

Circular Economy

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

Bernd große Holthaus,
Geschäftsführer GePro Geflügel
Protein Vertriebsgesellschaft



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



XXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX



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

Mehr Sichtbarkeit von praktiziertem Tierwohl



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

Mit dem neuen ITW-Programm für Heimtierfutter, können wir diese Arbeit endlich auch belegen. Das ist ein großer und wichtiger Schritt zu mehr Sichtbarkeit von praktiziertem Tierwohl. Unter der Marke „NutriQM“ werden dem Handel ab Oktober 2023 zum Verkauf zur Verfügung stehen, auf Wunsch auch unter dem Eigenmarkenlabel der beteiligten Handelsunternehmen. Ein weiterer Meilenstein wurde im September 2023 erreicht: Die GePro hat ebenfalls das QS-Audit in der Prozesskette Heimtierfutter bestanden und ist somit Systempartner. Damit ist die PHW-Tochter deutschlandweit das erste Unternehmen in der Kategorie Heimtierfutter, welches für die Lieferung zertifizierter ITW-Rohware berechtigt ist.



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

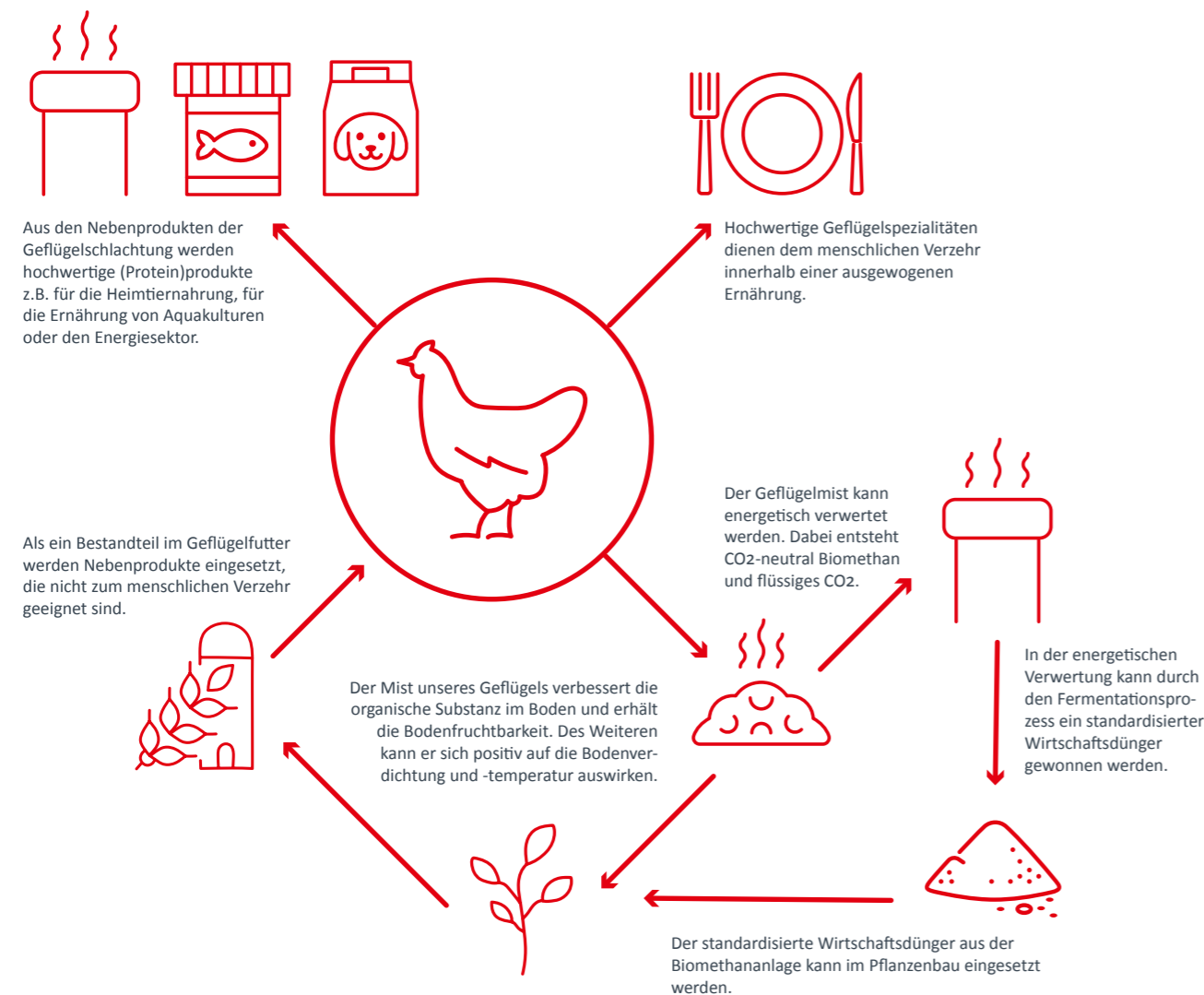
in Biogasanlagen zur Energiegewinnung genutzt wird, sind so gesehen, die einzigen Abfallprodukte, die in dem Produktionsprozess anfallen. Die hochwertigen Eiweißprodukte und Fette werden für die Weiterverarbeitung in der Tiernahrungsbranche und Energieproduktion produziert. „Am Ende einer holistischen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

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

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

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

Handeln in ganzheitlichen Kreisläufen



„Wir verstehen uns als Nährstoff-Optimierer“

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



Warum ist ein globaler Bezug bei der Rohstoffbeschaffung entscheidend?

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

Und das heißt konkret?

Ralf Kenkel: Der nachhaltige Bezug von beispielweise Sojaschrot im Geflügelfutter nimmt seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert bei uns ein. Er ist ein Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie und unterliegt einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Die Weichen

für einen verantwortungsvollen globalen Rohstoffbezug haben wir bereits 2015 gestellt. Wir erhielten weltweit die erste Zertifizierung für nachhaltiges Geflügelfutter im Rahmen der GMP+ Feed Responsibility Assurance. Bezüglich entwaldungsfreier Lieferketten verfügt die PHW-Gruppe seit dem 2. Quartal 2022 über freiwillige Leitlinien, die die Entwaldungsfreiheit in unserem Mischfutter bezogen auf die Rohstoffe Soja und Palmöl für in Deutschland produziertes Geflügel sicherstellen.

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



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