

PRESSE-INFORMATION

Erfolgreiche Initiative für mehr Tierwohl

Hieber's Frische Center in Binzen erhält die „Auszeichnung für verantwortungsvolles Handeln 2023“

- **Projekt „Schlachtung mit Achtung“ für eine nachhaltigere Nutztierhaltung**
- **Jury lobt innovative Abläufe sowie die Stärkung lokaler Betriebe**
- **„Win-win-win“-Situation für Landwirtschaft, Verbraucherinnen und Verbraucher und Handel**

Binzen/22.11.2023 - Die „Auszeichnung für verantwortungsvolles Handeln“ des Edeka-Verbands geht dieses Jahr an Hieber's Frische Center. Das Unternehmen aus Binzen erhält die Ehrung für sein 2019 ins Leben gerufenes Tierwohl-Projekt „Schlachtung mit Achtung“. In Zusammenarbeit mit lokalen Landwirtschaftsbetrieben und regionalen Metzgereien stellt das zukunftsweisende Konzept artgerechte Haltungsformen und die verantwortungsbewusste Verarbeitung von Rindern in den Mittelpunkt. Anstatt die Tiere zum Schlachthof zu transportieren und sie so unnötigen Stresssituationen auszusetzen, wird der Schlachthof in die beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe gebracht. Die Rinder werden vor Ort in einem ihnen vertrauten Umfeld geschlachtet.

Die Jury lobte den innovativen und ganzheitlichen Ansatz von „Schlachtung mit Achtung“. Dieser deckt gleich mehrere Dimensionen nachhaltigen Handelns ab: Neben der Tierwohl-Förderung stärkt das Projekt von Hieber's Frische Center gezielt regionale und lokale Wirtschaftskreisläufe. Zugleich wird die Rückverfolgbarkeit von sensiblen Produkten individuell sichergestellt. Die gemeinsame Initiative von Hieber's Frische Center, den Landwirtinnen und Landwirten und den verarbeitenden Betrieben mache sich damit stark für den Tierschutz bei der Fleischgewinnung. „Die

Förderung des Tierwohls ist für den gesamten Edeka-Verbund ein wichtiges Anliegen. Daher freuen wir uns über solche Initiativen unserer Kaufleute, die einen wertvollen Beitrag leisten für eine nachhaltigere Fleischerzeugung", so Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der Edeka Zentrale Stiftung & Co. KG.

Deutlich weniger Strapazen für die Tiere

Die Rinder der am Projekt „Schlachtung mit Achtung“ beteiligten Landwirtinnen und Landwirte werden artgerecht auf den Hochweiden des Südschwarzwalds gehalten. Für die spätere Verarbeitung der Tiere wird bewusst auf für sie aufregende Verladeprozesse und strapaziöse Lebendtransporte per Lkw verzichtet. Anhand mobiler Anlagen organisiert die Interessengemeinschaft die wesentlich stressfreiere Schlachtung direkt auf den Höfen. So garantiert „Schlachtung mit Achtung“ zugleich die individuelle Rückverfolgbarkeit der Fleischprodukte zum jeweiligen Landwirtschaftsbetrieb. „Unser Projekt sorgt auf diese Weise für eine Win-win-win-Situation“, beschreibt es Karsten Pabst, geschäftsführender Gesellschafter bei Hieber's Frische Center: „Die Landwirtschaftsbetriebe sowie die verarbeitenden Metzgereien sichern sich faire Konditionen, zusätzliche Prämien und belastbare Planungsperspektiven. Die Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten regionale Erzeugnisse und höchste Transparenz. Und wir als Händler können ihnen beste Produktqualität in unseren Frischetheken anbieten.“ Ein weiterer Pluspunkt: die zeitgemäße und respektvolle Ganztiervermarktung.

Zwischen Lörrach und Bad Krozingen, zwischen Binzen und Fahrnau betreibt die im Geschäftsgebiet von Edeka Südwest aktive Hieber's Frische Center KG aktuell insgesamt 16 kleine, mittlere und großflächige Lebensmittelmärkte - zum Teil mit eigener Gastronomie. Das Unternehmen setzt dabei auf eine Vielzahl regionaler Produkte und kurze Lieferwege.

Nachhaltigkeitspreis für herausragendes Engagement

Mit der „Auszeichnung für verantwortungsvolles Handeln“ ehrt Edeka jährlich seit 2018 konkrete, bereits laufende ökologische und/oder soziale Projekte auf der

Einzelhandelsstufe des genossenschaftlich organisierten Unternehmensverbunds. Gewürdigt werden das persönliche Engagement und die Innovationskraft selbstständiger Edeka-Kaufleute oder Marktleiterinnen und Marktleiter. Dabei bewertet eine Fachjury Kriterien wie den Nutzen eines Projekts und seine Originalität sowie Faktoren wie Skalierbarkeit und Wirtschaftlichkeit.

Zusatzinformation – Edeka Südwest

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben Edeka-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2022 einen Verbund-Außenumsatz von 10,3 Milliarden Euro. Mit rund 1.130 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist Edeka Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Edeka Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet Edeka Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.