



The challenges and possible solutions for pork producers and slaughterhouses



December 01 2011

Hubert Kelliger



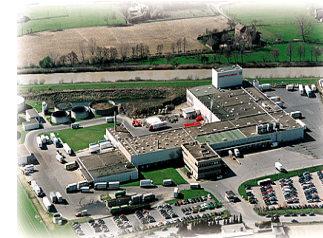
Facts and Figures



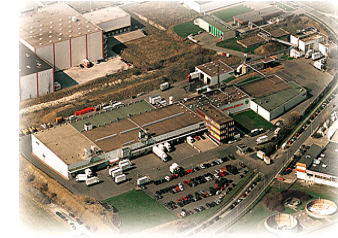
Coesfeld



Hamm



Paderborn



Schöppingen



Lübbecke



4.474 Members

4.935 Employees

€ 1,92 bn Turnover

Münster



Erkenschwick





Killing 2010



Pigs (incl. sows)

6,577 Mio. heads

+ 8,5 %



Cattle (incl. veal)

367.800 heads

- 0,4 %

2010

**Change
1st - 3rd quarter
2011 vs. 2010**



Agricultural Contracts



BESTSCHWEIN
Vertrauen durch Transparenz

Annual Production:
Ø 2370 Animals

2282 Contracts

5 408 719 Heads

1403 Contracts

107 804 Heads

YB: 98 732

Cows: 9 072

TRANSPARIND
Gesicherte Herkunft – gekannte Qualität

Annual Production:
Ø 77 Animals



BESTFERKEL

Annual Production:
Ø 3176 Animals

321 Contracts

1 019 470 Heads

34 Contracts

17 600 Heads

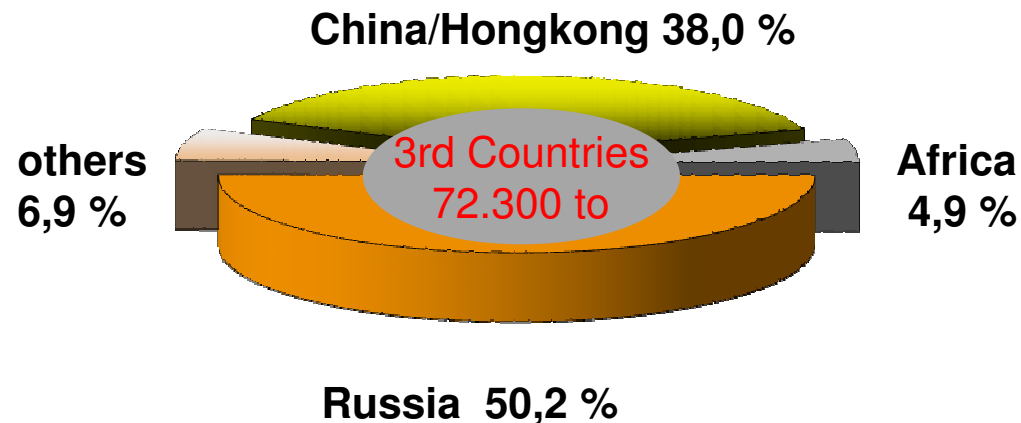
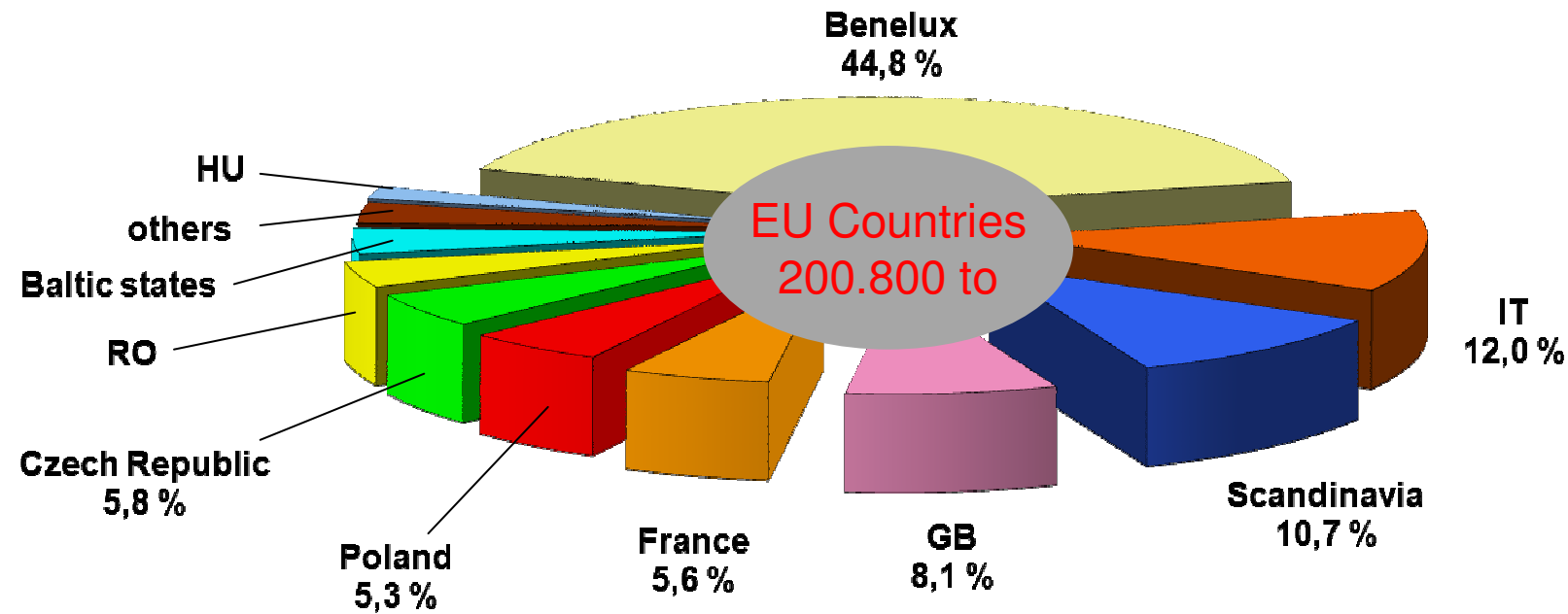
BESTKALB

Annual Production:
Ø 517 Animals



Exports to EU and 3rd Countries

WF eG - 1st - 3rd quarter 2011



Exportshare:

Exporttonnage tot.	42 %
PorK	49 %
Beef	34 %



„Partnership for Quality Westfleisch“

2011: 12 Principles



Quali-Standard



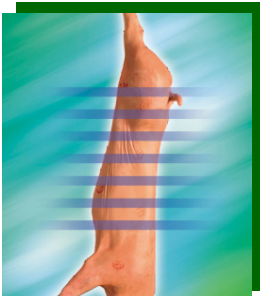
Animal Health



Welfare



Regionality



Carcass Value



Pricing



Contract Farmers



Bonus Farmer



Freshness



Minimum Wages



Employee Shares



By the way...



Nesting

Bleeding

Toys

Transport

Weaning after 28 days

Pig/m²

Stunning

Teethclipping

Antibiotics

Taildocking

Health status



Fattening

Slatted floor

Castration

Health Inspection

Stun-to-stick time

Electric goad



Visual Meat Inspection



Food-chain-
information

+

Microbiology

+

Carcass Inspection

Riskmanagement by means of Visual Meat Inspection
(Lung, Pleura, Liver, Pneumonia etc.)

Basis: Average findings per criteria per abattoir

Riskfactor: Evaluationsystem per criteria concerning riskprofile (1-8 points)

Actionplan: Defined action in case of defined exceedance of abattoir-average

Targeted and consistent additional investigation
of each pig and hence each farm



Visual Meat Inspection



LMK-Info +

Mikrobiology

+

Health index

Sample: 240 BS-Farms (□ 880 fattening slots)

3 criteria

weighting

□ 760 g (630-905g)	daily weight gain	20 %
□ 2,2 % (0 - 4,6 %)	mortality rate	30 %
□ 4,7 (0 - 21,7...)	antibiotic treatment	50 %
		100 %



Project – “Aktion Tierwohl“



Additional findings at the processing line

Target 3: Sustainable well-being!



6 criteria out of 16 findings related to well-being

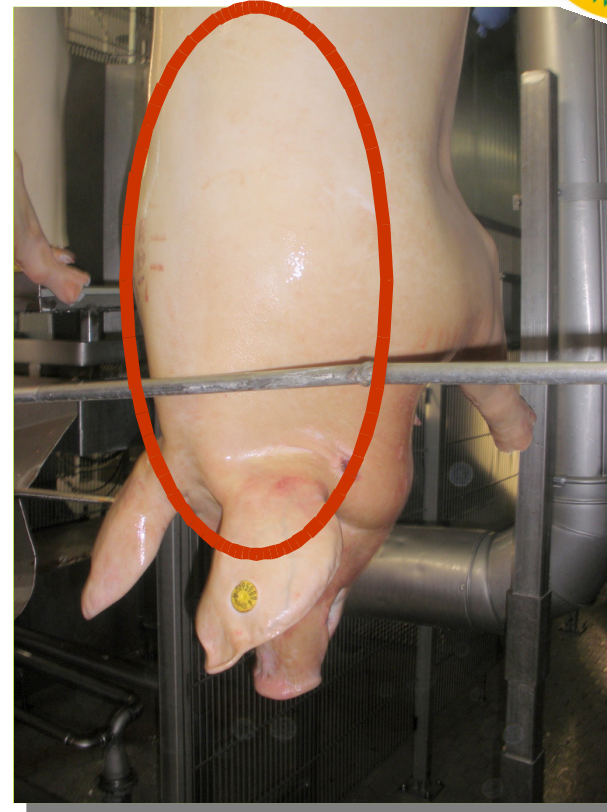
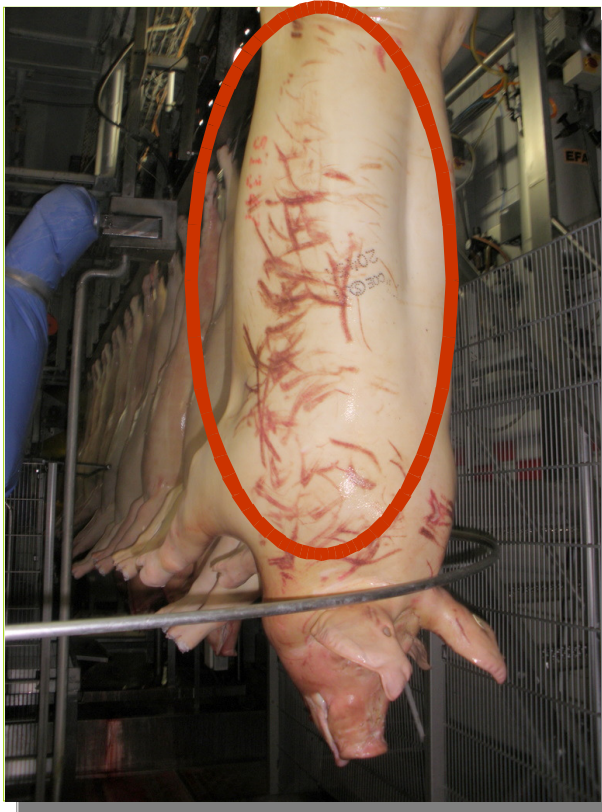
1. Skin Hitmarks (e.g. electric goad)



Project – “Aktion Tierwohl“



Skin





Project – “Aktion Tierwohl“



Additional findings at the processing line

Target 3: Sustainable well-being!



6 criteria out of 16 findings related to well-being

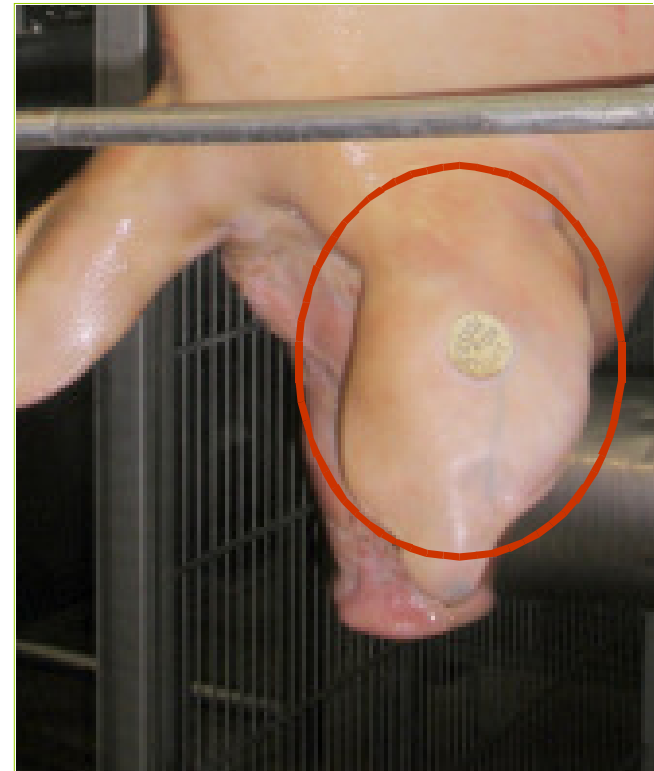
- 1. Skin Hitmarks (electric goad etc.)
- 2. Ear Necrosis, swollen, ensanguined



Project – “Aktion Tierwohl“



Ear





Project – “Aktion Tierwohl“



Additional findings at the processing line

Target 3: Sustainable well-being!



6 criteria out of 16 findings related to well-being

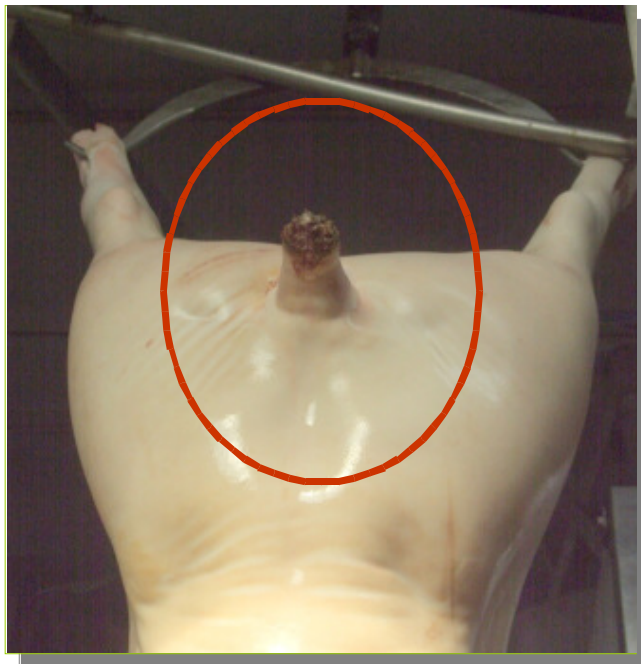
- | | |
|---------|--|
| 1. Skin | Hitmarks (e.g. electric goad) |
| 2. Ear | Necrosis, swollen, ensanguined |
| 3. Tail | Necrosis, swollen, ensanguined < 6 cm length |



Project – “Aktion Tierwohl“



Tail





Project – “Aktion Tierwohl“



Additional findings at the processing line

Target 3: Sustainable well-being!



6 criteria out of 16 findings related to well-being

NEW

- | | |
|-----------|--|
| 1. Skin | Hitmarks (e.g. electric goad) |
| 2. Ear | Necrosis, swollen, ensanguined |
| 3. Tail | Necrosis, swollen, ensanguined < 6 cm length |
| 4. Joints | Brusitis, Carpitis, Cubitis, Conitis, Tarsitis |



Project – “Aktion Tierwohl“



Joints





Project – “Aktion Tierwohl“



Additional findings at the processing line

Target 3: Sustainable well-being!



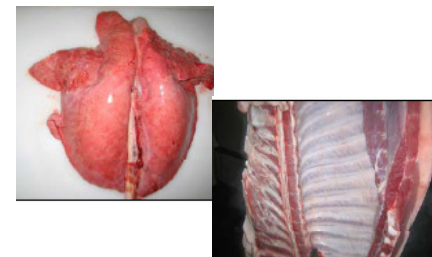
6 criteria out of 16 findings related to well-being

NEW

- | | |
|-----------|--|
| 1. Skin | Hitmarks (e.g. electric goad) |
| 2. Ear | Necrosis, swollen, ensanguined |
| 3. Tail | Necrosis, swollen, ensanguined < 6 cm length |
| 4. Joints | Brusitis, Carpitis, Cubitis, Conitis, Tarsitis |

5. Lung Pneumonia 2,3

6. Pleura Pleuritis 2,3

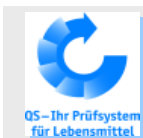
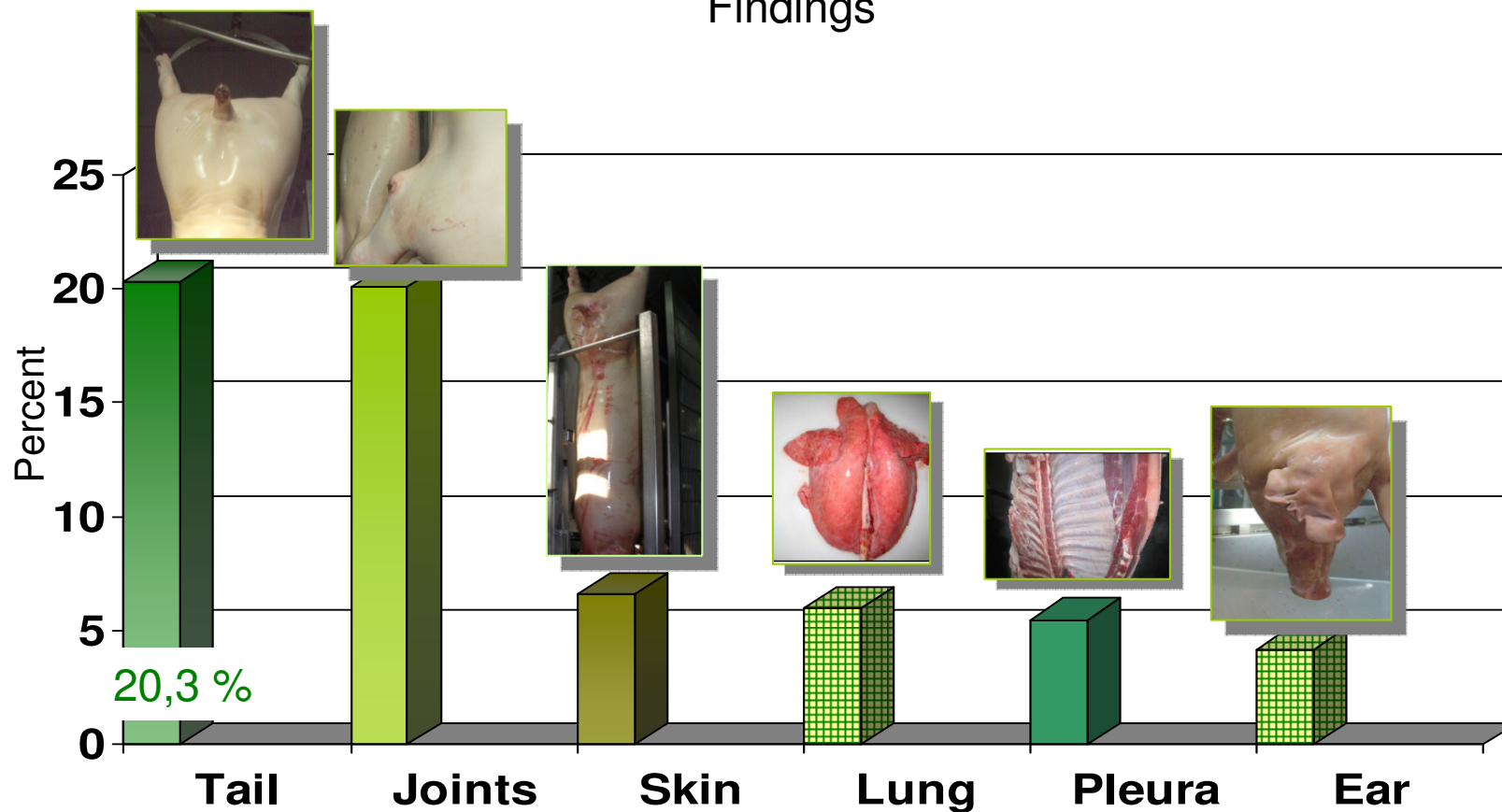




Project – “Aktion Tierwohl“



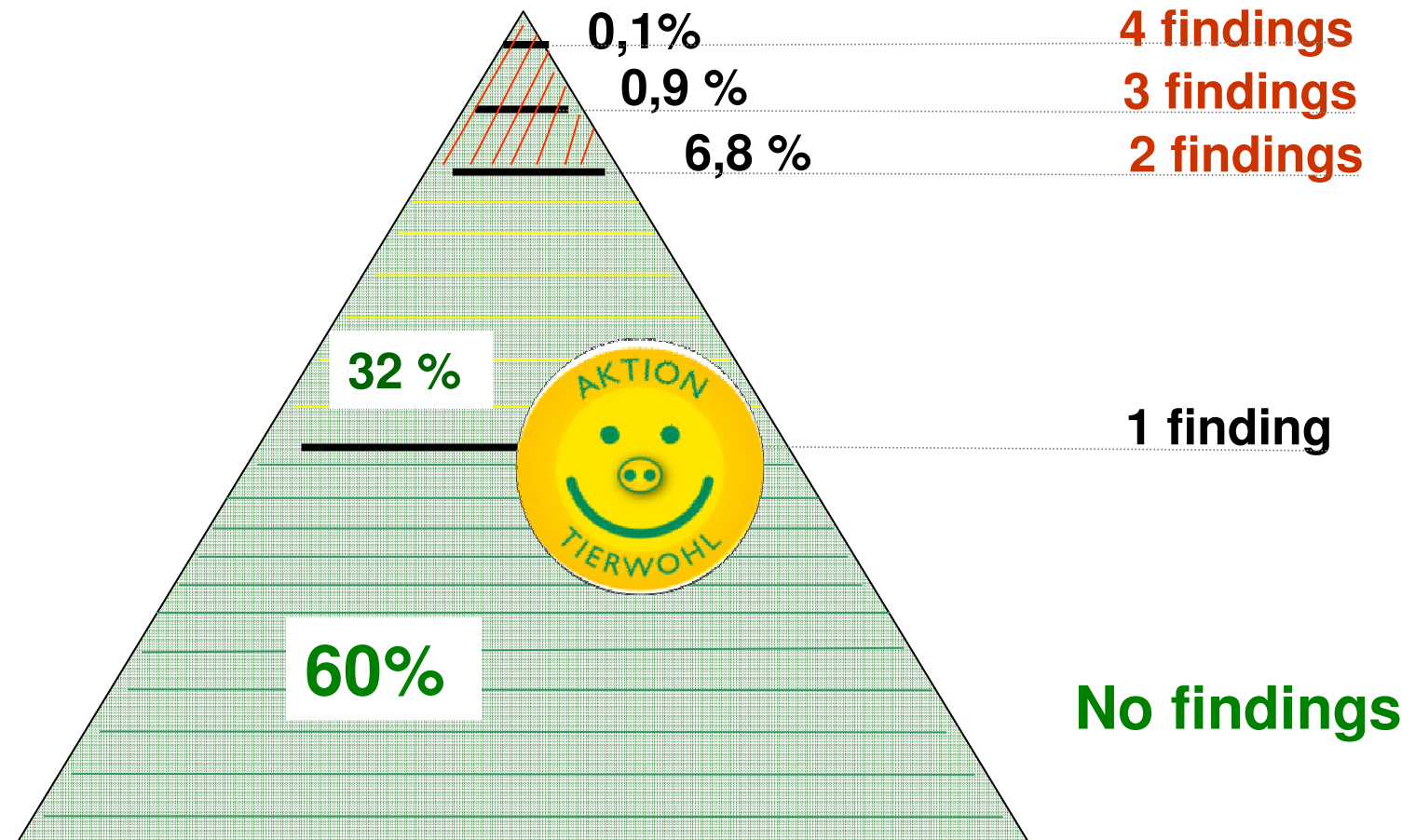
Findings



n= 105 068 Pigs, 3 inspectors



Project – “Aktion Tierwohl“



when indicated => action plan mandatory



„Aktion Tierwohl“- in the Meatcenter

Info No.1

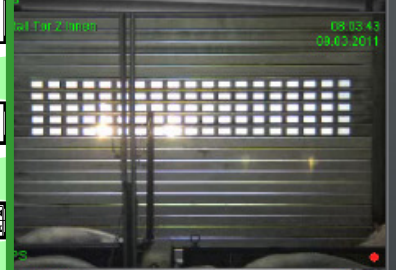
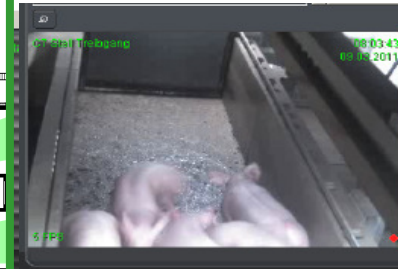
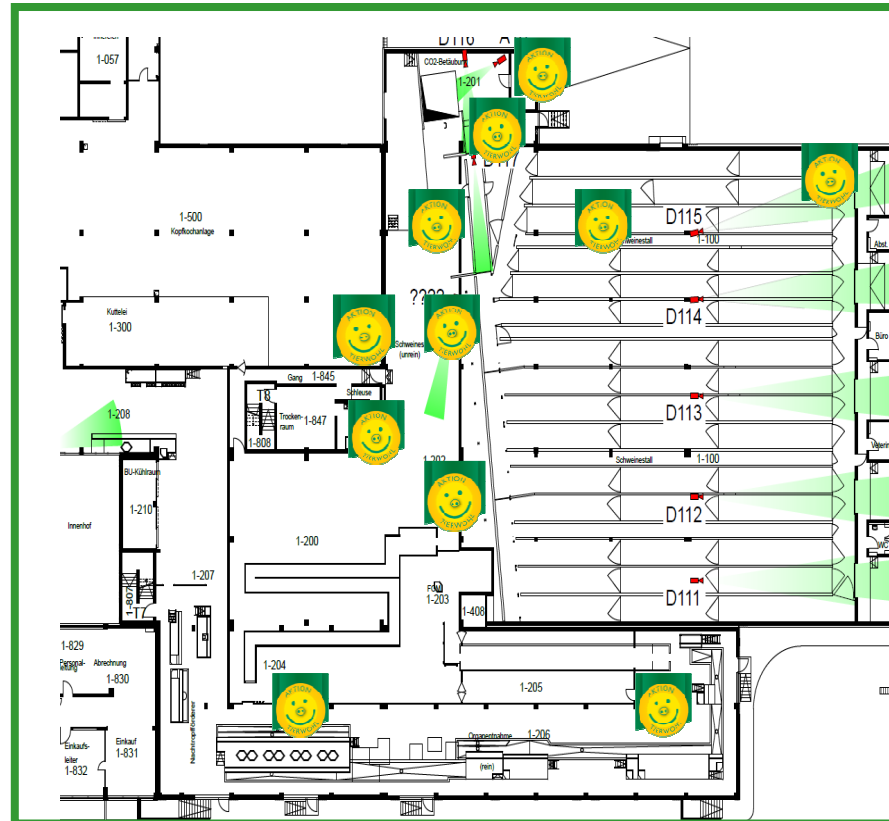


Haltungsprofil

- Haut
- Ohr
- Schwanz
- Gelenke

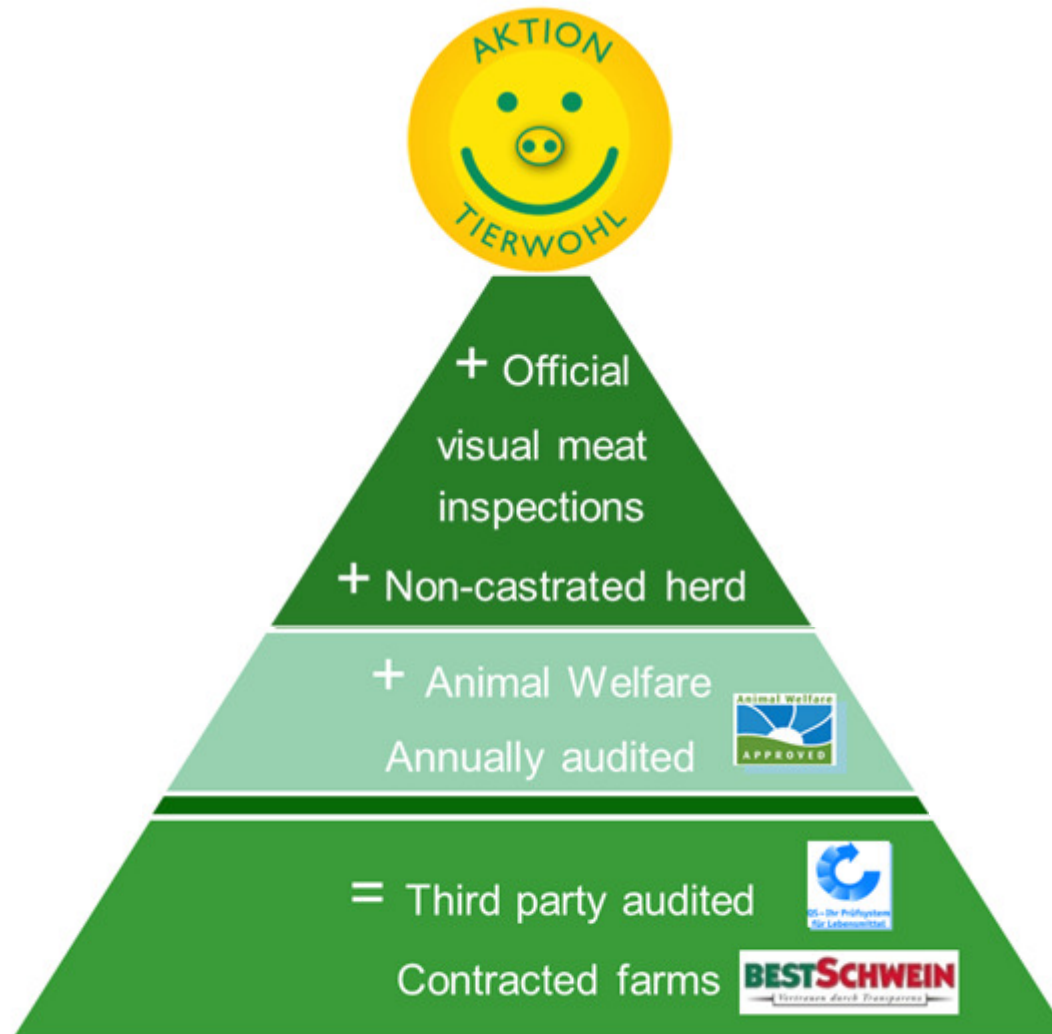
Animal Husbandry Profile

- Skin
- Ear
- Tail
- Joints





The Concept



neutral control

← veterinary slaughterhouse

← QS-Ihr Prüfsystem für Lebensmittel / SGS

← QS-Ihr Prüfsystem für Lebensmittel / SGS



Range of products



Kassler Roast
Breakfast Bacon
Salami
Gourmet Aspic
Delicious Chopped Pork
Crackling Joint
Westfalian Dry Cured
Ham

100 g pack

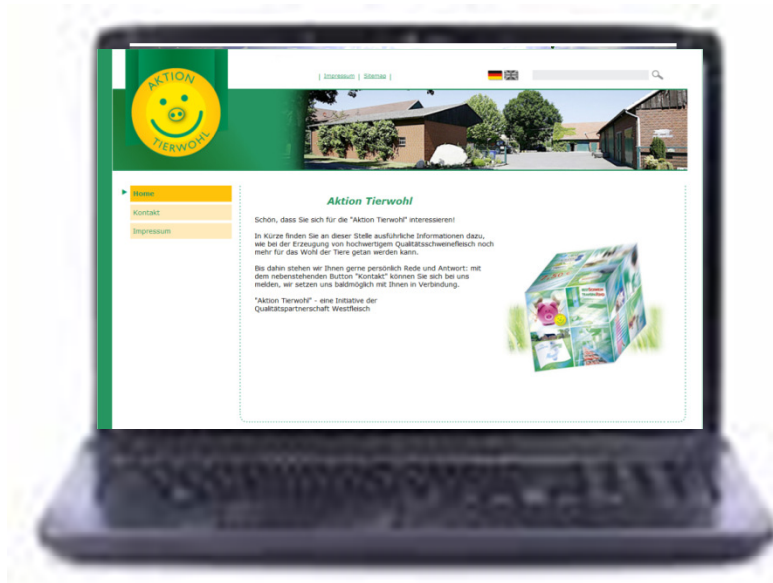


Pork Tenderloin
Pork Schnitzel
Minute Steak
Collar Steak
Collar Chops
Loin Chops
Diced Legmeat
Pork Mince
Fresh Sausage
Pork Gyros

ca. 500g pack



Communication about „Aktion Tierwohl“



Topics:

- What is AKTION TIERWOHL
- Headlines about AKTION
- Farm Potraits
- News
- Where to buy
- FAQ

Ombudsman:

Prof. Dr. H. David
Ministerialdirigent a.D.





Sales Promotion

AKTION TIERWOHL

JETZT KÖNNEN SIE ...
SICH AKTIV FÜR MEHR
TIERWOHL ENTSCHEIDEN!

Die AKTION TIERWOHL ist ein Angebot an interessierte Verbraucher, die mehr für das Wohlfühlen Tieren tun wollen, ohne auf Fleisch und Wurst zu verzichten.

Wir möchten Ihnen hier kurz darstellen, wie die beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe und Fleischcenter umfassende dafür sorgen, das Wohlergehen der Tiere über den derzeitigen gesetzlichen Standard hinaus zu verbessern.

Dabei werden gezielte Maßnahmen als Selbstverpflichtung erfüllt, die gesetzlichen Anforderungen übertrifft. In besonderen gilt dies für:

- Haltungsbedingungen im Stall
- Freilauf der Muttertiere in Gruppenhaltung
- Tierärztlichen Gesundheitsplan in Erzeugerbetrieben
- Wasserversorgung und Fütterung
- Transportzeiten

Die damit verbundenen zusätzlichen Aufwendungen spiegeln sich in einem leicht erhöhten Verkaufspreis des Fleisches zum Marktpreis wieder, jedoch mit deutlichem Abstand zu Bio-Alternativen.

Die AKTION TIERWOHL findet, dass Nutztiere fair gehalten werden, gesund sind und sich wohl fühlen können - ein gemeinsames Anliegen von Tierhaltern und Verbrauchern.

Ausführliche Informationen haben wir für Sie auch online zusammengestellt unter:
www.aktion-tierwohl.de

Bierschinken 100 g	1.19	Krustenschinken 100 g	1.49
Schinken-Salami 100 g	1.49	Frühstück-Bacon 100 g	1.39
Schwein-Headfleisch 1 kg	5.98	Minutensteaks 1 kg	8.99
Schinken-Gyros 1 kg	6.99	Frische Bratwurst 1 kg	6.99

AKTION TIERWOHL

Unser Ziel:
Guten Gewissens genießen!

Die AKTION TIERWOHL verbessert das Wohlergehen der Tiere über den derzeitigen gesetzlichen Standard hinaus, z.B. bei:

- Haltungsbedingungen im Stall
- Freilauf der Muttertiere in Gruppenhaltung
- Tierärztlichem Gesundheitsplan in Erzeugerbetrieben
- Wasserversorgung und Fütterung
- Transportzeiten

Der jährliche HIT-Sporttag hat seit 2007 bereits Tradition. In diesem Wettbewerb sind 1. und 2. Platz im HIT-Sporttag am 15. Mai 2011 und am 05. Juni 2011.

Grillspezialität
Fisch & Gemüse
Saftige Met
Vielfalt für heiße
Marmelade, der Sommer
Genuss des Sommer
Frische Pasta
einfach köstlich

Hit-Sporttag
Der 3. Große HIT-Sporttag am 15. Mai 2011
Der 5. Große HIT-Sporttag am 05. Juni 2011

HIT
... der Markt für preisbewusste Genießer

Mit Coupons ... jetzt sparen Sie kräftig!

Entdecken Sie die Deutschen Badeseiten

Guten Gewissens genießen!

Die Aktion Tierwohl verbessert das Wohlergehen der Tiere über den derzeitigen gesetzlichen Standard hinaus, z.B. bei:

- Haltungsbedingungen im Stall
- Freilauf der Muttertiere in Gruppenhaltung
- Tierärztlichem Gesundheitsplan in Erzeugerbetrieben
- Wasserversorgung und Fütterung
- Transportzeiten

Fleisch, Wurst und Geflügel...

Schinken-Aspik 100 g	1.19	Frühstück-Bacon 100 g	1.39
Schinken-Salami 100 g	1.29	Schwein-Headfleisch 1 kg	5.98
Schinken-Aspik 100 g	1.59	Minutensteaks 1 kg	8.99
Schinken-Salami 100 g	1.49	Frische Bratwurst 1 kg	6.99

Wenn Lebensmittel dann K+K

Wir lieben bewährte Qualität

Frische und drilander
Gronauer Fleischwarenfabrik
zart und mager

Schinkenschnitzel
3.99

Snirtjebraten
Schinkenstücke pikant gewürzt
4.99

Knackig & frisch zu Superpreisen!
Dtsch. Tafeläpfel
0.99

Unser gemeinsames Ziel: Guten Gewissens genießen!
DAUERNIEDRIGPREIS

Schinken-Salami 100 g	1.49	Schinken-Aspik 100 g	0.99
Schinken-Salami 100 g	1.39	Schinken-Aspik 100 g	0.99

AKTION TIERWOHL

Unser gemeinsames Ziel:
Guten Gewissens genießen!

Ab sofort können Sie sich aktiv für mehr Tierwohl entscheiden

Die AKTION TIERWOHL von Westfleisch ist ein Angebot an interessierte Verbraucher, genau das zu unterstützen. Die beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe und Fleischcenter sorgen umwobend dafür, das Wohlergehen der Tiere gegenüber den derzeitigen gesetzlichen Standards zu verbessern. Insbesondere geht es dabei um:

- Haltungsbedingungen im Stall
- Freilauf der Muttertiere in Gruppenhaltung
- Tierärztlichem Gesundheitsplan in Erzeugerbetrieben
- Wasserversorgung und Fütterung
- Transportzeiten

Dass Sie sich dabei auf unabhängige Kontrollen und höchste Produktqualität verlassen können, versteht sich von selbst. Schließlich haben wir ein züchterspezifisches gemeinsames Ziel:

„Guten Gewissens genießen!“

Frank & Alexander Grützbach
Inwieweit haben Sie Ihr in Münster
Land nimmer in der 4. Generation

Bierschinken 100 g	0.00	Krustenschinken 100 g	0.00
Schinken-Salami 100 g	0.00	Frühstück-Bacon 100 g	0.00
Schinken-Salami 100 g	0.00	Schinken-Aspik 100 g	0.00



Conclusion

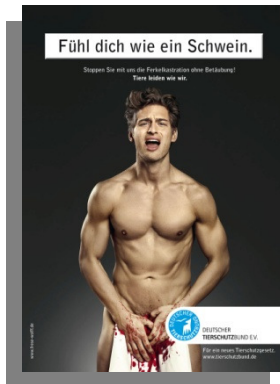


1. Experience in more than 2.000 markets show a successfully start of AKTION TIERWOHL ranges
2. The innovation worth of the concept reflects the acceptance of the 10 % higher price
3. The sales of the articles lies on branded goods level
4. Breakthrough in sausage and ham happend

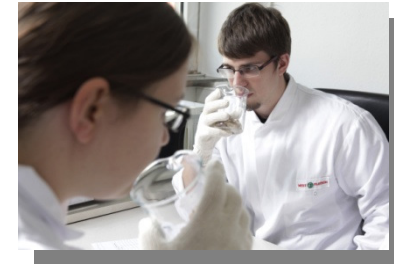


Boar fattening, between ideals ...

NGO's



industry



politics



retail





Hot Spot Castration



- WESTFLEISCH-poll April 2010: TOP 100 clients

98% pro meat from castrated herds

**2% neutral or explicitly demand meat
from non-castrated herds**



experience with boar slaughtering



- **2.500 – 3.000 boars per week**
- **smell remarkable boars: ca. 3 %**
- **very critical farmers**
- **smell test at the slaughtering belt ?**



Hot Spot Castration

- **control: boiling and roasting test**





... and Rejection

REPORT



Bewegung im Stall
Ferkelhaltung in Nordrhein-
Westfalen: Tierschützer
gewinnen an Einfluss

Gestank, fein maskiert

Die großen Schlachter verwandeln **geruchsauffälliges Fleisch** in einem ausgeklügelten System in genussfähige Ware

Das Schweine stinken, zählt zum vermeintlichen Alltagswissen. Doch wie so oft bei derartigen Weisheiten, relativiert die Wissenschaft das Klischee: Erstens entwickeln eher männliche als weibliche Tiere unangenehme Gerüche; und zweitens zeigen Untersuchungen, dass lediglich 40 bis 60 Prozent der Eber einen hohen Wert der Komponente Androstenon (als „urinartig, schweißig und blumig“ beschrieben) und nur zehn Prozent hohe Skatolwerte („fäkalartig“) besitzen.

Dennoch: Sicher ist sicher, lautete Jahrzehnte hindurch das Motto in der Nutztierwirtschaft. Damit der Konsument kein stinkendes Fleisch auf den Teller bekam, wurden männliche Ferkel, wie es das Gesetz erlaubte, bis zum siebten Lebensstag ohne Betäubung kastriert. Doch mit dieser Selbstverständlichkeit ist nach jahrelangen Kampagnen der Tierschützer Schluss. Ab 2018 soll die betäubungslose Ferkelkastrierung gänzlich verboten sein. Schon heute erhalten die Tiere vielerorts Anästhetika und Analgetika. Die Großen der Branche aber, die in Nordrhein-Westfalen beheimatet-

ten Schlachter Tönnies, Vion und Westfleisch, spielen Avantgarde. Sie beziehen mehr und mehr unkastrierte Eber.

Niemals gerate dabei Stinkefleisch in den Handel, beteuert Wilhelm Jäger von Tönnies in Rheda-Wiedenbrück. Sein Unternehmen, das 27.000 Eber pro Woche verarbeitet, beschäftige neuerdings Geruchskontrolleure, die an den Haken stehen, schnuppern und aussortieren. Den Tauglichkeitsstempel geben zwar, wie vorgeschrieben, Amtsveterinäre, aber Jäger weiß: Weniger als drei Prozent der Tiere sind olfaktorisch so auffallend, dass sie „vernichtet“ werden und „in die Tierkörperverwertung“ kommen.

Zwischen tauglich und untauglich existiert bei Tönnies aber noch eine dritte Kategorie. Laut Jäger fallen in diese „drei bis fünf Prozent“ des Fleisches. An ihr entzündet sich brancheninterner Kritik, die hauptsächlich die mittelständische Konkurrenz unterfüttert, die sich ein so ausgeklügeltes System nicht leisten kann oder will. Diese Kategorie weist Geschlechtsgeruch auf, wenn auch „nicht ausgeprägt“, so Jäger gegenüber FOCUS. „Diese

Ware sondern wir ab und nehmen sie in Produkte, die gepökelt, gesalzen oder sonstwie behandelt werden.“

Diese maskierte „Verarbeitungsware“, wie sie im Jargon heißt, ist nicht gesundheitsschädlich. Und es gilt wohl auch, was die mit dem Thema befasste FDP-Bundestagsabgeordnete Christel Happach-Kasan sagt: „Wie will man einen Missstand erkunden, den man nicht bemerkt?“ In jener EU-Verordnung aber, die seit 2005 deutsches Recht ist, steht nichts von einer dritten Kategorie. Fleisch ist genusstauglich oder nicht. Zu den Kriterien zählt „ausgeprägter Geschlechtsgeruch“.

Weil dieser aber eine Frage der Interpretation ist, wird wieder die Wissenschaft bemüht. In einer von der Fleischwirtschaft geförderten Studie steht, „nur etwa die Hälfte der Konsumenten“ sei „sensitiv gegenüber Androstenon“ in relevanter Menge. Jäger ergänzt, dass unkastrierte Eber immer früher geschlachtet werden und deshalb weniger stinken. Außerdem sei ihr Fleisch einfach besser.

Eine andere Lösung wäre der Impfstoff Improvac, eine Art chemische Kastration, zugelassen und etwa in Australien in Verwendung. Ihn aber lehnt die Branche ab. Er sei neunmal teurer als Geruchskontrolle – und berge die Gefahr, dass geimpftes Fleisch als „Hormonfleisch“ verunglimpft werde.

KURT-MARTIN MAYER

FOCUS 41/2011

„Stench masked fine“

...big slaughtering-companies transform smelly meat...

... into eatable food

FOCUS -Magazine 41/11

Number of copies: app. 600.000 per week



Hot Spot Castration



- **Simply sell the sisters!**
- **How to explain “Improvac” to the average male consumer?**
- **How to sell bad smell?**
- **How to pay the farmer in dependent on share of nonmarketable boars?**
- **How to find a neutral auditable grading system for boar taint?**
- **Is anesthetic castration with isofluran or injected narcotics an alternativ?**



**Thank you
for your attention!**

