



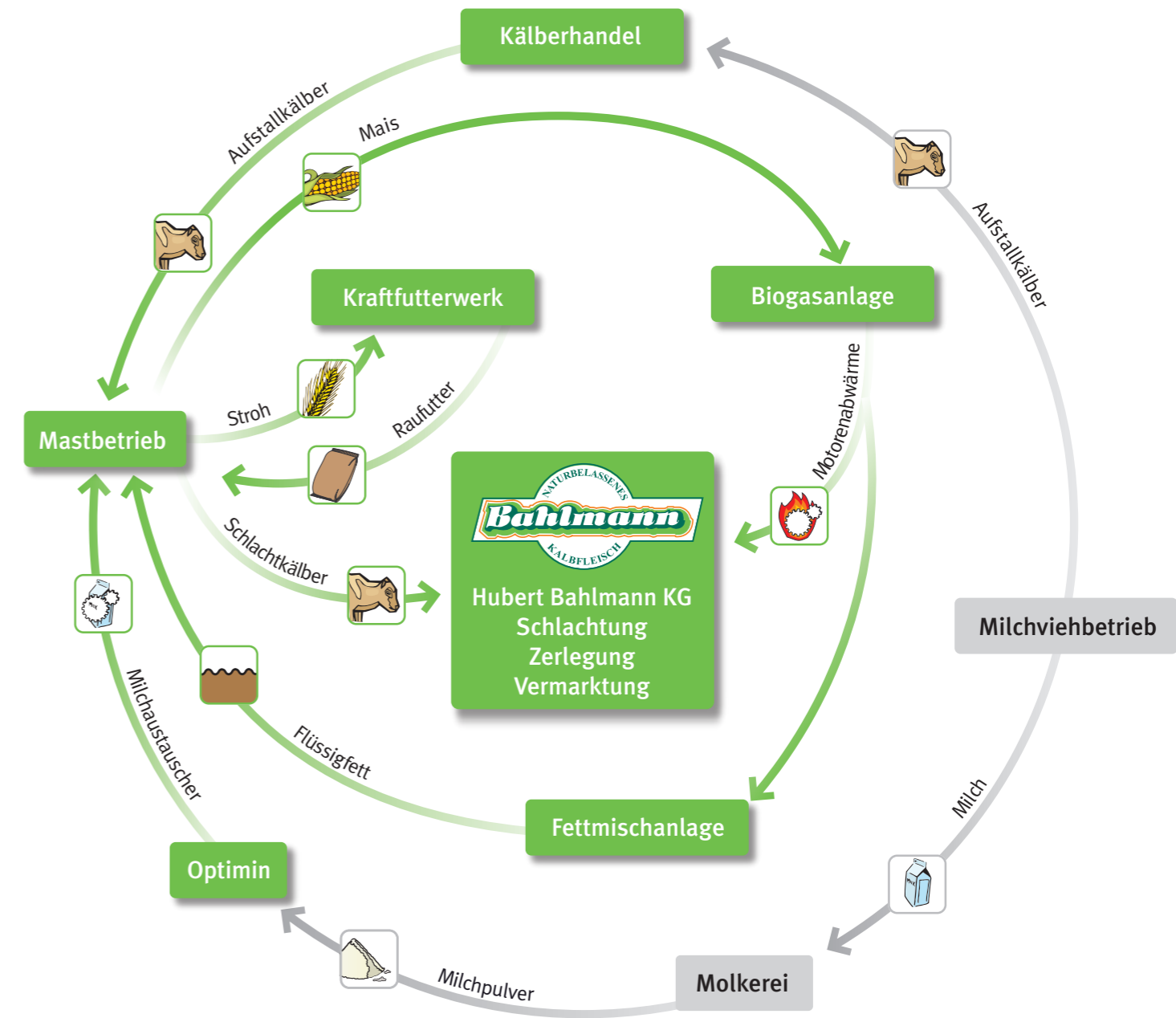
Naturbelassenes Kalbfleisch

... alles andere ist Beilage.

Eine kleine Zeitreise

1969	Selbstvermarktung geschlachteter Kälber in Detern / Ostfriesland; erste Kalbfleischlieferungen an Fleischhandelsfirmen in Berlin und München	2008	Neubau eines Trocknungszentrums zur Verwertung von Gärresten aus der Biogasanlage
1977	Neubau des Schlachthofs in Lindern	2008	Einstieg in die Energiegewinnung durch Photovoltaik
1985	Eröffnung des Zerlegebetriebs für Kalb- und Rindfleisch	2011	Bau von 2 BHKW (526 u. 200 KW), Verlegung von Gasleitung durch den Ort, Versorgung von Schwimmbad, Schule und einigen Kälberställen mit Wärme.
1985	Errichtung des Kraftfutterwerks in Lindern	2011	Bau eines Hallenkomplexes für Milchpulver und Stroh – Gesamtlagerfläche: 5.000 m ²
1987	Pionier in der Kälbermast: Artgerechte Tierhaltung in der Gruppe; Bahlmann's naturbelassenes Kalbfleisch wird zum Begriff im Handel	2011	Nachhaltigkeitszertifizierung erfolgreich abgeschlossen
2000	Bau von Europas modernstem Mischfutterwerk für Milchaustauscher in Lindern	2012	„Generalüberholung des Kraftfutterwerkes“ Eine neue E-Anlage, sowie eine moderne Visualisierung sind installiert worden. Erneuerung der gesamten Fassade!
2002	Errichtung einer Fettmischanlage	2013	Bau von 2 weiteren Endlager mit 12.000 m ³ Volumen, sowie einer Mistlagerhalle. Endausbau mit 2,5 MW.
2003	Eröffnung eines Werksverkaufs	2013	Erweiterung der Abteilung Schlachtnebenprodukte Steigerung der Veredelung und weitere Optimierung der innerbetriebliche Logistik
2005	Bau einer Biogasanlage mit 2 Megawatt Leistung	2013	Modernisierung der Kühlanlage. Durch Wärmerückgewinnung und Reduzierung des Energieeinsatzes werden CO ₂ -Emissionen nochmals gesenkt
2006	Beginn mit dem Neubau Zerlegung mit einer Produktionsfläche von 4.000 Quadratmetern	2014	Bau eines weiteren Kälberstall mit 1.000 Mastplätzen
2008	Internationale Zertifizierung nach IFS „Higher Level“	2019	Neubau und Fertigstellung eines vollautomatischen Kühlhauses

Unsere Strategie: Alles aus einer Hand



Einkauf & Mast



■ Die Bahlmann Kälber stammen vorwiegend aus Kälberställen in Nordwest Deutschland. Die Haltung erfolgt nach der Deutschen Kälberhaltungsverordnung. Sie gilt als die strengste in ganz Europa. Alle Ställe sind durchweg QS zertifiziert und Mitglied der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch. Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch führt strenge Kontrollen in den Mastbetrieben auf nicht erlaubte Substanzen durch.

„Nur kräftige, gesunde Tiere aus tiergerechter Aufzucht garantieren bestes Qualitätsfleisch!“

Neben der Milchmahlzeit erhalten die Kälber ein Raufutter auf Basis von Getreide, Mais und gehäckseltem Stroh.

Futtermittel für die Kälbermast

■ Bahlmann produziert an seinem Firmensitz in Lindern in zwei eigenständigen Werken Futtermittel für die Kälbermast. Im Tochterunternehmen Optimin werden Milchaustauscher für die Kälbermast und Kälberaufzucht hergestellt. Ausgewählte Molkeerohstoffe wie Magermilchpulver und Molkenpulver ergeben in Verbindung mit einer pflanzlichen Fettmischung eine nahrhafte Kälbermilch.

Im Kraftfutterwerk werden Strohpellets und Kälberkorn hergestellt. Beides trägt zu einer gesunden Entwicklung des Pansens bei und ist für die Kälber ein wichtiger Grundstein für ein gesundes Wachstum. Beide Betriebe sind ebenfalls Mitglied im QS System.



Schlachtung und Abviertelung

■ Bahlmann schlachtet und zerlegt ausschließlich im modern ausgestatteten EG-Fleischzentrum in Lindern (DE-NI 10107). Pro Woche werden in Lindern an die 3000 Kälber sowie ca. 500 Rindern geschlachtet und weiterverarbeitet. Über 280 Mitarbeiter sind tagtäglich an der Herstellung unseres hochwertigen Kalbfleisches beteiligt.



zerlegt & vakuumverpackt



■ Die Hauptanforderungen an den modernen Bahlmann-Zerlegebetrieb sind Produktionsqualität, ein hoher Hygienestatus sowie die Bearbeitung von kundenindividuellen Zuschnitten – mit Knochen oder knochenlos, als vakuumverpacktes Teilstück. Kalb- und Rindfleisch wird direkt nach dem Kühlprozess aus dem Schlachtbetrieb übernommen und unterliegt keinen zusätzlichen Transporten.

Durch die Digitalisierung auf allen Produktionsstufen ermöglichen wir eine durchgehende Herkunftssicherung sowie eine Auszeichnung der Ware nach Kundenwünschen. So garantieren wir dem Handel die absolute Herkunftssicherung und Produktqualität für jedes Stück Fleisch.

Im Bereich der Verarbeitung werden wir durch Hygiene, Service und Flexibilität den höchsten Ansprüchen gerecht!



Gastroline – portioniertes Kalbfleisch

■ Da auch der Fleischmarkt immer wieder neue Herausforderungen mit sich bringt, entwickelten wir für die Gastronomie und den Foodservice ein speziell auf diese Bedürfnisse abgestimmtes Programm. Hierbei handelt es sich um extra vorgereiftes, portioniertes Kalbfleisch in verschiedenen Kalibrierungsgrößen und Abpackeinheiten.

Die Vorteile für Sie als Kunden liegen in erster Linie bei einer besseren: Kostenkontrolle, Planungssicherheit, Ersparnis Arbeitszeit, Portionskontrolle, kein Verschnitt bzw. Abschnitte, Kalkulationssicherheit.

Zum Beispiel:



Ihre Vorteile:

Kostenkontrolle
Kalkulationssicherheit
Planungssicherheit
Portionskontrolle
Ersparnis Arbeitszeit
Kein Verschnitt



Skin Verpackungen für den LEH

■ Durch ständige Innovationen auf allen Vertriebskanälen wurden hier weitere Investitionen im Bereich der Portionierung für den LEH geschaffen. Hier werden Kalb und Rindfleisch portioniert, in Endverbraucherpackungen verpackt und an den LEH und Discount geliefert. Unsere neueste Errungenschaft ist die FlatSkinverpackung. Hier liegt der Fokus auf Nachhaltigkeit. Bei dieser Verpackungsart produzieren wir ca. 75 % weniger Plastik.



TraySkin



FlatSkin

Die Vorteile dieser Verpackungen sind:

- Attraktive Produktgestaltung „Eye-Catcher“ im Kühlregal.
- Äußerst lange Haltbarkeit mit minimaler Aussaftung!
- Portionsgerechte Endverbraucherpackung.
- Entlastung Ihrer Fleischtheke (Kosten- und Zeitfaktoren).
- Herkunftsgarantie: durch 5D (Geburt, Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in Deutschland).
- Besonders große Sortimentstiefe garantiert!
- Hohe Flexibilität durch eigene Produktion sichergestellt!
- Egalisierte Produkte, in verschiedenen Kalibrierungen



Qualität und Sicherheit bei Bahlmann

■ Jeder Vorgang im Hause Bahlmann läuft nach dem bewährten Qualitäts-Management-System IFS. Unsere Partner der Qualitätssicherung, das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik und die SGS arbeiten nach strengen Richtlinien. So werden die Bahlmann-Produkte ständigen Qualitätskontrollen ausgesetzt, um dem Verbraucher ein Höchstmaß an Sicherheit zu geben. Vertreter der Schlacht- und Zerlegeunternehmen sowie der Kälbermäster haben sich zusammengeschlossen, um ein freiwilliges „Integriertes Sicherheitsprogramm“ zu entwickeln. Die Herkunftssicherung und der Ausschluss nicht zugelassener Substanzen finden besondere Berücksichtigung.

QS ist das Qualitätssicherungssystem für Fleisch und Wurstwaren. QS-Zeichennehmer verpflichten sich, für alle Bereiche des Herstellungsprozesses strenge Standards zu erfüllen.



Nachhaltigkeit ist für uns sehr wichtig

■ Durch die zunehmende Reduktion der weltweiten Energiereserven haben wir uns auf die Nutzung von alternativen Energien eingestellt, um aktiv zum Erhalt unserer Umwelt beizutragen. So haben wir bereits im Jahre 2005 eine Biogasanlage errichtet, welche durch Vergasung von nachwachsenden Rohstoffen unseren Wärmebedarf zu 100% abdeckt. Pro Jahr werden 23.000.000 kWh Strom erzeugt. Das entspricht dem Energiebedarf von 5.750 Haushalten. Somit wird der Ausstoß des klimaschädlichen Treibhausgases CO₂ um 14.950 Tonnen pro Jahr reduziert.

Im Jahr 2008 erfolgte der Einstieg in die Energiegewinnung durch Photovoltaik. Hierbei werden Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Mastbetriebe verbaut. Im August 2011 wurden zwei zusätz-

liche Blockheizkraftwerke in Lindern installiert. Eine 3 km lange Gasleitung wurde durch den Ort gelegt. Das Linderner Schwimmbad, das Schulzentrum und einige Kälberställe werden dadurch mit Wärme versorgt. Durch diese Maßnahme werden zusätzlich ca. 500 t CO₂-Ausstoß im Jahr eingespart.





Hubert Bahlmann GmbH & Co.
Versandschlachtere
Spezialmischfutterwerk KG
Mühlenweg 30
49699 Lindern

Tel.: 05957 - 89-0
Fax: 05957 - 12 39

info@bahlmann-kalb.de
www.bahlmann-kalb.de

... alles andere ist Beilage.