

Landgeflügel

QUALITÄT - VERANTWORTUNG - EFFIZIENZ





Franz-Josef Rothkötter



Wilfried Fleming



Frans Takken



EIN UNTERNEHMEN DER ROTHKÖTTER GRUPPE

„Unser Handeln ist geprägt von der Verantwortung gegenüber unseren Kunden, für die wir langfristig Partner sein wollen, unseren Mitarbeitern und Lieferanten, dem Wohlbefinden der Tiere, sowie den Konsumenten, die Anspruch auf ein gesundes Lebensmittel haben.“



QUALITÄT

DIE MAN



Landgeflügel hat sich auf die Produktion von frischen Hähnchenteilen spezialisiert. Wir bieten Ihnen Frischgeflügel in optisch, sensorisch und mikrobiologisch einwandfreier Qualität. Unser Grundsortiment erhalten Sie in jeder gewünschten Verpackungseinheit.

Der Trend zu frischem Hähnchenfleisch, das zerlegt, portioniert, egalisiert oder veredelt angeboten wird, ist ungebrochen. Die Entwicklung innovativer, zeitgemäßer und wettbewerbsfähiger Produkte sind die zentralen Aufgaben unseres Produktentwicklungsteams. Ziel ist es, Produktideen umzusetzen und dabei gesellschaftliche, gesundheitliche und technologische Aspekte zu antizipieren. Um frühzeitig Trends und neue Verzehrgeohnheiten zu erkennen, wird nationales und internationales Produktsourcing betrieben.

SCHMECKT

SICHERHEIT

DURCH KONTINUIERLICHE



Prozesskontrolle



Stallhygiene



Prozesshygiene



Personalhygiene



Laborkontrollen



KONTROLLE

IN JEDER PROZESSSTUFE



Stallkontrolle

Alle Produkte und Prozesse vom Ei bis zum verkaufsfertigen Produkt werden überwacht. Dabei geht es um Tiergesundheit, um Futterqualität und Rohstoffe, um Hygiene in allen Prozessstufen oder eine ununterbrochene Kühlkette. Die Qualität unserer Hähnchenfleischprodukte wird kontinuierlich durch amtliche, externe und interne Prüfstellen kontrolliert.

Hähnchenfleisch schmeckt gut und lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten. Darüber hinaus liefert es auch zahlreiche wichtige Nährstoffe, die es besonders wertvoll für eine ausgewogene Ernährung machen: Hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe sowie eine günstige Fettsäurezusammensetzung.



Verbraucherinnen und Verbraucher sollen auf der Basis verlässlicher Informationen selbstbestimmt und eigenverantwortlich handeln können, so heißt es sinngemäß im Verbraucherinformationsgesetz.

Für jedes Produkt, das unser Unternehmen verlässt, geben wir ein Qualitätsversprechen ab. Neben Geschmack und Aussehen konzentrieren wir uns vor allem auf die mikrobiologische und chemische Qualität unserer Erzeugnisse.



VERBRAUCHERSCHUTZ

DER KUNDE ENTSCHEIDET



GUT ZU WISSEN!

Jedes Produkt lässt sich lückenlos zurückverfolgen. Die Packung gibt Auskunft: Wann, Wo und Wer war beteiligt. Eine Dokumentation des gesamten Produktionsprozesses, vom verkaufsfertigen Produkt zurück bis zum Elterntier.

Eigene Kontrollen, regelmäßige Überprüfungen durch amtliche und externe Prüfstellen sowie die amtliche Tierbeschau gewährleisten maximale Sicherheit im Hinblick auf die Beschaffenheit unserer Produkte.



Top Tipp



Betriebsrestaurant

MITARBEITER UND

LEBENSMITTEL HERSTELLEN

ist einer der verantwortungsvollsten Jobs auf dieser Welt. Etwa 3.000 Menschen arbeiten in der Rothkötter Unternehmensgruppe an dieser Aufgabe. Eine leistungsgerechte Bezahlung, Chancengleichheit und maximale Sicherheit am Arbeitsplatz sind für uns selbstverständlich.

AUSBILDUNG

Wir bilden in einer Vielzahl von Berufen aus und bieten langfristige Berufsperspektiven für (m/w): Industriekaufleute, Kaufleute für Speditions- und Logistikdienstleistungen, Industriemechaniker, Mechatroniker, Elektroniker für Betriebstechnik, Fachinformatiker, Fachkräfte für Lagerlogistik, Maschinen- und Anlagenführer, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft (Müller), Tierwirte, Fachkräfte für Abwassertechnik, Berufskraftfahrer, Nutzfahrzeugmechatroniker oder Fachkräfte für Schutz und Sicherheit. Neben unseren zahlreichen Ausbildungsplätzen bieten wir auch Trainee-Programme, duale Studiengänge und Praktika für Schüler und Studenten an.



Mitarbeiterzeitung Korn & Co



Rückensport



SOZIALES

GUTE ARBEIT

BGM

Ziel unseres betrieblichen Gesundheitsmanagements ist, die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter aktiv zu fördern.

Wir bieten Kurse und Gesundheitstage an oder belohnen die Teilnahme an gesundheitsfördernden Maßnahmen im Rahmen eines Bonussystems. Hierzu zählen u.a. der kostenlose Eintritt in örtlichen Schwimmbädern oder der regelmäßige Besuch in Fitnessstudios. Ob wir mit unseren Maßnahmen richtig liegen, prüfen wir mit regelmäßigen Mitarbeiterbefragungen.

GUTE IDEEN ZAHLEN SICH AUS

Sinnvolle Ideen von Mitarbeitern werden von uns im Rahmen unseres betrieblichen „Top Tipps“ aufgegriffen und honoriert.

SOZIALES ENGAGEMENT

Außerhalb unseres Geschäftsbereiches unterstützen wir eine Reihe von sozialen Einrichtungen und engagierte Vereine.



Informationen zu den Kriterien der Initiative Tierwohl finden Sie unter www.initiative-tierwohl.de.



TIERWOHL

IM MITTELPUNKT

Hohe Tierwohlstandards sind nicht nur für uns, sondern auch für unsere Hähnchenmäster eine Selbstverständlichkeit. Für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere ist darüber hinaus eine enge Zusammenarbeit von Tierhaltern, unseren Fachberatern für Hähnchenhaltung, Tierärzten und amtlichen Veterinären nötig.

Die deutsche Hähnchenaufzucht erfolgt nach strengen Vorgaben. Die Gruppen- oder Herdengröße ist dabei kein maßgebliches Kriterium zur Beurteilung des Tierwohls. Entscheidend ist, die Haltungsbedingungen am Wohl des Einzeltieres und seinen Bedürfnissen auszurichten. Zur Wahrung des Tierwohls setzen sich Vertreter aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel gemeinsam im Rahmen der Brancheninitiative „Initiative Tierwohl“ ein, an der auch wir mitwirken. Zum Grundbedarf eines Hähnchens gehören ausreichend Futter, Wasser und ein ungestörtes Ruhen in arttypischer Haltung. Dass es den Tieren im Stall gut geht, ist für unsere Landwirte das Wichtigste.

Mindestens zwei Mal am Tag ist jeder Halter daher bei den Tieren im Stall und kontrolliert die Herde. Er schaut sich dabei Wohlergehen, Erscheinungsbild und Verhalten seiner Tiere ganz genau an. Bei der Arbeit im Hähnchenstall wird der Halter nicht nur durch unsere Fachberater für Hähnchenhaltung und regelmäßige interne und externe Audits, sondern auch durch detaillierte Dokumentation und moderne Technik unterstützt: Mithilfe eines Computers überprüft er zum Beispiel regelmäßig Luftaustausch, Licht, Temperatur und Futterverbrauch.

Auch bei der Schlachtung achten wir auf einen verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren. So werden alle Kollegen, die mit lebenden Tieren arbeiten, speziell geschult. Geschlachtet werden dürfen Tiere nur, wenn sie zuvor betäubt wurden. Bei Landgeflügel wird seit Inbetriebnahme des ersten Schlachthofes 2003 mit der schonenden CO₂-Betäubung gearbeitet.

UMWELTSCHUTZ

NACHHALTIG



Im Hinblick auf die künftigen Entwicklungen ist zu bedenken, dass die Nachfrage nach Lebensmitteln tierischer Herkunft im Allgemeinen und die Hähnchenfleischnachfrage im Besonderen wachsen wird. Diese Nachfragesteigerung wird – in Verbindung mit der Verknappung der weltweit verfügbaren Ressourcenbasis – den Trend zu rationeller und ressourceneffizienter Produktion weiter verstärken. Eine moderne Agrarwirtschaft muss zum Wohle von Mensch, Tier und Umwelt vor allem neue wissenschaftliche Erkenntnisse nutzen.



Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen,
Energiegewinnung mit hohem
Wirkungsgrad.



Umweltschutz wird heute häufig mit dem Begriff der Nachhaltigkeit verknüpft. Wenn man Nachhaltigkeit als „...möglichst minimaler Einsatz von nicht-erneuerbaren Ressourcen wie Erde, Wasser, Luft und fossilen Energieträgern...“ definiert, ist Hähnchenfleisch das am nachhaltigsten zu produzierende Fleisch.

Trinkwasser ist eine wertvolle Ressource, die einen verantwortungsvollen Umgang erfordert. Aus hygienischen Gründen muss die Wasserqualität bei der Produktion von Lebensmitteln den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen (§ 3 TVO). Pro Kilogramm verzehrfähigem Hähnchenfleisch beträgt unser Wasserverbrauch in den Schlachtereien zurzeit nur ca. 5 Liter.

Unser Abwasser leiten wir nicht in das öffentliche Kanalnetz ein, sondern reinigen es selbst in eigenen, hochmodernen, speziell für unsere Anforderungen konzipierten Kläranlagen. Die Einhaltung aller gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte wird regelmäßig geprüft.

Hähnchenfleisch weist generell eine bessere CO₂-Bilanz auf als andere Fleischarten. Wir sind darüber hinaus ständig bestrebt, den Energieverbrauch unserer Produktion zu verringern, Emissionen zu vermeiden und Reststoffe einer sinnvollen Wiederverwertung zuzuführen. Unsere Produktionsanlagen entsprechen dem neusten Stand der Technik und wurden zum Beispiel vom Umweltbundesamt für eine europaweite Benchmark-Studie herangezogen.

SERVICE

FÜR LANGFRISTIGE KUNDENBINDUNG





NG



ZUVERLÄSSIGKEIT

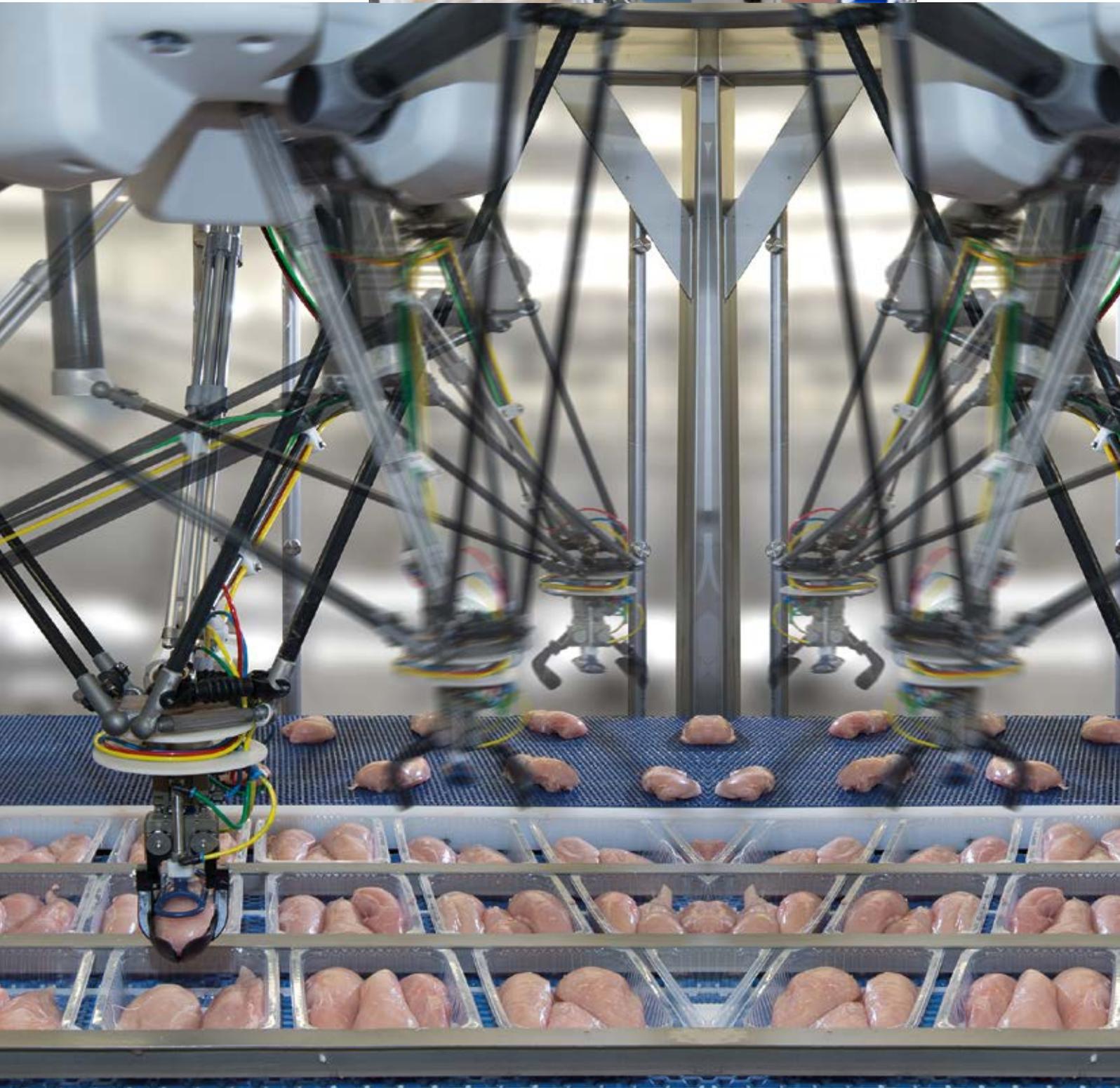
Landgeflügel produziert frische und tiefgefrorene Hähnchenteile in allen gewünschten Gewichts- und Verpackungseinheiten für den Lebensmitteleinzel- und Großhandel und beliefert außerdem industrielle Weiterverarbeitungsbetriebe. Neben dem deutschen Markt exportieren wir unsere Ware in über 30 europäische Länder. Mitsamt unseren Außendienstbüros in Schweden und Italien sorgen in Deutschland etwa 3.000 Mitarbeiter für eine höchstmögliche Produktqualität durch ein vertikal integriertes System.

Unser Vertriebsinnen- und Außendienst ist ein langjährig eingespieltes Team und berät Sie gerne zu unseren Lieferkonditionen. Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Kunden bestätigt uns in unserem zuverlässigen Handeln und in der konstanten Einhaltung unserer hohen Qualitätskriterien.





FÜR



EFFIZIENZ

MARKTKONFORME LEISTUNGEN

ZUKUNFTSFÄHIG
DURCH
INNOVATION

Wir sehen Innovationen als einen entscheidenden Schlüssel für Erfolg und Wettbewerbsfähigkeit unseres Unternehmens. Es ist nicht nötig das Rad ständig neu zu erfinden - wichtig ist es, dass wir uns mit Hilfe des Rades vorwärts bewegen. Innovationen sind innerhalb der Rothkötter Gruppe mit Sicherheit einer der Faktoren, die dazu geführt haben, dass unsere Marktstellung wettbewerbs- und zukunftsfähig ist. Im Vordergrund stehen bei unseren Überlegungen die stetige Verbesserung der Qualität und die Erhöhung der Effizienz. Aber auch Verbraucherschutz, Arbeitssicherheit, Tierschutz oder Umweltschutz sind wichtige Bausteine. Manchmal sind es kleine Dinge, die große Effekte haben, wie die Vorschläge unserer Mitarbeiter im Rahmen des Top-Tipp-Programms. Manchmal sind es neue wissenschaftliche Erkenntnisse oder auch Entwicklungen, die durch intensiven Austausch mit Maschinenherstellern entstehen. Zudem ist unsere Abteilung Innovationsmanagement immer auf der Suche nach neuen innovativen Ideen, Weiterentwicklungen und Verbesserungen für Maschinen und Co.



Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf genießt einen hohen Stellenwert in unserem Unternehmen. Angepasste Arbeitszeiten für junge Mütter, ein flexibler Umgang mit dem Erziehungsurlaub und Unterstützung pflegender Angehöriger sind für uns selbstverständlich.



FAMILIE UND

UNTER EINEM DACH



BERUF



BETRIEBSKITA

Mit unserer betriebseigenen Kindertagesstätte „Küken & Friends“ bieten wir eine Betreuungsmöglichkeit für Kinder im Alter zwischen sechs Monaten und sechs Jahren an.

Infos unter: www.kuekenandfriends.de



1959

Gründung des
„Rothkötter Landhandel“
durch Franz Rothkötter
in Meppen/Versen



1983

Neubau der Futtermühle
„Rothkötter Kraftfutterwerk“
in Meppen/Versen



2003

Beginn der Hähnchen-
fleischproduktion „Emsland
Frischgeflügel GmbH“ in
Haren, Im Industriepark



1962

Beginn der
Mischfutterproduktion



2003

Inbetriebnahme der
„Emsland Brüterei“ in Dohren

FAMILIEN- UNTERNEHMEN

ZWISCHEN TRADITION &

2009

Inbetriebnahme des Mischfutterwerks
„Haren – Eurohafen“ in Haren



2011

Inbetriebnahme von
„Celler Land Frischgeflügel“ in Wietze



2010

Eröffnung der Kita
„Küken & Friends“
in Haren

2007

Expansion der Produktions-
kapazität durch den Bau
einer zweiten Produktionslinie
bei Emsland Frischgeflügel



2018

Inbetriebnahme des Mischfutterwerks
„Boizenburg“

„Wir blicken auf eine dynamische Unternehmensentwicklung in den letzten Jahren zurück, die von verlässlichen Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten getragen wurde. Aktuelle Zahlen zeigen, dass der Hähnchenfrischfleischverzehr weiter steigt. Unsere Unternehmensgrundsätze „Qualität – Verantwortung – Effizienz“ werden dabei auch in Zukunft unser Wachstumsmotor sein.“

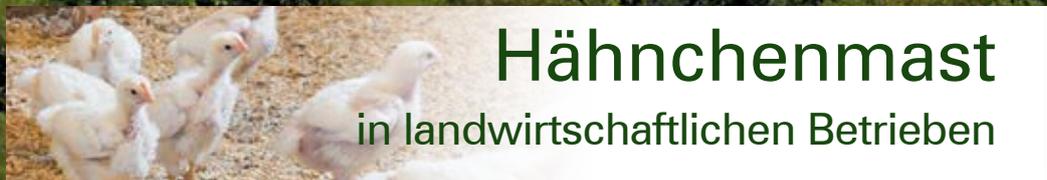
ZUKUNFT

Franz-Josef Rothkötter

DIE UN



Rothkötter



TERNEHMENSGRUPPE

VERTIKAL INTEGRIERT

Unser internationales Team vertreibt unser Hähnchenfleisch europaweit.

Pro Tag verlassen rund 1 Mio. Retail-Verpackungen die beiden Hähnchenverarbeitungsbetriebe in Haren und Wietze.

Unsere drei Mischfutterwerke produzieren über 1 Millionen Tonnen Hähnchen-, Elterntier- und Schweinefutter.

Etwa 300 Hähnchenmäster halten die Hähnchen in eigenständigen landwirtschaftlichen Betrieben.

In unserer Brüterei schlüpfen die Küken nach 21 Tagen und werden noch am gleichen Tag zu den Mastbetrieben transportiert.

Elterntierhalter bilden die Basis für unsere vertikale Integration, indem sie Bruteier für unsere Brüterei in Dohren liefern.

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.

FRANZÖSISCHES SPRICHWORT







Landgeflügel

Landgeflügel FG Vertriebsgesellschaft mbH
 Im Industriepark 1, 49733 Haren-Hüntel
 Telefon (05932) 9975-0, www.landgefluegel.de