



**EDEKA in Rheinstetten.  
Kritische Fragen und Antworten.**



*... echt offen!*

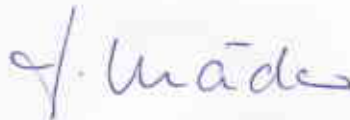
Die EDEKA Südwest Fleisch plant in Rheinstetten einen Betrieb für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. Wir werden in dieser neuen Produktionsstätte bis zu 800 Arbeitsplätze sichern und schaffen und neue Wege in der Lebensmittelherstellung gehen.

Mit dieser Broschüre stellen wir Ihnen unsere Pläne detailliert vor. Wir spielen mit offenen Karten und möchten Ihnen die mit dem Standort verbundenen Chancen für die TechnologieRegion Karlsruhe erläutern. Wir sind fest davon überzeugt, dass die Menschen in Rheinstetten, in Karlsruhe und in der Region mit unserer Investition gewinnen werden.

Nehmen Sie uns beim Wort! Dafür stehen wir.



Jürgen Sinn



Jürgen Mäder



Jürgen Sinn und Jürgen Mäder, Geschäftsführer der EDEKA Südwest Fleisch GmbH

# 4 kritische Fragen ●●●

●●● zum Standort Rheinstetten

1

Der Betrieb zur Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten sichert langfristig eine hohe Produktqualität und Lebensmittelsicherheit. Ein vorgeschobener Grund?

2

Führt der geplante Betrieb zur Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten zu einer zusätzlichen Verkehrsbelastung, zu Lärm und Geruch?

3

Wie stark steigt der Ressourcenverbrauch durch die Produktion und sind ökologische Schäden durch den Flächenverbrauch zu erwarten?

4

Wieso wird durch den neuen Betrieb die heimische Landwirtschaft unterstützt?

## *„Treffpunkt EDEKA“*

Hier tauschen sich die Menschen über die kleinen Geschichten des Tages aus. Unsere Märkte sind keine anonymen Filialen, sondern leben vom Engagement unserer selbständigen Kaufleute, die meist auch vor Ort leben. Nur dadurch konnten wir in dem hart umkämpften Markt des deutschen Lebensmittelhandels den Spitzenplatz verteidigen.

Als Einkaufsgenossenschaft sind wir einer der größten Arbeitgeber der Region, bereiten Waren vor, damit der EDEKA Kaufmann Zeit für seine Kunden hat. Die EDEKA steht seit über 100 Jahren für Frische und Qualität, mit Lieferanten und Betrieben aus unserer Heimat. So übernehmen wir Verantwortung für die Region - in Karlsruhe mit 16 Märkten (für rund 400 Mitarbeiter), im Kreis Karlsruhe mit insgesamt 42 Märkten (für ca. 1.050 Mitarbeiter), mit dem Produktionsbetrieb Fleisch Kuhn in Karlsruhe (für etwa 60 Mitarbeiter). Zusammen mit dem geplanten Betrieb zur Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten steigt das Engagement der EDEKA im Raum Karlsruhe auf rund 1.950 Mitarbeiter.



Jäger

Spinata  
pika

NET	0.106 kg
PT	0.004 kg
FIX	0.00 €/kg
	0.00 €

METTLER TOLEDO

E51

Unsere Produkte stehen für Vertrauen und Verantwortung.



Viehzucht im Südwesten.

## *Vom Bauernhof um die Ecke!*

Die Vermarktung regionaler Produkte ist für uns kein Lippenbekenntnis, sondern wichtiger Teil unserer Geschäftspolitik. „Wir lieben Lebensmittel“ und deshalb beziehen wir frische Waren auch direkt hier aus unserer Region. Von heimischen landwirtschaftlichen Betrieben, vom Bauernhof „um die Ecke“.

Unser Fleisch stammt überwiegend aus regionalen Erzeugerbetrieben. Wir setzen höchste Maßstäbe – gemeinsam mit über 350 landwirtschaftlichen Betrieben – bei der Aufzucht ebenso wie bei der Schlachtung. Der EDEKA „Gutfleisch“-Qualitätsanspruch, auf den unsere Kunden bereits seit Jahren vertrauen können, spricht hier für sich. Selbstverständlich lassen wir unsere hohen Anforderungen auch freiwillig durch unabhängige, neutrale Institute überwachen, um Transparenz und langfristiges Vertrauen zu schaffen.

### *Hightech, logisch. So gehört's in die Region.*

Momentan verarbeitet die EDEKA Südwest Fleisch in vier verschiedenen Betrieben in Baden-Württemberg ihre Fleischerzeugnisse. Aus regionalen Schlachthöfen beziehen wir unsere Waren, die in den Betrieben weiterverarbeitet und für den Verkauf in unseren Märkten vorbereitet werden.

Nur ein Neubau und die Zusammenlegung aller bestehenden Betriebe sichert auf Dauer unsere Wettbewerbsfähigkeit, die Servicequalität in den Märkten und damit Arbeitsplätze. Hierfür werden wir 80 Mio. Euro investieren, denn wir haben es uns zum Ziel gesetzt, eines der modernsten Betriebe zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren seiner Art in Deutschland zu errichten.

Wir können Geruchs- und Lärmbelästigungen, übermäßigen Verkehr, oder andere negative Auswirkungen auf die Umwelt ausschließen. Die bundesimissionsschutzrechtlichen Vorschriften sichern die Bevölkerung umfassend vor etwaigen Belastungen. Unsere eigenen Ansprüche gehen noch deutlich darüber hinaus. Der geplante Betrieb in Rheinstetten erspart lange Anfahrtswege zu unseren Märkten und sichert die hohe Qualität und Frische unserer Produkte. Nur dadurch können unsere Märkte auch in Zukunft nah an den Menschen sein und im Wettbewerb bestehen.



*Blick von der B36 auf den geplanten Betrieb.*

*„Die Grenzwerte der Verkehrslärmschutzrichtlinie werden nicht erreicht (---). Die im Bebauungsplan vorgesehene gewerbliche Ansiedlung ist aus verkehrlicher Sicht als unbedenklich einzustufen.“*

Fazit Gutachten Modus Consult, Juni 2008





*Blick auf den neuen Betrieb (links) und die Hallen der Neuen Messe Karlsruhe (rechts).*



EDEKA: Partner der Landwirtschaft.

### *Regional verbunden - Partner der Landwirtschaft.*

Wir sind einer der wichtigsten Partner unserer heimischen Landwirtschaft. Besonders für die regionalen landwirtschaftlichen Familienbetriebe ist die Partnerschaft mit der EDEKA Südwest eine große Chance, sich von der allgemeinen Massenproduktion abzuheben. Dadurch sichern wir eine auf Dauer unabhängige und nachhaltige Landwirtschaft und Umweltpflege. Mit dem geplanten Betrieb zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren in Rheinstetten wollen wir diese Zusammenarbeit sichern, weiter ausbauen und stärken.

Unsere eigenen Qualitätsansprüche gegenüber den regionalen Erzeugerbetrieben sorgen für eine artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege zu den Schlachthöfen und leisten damit einen Beitrag zum Tierschutz. Gut für die Umwelt und ebenso entscheidend für die Fleischqualität.

## *Wir lieben Lebensmittel, unsere Umwelt ebenso!*

Die EDEKA Südwest ist der größte Lebensmittel-Vollsortimenter im Südwesten. Obst, Gemüse, Getreide ... hervorragende Qualität und Frische unserer überwiegend regional angebauten Produkte ist für uns selbstverständlich. Nicht zuletzt deshalb sind wir uns unserer Verantwortung für eine intakte Umwelt bewußt.

Durch den neuen Betrieb in Rheinstetten sparen wir rund eine Million LKW-Kilometer im Jahr ein. Das entspricht 300.000 Liter Dieselkraftstoff im Jahr und reduziert entsprechend die CO<sup>2</sup>-Belastung.

Keine Frage: Der Energiebedarf für die Herstellung unserer Produkte ist hoch. Dennoch: Durch das Zusammenlegen der Betriebe wird ein erhebliches Einsparpotential erreicht! Somit steht Rheinstetten für eine größere Energieeffizienz als bisher.

Die entstehenden Abwässer werden vorbehandelt und gelangen so, vergleichbar mit häuslicher Qualität, in das öffentliche Kanalnetz.

Unsere Abluft-Reinigungsanlagen sorgen dafür, dass keine Geruchsbelästigungen auftreten.

*„Die Abstände zu Wohngebieten sind so groß, so dass ein Einfluss auf die Belüftungsbahn Richtung Karlsruhe nicht gegeben ist.“*

Fazit Gutachten Modus Consult, Juni 2008

*„Die Geruchswahrnehmungshäufigkeit an der nächstgelegenen Wohnbebauung beträgt 0% (d.h. < 0,5 %).“*

Fazit Gutachten Ingenieurbüro Lohmeyer, 16.05.2008





*Fleischverarbeitung im Reinraum.*

## *Unsere Region steht für Jobs mit Perspektive - wir fügen weitere hinzu.*

Als bedeutender Arbeitgeber beschäftigt die EDEKA Südwest 20.000 Mitarbeiter. Allein in Rheinstetten sichern wir 800 teilweise neue, qualifizierte und konjunkturunabhängige Arbeitsplätze. In der Produktion, aber auch in der Logistik, Verwaltung und im Vertrieb. Alleine 200 bis 300 Mitarbeiter werden aus der Region rekrutiert. Damit schaffen wir zusätzliche Perspektiven für die Menschen in der Region. Für den Arbeitsmarkt in Rheinstetten, Karlsruhe und Umgebung, insbesondere für Handwerksbetriebe und Dienstleister im betrieblichen Umfeld geben wir Impulse und sichern weitere Arbeitsplätze, weit über die Bauphase hinaus. Damit erhält die Region einen deutlichen Kaufkraftzuwachs in Höhe zusätzlicher Nettoeinkommen von rund 20 Mio. €.

Aus- und Weiterbildung ist ein wesentliches Element im Zukunftskonzept der EDEKA Südwest. Momentan ist die EDEKA Südwest einer der größten Ausbilder im Südwesten im Fleischerhandwerk. Es ist geplant, in dem neuen Betrieb ca. 30 Ausbildungsplätze (Metzger, Fachkraft für Lebensmittel, kaufmännische Berufsbilder sowie Praktikumsplätze für BA-Studenten) anzubieten.

Unsere Mitarbeiter in Rheinstetten werden wir laufend auf dem neusten Stand der Technik, Hygiene und Qualitätssicherung halten. Das sichert uns langfristig die Qualität unseres Sortiments und schafft Vertrauen.

# 4

## zusammenfassende Antworten

### 1

#### ***Eine hohe Fleischqualität kommt nicht von ungefähr***

Fleisch- und Wurstwaren gehören zu einer ausgewogenen Ernährung, zu unserem Alltag und zu unserer „Esskultur“. Unbestritten gehört zum Genuss auch ein hohes Maß an Qualität und an Vertrauen in die Ware. Mit den Skandalen der letzten Jahre ist das Verbrauchervertrauen mehr als einmal erschüttert worden. Durch unsere „Gutfleisch“-Anforderungen stellen wir nicht nur die Qualität, sondern auch den Tierschutz sicher.

Die Tiere werden in heimischen, kontrollierten Betrieben aufgezogen. Beim Lebendtransport der Tiere sowie bei der Schlachtung gehen unsere Anforderungen in vielen Bereichen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

Mit dem Ausbau der regionalen Strukturen, auch mit dem Bau des Fleischwerkes Rheinstetten, tragen wir heute und in Zukunft dafür Sorge, dass diese hohen Ansprüche Bestand haben – im Sinne der Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und natürlich zum Wohle unserer Kunden, die uns ihr Vertrauen schenken und unsere Bemühungen mit dem Einkauf bei uns danken.

### 2

#### ***Verkehr, Lärm und störende Geruchsbelästigungen - nein Danke!***

Für die Anwohner in Rheinstetten und Karlsruhe ist der Bau und der Betrieb der Produktionsstätte mit keinen störenden negativen Umwelteinwirkungen verbunden. Gerüche –sei es durch die Fabrikation oder durch das Abwasser– werden nachweislich nicht entstehen. Dafür sorgen neueste Abluft-Reinigungsanlagen und die Vorklärung der Abwässer auf dem Betriebsgelände nach neuestem Stand der Technik. Der Verkehr zum Werk wird weitgehend ohne eine direkte Ortsdurchfahrt abgewickelt. Gleichzeitig werden wir durch den Standort Rheinstetten rund eine Million an LKW-Kilometern im Jahr einsparen.

### 3

#### ***Flächenverbrauch und Energie***

Für den neuen Betrieb zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren in Rheinstetten wird eine Fläche von rund 20 Hektar Land benötigt, das wollen wir auch nicht schön reden. Allerdings gibt es in der TechnologieRegion Karlsruhe keine passendere Gewerbefläche mit der entsprechenden logistischen Anbindung. Wir beachten die Verordnungen der Wasserschutzzonen und beeinträchtigen nicht das Grundwasser.

Der Energiebedarf für das geplante Werk ist hoch, keine Frage. Aber wir können durch entsprechende Techniken den Bedarf an Energie im Verhältnis zur heutigen Situation in vier verschiedenen Werken erheblich reduzieren. Die Energiebilanz fällt daher deutlich zu Gunsten des neuen Betriebs in Rheinstetten aus.

### 4

#### ***Wir stärken die heimischen Landwirtschaft***

Die EDEKA Südwest Fleisch bezieht ihr Fleisch überwiegend von heimischen Erzeugerbetrieben. Wir arbeiten ganz bewusst sehr eng mit regionalen Erzeugern zusammen; unsere Einkäufer überzeugen sich vor Ort von der Qualität der Ware. Nur so können wir den hohen Anspruch an unsere Produkte sicherstellen. Dadurch wurden wir auch ein verlässlicher Partner unserer landwirtschaftlichen Betriebe, erhalten Arbeitsplätze und wahren die regionale Identität. Davon profitieren auch die Kunden in unseren Märkten, denn der Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren ist auch immer Vertrauenssache.

**EDEKA  
SÜDWEST  
FLEISCH**



*Wir stehen für Transparenz!*

Verantwortlich für den Inhalt:

EDEKA Südwest Fleisch GmbH, Duschan Gert, Edekastraße 1, 77656 Offenburg