

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Farmers Food

Farmers Food bringt antibiotikafrei erzeugtes Geflügel auf den Markt



Farmers Food

Farmers Food bringt antibiotikafrei erzeugtes Geflügel auf den Markt

Zertifiziertes Geflügel – frisch, gegart und tiefgefroren – ist das Spezialgebiet von Farmers Food – von ganzen Puten, Hähnchen, Gänsen und Enten über Convenience bis zu Produkten für die Döner-Industrie. Nun beabsichtigt das Unternehmen aus Dülmen (Westfalen) den Vertrieb von Geflügelfleisch aus antibiotikafreier Aufzucht als zusätzlichen Geschäftszweig zu etablieren und plant dazu auf der diesjährigen Anuga bereits erste Convenience-Produkte sowie Kooperationen vorzustellen.



Wir waren sehr überrascht darüber, wie hoch der Anteil der Erzeuger ist, die bereits hochmotiviert in den Startlöchern steht, um antibiotikafrei zu produzieren.



Dülmen

Farmers Food hat sich zum Ziel gesetzt, den Vertrieb von Geflügelfleisch aus antibiotikafreier Aufzucht als zusätzlichen Geschäftszweig zu etablieren. Auf der diesjährigen Anuga sollen bereits erste Convenience-Produkte sowie Kooperationen vorgestellt werden, so das Unternehmen aus Dülmen.

Es hat fast etwas von einer never ending story: Regelmäßig sorgen Multiresistente Keime und die damit verbundenen Gesundheitsrisiken für den Menschen für Schlagzeilen in den Medien und für Verunsicherung bei den Verbrauchern. Fachleute und die Weltgesundheitsorganisation werden nicht müde davor zu warnen, dass der massive Antibiotikaeinsatz in Ställen maßgeblichen Anteil an der Ausbildung von Multiresistenten Keimen hat. Bekanntlich

führen Multiresistenzen dazu, dass Ärzte immer seltener wirksame Antibiotika im Kampf gegen Keime und Infektionen zur Verfügung haben. Seit Langem fordern Fachleute und Wissenschaftler eine deutliche Verringerung des Antibiotikaeinsatzes in der landwirtschaftlichen Erzeugung. Auch Verbraucher hat die Entwicklung der letzten Jahre zunehmend sensibler gegenüber dem Antibiotikaeinsatz in der Fleisch erzeugenden Industrie werden lassen. Unumkehrbar scheint ►



FOTO: SHUTTERSTOCK #519880972

Viele Partner aus kooperierenden Erzeugerländer haben Teile ihrer Produktionen laut Farmers Food bereits auf die antibiotikafreie Aufzucht von Geflügel ausgerichtet.

der Trend hin zu nachhaltig und regional erzeugtem Fleisch.

Von der Vision zum schlüssigen Konzept

Sind Produkte aus antibiotikafrei erzeugtem Schweinefleisch bereits im LEH erhältlich, sind solche aus antibiotikafreiem Geflügelfleisch bislang Fehlanzeige. Versuche, Verbrauchern wenigstens Bio-Geflügel schmackhaft zu machen, sind infolge zu hoher Preisgefüge auch weiterhin nur selten zu finden.

Geflügel-Spezialist Farmers Food hat den Status quo nun zum Anlass genommen, Produkte aus antibiotikafrei erzeugtem Geflügelfleisch auf dem deutschen Markt zu etablieren und für sich als zusätzlichen Ge-

schäftszeit zu begründen. Was anfänglich nur eine Vision war, hat sich inzwischen zu einer festen Unternehmensstrategie entwickelt, die wegweisend für die ganze Branche werden könnte.

„Derzeit findet ein Umdenken statt“, sagt Marketing-Manager Arnulf Sonnenstuhl (53). „Aus zahlreichen Gesprächen mit unseren Kunden und Lieferanten, aber auch aus unseren eigenen Beobachtungen von Besuchen bei vielen Produzenten aus kooperierenden Erzeugerländern ziehen wir die Schlussfolgerung, dass der Trend eindeutig hin zu antibiotikafrei erzeugtem Geflügel geht und hieraus eine enorme Nachfrage entstehen könnte“, so Sonnenstuhl. Viele Produzenten hätten bereits damit begonnen, entsprechende Infrastrukturen zu schaffen, Teile ihrer Tierbestände ►



"Das Team wächst. Mittlerweile sind bereits 24 Mitarbeiter im In- und Ausland für FARMERS FOOD tätig. Hier die Kollegen aus dem Firmenhauptsitz in Dülmen, Westfalen"



Ulf Bischof (Geschäftsführer, rechts) und Arnulf Sonnenstuhl kennen sich seit vielen Jahren. Nach anfänglich beratender Tätigkeit seit Jahresbeginn, steigt Arnulf Sonnenstuhl (Ex Manager in der Mineralölindustrie) nunmehr ab Oktober als neuer Partner bei FARMERS FOOD ein und verantwortet das Ressort Marketing & Supply.



Farmers Food, 1993 gegründet, ist ein Familienunternehmen durch und durch (v.l.): Daniel, Sandra und Ulf Bischof.

zu separieren und Bestellungen auf antibiotikafreie Aufzuchten vorzubereiten. „Wir waren sehr überrascht darüber, wie hoch der Anteil der Erzeuger ist, die bereits hochmotiviert in den Startlöchern steht, um antibiotikafrei zu produzieren“, erklärt Sonnenstuhl. Doch mindestens ebenso groß sei das Erstaunen darüber gewesen, dass viele Produzenten bislang offenbar vergeblich auf einen geeigneten Partner gewartet hätten, um ihr Vorhaben zielgerichtet in die Tat umzusetzen. Demgegenüber habe man von den Kunden vielfach die Rückmeldung erhalten, dass sich viele Unternehmen antibiotikafreie Ware sehr gut in ihren Portfolios vorstellen können. „Viele reden nur darüber, aber wir machen es jetzt und haben uns daher dazu entschlossen, die Erzeuger abzuholen und mit unserer Kundenseite zusammenbrin-

gen“, so Sonnenstuhl. Es gebe bereits Produzenten von Putenfleisch, die signalisiert haben, mit Farmers Food zusammenzuarbeiten und den Weg der antibiotikafreien Aufzucht von Geflügel sowie dessen Vertrieb gemeinsam zu beschreiten.

Erste Produkte auf der Anuga

Bereits auf der diesjährigen Anuga im Oktober sei man in der Lage, erste Produkte und Partner zu präsentieren. „Zu sehen gibt es gängige, klassische Geflügelprodukte wie panierte Schnitzel und Naturschnitzel, Rollbraten oder Nuggets, die aus antibiotikafreier Aufzucht stammen“, zählt Daniel Bischof (34) auf. Zunächst sei geplant, im ersten Jahr testweise ein Volumen in einer Größenordnung von 1.000 t zu bewegen, im folgenden Jahr bei ent-



FOTO: OJAF BEHNEL

sprechend hoher Nachfrage jedoch schon 3.000 bis 4.000 t, so der Vertriebsleiter.

„Gewiss!“, räumt Ulf Bischof (53) ein, „für viele Konsumenten und für den kleinen Geldbeutel ist Geflügel aus antibiotikafreier Aufzucht noch nicht finanzierbar und bleibt gegenwärtig noch ein Luxusartikel.“ Doch wenn die Industrie und die kleinen Erzeuger darauf blicken, könnte daraus etwas Großes entstehen, so seine Überlegung. So würde für sein Unternehmen daraus nicht nur ein neues Produktportfolio entstehen, sondern mehr noch, sogar ein ganz neuer Markt begründet, mit Vorteilen für alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette. „Wir gehen hier ganz bewusst ein Risiko ein, weil wir von dem Konzept überzeugt sind und wir glauben, dass das die Zukunft ist“, so Unternehmenschef Bi-



Und wenn nachhaltig antibiotikafrei erzeugtes Geflügel bezahlbar ist, wird auch dieser Geschäftsbereich erfolgreich sein.

schof. Gestützt auf intensive Marktrecherchen und auf die über Jahrzehnte gewachsene exzellente Expertise sei man in der Lage, zweifelsfrei zu belegen, dass Geflügel aus antibiotikafreier Erzeugung nicht nur nachhaltig, sondern letztlich auch bezahlbar und nur unwesentlich preisintensiver sei als konventionell erzeugte Ware. „Und wenn nachhaltig antibiotikafrei erzeugtes Geflügel bezahlbar ist, wird auch dieser Geschäftsbereich erfolgreich sein“, sagt Bischof.

In einem zweiten Schritt sei beabsichtigt, das Produktportfolio sogar um weitere Elemente zu vergrößern und sich zum Vorteil der Kunden weiteren Produktgruppen zuzuwenden, um letztlich eine ganze Range antibiotikafreier Produkte anzubieten. „Wir schließen daher nicht aus, dass wir zukünftig auch antibiotikafrei erzeugtes Schweinefleisch ins Sortiment nehmen oder uns zukünftig sogar ausschließlich auf antibiotikafrei erzeugtes Fleisch konzentrieren“, sagt Bischof. Und das dürfte schließlich für Verbraucher wie für Wissenschaftler und Fachleute gleichermaßen eine weitere gute Nachricht sein. *beh*

Farmers Food

Gründung: 1993

Geschäftsbereiche:

Vertrieb von TK- und Frisch-Geflügelfleisch

Geschäftsführung: Sandra Bischof, Ulf Bischof

Absatzwege:

Einzel- und Großhandel, Fleischwarenindustrie

Mitarbeiter: 24

Umsatz (2018): 55 Millionen Euro



Viele reden nur darüber, aber wir machen es jetzt...

Tierwohl • Antibiotikafrei • Nachhaltig



Sprechen Sie mit uns über unser neues, innovatives Sortiment.
Besuchen Sie unseren Stand auf der ANUGA 2019. Wir freuen uns auf Sie.

ANUGA 2019 • 5. - 9. Oktober
Messe Köln • Halle 9.1 • Gang D • Stand 29



Besuchen Sie unsere Homepage www.farmers.de

FARMERS Food Produktion und Handel GmbH
Wierlings Busch 11 · D-48249 Dülmen · T. +49 (0) 2594 - 78226-0 · F. +49 (0) 2594 - 78226-66 · info@farmers.de