



Da bin ich mir sicher.



Tierwohl und Transparenz entlang der Wertschöpfungskette: Gläserner Schlachthof für FairHOF und „Zurück zum Ursprung“

Mit den Eigenmarken FairHOF und „Zurück zum Ursprung“ garantiert HOFER seinen Kunden Fleischkonsum mit gutem Gewissen, denn Tierwohl wird bei beiden Programmen großgeschrieben. Die Hütthaler KG, die gemeinsam mit dem Diskonter im Jänner 2017 das Projekt FairHOF gestartet hat, setzt nun nochmals höhere Maßstäbe hinsichtlich Transparenz: Am 31. Jänner wurde Österreichs erster gläserner Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen im oberösterreichischen Redlham eröffnet.

(Sattledt, 18. Februar 2019; HOFER) Am Anfang des Tierwohl-Projekts FairHOF stand eine Vision: Mit der gemeinsamen Initiative von Lebensmittelhändler HOFER und Fleischverarbeiter Hütthaler sollen die Bedingungen in der konventionellen Tierhaltung sowohl für die Tiere als auch für die Bauern verbessert und die regionale Landwirtschaft gestärkt werden. Verankert ist das Projekt in der HOFER-Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“. Aufgrund der regen Nachfrage wurde das Angebot von FairHOF bereits mehrmals erweitert von anfangs 14 auf mittlerweile 47 Artikel. Zuletzt wurden im September 2018 Geflügel- und Molkereiprodukte in das Sortiment aufgenommen. Neben FairHOF-Schweinen profitieren auch FairHOF-Kühe und FairHOF-Hühner von einer artgerechten Haltung mit erhöhtem Platzangebot, täglichem Aufenthalt an der frischen Luft und gentechnikfreiem, vorrangig heimischem Naturfutter.

Mit dem Projekt FairHOF setzt HOFER entlang der Wertschöpfungskette Maßnahmen für mehr Tierwohl: von der Tierhaltung über den Transport bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung. Beim Bau des gläsernen Schlachthofs standen für die Hütthaler KG die Erfüllung der allgemeinen Tierwohlgrundsätze bzw. auch der selbst auferlegten Bedingungen im Fokus. Gleichzeitig wird mit dem innovativen Gebäude ein Zeichen für höchste Transparenz im Umgang mit Tieren und generell in der Lebensmittelproduktion gesetzt.

Österreichs erster gläserner Schlachthof

Rund 14 Millionen Euro hat die Hütthaler KG in den Neubau des Schlachthofs samt Shop im oberösterreichischen Redlham, unweit der Firmenzentrale in Schwanenstadt, investiert. *„Unser Ziel war es, ein Gebäude zu errichten, in dem gute Arbeitsbedingungen, Wertschätzung dem Tier gegenüber sowie die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln vereint sind“*, sagt Geschäftsführer Florian Hütthaler. Entsprechendes Know-how haben sich die Oberösterreicher bei Betrieben in den Niederlanden, Deutschland und England angeeignet und Detailfragen zu Materialien, Übergängen, Licht und Geräusch-Kulisse akribisch ausgearbeitet. Eine Besonderheit des gläsernen Schlachthofs ist, dass Tierschutzbeauftragte und Veterinäre in einem kombinierten Büro ihre Arbeit nach dem Vier-Augen-Prinzip erledigen. Außerdem wurde mit NGOs bereits im Vorfeld intensiv zusammengearbeitet. Laut Hütthaler soll sich das Gesamtkonzept auch in der Qualität des Fleisches niederschlagen: *„Wir haben bei unserem vorherigen Schlachthof bereits einige Erkenntnisse aus der Neuplanung umgesetzt und bei unseren Tieren einen deutlich besseren pH-Wert messen können.“*

Respekt und Wertschätzung gegenüber Tieren

FairHOF-Tiere werden nach streng geprüften Kriterien gehalten. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren ermöglicht ein artgerechtes Leben und minimiert Stress und Krankheiten. Diese Wertschätzung beginnt bei der Aufzucht



Da bin ich mir sicher.



und wird entlang der Wertschöpfungskette bis hin zur Schlachtung an den Tag gelegt. Der neue Schlachthof in Redlham verfügt über einen großen Wartestall, der durch individuell anpassungsfähige Buchtensysteme deutlich mehr Platz für das jeweilige Tier und ein optimales Raumklima durch eine großzügige Raumhöhe bietet. Im Sommer kann dieser auch zielgesteuert mit Sprühnebel gekühlt werden. Die Tiere werden barrierefrei vom Abladen bis zur Betäubung geleitet, dabei sind die Treibwege so gestaltet, dass die Schweine und Rinder intuitiv ihren Weg finden sollen. Im gläsernen Schlachthof wurde auf Holz gesetzt, um unter anderem eine schallreduzierte Umgebung gewährleisten zu können. Eine reduzierte Schlachtgeschwindigkeit und optimale Arbeitsbedingungen ermöglichen es den bestens geschulten Mitarbeitern, sich mehr Zeit für das einzelne Tier zu nehmen und so für einen würdevollen Umgang zu sorgen.

Mit dem neuen Maßnahmen-Paket wird einmal mehr die Vorreiter-Rolle von FairHOF untermauert. Hütthaler betont: *„Wir glauben an das Thema, betreiben sehr hohen Aufwand und sind uns sicher, dass Tierwohl zukünftig eine immer größere Rolle spielen wird.“*

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt HOFER seit 2013 sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kunden- und Mitarbeiterbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet HOFER zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Bild 1 und 2: Die Hütthaler KG hat in Redlham (OÖ) den ersten gläsernen Schlachthof Österreichs eröffnet.

Bild 3: Seit Jänner 2017 bietet HOFER unter der Tierwohl-Marke FairHOF hochwertige Fleisch- und Wurstprodukte an.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.