

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 86 (2013)

Heft: 12: Besuch der finnischen Logistikoffiziere

Rubrik: Fachtechnische Informationen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Von der Hühnerfarm bis auf den Teller

«Ungarisches Geflügel kann doch unmöglich den hohen Schweizer Standards genügen!»

So oder ähnlich denken viele Konsumenten.

Dass dem nicht so ist, beweist die Firma Hungary Aliment Kft, deren Produkte in der Schweiz auch von der Hugo Dubno AG aus Henschiken vertrieben werden.

Die Hungary Aliment Kft wurde 1999 mit Schweizer Kapital gegründet. Ihre Hauptaufgaben sind die Beschaffung, die Qualitätskontrolle und das Erfüllen spezieller Kundenwünsche im Bereich Feinerlegung von Geflügelfleisch. Die Firma ist in Felsőlajos, ca. 65 km südlich von Budapest, zu Hause.

In dieser IFS-zertifizierten Firma arbeiten ca. 50–60 Mitarbeiter, welche ein monatliches Handelsvolumen von ca. 150–200 t Geflügel umschlagen.

Die Qualitätssicherung in der Urproduktion wird von der Firma IFTA AG (einer unabhängigen Kontrollstelle) überprüft, dabei werden die Futtermittelproduktion, die landwirtschaftliche Produktionsstufe sowie die Schlachtung und Verarbeitung einzeln kontrolliert. Dies erfolgt mittels regelmässigen Betriebskontrollen.

Futtermittelproduktion

Die Futtermittelproduktion wird mit einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem mit integriertem HACCP-System gesteuert.

Ganz allgemein wird Wert gelegt auf Sauberkeit und Ordnung. Die angelieferten Rohstoffe werden untersucht, so dass unerwünschte Inhaltsstoffe ausgeschlossen werden können. Die Produktionsströme sowie die Lagerhaltung der Rohstoffe werden den gesetzlichen Anforderungen entsprechend gehandhabt.



Zudem müssen bei Mischfuttermitteln strenge Deklarationskriterien (EU-Verordnung) eingehalten werden.

Landwirtschaftliche Produktion

Auf der landwirtschaftlichen Produktionsstufe herrschen klare Produktionsrichtlinien, auch hier werden Ordnung und Sauberkeit gross geschrieben.

Der Bereich Tierethik lehnt sich an die Anforderungen des Aviforums (Geflügelberatungsdienst CH) mit den «5 Freiheiten» an. So dürfen z.B. Antibiotika nur zu therapeutischen Zwecken eingesetzt, nicht einfach zur Produktionssteigerung dem Futter beigemischt werden. Sie dürfen ganz gezielt bei einem erkrankten Tier zur Heilung eingesetzt werden.

Mit der Teilnahme am Salmonellenmonitoring wird auch dem Tierschutz und der Tiergesundheit Rechnung getragen, dazu kommt eine obligatorische veterinärmedizinische Betreuung der Tierbestände.

Der Besatzdichte und Beleuchtung wird ebenso grosse Beachtung geschenkt, wie dem Stallboden und der Einstreu. Futterlagerung und Verabreichung werden hygienisch und fachgerecht gehandhabt.

Da das Futter aus der vorhin beschriebenen Produktionsstufe stammt, ergeben sich hin-

sichtlich Qualität und Rückverfolgbarkeit keine Probleme.

Schlachtung und Verarbeitung

Die Schlachtung sowie Be- und Verarbeitung erfolgt ebenfalls nach dem zertifizierten QM System, wobei wieder viel Gewicht auf Sauberkeit und Ordnung gelegt wird.

Bei der Tötung sowie Schlachtung werden höchste Tierschutz- und Hygienestandards eingehalten. Die Rückverfolgbarkeit muss auch in diesem Bereich jederzeit gegeben sein.

Aus dieser Produktionskette resultieren Programme wie z.B. Puszta Gold, welche von der Swiss Poulet Trade AG importiert werden.

In der Verarbeitung bei der Hungary Aliment wird halbindustriell gearbeitet, also so, wie beim Schweizer Metzgermeister an der Bank. Die Hugo Dubno AG bezieht spezifische Produkte, welche in Handarbeit hergestellt werden. Das Know how dazu kommt aus der Schweiz.

Dies beschert den Kunden Vorteile, da sie die Produkte gemäss ihren Wünschen herstellen lassen können.

Auch Braten bzw. kalibrierte Produkte für die Systemgastronomie können bezogen werden. Die Produkte können im Gewicht auf +/- 10 g hergestellt werden, somit entstehen keine Abschnittverluste und es ist jederzeit eine transparente Kalkulation möglich.

Wünscht ein Spitzgast eine auf ihn zugeschnittene Einzelserie, so wird dies ebenfalls möglich gemacht.

Die Frischware trifft innerhalb von 24–48 Stunden aus Ungarn in der Schweiz ein. Es sind 3–4 Anlieferungen pro Woche möglich.

Somit ist die Angst der Konsumenten vor «Ostblockpoulet» definitiv unbegründet. Gerade im Bereich der Systemgastronomie kann zu erschwinglichen Preisen mit einer zur Schweiz vergleichbaren Qualität gearbeitet werden.

Für alle, die sich davon ein Bild machen wollen, sei auf www.dubno.ch verwiesen. Viel Spass beim stöbern.

cs und rw

