



Aktuelle Mitteilung aus dem Naturverbund

19. Juni 2020

Der Unterschied zwischen (Thomas) Thönes und (Clemens) Tönnies ist nicht nur der Nachname.

In deutlicher Abgrenzung zu den aktuellen Diskussionen und Berichterstattungen zu prekären Bedingungen in einigen großen, überregional tätigen Fleischbetrieben nutzt der Naturverbund die Gelegenheit auf seine gänzlich andere Art des Wirtschaftens hinzuweisen. Denn der Naturverbund arbeitet seit seiner Gründung 1988 fair, nachhaltig und regional. Damit hat der Naturverbund über die Jahre als Pionier für Fleisch- und Wurstwaren aus besonders tierartgerechter Haltung sowie aus dem biologischen Landbau eine Alternative entwickelt, die gerade jetzt beispielgebend für die gesamte Branche sein kann.

So pflegt der Naturverbund in seinem Tun einen ganzheitlichen, also stufenübergreifenden Ansatz und richtet dabei sein Augenmerk besonders auf:

- Regionale Herkunft
- Bäuerliche Familienbetriebe
- Besonders tierartgerechte Haltung
- Viel Stroh, Platz und Bewegung
- Kein systematischer Antibiotika-Einsatz
- Keine gentechnisch veränderten Futterbestandteile
- Kurze Transportwege zum regionalen Schlachthof
- Schonende Schlachtung
- Sach- und fachgerechte Fleischbe- und verarbeitung
- Festangestellte, gut ausgebildete Mitarbeiter (m,w,d)
- Keine Akkordarbeit
- Keine Subunternehmen
- Keine Saisonarbeiter
- Faire Preise und leistungsgerechte Löhne
- Transparenter Herkunftsnachweis

Kurz gesagt: Faire Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt – nachvollziehbar vom Landwirt bis zum Kunden. Mehr....<https://naturverbund.de/leitlinien/>

In diesem Sinne ist der Naturverbund seinen Lieferanten und Kunden ein verlässlicher Marktpartner, dem Schutz der Natur ein tatkräftiger Fürsprecher und besonders seinen Mitarbeitern (m,w,d) gerne ein guter Arbeitgeber. In diesem Zusammenhang und der guten Ordnung halber weist der Naturverbund ausdrücklich darauf hin, dass keiner seiner Mitarbeiter (m,w,d) in einer Sammelunterkunft wohnt; alle Mitarbeiter (m,w,d) organisieren ihren Arbeitsweg eigenverantwortlich; alle auf amtliche Weisung getesteten Mitarbeiter - egal ob aus der Produktion, Logistik, Technik oder der Verwaltung - sind offiziell bestätigt „coronafrei“. So gibt es auch weiterhin eine echte Alternative. Wir danken allen unseren Landwirten, Mitarbeiter und Kunden, die dies mit ermöglichen.

Wenn Sie wissen wollen, wie genau der Naturverbund all das macht, wo es dieses besondere Fleisch gibt oder wie Sie durch Ihr Zutun dazu beitragen können, diese Philosophie auch in Zukunft erfolgreich zu halten, so sprechen sie uns an oder besuchen Sie uns im Netz unter www.naturverbund.de .

Kontakt: info@naturverbund.de

NATURVERBUND c/o Firma Thönes e.K.

Loeweg 15, D – 47669 Wachtendonk