

HANNA-Feinkost aus Delbrück



Sehr geehrte Firma Mensa Stiftung Minden gGmbH, Herr Hus,
liebe Eltern,

ich möchte mich Ihnen kurz vorstellen – Ich heiße Andreas Biermann, bin 54 Jahre alt und seit einigen Jahren Vorstand der HANNA-Feinkost AG. In meiner Funktion bin ich federführend für die Ausrichtung der Unternehmenspolitik unseres mittelständischen Produktionsbetriebes im Herzen NRWs verantwortlich. Darüber hinaus bin ich selbst Vater von zwei heranwachsenden Jungs und weiß, mit welchen Gedanken man sich als *Eltern* auch im Bezug auf die Ernährung seiner Kinder auseinandersetzt.

In unserer als Familienunternehmen gegründeten Manufaktur mit Sitz in Deutschland produzieren wir seit nunmehr 50 Jahren tiefgefrorene Hähnchen- und Putenspezialitäten in bester Premium Qualität. Dabei verknüpfen wir traditionelles Handwerk mit modernster Technologie und - ganz wichtig - der Leidenschaft unserer oft langjährigen Mitarbeiter.

Als Lieferant für die Mensa Stiftung Minden gGmbH ist die HANNA-Feinkost AG - mit der Marke KIDS FOOD - also nicht nur ein Teil Ihrer zukunftsorientierten Unternehmensstrategie, wir unterstützen die hier vermittelten Werte ohne Kompromisse. Wir sind selbst stolz darauf, mit gleichgesinnten Partnern zusammenzuarbeiten, gemeinsam zu „kämpfen“ für eine gesicherte Zukunft unserer Erde, für uns selbst und für unsere Kinder.

Aber nun konkret – wie steht die HANNA-Feinkost AG zu den verschiedenen Themen, die sich auch in den Versprechen der Mensa Stiftung Minden gGmbH wiederfinden.

Die **Qualität** – sie steht für unserer Unternehmen an erster Stelle. Die HANNA-Feinkost AG erfüllt selbstverständlich alle Hygieneanforderungen auf dem höchsten Niveau. Neben einer gut aufgestellten eignen Qualitätsmanagement-Abteilung werden die Produktion und die Fertigungsabläufe regelmäßig auch durch externe Kontrollen in Form verschiedener Audits (IFS, HALAL, QS, etc.) und der üblichen Kontrollen durch das zuständige Veterinäramt überprüft und bewertet.

Grundlage für unsere Produkte der Premium Qualität ist maßgeblich die Beschaffenheit und Qualität unserer **Rohstoffe**. HANNA verwendet nur zertifizierte und kontrollierte Rohwaren und Zutaten von langjährig etablierten Lieferanten. Ein regionaler Anbieter ist z.B. die Firma Borgmeier. Basis unseres Rohwareneinkaufs sind umfangreiche, eigens erstellte Spezifikationen, die wichtige Kriterien zur Bewertung der jeweiligen Rohstoffe festlegen. So entstehen entscheidende Parameter, auch im Sinne des unerwünschten Einsatzes von Zusätzen und Zusatzstoffen jeglicher Art (z.B. Antibiotika). Diese regeln - neben der optischen Beschaffenheit - insbesondere die Qualität der von uns verarbeiteten, vornehmlich frischen Hähnchen-Brustfilets. Noch über das große Vertrauen unseren Lieferanten gegenüber hinaus, gibt es hierdurch ein detailliertes Überwachungssystem im Rahmen unserer eigenen Qualitätssicherung.

Ohne Huhn kein Fleisch – auch diesem immer wichtiger werdenden Thema – dem Thema Tierwohl und dem Umgang mit jeglichen Ressourcen – stehen wir als HANNA sehr engagiert gegenüber. In diesem Sinne sind wir der Europäischen Masthuhn-Initiative beigetreten. Der Zusammenschluss verschiedener Tierschutzorganisationen und Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft hat es sich in Zusammenarbeit mit der Albert-Schweitzer Stiftung zur Aufgabe gemacht, neue, bessere Mindestanforderungen in der Hühnermast festzulegen und umzusetzen. Die Rahmenbedingungen definieren dabei nicht nur die Besatzdichte, also wie viele Hühner auf einer bestimmten Stallfläche gehalten werden, sondern auch wie der besagte Stall ausgestattet sein muss. Hintergrund ist es, den Tieren natürliche Verhaltensweisen zu ermöglichen und somit das **Tierwohl** maßgeblich zu erhöhen und haltungsbedingte Probleme langfristig zu lösen. Neben den wichtigen Kriterien zur Haltung der Masthühner legt die Initiative aber auch Anforderungen für andere Bereiche, wie z. B. für die Betäubung bei der Schlachtung fest. Die Unterstützer dieser zukunftsweisenden Masthuhn-Initiative verpflichten sich selbst, auch im Rahmen ihrer eigenen Lieferkette, die festgelegten Vorgaben bis 2026 umzusetzen, und zwar für 100 % des Hähnchenfleisches auf dem gesamteuropäischen Markt. Parallel zu diesem Engagement stehen wir in engem Kontakt zu unseren Rohwarenlieferanten, um zukünftig – dabei lieber kurz- als mittelfristig – Tierwohl-Produkte auf Basis von

Fleisch, welches unter den Kriterien der ITW 2 (Initiative Tierwohl – Haltungsform 2) erzeugt wurde, anbieten zu können.

Die Verbesserung der Lebensumstände der Tiere ist nur ein wichtiger Baustein unseres **Nachhaltigkeitskonzeptes**. Tief verankert in der Unternehmenspolitik der HANNA-Feinkost AG verzweigt sich dieser Themenkomplex in alle Unternehmensbereiche und gliedert sich in drei gleichwertige Pfeiler - Ökonomie, Ökologie und Soziales. Um nur einige aktuelle Beispiele zu nennen:

- **aus dem Bereich der Ökonomie:**

HANNA verzichtet bei der Verarbeitung und Zubereitung auf deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (ODZ nach § 9 ZZuV), Hefeextrakt und künstliche Aromen.

- **aus dem Bereich der Ökologie:**

In unserem Hause werden ständig alle Produktions- und Logistikabläufe im Sinne der nachhaltigen Schonung von Ressourcen, dem Klimaschutz und einer Minimierung der Umweltbelastung durch Emissionen und Verpackungen überprüft und optimiert. So kümmert sich HANNA um ein ökologisches Abfallmanagement: Verpackungen werden durch den konsequenten Einsatz von Mehrwegsystemen in Beschaffung und Produktion auf ein Minimum reduziert.

- **aus dem sozialen Bereich:**

Schulungen und Fortbildungen werden den HANNA-Mitarbeitern in allen relevanten Bereichen regelmäßig angeboten und wahrgenommen.

An dieser Stelle kann ich wirklich nur eine ganz kleine Auswahl der Gesichtspunkte unserer Nachhaltigkeitspolitik aufzählen. Grundsätzlich sieht sich eine nachhaltige Unternehmensausrichtung immer wieder neuen Ansätzen und Möglichkeiten gegenüber. Diesen Weg gehe ich mit meinen motivierten und engagierten Kolleginnen und Kollegen aber gern. Für Sie. Für uns. Für alle!

Ich hoffe ich konnte Ihnen einen kleinen Einblick in „das große Herz“ HANNAs vermitteln. Unser Ziel ist es, Geflügelspezialitäten für höchste Qualitätsansprüche herzustellen und allen Anforderungen aus allen Bereichen der Lieferkette und Fertigung eine gleichermaßen hohe Wertschätzung zukommen zu lassen.

Mit freundlichen Grüßen


Andreas Biermann



P.S.: Im Sinne der Globalisierung möchte ich am Schluss noch darauf hinweisen, dass alle von HANNA produzierten Produkte zu 100 % HALAL zertifiziert sind. So sind dem gemeinsamen Genuss keine Grenzen gesetzt.