



**Das 5. Viertel beim Rind**  
**Vermarktung, Verwertung, Entsorgung**

Egbert Klokkers  
Tönnies Rind GmbH & Co. KG  
München, 9.10.2018



Lokal verwurzelt, weltweit aktiv –  
Die Tönnies Unternehmensgruppe

# Die Metzgerei in der Altstadt von Rheda

Das Familienunternehmen



Die Firmengründer, Bernd und Clemens Tönnies, stammen aus einer traditionellen Metzgerfamilie, die seinerzeit im Kern der Rhedaer Altstadt ansässig war. Der Vater, Klemens Tönnies sr., schlachtete zwischen 7 und 10 Schweinen je Woche. Die resultierenden Produkte verkaufte man im eigenen Ladengeschäft, um die achtköpfige Familie zu ernähren

Tönnies Fleisch - gegründet im Jahr 1971  
von Bernd und Clemens Tönnies

**TÖNNIES**



Unternehmenszentrale in Rheda-Wiedenbrück  
2018



Unternehmenszahlen

Mitarbeiter	ca. 16.500
Schweineschlachtungen:	ca. 21 Mio./Jahr
Rinderschlachtungen:	ca. 430.000 /Jahr
Exportrate	über 50 %

## Gesellschafter

Clemens Tönnies, Maximilian Tönnies und Robert Tönnies



## Holding

CEO  
Clemens Tönnies  
Andres Ruff

CFO  
Daniel Nottbrock  
Reinhard Quante

## Beirat

Dr. Reinhold Festge (Vors.),  
Dr. Helmut Limberg,  
Prof. Dr. Siegfried Russwurm,  
Daniel Nottbrock, Jens-Uwe Göke,  
Clemens Tönnies, Robert Tönnies

International	Meat	Convenience	Sausages	Ingredients	Logistics	Central Services
Frank Duffe	Karl-Heinz Schlegel	Jörn Evers	Axel Knau	Frank Duffe	Norbert Maas Dirk Mutlak Marcus Stühlinger	Christian Kreuter Ralf-Thomas Reichrath Josef Tillmann

# TÖNNIES

## Meat - Schwein

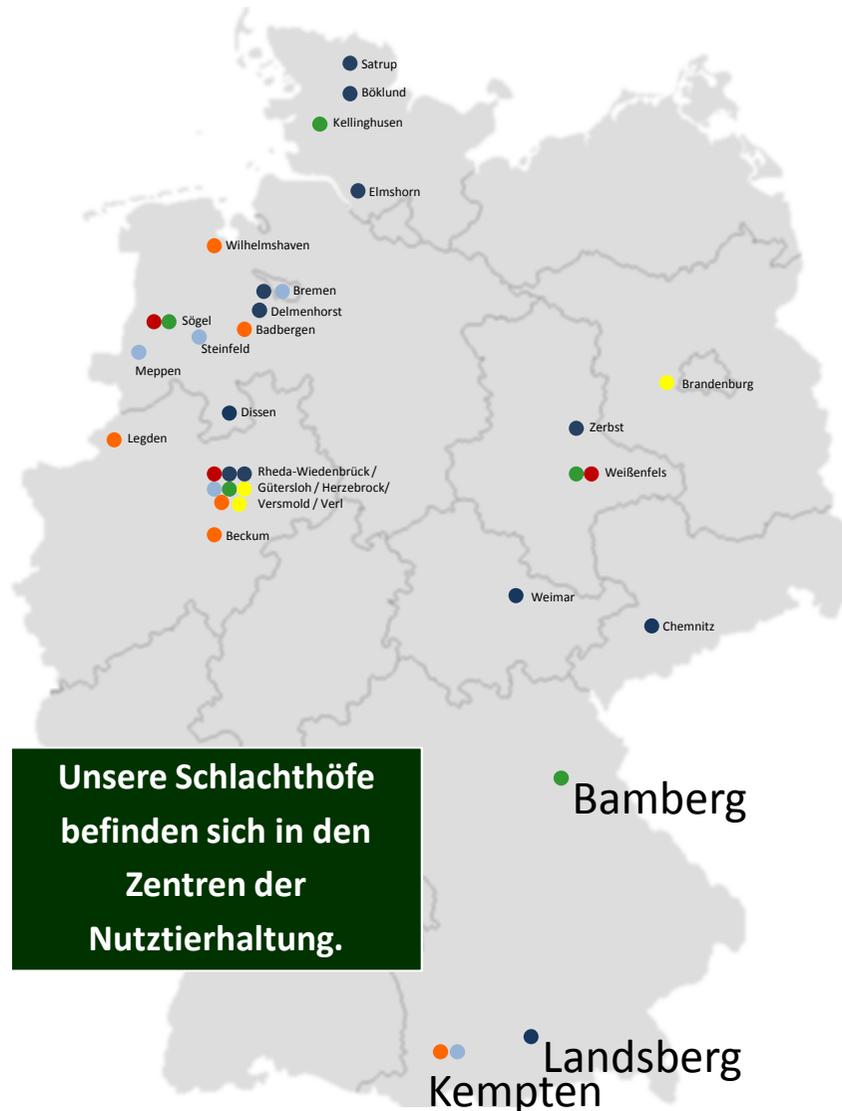
Rheda-Wiedenbrück  
Sögel (Weidemark)  
Weißenfels  
Kellinghusen (Thomsen)  
Bamberg (Lohnschl.)  
Brörup/Dänemark (SB Pork)  
Thisted /Dänemark (Tican)  
Aragon (Spanien)  
Slawa TG Nova (Polen)

## Meat - Rind

Rheda-Wiedenbrück  
Kempten  
Wilhelmshaven  
Legden  
Beckum  
Badbergen

## Ingredients

Rheda-Wiedenbrück (Acontex)  
Bremen (Veracus)  
Steinfeld (Grundt Products)  
Meppen (Petcura)  
Kempten  
(Nord Ingredients/Proteinunion)  
Hulshout / Belgien (Progra)  
Ichtegem /Belgien (Fapro)



## Sausages

Böklund  
Delmenhorst  
Satrup  
Vermold (Nölke)  
Gütersloh (Martens)  
Disson  
Elmshorn (Döllinghareico)  
Zerst  
Landsberg/Nohra /Chemnitz (Lutz)  
Slubice (PL)

## Convenience

Rheda-Wiedenbrück (Tillmans)  
Brandenburg (Bradleys)  
Vire (Atelier de Viande / F)  
Coventry / Malton / Suffolk (UK)  
Slawa (TG Nova / PL)  
Morgi (Nove / PL)

## Tevox Logistics

Rheda-Wiedenbrück  
Sögel  
Weißenfels  
Traun (AUT)  
Grodzisk Wielkopolski (PL)



Wir verarbeiten und vermarkten  
unsere Schlachttiere zu 100 Prozent.

Die Verarbeitung von  
Nebenprodukten spielt dabei eine  
immer größere Rolle und steigert die  
Wertschöpfung.

**Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009** mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (Verordnung über tierische Nebenprodukte) gelten als tierische Nebenprodukte - früher: „Konfiskate“:

- ganze Tierkörper oder Teile von Tieren,
- Erzeugnisse tierischen Ursprungs (z.B. Fleischerzeugnisse, LM mit tierischen Bestandteilen),
- andere von Tieren gewonnene Erzeugnisse (z.B. Milch, Eier),

die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

**In Deutschland und den Bundesländern** gelten zudem verbindliche Gesetze und Verordnungen, z.B. das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz, Ausführungsgesetze und Verordnungen der Länder.

## Kategorisierung von tierischen Nebenprodukten



Die tierischen Nebenprodukte werden nach dem Grad der von ihnen ausgehenden Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier in drei Risikokategorien eingeteilt. Diese Kategorien sind demzufolge unterschiedlich zu verarbeiten bzw. zu entsorgen.

### **Kategorie 1 (Material mit einem hohen Risiko)**

- Tierkörper oder Tierkörperteile von (TSE)-verdächtigen oder betroffenen Tieren
- Tierkörper incl. aller anfallenden Schlachtnebenprodukte die von den Vet.-Behörden im Rahmen der Fleischschau als entsorgungspflichtig (KAT. I eingestuft werden)
- Stammhirn incl. Schädelknochen und Rückenmark
- Veterinär- ab & ausschnitte
- Teile des Darpaketes

Entsorgung nur in speziellen Betrieben

„Zwangsentorgung über den für den Standort zugelassenen Betrieb.

„KOSTENPFLICHTIG“ Vorgabe durch die zuständigen Kreisbehörden

### **Kategorie 2 (Material mit einem mittleren Risiko)**

- Pansenmist
- Pansensaft
- Darminhalte
- Dunklegelege
- Flotate
- Sowie diverse Reststoffe aus der Abwasseraufbereitung

Kostenpflichtige Entsorgung über zugelassen Biogasanlagen  
Erhitzung bei min 95 Grad C erforderlich (keine NaWaRo)

Durch neue Düngemittel V/O, sind die Kosten in der Entsorgung explodiert. Es fehlen regional ausreichend Kapazitäten was zusätzliche hohe Transportkosten nach sich zieht.

### **Kategorie 3 (Material mit einem geringen Risiko)**

- Teile von genusstauglichen Tieren, wenn sie aus wirtschaftlichen Gründen nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden oder bei Einsatz in der Tiernahrung einen Mehrwert erzielen  
(Euter, Pesel, Leber, Milz, Herz, Lunge, Ohren, Kopfhäute)
- Schlachtfette
- Darmfette
- Stichfleisch
- Strossenfleisch
- Luftröhren
- Blut (citrat)
- Unterbeine (unbearbeitet)
- Gallenflüssigkeit

Angebot und Nachfrage sowie saisonale Schwankungen regeln den Preis.

Werthaltige Produkte aus dem 5. Viertel  
Lebensmittel von genusstauglichen Tieren



**Innereien (rot)**

- Herz
- Lunge
- Leber
- Nieren
- Zunge
- Bries (bei Kälbern)
- Nierenzapfen
- Saumfleisch
- Aorta

**Innereien (weiß)**

- Pansen
- Blättermägen
- Labmägen
- Milz

Alle Artikel werden national und international je nach Verzehrgeohnheiten an den Lebensmitteleinzelhandel sowie diverse Verarbeitungsbetriebe verkauft.

Angebot und Nachfrage sowie saisonale Schwankungen regeln den Preis.

Kategorie 3 Material von genusstauglichen Tieren welches durch Ver – und Bearbeitung zu einem Lebensmittel wird



- Unterbeine
- Kopfhäute
- Ohren

Artikel müssen enthaart und gebrüht werden.  
Hauptabsatzmärkte sind West- und Zentralafrika.

- Spaltfette aus der Haut

Werden im Gerbprozess gewonnen und zu Gelatine verarbeitet.

Die Wertigkeit hängt von folgenden Kriterien ab

- Rasse
- Gewicht
- Geschlecht
- Bio
- Rückverfolgbarkeit

Der Preis der Felle wird durch die finale Verwendung bestimmt. Kuhfelle werden im großen und ganzen in der Möbel und Schuhindustrie verwendet. Schwere Bullenfelle finden als finales Leder in der Automobilindustrie Ihre Abnehmer.

Gerade bei den Kuhfellen gibt es in der Preisgestaltung ein Nord - Südgefälle. Norddeutsche Milchviehrassen haben leichte und dünne Häute. Süddeutsche Rassen wie Fleckvieh aber auch Braunvieh sind schwerer und dicker und daher werthaltiger.

Bei den Bullenfellen entscheidet das Gewicht und die Rasse den finalen Endpreis.

## Beispiele für die Verwendung tierischer Nebenprodukte



Tierisches Produkt	Verwendung	
<b>Rind:</b>		
- Talg	Ölsäuregewinnung für Kosmetika, Schmierstoffe, Farben	
- Milchprotein	Kosmetika	
- Milchzucker	Kosmetika, Tabletten, Medikamente	
- Horn	Hornmehl (Düngung), Keratin	
- Knorpel, Sehnen	Collagen (Antifaltenwirkstoff)	
- Bauchspeicheldrüse	Insulin	
- Ochsen-galle	Gallseife (Fleckenseife)	
<b>Schwein:</b>		
- Borsten	Pinsel, Bürsten	
- Haut	Leder	
- Bauchspeicheldrüse	Insulin	
- Fett, Schmalz	Kosmetika, Öle, Lederpflegemittel, Kerzen	

## Beispiele für die Verwendung tierischer Nebenprodukte



Tierisches Produkt	Verwendung
<b>Allgemein:</b>	
- Haut	verschiedene Leder für Kleidung, Möbel, Taschen, Autositze
- Fleischknochen	Düngung, Verbrennung
- Horn, Haare, Federn, Hufe	Keratin für Kosmetika, Brillen, Kämmen, Düngemittel
- Eiweiße (aus Ei, Blut)	Kosmetika, Lederpflegemittel, Bindemittel
- Därme	Musikinstrumentensaiten, Tennisschläger, Wundfäden
- Knochen, Häute, Schwarten	Seife, Gelatine für Tablettenkapseln, Kosmetika, Fotopapiere, Leim
- Schlachtabfälle	verschiedene Fettsäuren für unterschiedlichste Zwecke
- Fette	Glycerin für Kosmetika, Chemie, energetische Verwertung
- Nebennierenrinde	Cortison (Medikamente)
- Gülle	Düngung, Biogasgewinnung

## Der Unternehmensbereich Ingredients vermarktet die Nebenprodukte



Die Sparte Ingredients produziert und vermarktet die in der Lebensmittelproduktion anfallenden wertvollen Nebenprodukte.

Aus diesen streng kontrollierten tierischen wie auch pflanzlichen Rohstoffen entstehen Endprodukte von hohem Mehrwert, bester Qualität und vielseitiger Funktionalität.





Veracus entwickelt und vermarktet funktionale Nahrungsergänzungsmittel für Menschen. Für Heimtiere, Nutztiere und den Bereich Aquakultur hat sich die Firma auf die Entwicklung von funktionalen Futtermitteln, Prämixen und Vormischungen basierend auf wertvollen und nachhaltigen Rohstoffen, wie Colostrum (Biestmilch von der Milchkuh), konzentriert.

Die daraus entwickelten Produkte werden, basierend auf ihren ernährungsphysiologischen und funktionalen Eigenschaften, als Vorsorge und auch zur unterstützenden Therapie bei verschiedensten Krankheiten eingesetzt.



Acontex stellt zum Beispiel  
Hämoglobinpulver und Plasmapulver her.



Welche Rohstoffe werden verarbeitet?

Produkte aus dem Schlachten und Zerlegen von Schweinen, von denen einige inline verarbeitet werden

Beispielsweise:

- Blut
- Eingeweide
- Schwarten

Hämoglobinpulver





**Fapro** ist Produzent und Lieferant hochwertiger Schweinefette und -mehle. Anwendung finden die Produkte vor allem in den Bereichen Petfood und Nutztierfutter.

Endprodukte sind zum Beispiel:

- Fette
- Knochenmehl mit 37 bis 50% Eiweißgehalt



**PROGRA**  
b.v.b.a.|s.p.r.l.



**Verarbeitung von gemischten tierischen Nebenprodukten der Kategorie 3.**

Progra handelt mit Speiseölen und -fetten unterschiedlichster Qualitäten. Das Produkt-Portfolio setzt sich zusammen aus qualitativ hochwertigen Ölen und Fetten auf pflanzlicher und tierischer Basis, die in verschiedenen Verpackungseinheiten kundenspezifisch abgefüllt und vertrieben werden.

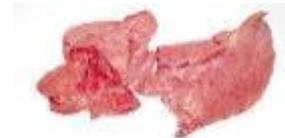
## Ingredients



Proteinunion -  
Joint Venture zwischen Tönnies und OSI  
Foodworks Europe, Verfügbarkeit und  
Zugang zu einem breiten Portfolio an  
**Rindernebenprodukten**



## Ingredients



Nord Ingredients GmbH ist seit 2014 als Handelsunternehmen am Markt aktiv. Schwerpunkt der Aktivitäten ist die Vermarktung sämtlicher fleischlicher Rohwaren und deren Nebenprodukten, welche im Bereich des Schlacht – und Fleischverarbeitungsgewerbes anfallen.

Die Handelsaktivitäten umfassen die im Schlacht- und Zerlege-Prozess anfallenden frei handelbaren Rohwaren, welche der Industrie unter anderem als Grundstoffe für

- Lebensmittel
- Pharmazie
- Biodiesel
- oder Heimtiernahrung

dienen.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit