



Allgemeine Presseinformationen der Tönnies Unternehmensgruppe

Stand: 14. März 2019

Pressekontakt:

Dr. André Vielstädte
Leiter Unternehmenskommunikation

Tönnies Holding ApS & Co. KG
In der Mark 2
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel: 05242/961-5338
Mobil: 0152/22666189
E-Mail: andre.vielstaedte@toennies.de

Das Unternehmen

Tönnies ist als mehrstufiges Unternehmen der Lebensmittelbranche weltweit tätig. Die acht Geschäftsfelder sind Meat-Pork, Meat-Beef, Convenience, Sausages, Ingredients, Logistics, International sowie Central Services. Das 1971 gegründete Familienunternehmen befasst sich im Kerngeschäft mit der Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Veredelung von Schweinen, Sauen und Rindern.

Die Sparte Meat Pork und Beef

Die Tönnies-Erfolgsgeschichte beginnt mit dem einzigartigen Qualitäts- und Frischekonzept. Durch die nachhaltige »Biologische Einheit« von Schlachtung, Zerlegung und Verpackung unter einem Dach, bringt diese Philosophie höchste Produktfrische. Als Basis für alle nachgelagerten Verarbeitungsstufen und Verbrauchsstufen ist das »inline« erzeugte Qualitätsfleisch aus der Unternehmensgruppe Tönnies national und international ein Begriff.

Der Schlüssel zur Frische und Qualitätssicherung ist die integrierte und lückenlos dokumentierte Inline-Produktion unter einem Dach. Beim Produktionsablauf, von der Schlachtung bis zum veredelten Produkt an einem Standort, wird die Kühl- und Hygienestrecke an keiner Stelle unterbrochen.

Mit über vierzigjähriger Erfahrung und technologischer Höchstleistung hat Tönnies durch die Einführung der vollautomatischen Zerlegung einen Quantensprung in der Qualitätsfleischgewinnung realisiert. Zuschnitt, Veredelung und Verpackung nach Wunsch des Kunden, ist für uns eine gern gesehene Herausforderung, die wir wie kaum ein anderer meistern. Unsere spezifischen Leistungen und Fähigkeiten sind weltweit gefragt.

Die Sparte Meat ist dabei aufgeteilt in die Bereiche Schweine und Rind. Aufgrund der unterschiedlichen Produktionsstandorte sowie der individuellen Anforderungen bei der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von

Schweine- und Rindfleisch, wurde die Sparte im Jahr 2018 in zwei Sparten aufgeteilt. Die Sparte Pork wird verantwortet von Frank Duffe. Die Sparte Beef wird geleitet von Karl-Heinz Schlegel.

Die Sparte Convenience

Das Geschäftsfeld Convenience wird von unserem Tochterunternehmen, der Tillman's Convenience GmbH, geführt. Um den Anforderungen der verschiedenen Märkte und den Wünschen und Ansprüchen unserer Kunden und Handelspartner optimal gerecht zu werden, sind die Standorte für Convenience hochspezialisiert und individualisiert.

Wir gehören europaweit zu den Spezialisten für frisches SB-verpacktes Fleisch. Wir bieten unseren nationalen wie internationalen Kunden eine Range von größter Produktvielfalt, die neben schnelldrehenden Basisartikeln auch marktfähige Spezial- und Saisonartikel umfasst. Im Tiefkühl-Bereich basieren die vielfältigen und innovativen Sortimente an verkaufstarken Tiefkühl-Produkten auf hochwertigen Rohstoffen, die einfach und gelingsicher zuzubereiten sind. Frische-Convenience gehört zu den wachsenden Sortimenten der Zukunft. Gesundheit, Abwechslung, ein einfaches Handling und Top-Qualität spielen dabei für den Verbraucher die entscheidende Rolle. Die Sparte Convenience wird geleitet von Jörn Evers.

Die Sparte Sausages

Die zur Mühlen Gruppe mit Hauptsitz in Böklund ist eines der führenden Unternehmen der Fleisch- und Wurstbranche in Europa. In Deutschland ist die Unternehmensgruppe die Nr. 1 im SB-Wurst- und Wurstkonserven-Markt. Mit über 4.000 Mitarbeitern produziert die zur Mühlen Gruppe jährlich mehr als 2 Milliarden Verbraucherverpackungen. Zur Unternehmensgruppe gehören beliebte Wurst-Marken wie Böklunder, Gutfried, Könecke, Redlefsen, Schulte, hareico, Plumrose oder Original Lechtaler.

Die Produktionsstraßen der zur Mühlen Gruppe zählen zu den fortschrittlichsten auf der Welt und entsprechen der neuesten Maschinentechologie. Mit dem Ziel, seinen Endverbrauchern eine absolute Produkt- und Qualitätssicherheit garantieren zu können, hat die zur Mühlen Gruppe in den letzten 18 Jahren mehr als 230 Millionen Euro in die Weiterentwicklung der Betriebsabläufe und in die Modernisierung der Produktionsanlagen investiert. Richtungsweisende industrielle Maschinentechologie, Robotertechnik und modernste CNC-Steuerung wurden dabei in allen Werken integriert und gehören damit zum Standard der zur Mühlen Gruppe.

Viele Prozesse entlang der Produktion laufen in den Werken vollautomatisch und mit modernster CNC-Steuerung ab. Beispielsweise werden in den Räucherkammern in Böklund 25 Gondeln per Förderschienen computergesteuert dem Rauchprozess zugeführt. Anschließend werden die Würstchen maschinell in der jeweils angegebenen Menge schonend ins Glas gedreht. Europas modernster Würstchen-Roboter produziert auf diese Weise pro Schicht 6-8 Tonnen „Würstchen vom Lande“.

Die High-Tech Produktionsstraßen der zur Mühlen Gruppe ermöglichen eine effiziente und flexible Herstellung preisgekrönter Qualitätsprodukte von SB-Wurst, Aufschnitt, Frischeprodukten, Würstchen und Convenience Artikel jeglicher Kategorie.

Neben hoch-automatisierten Produktionsanlagen spielen auch manuelle Arbeitsschritte eine sehr wichtige Rolle. Mitarbeiter mit detaillierter Sachkenntnis produzieren die Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Rezepten. Daneben entwickeln sie neue saisonale Trendprodukte für den Handel und feilen an neuen Rezepturen. Damit sichern täglich engagierte und qualifizierte Mitarbeiter die hohe Qualität jedes einzelnen Produktes und garantieren somit den Erfolg der Unternehmensgruppe. Innerhalb der zur Mühlen Gruppe trägt zudem der Wissenstransfer innerhalb der verschiedenen Standorte dazu bei, mit hoher Flexibilität und Schnelligkeit auf nahezu jeden Kundenwunsch reagieren zu können.

Die Sparte Sausages wird geleitet von Axel Knau und Maximilian Tönnies.

Die Sparte Ingredients

Der Bereich 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.

Innovative Technologien und Produktionsverfahren bilden bei allen Unternehmen des Geschäftsbereichs Ingredients die Basis bei der Herstellung von Endprodukten wie Eiweiß, Fett und Mehl, die wir auch nach kundenspezifischen Vorgaben und Anforderungen entwickeln und fertigen. Sie finden vielfältige Anwendungen in den Bereichen der Pharmazie, Nahrungsmittel und Futtermittelindustrie. Verantwortet wird die Sparte von Frank Duffe.

Die Sparte Logistics

Die TEVEX Logistics GmbH mit Hauptsitz im ostwestfälischen Rheda-Wiedenbrück ist ein international agierender, branchenübergreifender Transport- und Logistikdienstleister. Das zur Tönnies Gruppe gehörende Transportunternehmen beschäftigt 580 Mitarbeiter und ist Spezialist im Bereich temperaturgeführter Transport- und Lagerlogistik. Hierfür bietet Tevex seinen Kunden eine geschlossene Kühlkette bei einer Temperaturführung von -30 bis +25 °C.

Zu den Kernkompetenzen von Tevex gehört neben der Konzeption individueller Logistiklösungen auch die komplette Organisation der gesamten Logistikkette, angefangen von der Kommissionierung und Etikettierung über die Lagerung von Kühl- und Trockengütern bis hin zur internationalen Transportlogistik. Letztere umfasst jetzt auch den kombinierten Verkehr per Bahn und Schiff. Der hauseigene Fuhrpark ist mit über 300 Fahrzeugen fahrzeugrein ausgestattet. Um sicher zu stellen, dass alle Güter einwandfrei ihr Ziel erreichen, setzt Tevex moderne Telematiksysteme und eine satellitenüberwachte Temperaturführung ein. Mit eigenen Niederlassungen ist die Tevex Logistics GmbH an drei Standorten in Deutschland, einem Standort in Polen und einem weiteren in Österreich vertreten. Geleitet wird die Sparte von den drei Geschäftsführern Norbert Maas, Dirk Mutlak und Markus Stühlinger.

Die Sparte International

Die internationalen Aktivitäten der Unternehmensgruppe Tönnies werden von der Unternehmenszentrale in Rheda-Wiedenbrück sowie von derzeit 16 Auslandsbüros aus gesteuert und umgesetzt. Im Rahmen der schrittweisen Internationalisierungsstrategie des Unternehmens Tönnies werden in unterschiedlichen Ländern gezielt verschiedene Aktivitäten geplant und vorangetrieben.

In Deutschland, Dänemark, Großbritannien, Frankreich und Polen verfügt Tönnies über wichtige Produktionsstandorte, von denen aus Qualitätsfleisch weltweit vertrieben wird. In anderen Ländern ist Tönnies dabei, Vorstufen der Produktion wie z.B. Mastbetriebe aufzubauen, um in Zukunft dort eine Basis zu schaffen, um die Produktion aufzunehmen. Bei diesen Ländern handelt es sich um vielversprechende Exportmärkte und strategische Standorte für die Zukunft. Geleitet wird die Sparte von Frank Duffe.

Die Sparte Central Services

Administration, Personalverwaltung und Buchhaltung, aber auch Genehmigungsverfahren, IT und zentraler Einkauf werden unter anderem in der

Sparte Central Services gebündelt. Diese Standortübergreifende Bündelung der zentralen Dienste ermöglicht schlanke Strukturen mit kurzen Entscheidungswegen. Geleitet wird die Sparte von den Geschäftsführern Dr. Andreas Hennige, Christian Kreuter und Ralf-Thomas Reichrath.

Die Unternehmensentwicklung

Seit der Gründung einer Metzgerei durch Klemens Tönnies Sr. in der Altstadt von Rheda ist fast ein Jahrhundert vergangen. Seitdem hat sich Tönnies zu einer weltweit agierenden Unternehmensgruppe entwickelt, die sich im Kerngeschäft mit der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Schweinen, Sauen und Rindern beschäftigt. Die Unternehmensgruppe verfügt über einige der international modernsten Schlacht- und Zerlegebetriebe und exportiert mehr als 50 Prozent der Produkte (gewichts basiert) ins Ausland. Seit einiger Zeit verfolgt Tönnies konsequent eine Wachstums- und Internationalisierungsstrategie, um gezielt wichtige internationale Märkte zu erschließen.

Ursprung: Der Metzger Klemens Tönnies Sr. mit seinem kleinen Ladengeschäft in der Altstadt von Rheda schlachtet und verarbeitet sieben bis zehn Schweine pro Woche. Seine Söhne Bernd und Clemens Tönnies treten in die Fußstapfen des Vaters und absolvieren eine Ausbildung als Metzger.

1971: Bernd Tönnies gründet das heutige Familienunternehmen als Großhandel für Fleisch und Wurst. Kurze Zeit später steigt Clemens mit in den Betrieb ein, in dem zu dieser Zeit rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten.

1974: Dem jungen Unternehmen gelingt es, die Arbeitsteiligkeit anderer Industrien auf die Fleischbranche zu adaptieren. In Folge dessen wächst das Unternehmen stetig. Aus diesem Grund wird der Betrieb nach Herzebrock verlegt. Die Mitarbeiterzahl steigt auf 60.

1977: Der neue Standort im Industriegebiet von Herzebrock beginnt mit seiner Produktion. Das Unternehmen wächst rasant.

1990: Die Tönnies-Unternehmensgruppe übernimmt den Schweineschlachthof in Weißenfels, Sachsen-Anhalt. Seit der Übernahme wurden mehr als 200 Millionen Euro in den Standort investiert. Heute beschäftigt das Unternehmen an diesem Standort ca. 2.200 Mitarbeiter und produziert täglich ca. 2.300 Tonnen Qualitätsfleisch.

1992: In ihrer Heimatstadt beginnen die Brüder Tönnies mit dem Bau eines neuen, hochmodernen Zerlegebetriebs. Unter dem Oberbegriff »Biologische Einheit« plant und etabliert Tönnies das Konzept der durchgehenden, ununterbrochenen Produktionskette in der Qualitätsfleischgewinnung.

1997: Der hochmoderne Zerlegebetrieb ist fertiggestellt. Schlachtung und Zerlegung werden erstmals zu einer biologischen Einheit. Außerdem wird die

Inline-Produktion (Konzept der durchgehenden und ununterbrochenen Produktionskette) verwirklicht. Gleichzeitig werden rund 400 Arbeitsplätze geschaffen.

1999: Die Marke Tillman's wird ins Leben gerufen. Anfangs werden unter dieser Marke Tiefkühlprodukte vermarktet. Es folgt die Entwicklung und Vermarktung von frischem SB-verpacktem Fleisch sowie von Convenience-Produkten, mit denen sich Tillman's am Markt etabliert hat.

1999: In Sögel wird ein Schweineschlacht- und Zerlegebetrieb eröffnet. Die dort hergestellten Produkte werden unter der Marke Weidemark Fleischwaren verkauft. An diesem Standort arbeiten zurzeit etwa 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

2000: In Rheda beschäftigt das Unternehmen mittlerweile 1.950 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und verfügt über eine überdachte Produktionsfläche von 50.000 m².

2001: In Rheda wird die neu errichtete Fleischer-Börse eröffnet. An der Verkaufsabteilung der kurzen Wege und des Dialogs kommen alle Verkaufsbereiche (Rind-, Schweine-, Sauenfleisch, Fleisch-Convenience, Export) zusammen. Der Informationsaustausch ist Basis einer erfolgreichen Kundenbetreuung und Vermarktung.

2003: Mit dem Start der vollautomatischen Zerlegung ist die Tönnies-Unternehmensgruppe nicht nur der modernste Schlachthof Europas: Computergesteuerte Zerlegeeinheiten führen die notwendigen Schnitte durch und stellen die gewünschten Teilstücke zur weiteren Feinzerlegung bereit. Dem Unternehmen ist somit auch ein Quantensprung in der Qualitätsgewinnung gelungen.

2004: Im Januar wird das „TAZB-System“ in Betrieb genommen. Es handelt sich dabei um das erste „Tierschutzgerechte Automatische Zutriebs- und Betäubungs-System“ und bringt das Maximum des Tierschutzes mit einem Höchstmaß an Fleischqualität in Einklang.

2004: Im Zuge der ersten Deutschen Zerlegemeisterschaft – im September 2004 – wird der Verein „Aktion Kinderträume e.V.“ gegründet, der sich für Kinder in Not einsetzt.

2005: Am Standort Brørup in Dänemark wird mit der Schlachtung von Schweinen begonnen.

2005: Mit der Fertigstellung von Europas modernstem Tiefkühl-Terminal am Standort Rheda ist ein weiterer Schritt zur Qualitätssicherung von Fleisch vollzogen.

2006: Das Unternehmen feiert sein 35-jähriges Firmenjubiläum und beschäftigt zu diesem Zeitpunkt ca. 4.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Schlachtleistung der Unternehmensgruppe liegt bei 8 Millionen Schweinen pro

Jahr. Die Unternehmensgruppe ist mit Verkaufsbüros und Niederlassungen in Europa präsent. Der Exportanteil liegt bei ca. 33 Prozent.

2007: Tillman's stellt auf der Allgemeinen Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung, kurz Anuga, das Tillman's Toasty vor: Der weltweit erste Fleisch-Snack zum Toasten. Dort gewinnt das Toasty den „Innovationspreis Taste 2007“. Kurze Zeit später ist das Tillman's Toasty auch im Handel zu kaufen.

2009: Mit dem Bau des Werksverkaufs und dem angeschlossenen Restaurant auf dem Betriebsgelände in Rheda öffnet sich das Unternehmen. Tagtäglich werden Restaurant und Werksverkauf von mehreren Hundert Personen aus der gesamten Region besucht.

2011: Das neue Sozial- und Verwaltungsgebäude in Rheda mit einer Fläche von ca. 17.000 m², einer eigenen Kindertageseinrichtung sowie einem Fitnessstudio wird fertig gestellt und eröffnet.

2012: Die neu eröffnete Tönnies Arena am Hauptsitz in Rheda bietet rund 4.000 Besuchern Platz. Die knapp 20 Betriebsmannschaften sowie weitere Fußballvereine aus der Region können hier trainieren und spielen.

2014: Etwa 10.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei der Tönnies-Unternehmensgruppe beschäftigt. Jährlich werden 17 Mio. Schweine geschlachtet.

2016: Durch die Integration des dänischen Schweineschlacht- und Zerlegebetriebs Tican wächst die Tönnies-Unternehmensgruppe weiter. Die Übernahme stellt einen weiteren Schritt in der Internationalisierung des Unternehmens Tönnies dar. Mittlerweile sind 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Tönnies-Unternehmensgruppe beschäftigt. Der Exportanteil beträgt über 50 Prozent.

2017: Die Gesellschafter Clemens und Robert Tönnies einigen sich auf eine neue Unternehmensstruktur. Zudem wird Maximilian Tönnies, Sohn von Clemens Tönnies, ebenfalls Gesellschafter.

2018: Das Unternehmen fokussiert seine Wachstumsstrategie und spezialisiert seine Standorte. Die Produktionsstätten Herzebrock (Tillmans), Verl (Astro), Marten (Gütersloh) werden geschlossen und an anderen Standorten konsolidiert. Gleichzeitig treibt Tönnies die Branche bei der nachhaltigen Entwicklung der Branche mit den Themen Tierwohl, Transparenz und Nachhaltigkeit.