

In acht Sekunden ist das Hähnchen zerlegt

Der Marketing-Stammtisch Oldenburger Münsterland war gestern bei Biofino im Ecopark zu Besuch MT 22.05.15

Mit seinen Produkten ist das Unternehmen Marktführer in der Bundesrepublik. Der Anteil an Bio-Geflügel im Vergleich zu konventionell produziertem Fleisch liegt bei gut einem Prozent.

VON THOMAS VORWERK

Drantum. Mit der Firma Biofino im Drantumer Ecopark hatten sich die Organisatoren des 42. OM-Marketing-Stammtisches einen ganz besonderen Gastgeber ausgesucht. Nicht nur, dass die Geflügelzerlegung in dem interkommunalen Gewerbepark in den vergangenen Jahren stets gewachsen ist, mit über 50 Prozent Marktanteil ist der Verarbeiter von Biogeflügel auch Marktführer in der Bundesrepublik.

Deutlich schwächer allerdings ist der Anteil am Gesamtmarkt, der über deutsche Ladentheken geht. „Gegenwärtig sind es rund 1,1 Prozent“, sagte Produktionsleiter Siegfried Bohmann bei dem Rundgang. Das liegt sicherlich in erster Linie am Preis, denn der liegt beispielsweise bei der Hähnchenbrust rund viermal höher als bei konventionell produzierten Hähnchen und bei den Flügeln ist es immer noch das Dreifache, was verlangt werden muss.

Schon bei den Elterntieren beginnt der Unterschied, denn Bio-geflügel sind langsam wachsende Rassen, die doppelt so lange aufgezogen werden, wie ihre klassischen Artgenossen. Das Futter muss genau definierte



Hygienisch und schnell: Wenn die Zerleger zum Messer greifen, werden die Geflügelstücke binnen weniger Sekunden zerteilt. Foto: erk

Maßstäbe erfüllen und auch bei der Schlachtung gelten bestimmte Regeln. Diese Kette an Vorgaben setzen sich auch in Drantum fort. Denn bis ins letzte Detail sind die Arbeitsschritte geregelt. Sogar die Art der Putzmittel wird vorgeschrieben, mit denen die Hallen und Maschinen nach Schichtende gereinigt werden.

Rund 90 Mitarbeiter sind bei Biofino beschäftigt, hatte Ge-

schäftsführer Dr. Jürgen Tölke bei der Begrüßung der 50 Gäste erklärt. Ein Dutzend davon in der Verwaltung, der Rest in der Zerlegung und in der Frischelogistik. Unter ihnen nicht ein Werkvertragsarbeiter, wie betont wurde. Alle Kollegen seien direkt bei Biofino angestellt. Lediglich um Produktionsspitzen oder Urlaubszeiten abzufangen, greife man auf Leiharbeiter zurück.

Wie eingespielt die Teams sind, durften die in Hygienanzüge gekleideten Besucher mit eigenen Augen sehen. Binnen Sekunden ist ein komplettes Hähnchen grob zerlegt. „Die Schnellsten unter ihnen schaffen das in acht Sekunden“, so Bohmann.

Es ist ausschließlich Fleisch von Hähnchen und Pute, das in Drantum verarbeitet wird und nach Kundenanforderung verpackt und kommissioniert wird.

Die Kunden, das sind Weiterverarbeiter, wie ein großen Baby-Kost-Hersteller, aber auch der Einzelhandel, wie Rewe oder die Edeka-Kaufleute. Und denen wird nicht nur Biofleisch nach EU-Normen geliefert. Die Standards, die sich Biofino auf die Fahne geschrieben hat, entsprechen den „Naturland“-Vorgaben. Und diese übersteigen die Vorschriften aus Brüssel noch einmal.