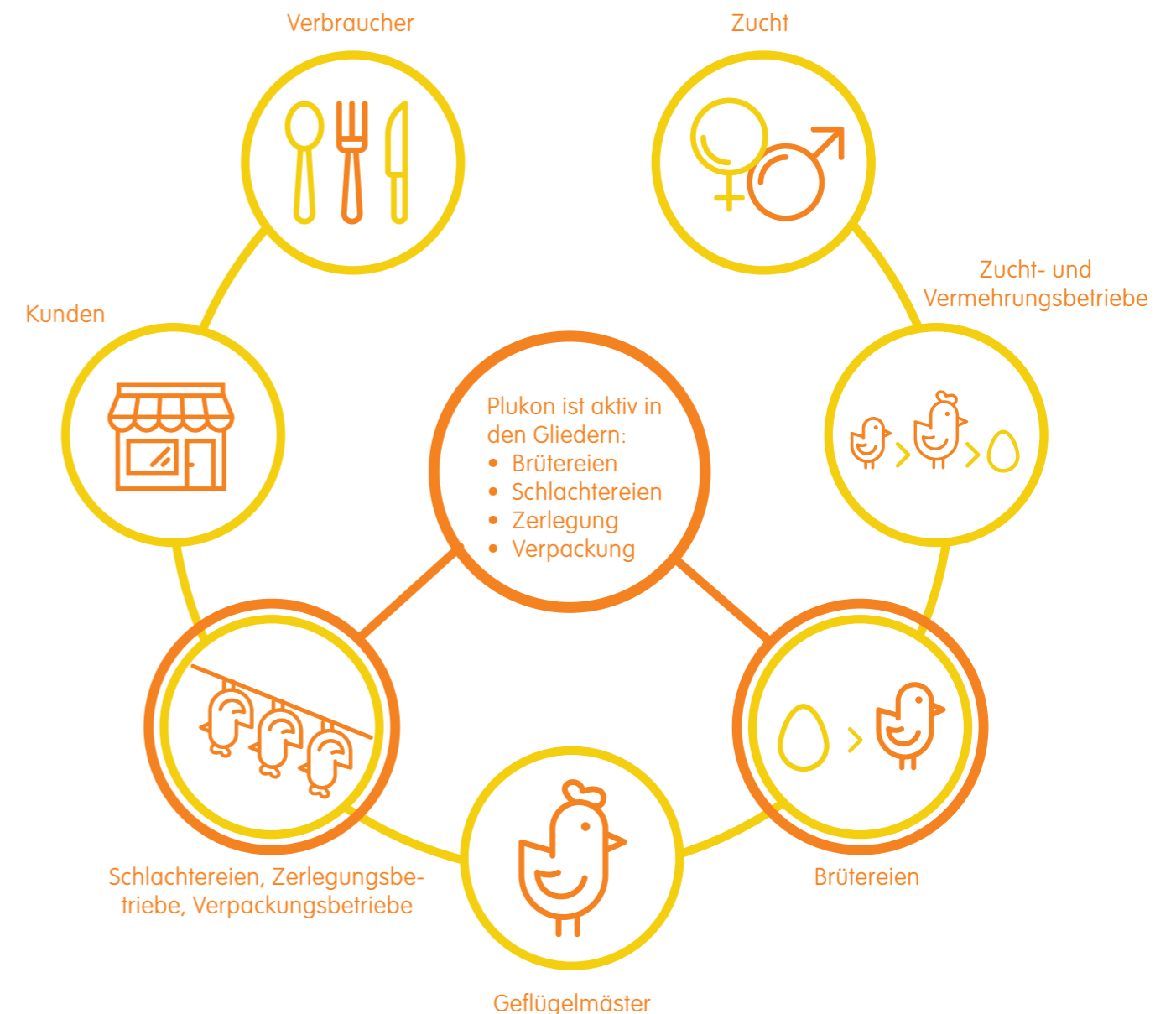




3 Wertschöpfungs- kette der Plukon Food Group

In die Produktion von Geflügelfleisch ist eine Reihe von Unternehmen einbezogen, bei der jedes einzelne Glied eine eigene spezialisierte Rolle übernimmt. Die Erzeugerkette beginnt bei den Zuchtbetrieben, die neue oder verbesserte Geflügelrassen entwickeln und Masthähnchen-Elterntiere an Zucht und Vermehrungsbetriebe liefern. In den Zucht- und Vermehrungsbetrieben legen Hennen befruchtete Eier: Bruteier. Brütereien sind auf das Ausbrüten dieser Eier spezialisiert. Die EintagsHähnchen kommen anschließend in einen Geflügelmastbetrieb. Nach etwa sechs (konventionell), sieben (Hähnchen aus gutem Nest), acht (Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung) oder elf Wochen (Bio) kommen die Masthähnchen in eine der Schlachtereien von Plukon.

Die Erzeugerkette



Die Schlachtereien der Plukon Food Group sind mit modernster Technik ausgestattet, um die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz zu garantieren sowie die Umwelt nur minimal zu belasten.

Das Unternehmen erfüllt alle internationalen Qualitätsstandards, wie IKB Kip (Niederlande), Belplume (Belgien) und QS (Deutschland). Im Jahr 2016 haben die 4616 Mitarbeiter des Unternehmens wöchentlich sieben Millionen

Masthähnchen zu Geflügelfleischprodukten verarbeitet und das Unternehmen stellte ein abwechslungsreiches Angebot von Fertiggerichtsprodukten her. Plukon verkauft diese Produkte an nordwesteuropäische Einzelhändler, Systemrestaurants, die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie.

Zur Planungsoptimierung und zur Umsetzung der Wünsche der Abnehmer in der Erzeugerkette,

stimmt sich Plukon ständig mit Brütereien und Geflügelmastbetrieben ab.

Die Plukon Food Group ist hierin einzigartig und fördert diese Art von Unternehmertum in der Geflügelhaltung. Geflügelmäster können selbst entscheiden, für welches Hähnchenkonzept sie produzieren wollen.

Es ist uns wichtig gut mit Partnern in unserer direkten Umgebung zusammenzuarbeiten. Auf diese Weise machen wir schnelle Schritte für eine nachhaltige Erzeugerkette.

Optimal auf die Umgebung eingehen

Plukon setzt „Business Continuity Management“-Prozesse (BCM) ein, um potenzielle Risiken für das Unternehmen zu identifizieren und einen Überblick über die Auswirkungen auf die Unternehmensführung zu erhalten. Für verschiedene Kunden sorgt Plukon dadurch für einen Überblick, welche Risiken für die Belieferung dieses Kunden bestehen. Ein Unglück, wie ein Brand oder ein Transportverbot für Masthähnchen, kann zum Beispiel dafür sorgen, dass die Lieferung von Geflügelproduzenten an Kunden zeitweilig erschwert wird. Die Plukon Food Group erstellt jährlich einen Überblick über die Risiken, welche die Kontinuität des Unternehmens beeinflussen. Anhand dieser Analyse wird gemeinsam mit dem Kunden festgelegt, welche Aktivitäten die Plukon Food Group entwickeln kann, um für die Kontinuität der Belieferung sicherzustellen.



CSR in der Erzeugerkette

Das Produzieren und Vermarkten von Geflügelprodukten und Fertiggerichtsprodukten zählt zum Kerngeschäft der Plukon Food Group. Auf diese Weise schafft das Unternehmen finanziellen und gesellschaftlichen Wert, wie zum Beispiel Arbeitsplätze. Die CSR-Politik der Plukon Food Group konzentriert sich nicht nur auf die Unternehmensführung. Das Unternehmen ist bestrebt die Nachhaltigkeitsziele mit

Kooperationspartnern in der gesamten Erzeugerkette zu erreichen. In folgender Tabelle finden Sie für jedes Glied in der Erzeugerkette eine Übersicht der wichtigsten CSR-Themen, Nachhaltigkeitsleistungen im Jahr 2016, Schwerpunkte der Nachhaltigkeitspolitik, die wichtigsten Kooperationen und die Wertschöpfung für die Gesellschaft und das Unternehmen.

	Lieferanten (Rohstoffe, Geflügelhalter)	Produktion und Logistik	Mitarbeiter	Kunden und Verbraucher
Wesentliche Themen	<ul style="list-style-type: none"> Tiergesundheit, u. a. Einsatz von Antibiotika Tierschutz Schließen von Mineralkreisläufen Vertretbare Rohstoffe (Futter, Zutaten von Gerichten) Lebensmittelsicherheit Entwicklung innovativer Haltungskonzepte 	<ul style="list-style-type: none"> Energie- und Wassereinsparung Nutzung grüner Energie Verringerung von Abfällen und nachhaltiges Verpackungsmaterial Sichere Arbeitsbedingungen Optimierung Logistik Lebensmittelsicherheit Finanzielle Leistung Tierschutz 	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiterzufriedenheit Diversität und Mitsprache der Mitarbeiter Entwicklungsmöglichkeiten der Mitarbeiter Krankheitsbedingter Arbeitsausfall Sichere Arbeitsbedingungen 	<ul style="list-style-type: none"> Einbindung von Plukon in die Gesellschaft Einbindung der Interessenvertreter bei Plukon Transparenz Gesundes Produktangebot Lebensmittelsicherheit Kundenzufriedenheit
Nachhaltigkeitsleistungen 2016	<ul style="list-style-type: none"> Nutzung vertretbarer und nicht-GVO Rohstoffe in Tierfutter 72 % der niederländischen Masthähnchen sind frei von Antibiotika Einsatz früher Fütterung Verschiedene Studien zu Tierschutz und Tiergesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> MCAS-Betäubung an allen Produktionsstandorten Verbesserte Beladungsgrad von LKW durch den Einsatz eines modularen Containersystems, in Belgien sank die Zahl der Transportbewegungen mit lebenden Hähnchen dadurch um 7 % Stromverbrauch von 121,4 kWh/Tonne Lebendgewicht (kg) Wasserverbrauch von 3,5 m3/Tonne Lebendgewicht (kg) 	<ul style="list-style-type: none"> Führungstraining zur Führung von Arbeitsausfallgesprächen Durchführung Pilotprojekt nachhaltige Einsetzbarkeit Krankheitsbedingter Arbeitsausfall von 6 % 106 Unfälle bei Plukon Niederlande, davon 65 ohne Arbeitsausfall 	<ul style="list-style-type: none"> Durchführung einer Wesentlichkeitsanalyse, trägt zur Einbindung der Interessenvertreter bei Ermöglichen von Tagen der offenen Tür, Frühlingfeste und Öffentlichkeitskampagnen Gemeinsam mit Kunden den Gehalt von Zucker, Salz und Fett in den Produkten verringert
Schwerpunkte	<ul style="list-style-type: none"> Gemeinsam mit Kunden: Anteil vertretbarer Rohstoffe erhöhen Durch die Entwicklung innovativer Haltungskonzepte auf den Markt eingehen Weiteres Zurückdrängen von Campylobakter und Einsatz von Antibiotika in der Erzeugerkette Geflügelhalter in Deutschland und das konventionelle Segment in den Niederlanden fördern den Einsatz von früher Fütterung Beteiligung an Studien zu Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit 	<ul style="list-style-type: none"> Beteiligung an Studien zum Tierschutz bei Transporten oder beim Schlachten Verbesserung der Energieeffizienz an Produktionsstandorten Stärkere Nutzung von erneuerbaren Energien Senkung der Wassernutzung und Verbesserung der Wasserwiederverwendung Senkung der Transportkilometer pro Kilogramm Lebendgewicht (Optimierung des Transports) 	<ul style="list-style-type: none"> Förderung der Gesundheit und nachhaltige Einsetzbarkeit der Mitarbeiter Gute Ergebnisse bei der Mitarbeiterzufriedenheit Senkung von krankheitsbedingtem Arbeitsausfall und von Arbeitsunfällen 	<ul style="list-style-type: none"> Gemeinsam mit Kunden: Den Gehalt von Zucker, Salz und Fett in den Produkten weiter verringern Teilnahme der Geflügelhalter an Tagen der offenen Tür und Öffentlichkeitsveranstaltungen fördern und ermöglichen, um zu größerer Transparenz beizutragen Anregen der Geflügelhalter, um sich an Marktinitiativen zur Verbesserung des Tierschutzes zu beteiligen
Wertschöpfung	<ul style="list-style-type: none"> Förderung nachhaltiger Landwirtschaft (Anbau, Viehhaltung und Fischerei) Im Bereich von Nachhaltigkeit mit Lieferanten innovieren Verbesserung des Tierschutzes und der Tiergesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> Verbesserung des Tierschutzes und der Tiergesundheit Effizientere Prozesse und Logistik, um die Belastung der Umwelt zu senken Beitrag zur Wirtschaft und finanziellen Nachhaltigkeit von Plukon 	<ul style="list-style-type: none"> Beitrag zur Schaffung von Arbeitsplätzen Verbesserung der Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter Beitrag zur nachhaltigen Einsetzbarkeit der Mitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> Produktinnovationen für ein gesünderes und verantwortlicheres Verbraucherangebot Beitrag zur Transparenz bei Lebensmitteln
Kooperationspartner	<ul style="list-style-type: none"> Universitäten Geflügelmäster Lieferanten von Rohstoffen, Stallsystemen Tierfutterlieferanten Branchenteilnehmer Geflügelerzeugung RTRS, RSPO, ASC, MSC, ProTerra Foundation 	<ul style="list-style-type: none"> Lieferanten von Schlachthanlagen Externe Spediteure Mitarbeiter Universitäten Branchenverbände Behörden 	<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter Gewerkschaften Behörden Branchenverbände 	<ul style="list-style-type: none"> Geflügelmäster Kunden Gemeinden/Provinzen Medien Branchenverbände



4 Arbeiten an gesunden und verantwortlichen Produkten



Weltweit wächst das Bewusstsein für gesunde und verantwortliche Nahrung. Verbraucher wollen zu einem bezahlbaren Preis lecker und gesund essen. In Nordwesteuropa steigt der Verbrauch von Geflügelfleisch. Ein Produkt, das hervorragend zu gesunder Ernährung passt, vor allem wegen der Eiweiße, Vitamine und Mineralien. Verantwortungsbewusst produzierte Nahrung hat in einer Reihe von Märkten inzwischen einen festen Fuß am Boden. Mit einem Sortiment voller gesunder, verantwortlicher Hähnchen-, Salat- und Fertiggerichtsprodukte geht die Plukon Food Group auf diese Trends ein.

Schwerpunkte

Mit neuen Produkten und Konzepten sowie einer aktiven Rolle in der Lieferkette, geht die Plukon Food Group aktiv auf die Wünsche der Verbraucher und des Markts ein. Das Unternehmen nimmt eine Vorreiterrolle bei Haltungskonzepten ein und arbeitet hierbei mit Geflügelmastern und Kunden zusammen. Plukon will die Menge von Zucker, Salz und Fett in verarbeiteten Hähnchenprodukten und Fertiggerichts- und Salatprodukten verringern. Das Unternehmen strebt die verstärkte Nutzung nachhaltig produzierter Rohstoffe an, wie zum Beispiel Fisch in Fertiggerichts- und Salatprodukten. Als Eigenmarkenhersteller spricht Plukon daher mit seinen Kunden.

Hähnchen, eine gesunde und verantwortliche Wahl

Der Verbrauch von Geflügelfleisch wächst weiter. In den vergangenen sieben Jahren in der Europäischen Union um circa 1,5 Prozent pro Jahr pro Kopf². Hähnchen und Geflügel sind Bestandteil einer gesunden Ernährung. Unverarbeitetes, helles Fleisch ist mager und enthält viele Eiweiße, Vitamin B5 sowie die Mineralien Phosphor und Selen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt in den „5 Schlüsseln für eine gesunde Ernährung“ Geflügelfleisch. Durch das Befolgen dieser Richtlinien, nimmt man alle Nährstoffe auf, die der Körper benötigt und kann dadurch Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen verhindern.

² Quelle: MEG-Marktbilanz Eier und Geflügel 2016 auf Grundlage von Zahlenmaterial von Eurostat
³ Quelle: www.blonkconsultants.nl/wp-content/uploads/2016/06/MJ-en-CO2-in-de-vleeskuikenketen-1990-2012.pdf

Hähnchenfleisch hat von allen Fleischsorten den günstigsten CO₂-Fußabdruck. Der CO₂-Fußabdruck beschreibt die gesamten Emissionen von Treibhausgasen pro Kilo Produkt über die gesamte Lebensdauer. Der CO₂-Fußabdruck von Hähnchen liegt im Bereich von vielen pflanzlichen Nahrungsmitteln. Durch den geringen CO₂-Fußabdruck ist Hähnchenfleisch weniger umweltbelastend als andere tierische Produkte.

Der Geflügelfleischsektor hat in den vergangenen Jahren sehr stark an der weiteren Begrenzung des CO₂-Fußabdrucks gearbeitet. Zwischen 1990 und 2012 sind die Emissionen von Treibhausgasen durch Hähnchen um 35 Prozent gesenkt worden³. Das ist u. a. auf die bessere Futterkonversion, die Energieeinsparung in Ställen und eine effizientere Unternehmensführung an den Schlachtstandorten zurückzuführen. Die Plukon Food Group hat in den vergangenen Jahren zusammen mit Tierfutterbetrieben an der Verbesserung der Futterkonversion bei Geflügel unter Beibehaltung des Wachstums und der Schlachtqualität gearbeitet. Das Unternehmen hat Geflügelmäster dabei unterstützt,



Quelle: <http://www.kipinederland.nl/over-de-vleeskuikensector/milieu/co2-footprint>



Hähnchen haben ein gutes Gesundheitsimage

Hähnchen haben ein besseres Gesundheitsimage als Rind- oder Schweinefleisch, denn es wird im Allgemeinen als mageres Fleisch angesehen. Das ist teilweise richtig, aber es kommt darauf an, welches Stück man nimmt. Hühnerbrust ist mit 1 bis 2 Prozent Fett sehr mager. Hähnchenkeule hat mit 4 bis 6 Prozent einen höheren Fettgehalt. Mageres Rind- oder Schweinefleisch hat in der Regel einen Fettgehalt, der dazwischenliegt. Hierbei sprechen wir über Hähnchen ohne Haut, denn die enthält mehr Fett. Den Nährwert misst man allerdings nicht nur in Fett. Fleisch ist vor allem eine hervorragende Eiweißquelle und ist reich an essenziellen Aminosäuren. Hähnchen ist relativ reich an mehrfach gesättigten Fettsäuren und es ist eine Quelle von langkettigen Omega-3-Fettsäuren. Für wichtige Spurenelemente wie Selen, Jod und Zink sind die Nährwerte von Hähnchen vergleichbar mit anderen Fleischsorten, wobei Unterschiede zwischen Tierarten bestehen können.

Hähnchen ist relativ reich an mehrfach gesättigten Fettsäuren und es ist eine Quelle von langkettigen Omega-3-Fettsäuren.



Eisen ist eine Ausnahme. Dies tritt in Fleisch vor allem als Hämeisen im Hämoglobin auf. Hähnchen hat weißes Fleisch und enthält weniger Eisen als Schweine- und Rindfleisch. Eisen ist ein sehr wichtiges Spurenelement, daher hat Hähnchen in dieser Hinsicht einen geringeren Nährwert. Auf der anderen Seite wird der übermäßige Konsum von rotem Fleisch mit einem höheren Darmkrebsrisiko in Verbindung gebracht. Dieses Gesundheitsrisiko scheint bei weißem Fleisch nicht zu bestehen. Manche Ernährungswissenschaftler empfehlen weniger rotes Fleisch zu essen, dafür aber mehr Gemüse und Fisch. Und wenn Sie trotzdem Fleisch essen möchten, wird weißes Fleisch empfohlen. Auch in diesem Sinne wird Hähnchen als relativ gesund betrachtet.

Professor Stefaan De Smet
Fakultät der Bio-Ingenieurwissenschaften,
Universität Gent



den Energieverbrauch in Ställen zu senken, indem in die Isolierung der Ställe und eine verbesserte Belüftungstechnik investiert wurde. Plukon hat die eigene Unternehmensführung in den vergangenen Jahren ebenfalls durch intelligente Logistik und Energiesparmaßnahmen stark optimiert.

Verantwortungsbewusstes Geflügelfutter

Eine nachhaltige Produktion beginnt am Anfang der Erzeugerkette mit gutem und sicherem Tierfutter. Ein Futterwert, der dem Futterbedarf in jeder Lebensphase optimal entspricht, trägt zur Tiergesundheit und zum Wachstum von Masthähnchen bei. Die Masthähnchen bekommen eine Mischung aus u. a. Mais, Soja, Weizen, verschiedenen Vitaminen, Ölen und Fetten. Soja ist eine der hochwertigsten Eiweißquellen in Tierfutter. Für Geflügel ist Soja noch einmal besonders interessant, aufgrund der hohen Verdaulichkeit des Eiweißes. Das Futter für Masthähnchen besteht durchschnittlich aus 20 bis 25 Prozent Sojaschrot und andere Restströme aus der Lebensmittelindustrie.

Gemeinsam mit unseren Kunden entscheiden wir uns für gesundes und verantwortliches Futter. Daher ist es logisch, dass wir gesunde Produktinnovationen begrüßen und fördern.

Für den europäischen Markt arbeitet die Tierfutterindustrie mit Hilfe der Fefac Soy Sourcing Guidelines an einem Übergang zu verantwortlich hergestelltem Futter. Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung werden mit mindestens 70 Prozent Getreide gefüttert, ergänzt mit Mineralien, Premixen, Fetten und Soja. Für das Futter von Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung und Hähnchen aus gutem Nest bestimmtes Soja entspricht mindestens den Anforderungen des RTRS. Der Round-Table on Responsible Soy (RTRS) entspricht den Kriterien im Bereich Naturschutz, Biodiversität, Best-Practice in der Landwirtschaft, gute Arbeitsbedingungen und Einhaltung lokaler Landrechte. Das Biohähnchen der Plukon Food Group erhält ausschließlich biologisches Futter, das an ein langsames Wachstum angepasst ist. Das Geflügelfutter für Hähnchen, die für den belgischen Markt bestimmt sind, besteht zu 100 Prozent aus pflanzlichen Produkten. Auf dem deutschen Markt geht Plukon auf den gesellschaftlichen Wunsch ein, in Tierfutter keine genetisch veränderten Rohstoffe (non-GMO) zu verwenden. Die Hähnchen für den deutschen Einzelhandelsmarkt werden daher mit GVO-freiem Geflügelfutter gefüttert. Dazu wird unter anderem nachhaltiges, nicht-GVO Soja verwendet, das den Kriterien der ProTerra Foundation entspricht.

Um dem Wunsch nach lokalen und regionalen Rohstoffen nachzukommen, arbeitet Plukon mit Tierfutterlieferanten und Wissenschaftsinstituten an Studien für Anwendungsmöglichkeiten von in Europa angebauten Rohstoffen. Plukon hat Proben eines Tierfutterproduzenten mit in den Niederlanden angebautem Soja untersucht.

Ebenfalls hat das Unternehmen gemeinsam mit einem Tierfutterlieferanten Praxistests zum Ersatz von Soja in Geflügelfutter durch einen höheren Anteil von Lupinen und Sonnenblumen durchgeführt.

Gesunde und verantwortliche Salate und Gerichte

Einfach und gesund sind zwei wichtige Verbrauchertrends, auf die Plukon mit Konzepten und Produkten eingeht. Fertighähnchenprodukte und Fertiggerichtskonzepte von Plukon finden bei Verbrauchern, die sich für Fertigprodukte entscheiden, großen Anklang. Plukon senkt in enger Zusammenarbeit mit den Abnehmern immer wieder den Zucker-, Salz- und Fettgehalt von Fertiggerichtskonzepten. Selbstverständlich bleiben dabei Geschmack und Produktqualität erhalten. 2016 brachte Plukon, zum Beispiel mit Soßen auf Basis von Reismehl, anstelle von Bindemitteln mit Gluten, glutenfreie Fertiggerichtskonzepte auf den Markt. Dadurch, dass Zutaten wie Nudeln und Kartoffeln durch beispielsweise „Blumenkohlreis“ ersetzt wurden, liefert Plukon auch kohlenhydratarmer Gerichte. In allen Fertiggerichtskonzepten verwendet Plukon ASC- oder MSC-zertifizierten Fisch. Dieser Fisch wird, unter Berücksichtigung des Erhalts der natürlichen Lebensumgebung der Fische, nachhaltig gezüchtet oder gefangen. In allen Salaten für den niederländischen Markt mit Hähnchen als Zutat, verwendet Plukon Fleisch von „Hähnchen aus gutem Nest“ oder Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung.

Plukon hat ebenfalls in die Entwicklung von Fachwissen für die Verarbeitung von frischem Gemüse, Kartoffeln, Reis, Nudeln, Marinaden und Soßen investiert. Durch die Erweiterung der Produktionsanlagen um eine eigene Gemüseschneideanlage, garantiert Plukon die Frische und ist in der Lage einzigartige Gemüsemischungen zusammenzustellen. Plukon führt regelmäßig Praxistests mit innovativen Verpackungskonzepten durch, bei denen weniger Kunststoff benötigt wird und die Haltbarkeit verbessert werden kann. Auch auf diese Weise trägt das Unternehmen zu einem gesunden, verantwortlichen und einfachen Verbraucherangebot bei.





5 Eine gute Umgebung für Lebensmittelsicherheit schaffen



Verbraucher legen großen Wert auf sichere Nahrung und klare, ehrliche Produktinformationen. Plukon ist der Meinung, dass sich Verbraucher darauf verlassen können müssen, dass Lebensmittel sicher und zuverlässig sind. Alle Produkte aus dem Sortiment von Plukon erfüllen daher strenge Anforderungen an Qualität und Lebensmittelsicherheit. Unter anderem mit einem eigenen Labor und einem Lieferkettenqualitätssystem überwacht Plukon die Qualität und das Vorhandensein von Bakterien oder Antibiotika in den Produkten. Plukon strebt eine Verringerung von Allergenen in den Produkten an und entwickelt innovative Produkte für Verbraucher mit bestimmten Lebensmittelunverträglichkeiten.

Schwerpunkte

Gemeinsam mit anderen Erzeugern ist die Plukon Food Group bestrebt Campylobakter und Salmonellen in der Erzeugerkette zurückzudrängen, um dadurch die Lebensmittelsicherheit von Geflügelfleischprodukten zu erhöhen. Plukon arbeitet weiterhin mit Partnern aus der Erzeugerkette bei wissenschaftlichen und branchenbezogenen Untersuchungen zur Steigerung der Lebensmittelsicherheit bei Hähnchen- und Fertiggerichtsprodukten mit. Das Unternehmen will die Transparenz über die Lebensmittelherkunft, durch die Förderung und Unterstützung der Teilnahme von Geflügelhaltern an Tagen der offenen Tür, verbessern.

Gute Ergebnisse bei Lebensmittelsicherheit und Qualität

Alle Hähnchen- und Fertiggerichtsprodukte von Plukon entsprechen höchsten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards. Außerdem verfügt Plukon über ein eigenes Lieferkettenqualitätssystem für alle Glieder der Erzeugerkette. In Zusammenarbeit mit de Kuikenaer und AgriGeflügel wird die Produktqualität, Verfügbarkeit, Verfolgbarkeit und Logistik des Geflügels organisiert. Damit sichert Plukon einheitlich die Rohstoffqualität und überwacht Krankheitserreger wie Salmonellen. Das Labor der Plukon Food Group spielt eine wichtige Rolle bei der Überwachung der Qualität und der Lebensmittelsicherheit.

Eigenes Labor

Das akkreditierte Labor der Plukon Food Group führt

mikrobiologische, chemische und Haltbarkeitsuntersuchungen für die Betriebe der Plukon Food Group, Brütereien und Geflügelhalter in den Niederlanden, Belgien und Deutschland durch. 2016 hat das Labor von Plukon etwa 325.000 Analysen durchgeführt. Dank einheitlicher Messverfahren und einem automatisierten Berichtssystem sind die Analyseergebnisse schnell einsehbar und Produktionsstandorte können einfach miteinander verglichen werden. Das Labor spielt eine wichtige Rolle bei der Vermeidung, Aufspürung und Bekämpfung von Campylobakter, Salmonellen und Listerien. Ein eigenes und unabhängiges Labor bietet Plukon einen deutlichen Mehrwert. Die Wege sind kurz und bei positiven Testergebnissen kann das Labor schnell reagieren. Der direkte Kontakt zwischen dem Labor und den Planern bei Plukon macht es zum Beispiel einfacher, Bestände mit einer Salmonelleninfektion am Ende des Tages einzuplanen. Die Schlachtlinie kann danach gründlich gereinigt werden, wodurch eine weitere Infektion verhindert wird.

Das Labor der Plukon Food Group fungiert bei der Bekämpfung von Krankheitserregern wie Listerien, Campylobakter und Salmonellen als Wissenszentrum. Mit Hilfe von DNA-Analysen verfolgt die Plukon Food Group zum Beispiel Salmonelleninfektionen in der Erzeugerkette. Mit Qualitätssystemen, Überwachung und Kontrollen in der gesamten Lieferkette, steuert Plukon die Aufspürung und das Vorgehen gegen Salmonellen. So kann eine weitere Infektion in der Erzeugerkette verhindert und die Lebensmittelsicherheit erhöht werden. Bei Geflügelhaltern, deren Bestand mehrmals infiziert war, unterstützt Plukon den Geflügelbetrieb bei der Reinigung und der Desinfektion der Ställe.

“

Gründliche Hygiene und strenge Kontrollen sind wichtiger denn je

Bei Plukon überwachen wir ständig die Hähnchen- und Fertiggerichtsprodukte auf wichtige Krankheitserreger, wie Salmonellen, Campylobakter und Listerien. Messen ist schließlich wissen. Die Kontrolle auf Salmonellen erfolgt in der gesamten Lieferkette, vom Zuchtbetrieb bis zur Schlachtereier. In jedem Glied der Erzeugerkette werden obligatorisch Proben entnommen. Dazu muss der Geflügelhalter uns beim Eintreffen der EintagsHähnchen eine Reihe von Einlegebögen zur Untersuchung schicken. Diese Einlegebögen stammen aus den Kisten, in denen die Tiere vom Brüten zum Geflügelbetrieb transportiert wurden. Maximal drei Wochen bevor die Hähnchen geschlachtet werden, nimmt der Geflügelhalter oder Tierarzt erneut Proben. Im Labor analysieren wir Proben aus der gesamten Erzeugerkette. Wir stellen zum Beispiel fest, ob Salmonellen vorhanden sind und um welchen Typ es sich handelt. Wenn der Salmonellenstatus des Bestands nicht bekannt ist, dürfen die Hähnchen nicht zur Schlachtereier transportiert werden. Die gemeinsamen Anstrengungen innerhalb der Geflügelerzeugerkette haben dazu geführt, dass die Zahl der Salmonelleninfektionen von 20 Prozent in den 90er Jahren auf circa 2 Prozent im Jahr 2016 zurückgegangen ist.

Mit einem strengen Hygieneprotokoll und einem umfangreichen Kontrollprogramm an den Produktionsstandorten stellen wir die Lebensmittelsicherheit der von Plukon produzierten Produkte sicher. Durch eine regelmäßige Probenentnahme in der Schlachtlinie, aber auch Umgebungsproben von Förderbändern, Waschgelegenheiten und Abflüssen, können wir feststellen, ob eine Infektion aufgetreten ist. Ist dies der Fall, folgt eine gründliche Reinigung und Desinfektion.

Mit der Entwicklung von tiefgefrorenen zu frischen Hähnchen und der Produktion von Fertiggerichten bei Plukon steigen die Anforderungen immer weiter. Produkte wie gegarte Hähnchen oder Fertiggerichte werden von den Kunden zu Hause nicht mehr vollständig durcherhitzt. Gründliche Hygiene und strenge Kontrollen sind daher wichtiger denn je, um den Verbrauchern sichere Nahrungsmittel liefern zu können.

Frank Nijboer

Leiter Labor Plukon Food Group

15:34 uur, Raalte (Niederlande):

In meiner Freizeit arbeite ich gerne in meinem Garten. Dort bekomme ich Entspannung und ein Gefühl von Freiheit.

”

Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Produkte können nur dann auf den Markt gebracht werden, wenn sie die strengen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen. Selbstverständlich hält sich Plukon dabei an die europäische Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit sowie zusätzliche Vorschriften in den Produktionsländern selbst. Die Qualitätssysteme von Plukon entsprechen internationalen Standards in den Bereichen Qualität und Lebensmittelsicherheit.

Um die Lebensmittelsicherheit erhöhen, führen wir ausführliche Untersuchungen in unserem eigenen Labor durch. Denn messen heißt wissen.

Plukon erfüllt eine Reihe internationaler Qualitätsstandards, wie IKB Kip (Niederlande), Belplume (Belgien) und QS (Deutschland). Die Regelungen in diesen Standards gelten für die gesamte Produktionssparte, von der Zucht bis zum Schlachthof und Zerlegungsbetrieb. Der Lebensmittelsicherheitsstandard aller Produktionsstandorte von Plukon wird anhand der von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannten Lebensmittelsicherheitsschemata zertifiziert. GFSI ist eine Initiative des internationalen Einzelhandels für die weltweite Harmonisierung der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Qualitätssysteme von Plukon sind anhand des HACCP-Ansatzes aufgebaut. Bei HACCP-Systemen wird systematisch nach kritischen (oder gefährlichen) Punkten gesucht, die sich auf die Sicherheit des Endprodukts (Hähnchen(-produkte)

und Fertiggerichte) auswirken. Auf Basis dieser Risikoinventur können Gesundheitsrisiken für den Verbraucher verringert werden.

Für den deutschen und britischen Markt sind die Qualitätssysteme IFS (International Food Standard/Deutschland) und BRC (British Retail Consortium) von Bedeutung. Beide Systeme wurden von Einzelhandelsorganisationen eingeführt und umfassen Anforderungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit. Die IFS- und BRC-Zertifizierung von Plukon garantiert, dass das Unternehmen ein internes Qualitätssystem einsetzt, das auf der HACCP-Methode beruht, in Verbindung mit Anforderungen an die Umgebung, das Produkt, den Prozess und das Personal.

Haltbarkeit der Produkte

Das Labor von Plukon spielt bei der technischen Forschung nach Prozessverbesserungen und Produktinnovationen eine wichtige Rolle. Das Labor kontrolliert die Haltbarkeit der Produkte von Plukon und untersucht die optimale Kombination von Zutaten, die Gaszusammensetzung, das Verpackungsmaterial für die Haltbarkeit sowie den Geschmackserhalt. Bei der Untersuchung durchläuft das Produkt einen bestimmten Temperaturverlauf in einem speziellen Ofen. In Abhängigkeit vom Produkttyp wird am Ende der Haltbarkeit u. a. die Mikrobiologie in einem Produkt betrachtet. Die Anzahl der Milchsäurebakterien ist ein guter Maßstab für den Grad des Verderbs von unter Schutzatmosphäre verpackten Produkten.

Neben dieser mikrobiologischen Untersuchung führt das Labor auch sensorische Untersuchungen

durch. Das Plukon Labor analysiert regelmäßig, ob die zuvor festgestellte Haltbarkeit aller Produkte noch immer zutreffend ist und ob eine Geschmacksabflachung auftritt. Manchmal wird eine kürzere Haltbarkeitsdauer gehandhabt, um einen guten Geschmack des Produkts garantieren zu können. Die Ergebnisse dieser Tests tragen nicht nur zur Lebensmittelsicherheit bei, sondern indirekt auch zu einer verringerten Lebensmittelverschwendung.

Transparent für unsere Umgebung

Für die Verbindung von Markt und Gesellschaft ist Transparenz in der Lieferkette wichtig. Mit verschiedenen Systemen sichert die Geflügelerzeugerkette den Austausch und die Aufzeichnung von Daten. Der Hähnchenpass gibt dem Geflügelhalter Informationen über Herkunft und Gesundheit der EintagsHähnchen in seinem Betrieb. Am Ende einer Runde gibt der Geflügelhalter mit dem VKI-Formular (Lebensmittelketteninformation) die Informationen über Herkunft, Gesundheit, Verfolgbarkeit und eventuell eingesetzte Medikamente an die Plukon Food Group weiter.

Die Plukon Food Group ist auch aktiv in Initiativen im Geflügelsektor einbezogen, um Verbrauchern einen Blick hinter die Kulissen zu bieten. Mit Materialien und Experten ermöglicht Plukon regionale und landesweite Initiativen, wie zum Beispiel Tage der offenen Tür. 2016 veranstaltete ein Einzelhändler Tage der offenen Tür für Verbraucher auf Bauernhöfen. Über 8.000 Menschen besuchten an diesen Tagen der offenen Tür Geflügelbetriebe mit dem „Hähnchen aus gutem Nest“. Für das

niederländische Fernsehprogramm „Keuringsdienst van Waarde“ (Wertprüfdienst) zeigte Plukon Ende 2015 den Schlachtprozess von Masthähnchen in einem der Produktionsstandorte.





6 Tierschutz liegt uns am Herzen



Robuste Masthähnchen in einem guten Haltungssystem und ein tierfreundlicher Transport und Schlachtprozess sind die Bausteine für den Tierschutz. Die Plukon Food Group hat auf den Absatzmärkten im Bereich Tierschutz eine Vorreiterrolle. Geflügelhalter, die an Plukon liefern, halten Masthähnchen entsprechend der aktuellen Tierschutzstandards. Das Unternehmen ist bei der Konzeptentwicklung mit langsamer wachsenden Rassen tonangebend und setzt an allen Produktionsstandorten ein verantwortliches und sorgfältiges Schlachtverfahren ein. Durch die Gewährleistung des Tierschutzes in der gesamten Erzeugerkette richtet sich Plukon auf die Marktnachfrage nach tierfreundlich produziertem Geflügelfleisch.

Schwerpunkte

Zusammen mit Geflügelhaltern, Branchenverbänden und Interessenvertretern arbeitet Plukon ständig an einer Verbesserung des Tierschutzes. Das Unternehmen ermutigt Mäster dazu sich an Marktinitiativen für verbesserten Tierschutz zu beteiligen, wie zum Beispiel die Initiative Tierwohl in Deutschland. Das Unternehmen arbeitet intensiv mit den tonangebenden Wissensinstitutionen bei wissenschaftlichen und branchenbezogenen Studien zum Tierschutz mit und arbeitet an innovativen, tierfreundlichen Haltungskonzepten.

Verantwortungsbewusstes Schlachten durch MCAS-Betäubung

Plukon wendet strenge Verfahren und Richtlinien im Umgang mit Masthähnchen an. Mit der Entscheidung für eine MCAS-Betäubung (Multiphase controlled Atmosphere Stunning) an allen Schlachtstandorten, hat Plukon beträchtliche Fortschritte im Bereich Tierschutz gemacht. Tiere werden nicht länger lebend in die Schlachtlinie gehängt. Bei der MCAS-Betäubung werden die Hähnchen mit einer Mischung aus Kohlendioxidgas und Sauerstoff in Phasen betäubt bis sie bewusstlos sind. Anschließend sorgt das Anschneiden der Halsschlagader, dass der Tod durch Verbluten eintritt. Untersuchungen haben ergeben, dass diese Art zu schlachten, tierschonender ist, als das weltweit übliche System mit einem, unter elektrischer Spannung stehendem, Wasserbad. Zusammen mit dem Lieferanten Marel Poultry und der Universität Wageningen hat Plukon das Betäubungssystem durch die Bestimmung einer optimalen Rezeptur und Dauer optimiert.

Hähnchen mit einem Plus an Tierschutz im Regal

In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage der niederländischen Verbraucher nach Fleisch, Milch und Eiern, bei denen verstärkt auf den Tierschutz geachtet wurde, stark angestiegen. Plukon hat beschlossen in mehr Nachhaltigkeit in der Erzeugerkette zu investieren. Durch das gemeinsame Auftreten mit Geflügelhaltern und niederländischen Einzelhändlern lag Ende 2014 das erste „Hähnchen aus gutem Nest“ im Ladenregal: Hähnchen mit einem Plus an Tierschutz zu einem leicht höheren Preis.

2015 wurden bereits über eine halbe Million der von Plukon produzierten „Hähnchen aus gutem Nest“ verkauft. Seit 2016 liegt nur noch Geflügelfleisch von langsamer wachsenden Hähnchen in den Regalen der größten niederländischen Supermärkte. Dank der fortschrittlichen Einstellung seiner Geflügelhalter, ist Plukon sehr gut in der Lage auf diese Verschiebung im Markt zu reagieren. Plukon ist ebenfalls ein großer Akteur in biologischen, Freiland- und sonstigen Konzepten, bei denen die Grundlage langsam wachsende Hähnchen sind. Mit einer Verarbeitung von über 1,3 Millionen „konventionellen Hähnchen“ pro Woche, trägt Plukon zu mehr Tierschutz im Ladenregal bei.

Das Interesse am Tierschutz steigt auch auf dem deutschen Markt. Die Initiative Tierwohl ist eine gemeinschaftliche Initiative von Lieferanten und großen Einzelhändlern. Für jedes Kilo verkauften Fleisches bezahlen Einzelhändler einen zusätzlichen Beitrag, von dem Projekte zur Verbesserung des Tierschutzes in Geflügelbetrieben, wie zum Beispiel ein geringerer Besatz und Ablenkungsmaterial, finanziert wird. Plukon beteiligt sich mit über 100 Geflügelhaltern an der Initiative Tierwohl.



MCAS- Betäubung ist eine deutliche Verbesserung des Tierschutzes



Als Lieferant von Verbraucherprodukten muss die Plukon Food Group den Tierschutz garantieren können. Bei den vorgelagerten Betrieben ist Plukon vor allem moralisch verantwortlich. Für den Transport und die Behandlung der Tiere im Schlachthof ist das Unternehmen selbst gesetzlich verantwortlich. Die MCAS-Betäubung ist ein wichtiger Schritt zu Verbesserung des Tierschutzes.

Der Prozentsatz der Tiere, die richtig betäubt werden, liegt bei nahezu 100 Prozent.

Durch Messen von u. a. Gehirn- und Herzaktivität und Reaktionen auf Schmerzreize können wir genau feststellen, wie lange es dauert bis die Masthähnchen bewusstlos sind und wie lange die Betäubung anhält. Der Prozentsatz der Tiere, die richtig betäubt werden, liegt bei nahezu 100 Prozent. Bei der MCAS-Betäubung werden die Hähnchen außerdem betäubt an den





Schlachthaken gehängt. In manchen Systemen, wie bei Plukon in Maasmechelen, bleiben die Masthähnchen während der Betäubung in den Containern. Die Tiere müssen dann nicht ausgeladen werden, wodurch eine zusätzliche stressvolle Behandlung eingespart wird.

Die Plukon Food Group ist eng in Forschungsprojekte einbezogen und ist bereit in neue Verfahren, wie die MCAS-Betäubung, zu investieren. Die Niederlande und Plukon sind auch die Hauptakteure bei der Entwicklung neuer Konzepte mit langsamer wachsenden Rassen. Der Tierschutzstandard kann noch weiter angehoben werden. Die Fußsohlenläsionen und Fangschäden können noch weiter gesenkt werden. Indem dies in der gesamten Erzeugerkette angepackt wird, kann der Sektor den Tierschutz noch weiter verbessern.

Dr. Ing. Marien Gerritzen
Forschungsleiter Wageningen
Livestock Research



Haltungskonzepte

	 Reguliere Kip WWW.PLUKON.NL/AGRI	 Goed Nest Kip WWW.PLUKON.NL/AGRI
Markenname	Konventionelle Hähnchen/ EU-Standard	„Goed Nest Kip“ (Hähnchen aus gutem Nest)
Art	Schnell wachsend	Langsam wachsend
Schlachalter	ca. 36 Tage	ca. 48 Tage
Besatzdichte (kg/m ²)	35-42 Kilogramm	38 Kilogramm
Wachstumsgeschwindigkeit/Tag	60 Gramm	< 50 Gramm
Auslauf	Keine	Keine
Auslaufplatz	Keine	Keine
Ablenkungsmaterial	Keine	Strohballen
Stallstrukturierung	Keine	Trockenes Einstreu aus Holzhäckseln
Gefüttert mit...	Keine Norm	Keine Norm, jedoch 100% RTRS-Soja
Einsatz von Antibiotika	60-80 %	ca. 10 %
Licht	Leuchtstoffröhren	Tages- und Nachtrhythmus
Produktbezeichnung	Hähnchen	Hähnchen
Gütesiegel Beter Leven - 4 Pfoeten	Geen	Geen
	 Scharre Kip WWW.PLUKON.NL/AGRI	 Biologische Kip WWW.PLUKON.NL/AGRI
Markenname	Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung	Biologische kip
Art	Langsam wachsend	Langsam wachsend
Schlachalter	56 Tage	72 Tage
Besatzdichte (kg/m ²)	25 Kilogramm	21 Kilogramm
Wachstumsgeschwindigkeit/Tag	45 Gramm	35 Gramm
Auslauf	Überdachter Auslauf	Außenauslauf
Auslaufplatz	ca. 25 % der Stallfläche	4 m ² pro Küken
Ablenkungsmaterial	Strohballen, Getreidestreu	Strohballen, Getreidestreu
Stallstrukturierung	Trockenes Einstreu aus Holzhäckseln, Sandbad, Strohballen und Verstecke	Trockenes Einstreu aus Holzhäckseln, Verstecke, Baum, Sandbad und Äste zum Sitzen
Gefüttert mit...	70 % Getreide, RTRS-Soja	70 % Getreide, 100 % biologisch
Einsatz von Antibiotika	< 5 %	< 5 %
Licht	Tages- und Kunstlicht	Tages- und Kunstlicht
Produktbezeichnung	Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung	Bio-Hähnchen
Gütesiegel Beter Leven - 4 Pfoeten	1 Stern	3 Sterne

Gemeinsam an einer guten Umgebung für Masthähnchen arbeiten

Unter anderem arbeitet die Plukon Food Group gemeinsam mit Marktparteien, Geflügelhaltern, Brütereien und Wissenschaft ständig an der Verbesserung des Tierschutzes. Der Maßstab ist dabei häufig die Marktnachfrage. Die wachsende Aufmerksamkeit für Tierschutz in Nordwesteuropa bedeutet, dass Chancen entstehen, um die in den Niederlanden und in Deutschland entwickelten tierfreundlichen Konzepte international auszuweiten. Plukon bespricht gemeinsam mit dem Kunden die Marktnachfrage und wie diese mit einem Konzept oder Produkt ausgefüllt werden kann. In einer Resonanzgruppe bespricht Plukon die Wünsche und Ideen der Geflügelhalter und Brütereien, um so die Chancen, Dilemmas und Auswirkungen auf die Geflügelerzeugerkette herauszufinden. Die Ergebnisse teilt Plukon anschließend mit Marktparteien, um die Machbarkeit eines neuen Konzepts weiter zu eruieren.

Um den Tierschutz zu verbessern, hält sich die Plukon Food Group an die von der Wageningen UR aufgestellten Kriterien. Mit den Kriterien u. a. für Ausfall, Fußsohlenläsionen und den Einsatz von Tierarzneimitteln erhöht das Unternehmen den Tierschutz. Auch mit anderen tonangebenden Wissensinstitutionen arbeitet Plukon bei relevanten Themen zusammen. Mit der Katholischen Universität (KU) Löwen arbeitet Plukon an der Verbesserung des Tierschutzes während des Transports der Masthähnchen. Mit der Universität Gent (UGent) arbeitet Plukon an der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und der Verringerung von Campylobakter in den belgischen Produktionsstandorten des Unternehmens.

Beispiele für Verbesserungen in der Lieferkette, die Plukon durch Zusammenarbeit erreicht hat, sind:

- Das tierfreundlichste Betäubungssystem in den Schlachtereien.
- Vorreiter und Initiator bei der Entwicklung langsamer wachsender Rassen.
- Konzeptentwicklung in Geflügelhaltungsbetrieben in allen Ländern.
- Implementierung von Bereicherungsprogrammen, wie Luzerne- oder Strohballen im Stall

Tierfreundlicher Transport

Die Plukon Food Group investiert in eine tierfreundliche, effiziente und nachhaltige Logistik. Eine gute Beladung der Container in den LKW und ordnungsgemäße Verwendung von Abdeckplanen tragen zu einer besseren Luftzirkulation im LKW bei. Zur Verringerung von Ausfällen während des Transport und für eine optimale Logistik setzt die Plukon Food Group auf möglichst kurze Fahrt- und Wartezeiten. Das Logistikteam berücksichtigt Staus in der Planung und plant zum Beispiel im morgendlichen Berufsverkehr keine Fahrten mit Masthähnchen im Umkreis großer Städte wie Antwerpen, Amsterdam oder Hamburg. Durch diese Maßnahmen hat der Ausfall von Masthähnchen während des Transports in den letzten fünf Jahren stark abgenommen. Um Stress bei den Masthähnchen bei der Ankunft in der Schlachtereie zu senken, sind die Wartezeiten vor dem Entladen des LKW möglichst kurz. Der Ankunftsraum ist gleichzeitig gut belüftet, hat blaue Beleuchtung und ist mit einem möglichst geringen Lärmpegel und wenig Vibrationen eingerichtet. Plukon arbeitet mit eigenen Fahrzeugen und externen Spediteuren. Für beide gelten dieselben Regeln, die den Tierschutz garantieren.

“



Plukon fühlt sich für den Tierschutz verantwortlich

Ein modernes Unternehmen blickt auf den Markt und die Gesellschaft und geht auf die Trends und Entwicklungen ein. Bis in die 80er und 90er Jahre lag das Hauptaugenmerk auf einer effizienten Produktion zu einem möglichst niedrigen Preis. Seit 2000 achtet man mehr auf andere Dinge rund um die Produktion von Hähnchenfleisch. Erst war es die Lebensmittelsicherheit gefolgt von Antibiotika und Gesundheit und nun ist es der Tierschutz. Das biologische Hähnchen war unser erstes konventionelles Hähnchen, gefolgt vom Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung und letztendlich dem „Goed Nest Kip“, dem Hähnchen aus gutem Nest. Markt und Verbraucher müssen für diese Konzepte reif sein. Wir gehen davon aus, dass sich das Interesse am Tierschutz in ganz Nordwesteuropa weiter verstärken und von Lebensmittelunternehmen und sowie der Gastronomie aufgegriffen wird. Die Plukon Food

Group will hier Vorreiter auf dem Markt sein und es ist daher naheliegend auf diese Entwicklungen einzugehen. Plukon fühlt sich für den Tierschutz verantwortlich. Nicht nur während des Transports und des Schlachtens, aber auch im primären Betrieb. Wir haben daher viel in langsamer wachsende Rassen investiert und melden Informationen über u. a. Fußsohlenläsionen und Fangschäden immer zurück an den Geflügelhalter. Wir haben uns in der Schlachtereie für Gasbetäubung entschieden und untersucht, welches die beste Methode ist. Um einen sorgfältigen Schlachtprozess zu garantieren, verfügen die Mitarbeiter in den Schlachtereien von Plukon außerdem über alle notwendigen Kenntnisse über den Tierschutz.

René Welpelo

Leiter Corporate Quality Plukon

”



7 Wir arbeiten an einer optimalen Umgebung für die Gesundheit der Tiere



Gesunde Masthähnchen sind die Grundlage für einen gesunden Sektor und eine verantwortliche Lebensmittelproduktion. Eine Verbesserung der Tiergesundheit führt zu einem verringerten Einsatz von Antibiotika und besserem Tierschutz. Die Produktion gesunder Masthähnchen mit minimalem Einsatz von Antibiotika ist aus gesellschaftlicher Sicht sehr wichtig. Um das Risiko von Antibiotikaresistenzen bei Mensch und Tier zu verringern, sind ein verringerter Einsatz von Antibiotika sowie strenge Hygieneanforderungen die Umsetzung einer sektorweiten Politik. Die Plukon Food Group trägt hier aktiv zur Sensibilisierung der Geflügelhalter und zu strengen Regeln sowie einer strengen Aufsicht an den Schlachtstandorten bei.

Schwerpunkte

Die Plukon Food Group arbeitet gemeinsam mit Partnern aus der Erzeugerkette an wissenschaftlichen Untersuchungen und Branchenstudien zur Vorbeugung von Tierkrankheiten sowie einem selektiven und restriktiven Einsatz von Tierarzneimitteln in der Erzeugerkette mit. Gleichzeitig nimmt das Unternehmen an Studien zu Geflügelfutter teil, das zu einer guten Tiergesundheit beiträgt. Die Plukon Food Group will gemeinsam mit Geflügelmastern den Einsatz von Antibiotika in der Geflügelhaltung weiter verringern und schließt damit an nationalen Maßnahmen zur Verringerung von Antibiotika und Kundenwünschen an. Um die Tiergesundheit weiter zu verbessern, ist das Unternehmen bestrebt eine frühe Fütterung bereits in den Brütereien umzusetzen. In der Freilandhaltung sind hier 2016 umfassende Erfahrungen gesammelt worden und für 2017 wird das Konzept einer großen Anzahl deutscher Geflügelhalter zur Verfügung gestellt.

Senkung des Einsatzes von Antibiotika

Die Plukon Food Group ist ein wichtiges Element in der Geflügelerzeugerkette. Das Unternehmen hat Kontakte zur Geflügelhaltung und liefert an den Einzelhandel und letztendlich auch an den Verbraucher. Plukon spielt daher eine wichtige Rolle dabei, zu verhindern, dass Menschen über Fleischerzeugnisse mit resistenten Bakterien in Berührung kommen. In Schlachthöfen sind sorgfältige Hygienemaßnahmen, die Sicherheit der Mitarbeiter und die Lebensmittelsicherheit des Geflügelfleischs wichtig.

Bei der Geflügelhaltung setzt die Plukon Food Group auf gesunde Tiere sowie einen restriktiven und selektiven Einsatz von Antibiotika. Um die Senkung des Einsatzes von Antibiotika bei den Geflügelhaltern zu stimulieren, hat Plukon als erster Akteur im Geflügelsektor damit begonnen Geflügelmäster zu belohnen, die keine Antibiotika einsetzen. Diese Maßnahmen haben zu einer deutlichen Senkung des Einsatzes von Antibiotika im Geflügelfleischsektor geführt.

Zusammenarbeit mit Wissensinstitutionen

Die Plukon Food Group ist in mehrere Forschungsprogramme zur Verbesserung der Tiergesundheit und zur Verbesserung des Tierschutzes einbezogen. Gemeinsam mit dem Wageningen Bioveterinary Research (BVR) von der Wageningen University & Research untersucht das Unternehmen Krankheitserreger wie Campylobakter in der Geflügelerzeugerkette. Mit der Wageningen University & Research führt die Plukon Food Group verschiedene Untersuchungen zur Verbesserung des Tierschutzes in der Geflügelhaltung und der Betäubung von Masthähnchen vor dem Schlachten durch. Ziel der Untersuchungen ist es, den Tierschutz in der gesamten Erzeugerkette zu verbessern, Maßnahmen zu identifizieren und zu implementieren, die auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen.



Wir umgeben uns mit Partnern, die gute Ideen zur Verbesserung des Tierschutzes und der Tiergesundheit haben. Dadurch treffen wir die richtigen Entscheidungen und können schnell agieren.



Plukon trägt aktiv dazu bei, Antibiotikaresistenzen anzupacken

Foto: Rat für Tierangelegenheiten/René Verleg

Der Geflügelsektor ist sehr eng in die Zurückdrängung des Antibiotikaeinsatzes eingebunden. Für Plukon liegt die Verantwortung in erster Linie darin, zu verhindern, dass möglicherweise resistente Bakterien aus dem Darm beim Schlachten ins Fleisch gelangen. Die Sicherheit der eigenen Mitarbeiter an der Schlachtlinie ist ebenfalls wichtig. Im Prinzip ist es nicht schwer, zu vermeiden, dass Mitarbeiter mit resistenten Bakterien in Berührung kommen, aber es erfordert viel Disziplin bei der Einhaltung der Regeln.

Plukon ist aktiv in die Sensibilisierung von Geflügelmastern zu Gesundheitsmaßnahmen für Masthähnchen einbezogen. Geflügelhalter können in Risikomomenten für Infektionen bei einem Bestand besonders aufmerksam sein und im Management viel für die Prävention tun. Die Verantwortung liegt letztendlich beim Geflügelhalter,

aber es ist positiv, dass sich Plukon verantwortlich fühlt. Eine gute Zusammenarbeit mit Geflügelhaltern, Brütereiern und Personen, die den Hof betreten, ist hierbei sehr wichtig.

Es liegt im Interesse der gesamten Branche und daher auch aller Geflügelhalter, den Einsatz von Antibiotika noch weiter zurückzudrängen. Mit einer Verringerung von 72 Prozent seit 2009 waren die Geflügelhalter in den Niederlanden hierbei bereits sehr erfolgreich. In anderen Ländern Nordwesteuropas beobachten wir zum Glück ein wachsendes Interesse. Ebenso wie in den Niederlanden kann Plukon auch hier aktiv dazu beitragen.

Hetty van Beers-Schreurs
Geschäftsführerin SDa,
Behörde für Tierarzneimittel



Prävention zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes
Die Prävention von Tierkrankheiten liegt im Interesse aller Glieder der Nahrungskette. Plukon arbeitet daher intensiv mit Geflügelmastern an der Prävention von Tierkrankheiten und der Verringerung des Einsatzes von Tierarzneimitteln wie Antibiotika. Plukon will zusammen mit Geflügelmastern den Einsatz von Antibiotika auf ein minimales Niveau senken, dass notwendig ist, um den Tierschutz zu garantieren. Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung werden nahezu ohne Einsatz von Antibiotika gehalten. Auch das Goed-Nest-Kip-Konzept ist für einen geringen Antibiotikaeinsatz bekannt. Bei konventionellen Rassen wird eine deutliche Verringerung des Antibiotikaeinsatzes festgestellt. Verbesserte Managementpraxis wie Trinkwasserreinigung und der Wechsel zu neuen Konzepten mit langsamer wachsenden Rassen haben dazu beigetragen. Mit dem in neuen Konzepten gewonnenem Wissen können in der Beratung spezifische Lösungen ins Spiel gebracht werden. Das gilt insbesondere für Betriebe, die mit der Verringerung des Antibiotikaeinsatzes noch Mühe haben.

Frühe Fütterung für eine bessere Tiergesundheit
In Brütereiern werden befruchtete Eier in großen

Anzahlen mit viel Sorge gleichzeitig ausgebrütet. Wenn die Eier alle geschlüpft sind, werden die Eintagsküken sofort zum Mastgeflügelbetrieb gebracht. Eier die zum gleichen Zeitpunkt im Brutprozess starten, schlüpfen in einer Brüterei nicht gleichzeitig. Der Zeitraum zwischen dem ersten und letzten Ei in einem Jahrgang einer Brüterei kann bis zu 24 Stunden betragen. Im System für frühe Fütterung bekommen die geschlüpften Küken sofort Zugang zu Futter, Wasser und einer beleuchteten Umgebung mit frischer Luft und der richtigen Temperatur.

Studien haben ergeben, dass eine frühe Fütterung eine Möglichkeit ist, den Einsatz von Antibiotika weiter zurückzudrängen und den Tierschutz zu verbessern. Durch die direkte Verfügbarkeit von Futter und Wasser werden die Masthähnchen stärker und das Krankheitsrisiko sinkt. Für Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung mit einem Stern des Gütesiegels Beter Leven hat Plukon 2016 mit der frühen Fütterung begonnen. Es ist das Bestreben des Unternehmens frühe Fütterung auch im konventionellen Geflügelmastsegment einzusetzen, wobei diese Möglichkeit den deutschen Geflügelhaltern 2017 als erstes angeboten wird.

Antibiotikafreie Masthähnchen nach Haltungskonzept

In folgender Tabelle ist der Prozentsatz antibiotikafreier Masthähnchen nach Haltungskonzept als Anteil der Zahl der verarbeiteten Küken nach Haltungskonzept in den Niederlanden dargestellt.

	„Hähnchen aus gutem Nest“*	Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung*	Bio-Hähnchen**	Konventionelle Hähnchen*
2014	85%	99%	94%	22%
2015	91%	97%	89%	30%
2016	91%	99%	90%	32%

* Die Masthähnchen werden in den Niederlanden geschlachtet und kommen aus den Niederlanden, Belgien und Deutschland.

**Die Masthähnchen werden in Belgien geschlachtet und kommen aus Belgien.

“



Die Haltung antibiotikafreier Küken rückt in greifbare Nähe

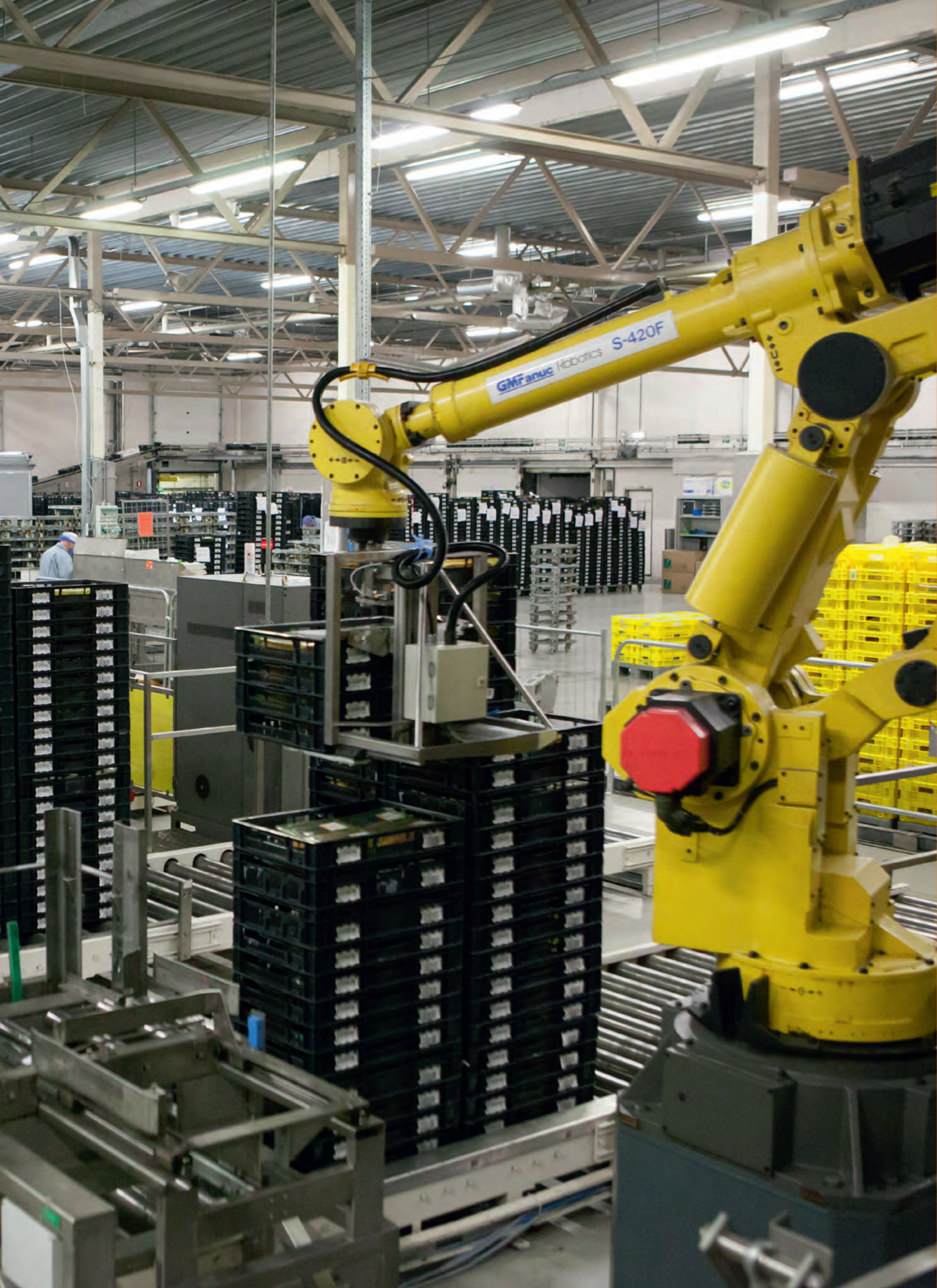
Starke und gesunde Küken, das ist es, wofür ich mich jeden Tag in unserem Betrieb einsetze. Man muss sozusagen gestern darauf achten, wo es morgen schiefgehen kann. Das erfordert ein ständiges Korrigieren, um für ein optimales Stallklima, gute Hygiene und das beste Futter zu sorgen. Belgien startet diesen Sommer mit der Registrierung des Antibiotikaeinsatzes. Die Haltung antibiotikafreier Tiere ist noch eine große Herausforderung. Als Geflügelhalter bin ich davon überzeugt, dass wir, wenn jedes Glied im Geflügelmastsektor jeden Tag mit fachmännischem Können und Leidenschaft seine Arbeit erledigt, große Schritte in die richtige Richtung machen

können. Daher bin ich jederzeit bereit in Zusammenarbeit mit Partnern in der Lieferkette weitere Schritte nach vorne zu setzen. Ebenfalls versuche ich als Geflügelhalter einmal im Jahr die Schlachtereie zu besuchen, während meine eigenen Hähnchen dort geschlachtet werden. Das ist für mich eine wichtige Rückkopplung über die Qualität, woraufhin ich die nächsten Bestände anpassen kann. Plukon ist dabei sehr offen und transparent, um die Geflügelmäster in den Schlachtprozess einzubeziehen.

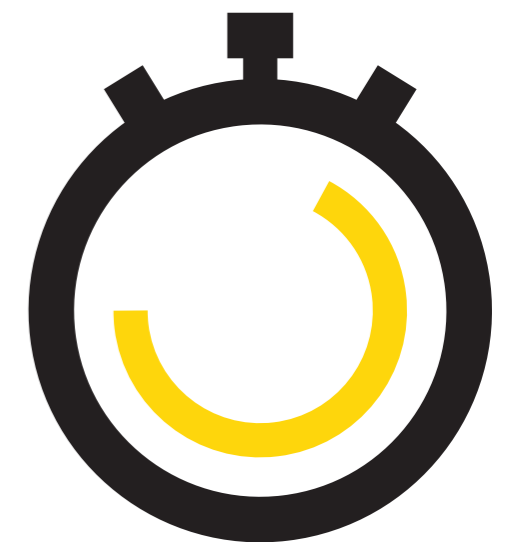
Gunter Leenaerts
Geflügelhalter in Neer (Belgien)

”





8 Effizient produzieren und intelligente Logistik



Die Produktionsstandorte der Plukon Food Group verbrauchen bei der Produktion der Geflügelfleischprodukte und frischer Fertiggerichte Energie. Außerdem trägt die Logistik der Masthähnchen und Produkte zum Ausstoß von Treibhausgasen und Feinstaub bei. Der Energieverbrauch und der Ausstoß von Treibhausgasen in der Erzeugerkette hat in den vergangenen Jahren stark abgenommen. Die Plukon Food Group investiert weiterhin zusammen mit anderen Erzeugern in der Lieferkette, um die Umwelt noch weniger zu belasten.

Schwerpunkte

Die Plukon Food Group legt großen Wert auf eine effiziente Produktion und Logistik. Eine effiziente Betriebsführung spart Kosten und verringert die Belastung der Umwelt. Plukon strebt daher nach einer Verbesserung der Energieeffizienz an Produktionsstandorten und einer Verringerung der Wassernutzung. Um den Ausstoß von Feinstaub und Treibhausgasen zu senken, strebt das Unternehmen gleichzeitig nach einer Verringerung der Transportentfernungen und Transportdauer lebender Tiere.

Energiesparsam produzieren

Die Verbesserung der Energieeffizienz ist für die Plukon Food Group ein ständiger Prozess. Energieeinsparungen verringern schließlich die Betriebsführungskosten. Plukon hat eine Reihe von Maßnahmen im Bereich von energieeffizientem Produzieren ergriffen. Beispiele dafür sind Wärmepumpen, die Wärme aus Kühlanlagen gewinnen. Die Wärme wird für die Fußbodenheizung, zum Trocknen von Räumen und für Reinigungswasser verwendet. 2016 hat die Plukon Food Group an verschiedenen Produktionsstandorten in die Verbesserung der Energieeffizienz der Produktion investiert. Der Standort von Plukon in Moeskroen (Belgien) ist zum Beispiel mit einer neuen energiesparenden Schnellkühlung ausgestattet.

Ein Teil der Energiepolitik von Plukon besteht in der Entwicklung eines Energieeffizienzplans für jeden Produktionsstandort. Auf Grundlage dieses Plans können Produktionsstandorte die Energieeffizienz

untereinander vergleichen und falls gewünscht zum Erreichen der ISO 50001 Energiezertifikate Audits durchführen lassen. Damit zeigen Produktionsstandorte, dass Energieeinsparungsziele erreicht wurden und erhalten in Deutschland unter bestimmten Bedingungen einen Teil der Stromkosten zurückerstattet.

Integraler nachhaltiger Stall

2016 hat die internationale Tierschutzorganisation Compassion in World Farming (CIWF) die Plukon Food Group mit dem internationalen Best Innovation Award 2016 für den Windstreek-Stall



ausgezeichnet. Das Stallkonzept ist integral nachhaltig: Neben dem Tierschutz wird im Stall auch auf die Umwelt, Gesundheit und landschaftliche Einpassung geachtet. Der Windstreek-Stall kombiniert Tierschutz mit einem sehr niedrigen Energieverbrauch und geringem Ausstoß von Feinstaub, Gerüchen und Ammoniak. Mit innovativen Technologien wird der Stall auf natürliche Weise belüftet. Die Energie der Solarmodule sorgt für die Heizung des Stalls. An verschiedenen Stellen im Stall befinden sich innovative „Wärmehauben“, an denen die Küken trinken und fressen können. Die Hauben werden mit Infrarotelementen beheizt. Durch alles diese Technologien verbraucht der Stall voraussichtlich etwa 80 Prozent weniger Energie

als ein herkömmlicher Stall für Freilandküken. Im Windstreek-Stall wird der Ausstoß von Feinstaub und Ammoniak massiv verringert. 2017 werden verschiedene Messungen durchgeführt, um diese Senkung zu quantifizieren. Das innovative Stallkonzept wurde unter anderem von der Plukon Food Group, der Wageningen UR und dem Geflügelmäster Nijkamp aus Raalte (Niederlande) entwickelt. Mit Infrarotelementen kann der Stall bequem ohne Emissionen geheizt werden und es wird viel Energie eingespart. Die Elemente verbrauchen lediglich 15 Prozent der Energie im Vergleich zu herkömmlichen Heizsystemen. Der Windstreek-Stall zeigt, dass eine Verringerung der Umweltbelastung mit intelligenten Innovationen sehr gut mit hervorragendem Tierschutz kombiniert werden kann. Das sorgt außerdem für einen schönen Stall und alles insgesamt wirkt sich dies auf die weitere Erzeugerkette bis hin zum Verbraucher aus.



Der Windstreek-Stall von Geflügelmäster Nijkamp aus Raalte.

Der Windstreek-Stall ist ein flexibles System, das für die Haltung konventioneller Masthähnchen, „Hähnchen aus gutem Nest“ und Masthähnchen aus extensiver Bodenhaltung geeignet ist. Dies versetzt Geflügelhalter in die Lage auf die veränderte Nachfrage des Marktes zu reagieren. 2016 hat die Plukon Food Group das Fleisch von Hähnchen aus extensiver Bodenhaltung aus dem Windstreek-Stall auf den Markt gebracht. Das in diesem innovativen Stallkonzept produzierte Fleisch ist durch einen Aufkleber im Ladenregal zu erkennen.

Energieeffizienz

Vom gesamten Energieverbrauch der Plukon Food Group wird ein großer Teil zum Kühlen und Tiefkühlen von Fleisch genutzt. Die effektive Kühlung von geschlachteten Masthähnchen für die Produktion von frischem und tiefgefrorenem Fleisch ist besonders wichtig für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Das Fleisch muss von ungefähr 37 °C schnell auf unter 4 °C gekühlt werden. Nur dann kann Plukon die hohen Anforderungen erfüllen, die das Unternehmen an die Lebensmittelsicherheit und die Haltbarkeit von Produkten stellt. Obwohl Plukon ständig bestrebt ist, den Energieverbrauch zu senken, ist eine Senkung des Energieverbrauchs daher nur begrenzt möglich.

	Strom kWh/Tonne Lebendgewicht (kg)	Gas m ³ /Tonne Lebendgewicht (kg)
2015	125,8	4,6
2016	121,4	4,5

Dies betrifft die Standorte: Blokker, Dedemsvaart, Goor, Maasmechelen, Moeskroen und Storkow.



Durch Messungen werden wir jedes Jahr energieeffizienter



Kühlung macht die Hälfte unseres Stromverbrauchs aus, da wir unsere Produkte gekühlt oder tiefgefroren liefern. Wärme verwenden wir vor allem zum Erhitzen von Schlachtnebenprodukten und Restströmen zur Verarbeitung zu Futter für Tiere, die nicht in die menschliche Ernährungskette gelangen. Das sind etwa 60 Prozent unseres Gasverbrauchs. Jedes Jahr berichten wir über unseren Energieverbrauch, unsere Sparmaßnahmen und die nachweisbaren Effekte davon. Dies wird von einem externen Auditor kontrolliert, der auf Basis dieser Informationen entscheidet, ob wir das jährliche Energiezertifikat (ISO 50001) erhalten. Das ist notwendig, um als Großabnehmer einen Teil der Energieabgaben erstattet zu bekommen.

Die Einsparungsziele für Energie werden von unserem Energieteam erarbeitet. Das Team besteht aus Technikern, Controllern und der Geschäftsführung. Es werden Dreijahrespläne aufgestellt auf deren Basis wir jährlich berichten. Der derzeitige Plan läuft bis Ende 2017 und

sieht eine Einsparung von 3 Prozent unseres Energieverbrauchs vor. 2016 haben wir zwei Kühlanlagen optimiert und das hat sofort einen Gewinn eingebracht. Ebenfalls haben wir einen neuen Dampfkessel in Betrieb genommen mit dem wir weitere Einsparungen erzielen. Die Restwärme der Kühlanlagen wird wiederverwendet und das spart wiederum Gas. Wir nutzen außerdem Solarmodule. Den Strom speisen wir ins Stromnetz ein.

Plukon hat ein Standardmessverfahren entwickelt mit dem Sie Ihre Energieleistungen jeden Monat mit anderen Betrieben innerhalb der Plukon Food Group vergleichen können. Außerdem treffen sich die Standortmanager regelmäßig und sie können einander jederzeit um Rat fragen. Durch Messen und Wissen werden wir jedes Jahr energieeffizienter.

Waltraud Stolle-Beneke
Energiemanager, Stolle Brenz

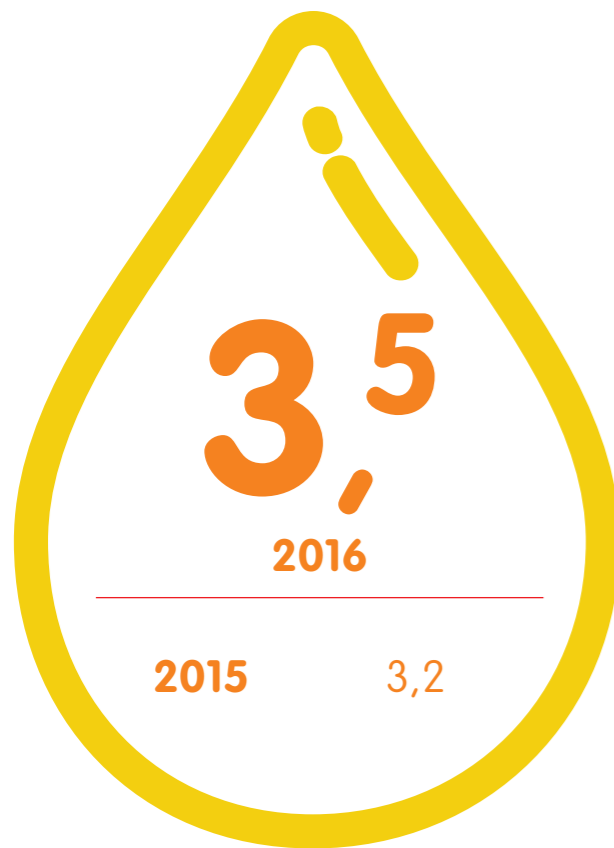


Erneuerbare Energie und Wassernutzung

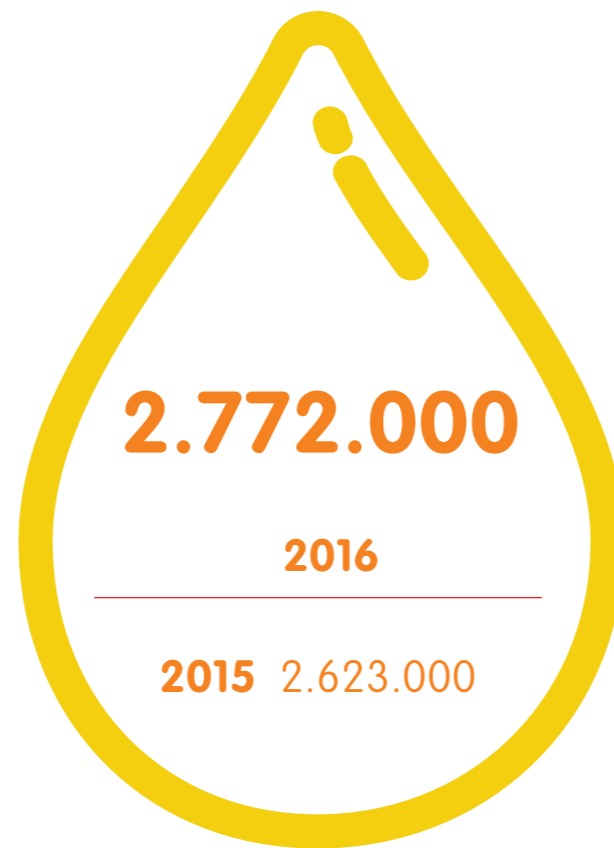
Die Plukon Food Group investiert in die Nutzung von Energie aus erneuerbaren Energiequellen. An verschiedenen Standorten gibt es Solarmodule und am Standort Maasmechelen (Belgien) investiert das Unternehmen in den Bau eines Windrads. Die Plukon Food Group ist ebenfalls bestrebt die Wassernutzung an den Produktionsstandorten zu verringern. An verschiedenen Standorten wird das Wasser mechanisch gesäubert und zum Beispiel als Reinigungswasser wiederverwertet. Weil das Wasser wärmer (20 - 40 °C) zurückgewonnen wird, spart diese Maßnahme neben Wasser auch Energie. Am Produktionsstandort Storkow reinigt das Unternehmen sogar das verbrauchte Wasser auf Trinkwasserqualität, wodurch es im Produktionsprozess wiederverwendet werden kann. Mit Ausnahme der Produktionsstandorte in

Blokker und Goor verfügen alle Schlachtereien der Plukon Food Group über eine eigene Brunnenwasserversorgung. In den Jahren 2015 und 2016 waren 76 Prozent des genutzten Wassers der Plukon Food Group Brunnenwasser.

Wir senken die Umweltbelastung in unserer Umgebung durch Investitionen und die Verbesserung der Energieeffizienz und indem wir intelligente Haltungskonzepte entwickeln, die besser für unsere Umgebung sind.



Wasser m³/Tonne Lebendgewicht (kg)



Wasser m³

Effizienter Transport

Die Plukon Food Group richtet die Logistik möglichst effizient ein. Das vereinfacht nicht nur Betriebsprozesse, sondern verringert auch die Energienutzung und den CO₂- und Feinstaubausstoß. 2016 wurde der Transport in Belgien durch die Verbesserung des Beladungsgrads von LKW effizienter eingerichtet. Das Unternehmen begann mit der Verwendung leichter Container mit einer anderen Form. Die Anzahl der Transportbewegungen mit lebenden Hähnchen wurde dadurch verringert. Pro Kilo Produkt wurden die Transportbewegungen um 7 Prozent gesenkt. Durch das Wachstum in Entfernung vom Unternehmen nahm die Anzahl der Fahrten für die Anlieferung von Masthähnchen an die Produktionsstandorte zu. Die Transportbewegungen, die benötigt werden, um ein Kilogramm Lebendgewicht zum Produktionsstandort zu transportieren, stieg 2016 im Vergleich zu 2015 leicht an.

Transport Plukon Food Group

Jahr	Anzahl Fahrten	Gesamtenfernung (km)	kg Lebendgewicht (km)
2015	55.836	16.311.418	49,7
2016	57.739	17.647.680	47,2

Neben einer effizienteren Logistik, trägt das neue Containersystem auch zu einem besseren Tierschutz bei. Die Container haben eine große Öffnung für eine gute Verteilung der Hähnchen. In Maasmechelen (Belgien) sind 2016 eine neue MCAS-Betäubungsanlage und eine Zufuhrlinie installiert worden, die in enger Zusammenarbeit mit Marel Poultry entwickelt wurde. Ein Containerkasten wird vor der Betäubung auf ein Band gestellt. Dadurch ist das Entladen der Tiere aus den Containern vor

der Betäubung nicht länger notwendig. Mit dieser Innovation zeigt die Plukon Food Group zusammen mit Marel Poultry, dass effizientes Produzieren Hand in Hand mit verbessertem Tierschutz gehen kann.

Verpackungen

Die Plukon Food Group verwendet hauptsächlich Kunststoff zum Verpacken der Produkte. 2016 hat das Unternehmen in neues Verpackungsmaterial investiert, um die Verwendung von Kunststoff pro Verpackung in Belgien zu verringern. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern sorgt bei Plukon auch für beträchtliche Kosteneinsparungen. Mit dem neuen, leichteren Material sinkt der Kunststoffanteil pro Verpackung. Das Unternehmen hat darüber hinaus einen sogenannten Plastik-Hero auf alle Verpackungen gesetzt, um das Recycling von Kunststoff bei Kunden und Verbrauchern anzuregen.

Verwerten von Nebenprodukten

Beim Schlachten von Masthähnchen entstehen tierische Nebenprodukte wie Blut, Federn, Därme, Köpfe und Füße. Diese Nebenprodukte sind nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen, aber sind außerordentlich gut für die Verarbeitung zu Futter für Haustiere oder Dünger geeignet. Um diese Nebenprodukte besser zu verwerten, hat die Plukon Food Group zusammen mit fünf anderen Geflügelschlachthöfen das Unternehmen Noblesse Proteins B.V. gegründet. Noblesse verarbeitet tierische Nebenprodukte zu Halbfabrikaten. Diese Halbfabrikate werden an verschiedene Parteien verkauft unter anderem die Tiernahrungsindustrie. Die Produktion von Halbfabrikaten und tierischen Nebenprodukten erfolgt nach strengen Qualitätsanforderungen.



9 Mitarbeiter und Gesellschaft in guten Händen



Mitarbeiter

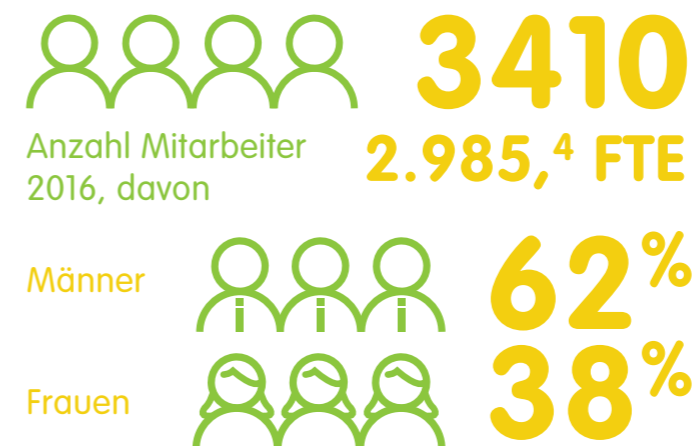
Die Plukon Food Group legt großen Wert auf motivierte Mitarbeiter und eine sichere Arbeitsumgebung. Ein guter Arbeitgeber zu sein, bedeutet für Plukon die Beachtung einer nachhaltigen Einsetzbarkeit und Ausbildung von Mitarbeitern. Gesunde Mitarbeiter, die auf professionelle und sichere Art und Weise arbeiten, sind unverzichtbar für den Unternehmenserfolg von Plukon. Die Förderung der Gesundheit der Arbeitnehmer kann zu einem niedrigeren Krankenstand und zu einer geringeren Mitarbeiterfluktuation führen.

Schwerpunkte

Um die Gesundheit der Mitarbeiter zu fördern, arbeitet die Plukon Food Group zusammen mit Gesundheitsämtern weiter an Schulungen zu gesunder Ernährung und ausreichender Bewegung am Arbeitsplatz. Mit der Umsetzung der Gesundheitspolitik richtet sich das Unternehmen auf die Verbesserung der nachhaltigen Einsetzbarkeit der Mitarbeiter. Das Unternehmen ist bestrebt bei der Mitarbeiterzufriedenheit ein gutes Ergebnis zu erzielen. Indem Mitarbeiter und Führungspersonal in die Planung in Bezug auf Sicherheitsrisiken einbezogen werden, strebt Plukon ein stärkeres Bewusstsein am Arbeitsplatz und weniger Unfälle an.

Auch die Schaffung einer gesunden und sicheren Arbeitsumgebung für unsere Mitarbeiter ist ein wichtiges Thema.

Mitarbeiterbestand Plukon Food Group



2016 arbeiteten **1206 Zeitarbeitskräfte** an den Produktionsstandorten der Plukon Food Group in der Geflügelfleischproduktion.



Nachhaltige Einsetzbarkeit und gesunde Mitarbeiter
An verschiedenen Produktionsstandorten hat die Plukon Food Group bei Mitarbeitern eine Präventive Medizinische Untersuchung (PMU) durchgeführt. Ziel der PMU ist es, Gesundheitsrisiken bei den Mitarbeitern zu vermeiden und zu beschränken. Etwa 60 Prozent der Mitarbeiter, die an den teilnehmenden Produktionsstandorten arbeiten, haben an der PMU teilgenommen. Bei Krankheit regt die Plukon Food Group eine schnelle Rückkehr an den Arbeitsplatz an. Mitarbeiter, die nicht in ihre alte Funktion zurückkehren können, unterstützt Plukon die Vermittlung an einen passenderen Arbeitsplatz.



Für gesunde Mitarbeiter sorgen

Bei der Personalpolitik der Plukon Food Group sind nachhaltige Einsatzbarkeit und Gesundheit wichtige Themen. 2016 haben wir an verschiedenen Standorten ein Training für unser Führungspersonal zum Führen von Abwesenheitsgesprächen durchgeführt. Wir sehen es als unsere Verantwortung gemeinsam mit dem Mitarbeiter für eine schnelle Rückkehr an den Arbeitsplatz zu sorgen. Eine gute Betreuung kranker Mitarbeiter ab dem Zeitpunkt der Krankmeldung hilft, die Abwesenheitsdauer zu verringern. Das ist gut für Plukon, aber natürlich auch für die Mitarbeiter. Niemand will langfristig zu Hause sitzen.

2016 haben wir eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen, um gemeinsam mit Mitarbeitern und einem Betriebsarzt ein größeres Bewusstsein für

das Thema Gesundheit unter den Mitarbeitern zu schaffen. Denken Sie zum Beispiel über Informationen zu gesunder Ernährung und ausreichende Bewegung. Ein weiterer wichtiger Meilenstein im Jahr 2016 war ein Pilotprojekt für die nachhaltige Einsatzbarkeit an einem unserer Produktionsstandorte. Zusammen mit einem externen Berater sind Mitarbeiter der Frage nachgegangen, ob es für sie sinnvoll ist in einigen Jahren zum Beispiel eine physisch weniger belastende Arbeit auszuüben. Auf diese Weise arbeiten wir an einem geringeren krankheitsbedingten Arbeitsausfall und einer höheren Arbeitsproduktivität unserer Mitarbeiter.

David Molenaar
HR-manager Plukon Food Group



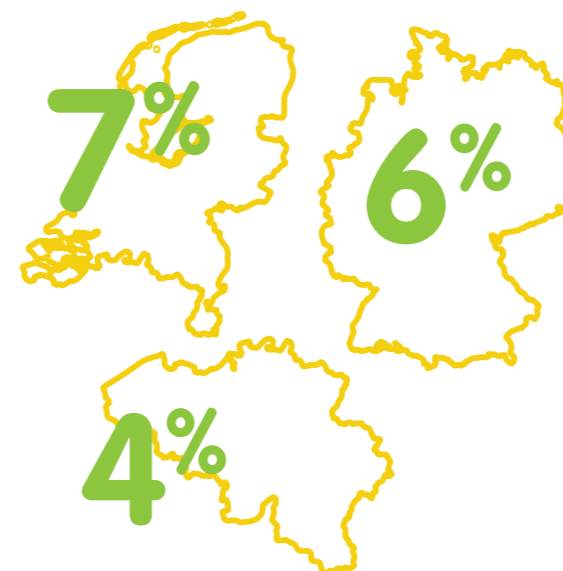
Krankheitsbedingter Arbeitsausfall und Sicherheit

Durchschnittlicher Ausfall wegen Krankheit Plukon Food Group

6%



(Schwangerschaft nicht inbegriffen)



Um Daten der verschiedenen Standorte von Plukon vergleichen zu können, wird nur der bezahlte, krankheitsbedingte Ausfall berichtet. Die Gesetzgebung und Vorschriften in Bezug auf bezahlten, krankheitsbedingten Arbeitsausfall unterscheidet sich in den Ländern, in denen sich die Produktionsstandorte von Plukon befinden.

Die Plukon Food Group ist bestrebt die Abwesenheitszeiten weiter zu senken. Es wird erwartet, dass die Aktivitäten und Projekte der Personalabteilung einen Beitrag dazu leisten. Die Senkung der Anzahl von Arbeitsunfällen ist für die Plukon Food Group ebenfalls von großer Bedeutung. 2016 kam es in den Niederlanden zu insgesamt 106 Unfällen, 65 davon ohne Ausfallzeiten.

Unfälle Plukon Food Group (2016)

	Plukon NL	Plukon BE
Unfälle im Durchschnitt	106	50
Unfälle nach Geschlecht	Männer: 91 Frauen: 15	Männer: 30 Frauen: 20

Die Plukon Food Group arbeitet weiterhin an der strukturellen Verbesserung der Sicherheit.

Kodizes und Regelungen

Korrekte Umgangsformen sind für die Plukon Food Group von großer Bedeutung. Mitarbeiter können unerwünschte Umgangsformen mit einer (externen) Vertrauensperson besprechen. Außerdem hat die Plukon Food Group eine sogenannte Whistleblower-Regelung, die Mitarbeiter schützt, die Missstände melden. Die Plukon Food Group hat 2016 keine Meldungen über diese Regelung erhalten. 2016 gab es auch keine Meldungen über Diskriminierung und Korruption. Die Plukon Food Group hat einen zentralen Betriebsrat sowie einen europäischen Betriebsrat für Belgien, Deutschland und die Niederlande.

An verschiedenen Standorten der Plukon Food Group finden soziale Audits statt. Die Audits werden durchgeführt, um verschiedenen Abnehmern nachweisen zu können, dass Plukon die Sozial- und Arbeitsgesetzgebung einhält. 2016 wurde die Plukon Food Group positiv beurteilt.

Für eine sichere Arbeitsumgebung zu sorgen, ist für Plukon wichtig. Wir möchten, dass Mitarbeiter mit Freude bei uns arbeiten.



Friki Storkow: Wichtig für Brandenburg

Brandenburg unternimmt große Anstrengungen, um die sozialwirtschaftliche Struktur zu verstärken. Deswegen freuen wir uns mit Friki in Storkow, wo 316 Mitarbeiter fest angestellt sind. Wir unterstützen das Unternehmen bei seinen Plänen, wo es möglich ist. Wenn diese Pläne zum Erhalt oder zur Schaffung von Arbeitsplätzen führt, kann Friki europäische Fördermittel beantragen, die wir als Region Brandenburg einsetzen können. Im Moment läuft ein Antrag für ein neues Logistikzentrum, mit dem Friki den Einzelhandel besser beliefern kann. Das sorgt für 32 neue Arbeitsplätzen, das ist sehr positiv.

Weitere positive gesellschaftliche Effekte sind indirekt. Als großer Arbeitgeber fördert Friki die lokale Wirtschaft. Die Mitarbeiter bezahlen hier ihre Steuern und geben das verdiente Geld aus. Darüber hinaus sponsert Friki verschiedene gesellschaftliche Organisationen, wie Sportvereine und Schulungen, um unter anderem Flüchtlingen das Erlernen der deutschen Sprache zu ermöglichen.

Außerdem liefert Friki spontan einen Beitrag zu verschiedensten Veranstaltungen, die hier in Brandenburg stattfinden.

Auch im Bereich der Nachhaltigkeit hat das Unternehmen einen positiven Einfluss. Durch Wärmerückgewinnung verbraucht Friki weniger Energie. Das sind hervorragende Einsparungen, denn die Energiepreise sind in Brandenburg verhältnismäßig hoch. Wenn Friki sein neues Logistikzentrum baut, benötigt es zusätzlichen Platz. Das Unternehmen liegt in einer walddreichen Umgebung und Friki wird die Abholzung an anderer Stelle in Brandenburg kompensieren, indem sie auf eigene Kosten ein neues Waldstück aufforsten.

Gudrun Fahrland
Teamleiterin Wirtschaftsförderung
Brandenburg (WFBB)

Mitarbeiterzahlen (2016)

	Plukon Food Group (alle Standorte)	Plukon Niederlande	Plukon Deutschland	Plukon Belgien
Anzahl Mitarbeiter	3410	1306	1347	757
Geschlecht der Mitarbeiter	Männer: 1886 Frauen: 1200	Männer: 880 Frauen: 424	Männer: 578 Frauen: 446	Männer: 428 Frauen: 330
Mitarbeiterzahl mit festem Vertrag	2344	847	856	641
Mitarbeiterzahl mit zeitlich befristetem Vertrag	642	357	168	117
Anzahl Leiharbeiter	1206			
Kollektive Arbeitsbedingungen	Alle Mitarbeiter des Unternehmens, mit Ausnahme der Mitglieder der Geschäftsführung, fallen unter den Tarifvertrag.			

Gesellschaft

Die Plukon Food Group steht mitten in der Gesellschaft und erfüllt eine wichtige Rolle in der gesellschaftlichen Debatte über Nahrungsmittel. Das Unternehmen entscheidet sich für eine klare Kommunikation und einen ständigen Dialog mit den Interessenvertretern. Stolz und Transparenz stehen dabei im Mittelpunkt. Gute Kontakte mit den Gemeinden um die Produktionsstandorte sind für Plukon besonders wichtig.

Symposium „Zukunftsbeständig produzieren“

Der zunehmende Verzehr von Geflügelfleisch bietet große Chancen für den europäischen Geflügelfleischsektor, stellt aber auch eine Herausforderung dar, sich in den Bereichen Tierschutz, wirtschaftliche und ökologische Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln. Dies war eine der Schlussfolgerungen des Symposiums „Zukunftsbeständig produzieren“, das Plukon 2016 veranstaltet hat. In einem offenen Dialog sprachen Vertreter der Erzeugerkette und gesellschaftliche Organisationen miteinander über wichtige Trends im Geflügelfleischsektor. Für die Zukunft ist es wichtig, die Zusammenarbeit zwischen Einzelhandel und Geflügelhaltern weiter zu fördern. Dadurch kann Plukon gemeinsam mit Abnehmern auf die Wünsche der Verbraucher eingehen.

Kampagnen für Hähnchen

Neppluvi, der niederländische Verband industrieller Geflügelschlachtereien (VIP) und der Bundesverband der Geflügelschlachtereien vertreten die Interessen ihrer Mitglieder, wie die Plukon Food Group, in verschiedenen Bereichen. Mit der Kampagne erzählt der Sektor eine ehrliche Geschichte über die Hähnchenproduktion in verschiedenen Ländern sowie die Entwicklungen in der Geflügelerzeugerkette. Die Kampagne besteht aus einer Website und verschiedenen Veröffentlichungen in landesweiten Tageszeitungen. Die Plukon Food Group ist 2016 eng in das Zustandekommen der Kampagne einbezogen gewesen. Weitere Informationen über die Kampagne finden Sie auf den Websites kipinederland.nl und zdg-online.de.

Lokales Sponsoring

Die Mitarbeiter der Produktionsstandorte der Plukon Food Group wohnen häufig in der direkten Umgebung. Die Plukon Food Group trägt gerne etwas Positives zu lokalen Gemeinschaften bei. Auf lokaler Ebene hat das Unternehmen verschiedene gesellschaftliche Initiativen gesponsert und unterstützt. 2016 hat die Plukon Food Group in Deutschland zum Beispiel das Kinderhilfswerk unterstützt. Diese Organisation hilft seit über 40 Jahren deutschen Kindern und Familien, die in Armut leben und kämpft für die Einhaltung von Kinderrechten.



