



G E M E I N D E
ASCHHEIM

PRESSEINFORMATION

Gemeinde Aschheim plant regionales Fleischhandelszentrum

Ansiedlung von 17 Unternehmen aus mittelständischen, heimischen Metzger-Handwerksbetrieben / Verlagerung des Schlachthofs aus der Münchner Innenstadt an die A 99

Aschheim, 13. Juni 2016. In der Gemeinde Aschheim wird sich im Gewerbegebiet hinter dem Möbelhaus XXL Lutz, direkt an der A 99 ein regionales Fleischhandelszentrum (FHZ) mit Produktion ansiedeln. Dies entschied der Gemeinderat auf seiner nicht öffentlichen Sitzung Ende April. Das Konzept des Investors Opus Munich GmbH & Co. KG setzte sich gegen die andere Interessenten an dem Gewerbegrundstück durch, darunter auch Logistikunternehmen mit sehr hohem Verkehrsaufkommen.

Auf einer Fläche von rund 11 Hektar wird Opus Munich das moderne, regionale FHZ bauen und an 17 Metzger-Handwerksbetriebe der Region vermieten, die vor Ort neben der Schlachtung auch das Fleisch weiterverarbeiten und ihren Unternehmenssitz nach Aschheim verlegen werden. Darunter sind auch die Betriebe des derzeitigen Schlachthofes in München, deren Zulieferer dann nicht mehr durch die Stadt fahren müssen. Die Tiere werden dadurch keinem zusätzlichen Stress durch Verkehrsprobleme mehr ausgesetzt, was dem Tierwohl zugute kommt.

Das FHZ sichert mit seinem regionalen Charakter nicht nur dem mittelständisch geprägten Metzgerei-Handwerk einen Standort, sondern unterstützt auch die regionale Viehwirtschaft. Nicht zuletzt werden die Fleisch- und Wurstwaren v.a. für die Verbraucher im Großraum München hergestellt. So leistet das FHZ einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz, gegen Tierleid und für regional erzeugte Lebensmittel.

Das Wichtigste in Kürze

Warum ist das FHZ regional?

- Sowohl Zulieferer als auch Verarbeiter und Konsumenten kommen aus bzw. leben in der Region.
- Die Betriebe im FHZ werden durchgängig Unternehmen aus der Region sein. Das FHZ unterstützt somit die handwerkliche Tradition und den Mittelstand der Region.
- Die Tiere stammen primär aus der Region. Das FHZ unterstützt damit auch die bayerische Viehwirtschaft im Wettbewerb mit der norddeutschen Massentierhaltung.
- Das FHZ wird v.a. die Region mit Fleisch- und Wurstwaren versorgen und damit das Konzept regional erzeugter Lebensmittel realisieren.

Welche Tiere werden im regionalen FHZ geschlachtet?

- Rinder und Schweine v.a. aus Bayern, was kurze Wege garantiert und der Umwelt zugute kommt.

Wer baut und betreibt das regionale FHZ?

- Bauherr ist die Opus Munich GmbH & Co. KG.
- Betreiber sind dann 17 regionale Handwerksbetriebe, die sich im FHZ einmieten und kein Großkonzern.

Wird es durch das regionale FHZ Geräuschbelästigungen geben?

- Im Vergleich zu Speditionen oder Logistikzentren ist das Verkehrsaufkommen gering und erfolgt primär in verkehrsarmen Zeitfenstern. DHL in der Nachbarschaft des FHZ hat z.B. ein deutlich höheres Verkehrsaufkommen.
- In den frühen Morgenstunden ab 4.00 Uhr werden 25 bis 30 Transporter pro Tag die Tiere direkt von der A 99 anliefern.
- Die Auslieferung der Fleisch- und Wurstwaren erfolgt durch täglich zirka 50 Kleintransporter.
- Wohngebiete sind von den Anlieferungswegen nicht betroffen, da die Ausfahrt der A 99 direkt ins Gewerbegebiet führt.
- Die Biogasanlage wird gesetzliche Grenzwerte einhalten und geräuscharme Komponenten einsetzen.

Wird es durch das regionale FHZ Geruchsbelästigungen geben?

- Nein, das FHZ wird baulich komplett geschlossen sein; Geräusche dringen nicht nach außen.
- Das FHZ wird auch modernste Technik für die Biogasanlage einsetzen. Geruchsemissionen aus Biogasanlagen können nur dann auftreten, wenn die Biomasse vor oder nach dem Prozess nicht sachgerecht gelagert wird, der biologische Prozess aus dem Gleichgewicht kommt oder schlecht vergorenes Material auf landwirtschaftliche Flächen ausgebracht wird. Dies wird im FHZ nicht der Fall sein.

Welche Qualitätsstandards werden im regionalen FHZ gelten?

- Die Betriebe im FHZ werden u.a. über folgende Zulassungen und Zertifizierungen verfügen:
 - EU-Zulassung (NI 10091). Diese Zulassung wird nur erteilt, wenn der Betrieb den von der EU definierten Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsrichtlinien entspricht.
 - Das QS-Prüfsystem überwacht den mehrstufigen Prozess der Fleischproduktion – von der landwirtschaftlichen Erzeugung, über Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Vermarktung. Durch die Überprüfung aller Stufen entsteht so ein durchgehendes Qualitätssicherungssystem – das sowohl den Erzeugern als auch den Verbrauchern Sicherheit bietet.
 - International Food Standards. Das System wurde von Vertretern des europäischen Lebensmitteleinzelhandels entwickelt und überprüft nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern auch die Qualität und die Produktion von Lebensmitteln.
 - Tierärzte des Veterinäramts überprüfen zusätzlich die Abläufe. Der Gesundheitszustand eines jeden Tieres wird schon vor der Schlachtung von einem amtlichen Veterinär beurteilt. So wird schon zu Beginn der Produktionskette Qualität und Sicherheit gewährleistet.

Unter welchen Bedingungen werden die Mitarbeiter der Unternehmen arbeiten und werden sie auf dem Gelände wohnen?

- Gesetzliche Standards werden von den Betrieben eingehalten, darunter auch der Mindestlohn.
- Die Mitarbeiter der mittelständischen Betriebe im FHZ werden nicht im Gewerbegebiet untergebracht, da dort das Übernachten gar nicht erlaubt ist.

Wird es ein Raumordnungsverfahren geben?

- Der Antrag auf ein ROV wurde von der Gemeinde Kirchheim gestellt.
- Die zuständige Behörde, die Regierung von Oberbayern, wird darüber entscheiden.
- Kriterium ist dabei, ob das Projekt eine erhebliche überörtliche Raumbedeutung hat.

Welche Vorteile hat das FHZ Aschheim im Vergleich zum Schlachthof München?

- Der Einsatz modernster Technologien ermöglicht einen ressourcenschonenderen Umgang mit Wasser und Energie, der in der alten Einrichtung in München so nicht möglich ist.
- Keine Anlieferung durch die Stadt mit Staus, was den Stress für die Tiere reduziert, dadurch die Fleischqualität erhöht, und einen geringeren CO₂-Ausstoß bewirkt.