

Nachhaltigkeit bei AÖL-Unternehmen **kff kurhessische fleischwaren GmbH**

„Wer Bio-Lebensmittel herstellt, braucht vor allem:
Erfahrung, Geduld, Zuverlässigkeit und Leidenschaft“

Seit vielen Jahren schon verfolgt die kff kurhessische fleischwaren GmbH konsequent diesen Weg bei der Herstellung von Bio-Fleisch- und Wurstwaren. Bereits 1983 wurde begonnen, Bio-Wurstwaren nach ökologischen Richtlinien herzustellen. Seitdem hat die kff ein umfangreiches Vollsortiment an Bio-Produkten entwickelt, das nahezu 50 Prozent des Gesamtumsatzes ausmacht. Die Produkte werden von ca. 400 Mitarbeitern an drei Standorten hergestellt.

Nachhaltigkeit und Qualität stehen an erster Stelle

Von Beginn an ist es Ziel der kff kurhessische fleischwaren GmbH, ihren Kunden Produkte höchster Güte zu liefern. Dabei wird auf Nachhaltigkeit und Qualität von Anfang bis Ende gesetzt. In dieser Hinsicht hat die kff feste Prinzipien, die von der Achtung vor der Kreatur geprägt sind. So werden nur Zutaten eingesetzt, die das Lebensmittel besser machen, und man gibt den Erzeugnissen die Zeit, die sie zum Reifen brauchen. Zudem ist der Umgang mit den Mitarbeitern und Lieferanten von gegenseitiger Wertschätzung geprägt.

So arbeitet die kff mit Landwirten zusammen, die diese Philosophie teilen. Gewährleistet wird dies durch die Mitgliedschaft der Landwirte in einem der Bio-Verbände wie Demeter, Naturland, Bioland oder anderen. Zudem wird es bevorzugt, wenn die Tiere durch den Landwirt selbst zum kff-eigenen Schlachthaus gebracht werden. Kann dies nicht von dem jeweiligen Landwirt erfüllt werden, wird der Transport durch die kff organisiert. So kann sichergestellt werden, dass die hohen Ansprüche erfüllt werden. Denn ein stressfreier Transport der Schweine und Rinder sowie lange Ruhezeiten vor der Schlachtung tragen zu einer hohen Fleischqualität bei.

Auch die Zerlegung findet in den Räumen der kff statt, wodurch man in der Lage ist, schlachtwarmes Fleisch zu verarbeiten. Diese Möglichkeit nutzt das Unternehmen zur Herstellung einiger Wurstspezialitäten. Warmschlachtung ist für einen Betrieb dieser Größe nicht selbstverständlich.

Innovation und Tradition

Durch die hohe Innovationskraft und das Festhalten an ihren Prinzipien kann die kurhessische fleischwaren GmbH mittlerweile ein umfangreiches Bio-Sortiment anbieten. Produkte unter der Marke „Rhöngut“ werden in der eigens dafür errichteten Manufaktur veredelt. Diese Manufaktur wurde mit einer Trocknungs- und Reifungsanlage ausgestattet, die ein geschlossenes System darstellt. Das heißt, dass keine Schadstoffe an die Umwelt abgegeben werden. Es kommt eine Kalträucheranlage (siehe Photo) mit Rhöner Buchenholz zum Einsatz, bei



der ausschließlich durch Reibung Rauch entsteht; es findet keine Verbrennung statt. Außerdem sind keinerlei Anlagen zur Nachbearbeitung (Nachverbrennung oder andere) nötig. Diese raffinierte Technik hat es möglich gemacht, die Manufaktur in Frankenheim inmitten des Biosphärenreservats Rhön errichten und betreiben zu können.

Hergestellt werden die Rhöngut-Produkte dennoch ganz traditionell. Dazu zählt auch, dass für einige Produkte ausschließlich Fleisch von Schweinen verwendet wird, die ein Jahr alt sind, wie dies früher bei der Hausschlachtung der Fall war. Weiterhin legt man großen Wert auf die Qualität der Zutaten und verzichtet auf den Einsatz von Nitritpökelsalz.

Miteinander erfolgreich zum Ziel



Der Anspruch, alles wirklich gut zu machen, gilt auch für die Personalpolitik der kff, die sich dabei in der sozialen Verantwortung sieht. Alle Mitarbeiter wissen, dass ihre Arbeit wertgeschätzt wird und bringen sich auf ihre Weise engagiert und umsichtig ein. Durch gezielte Fortbildungen erhalten die Mitarbeiter die Möglichkeit, sich in ihrem Aufgabengebiet spezialisieren oder für neue Arbeitsbereiche qualifizieren zu können.

Auch der Umgang mit den Lieferanten genießt einen hohen Stellenwert. Man setzt hier auf langfristige Lieferverträge und Fairness. Zahlreiche Lieferanten kommen aus der unmittelbaren Umgebung der kff kurhessischen fleischwaren GmbH. Dies bringt die hohe Verbundenheit des Unternehmens zur Region zum Ausdruck, was sich auch in einem stetigen sozialen Engagement widerspiegelt. So werden regelmäßig Lebensmittel an die Fuldaer Tafel gespendet und die SOS Kinderdörfer finanziell unterstützt. Zusätzlich wird jedes Jahr mit einer Tombola ein soziales regionales Projekt unterstützt.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.kurhessische.com und www.rhoengut.com