



Landgeflügel



GRUPPO ROTHKÖTTER LANDGEFLÜGEL

IL MIRACOLO AGROALIMENTARE DI UN GRANDE
PROTAGONISTA NEL MERCATO INTERNAZIONALE DELLA
CARNE AVICOLA DI QUALITA'

*L'ECCELLENZA NELLA QUALITA' MICROBIOLOGICA
E' IL NOSTRO PUNTO DI FORZA*

4 milioni

di polli alla settimana

36 %

della produzione totale
di carne di pollo tedesca

4000

dipendenti

Integrazione verticale al

100 %



Contatti:

RUSTIVALLE SRL – FORLI' - ITALIA

Tel. + 39 543 795483

www.rustivalle.it

www.landgefluegel.com

info@rustivalle.it

La premessa è d'obbligo: l'eccellenza nella qualità microbiologica è il nostro punto di forza

La carne di pollo di *Landgeflügel* è una delle carni più sicure sotto il profilo microbiologico. Laboratori indipendenti eseguono analisi regolari sui prodotti per monitorare la presenza di vari germi patogeni come la *Salmonella*, la *Listeria* e il *Campylobacter*. In quest'ambito specifico di valutazione, i prodotti *Landgeflügel* si distinguono sempre per l'ottima qualità microbiologica. Un dato confermato anche in sede di comparazione coi prodotti della concorrenza. Basti pensare che, in occasione dell'ultimo test effettuato sul pollame dal famoso STIFTUNG WARENTEST (seguitissima e prestigiosa

fondazione tedesca che si occupa di effettuare TEST di sicurezza ed igiene sui prodotti alimentari al fine di stilare delle classifiche per i consumatori, *NdR*), il prodotto *Landgeflügel* ha ottenuto il primo posto nella classifica microbiologica ed è stato giudicato come "l'unico prodotto in assenza di germi degni di nota" (STIFTUNG WARENTEST, aprile 2021). Possiamo quindi affermare che *Landgeflügel* considera l'obiettivo di fornire ai suoi clienti e consumatori un prodotto ineccepibile dal punto di vista microbiologico e sensoriale una delle sue responsabilità più importanti.

Il GRUPPO ROTHKÖTTER è nato nel 1959 come mangimificio familiare; nel 1990 FRANZ-JOSEF ROTHKÖTTER prese le redini dell'attività e, dopo qualche anno, più precisamente nel 2003, decise di puntare sulla macellazione e lavorazione della carne di pollo. La conseguente apertura dell'azienda *Landgeflügel*, con i 2 macelli di Haren e Wietze, è stata senza dubbio una scommessa vinta. Un progetto costruito con pervicacia, entusiasmo e lungimiranza, che ha portato *Landgeflügel* ai vertici del mercato in Germania ed Europa. Il Gruppo, dislocato nella Bassa Sassonia, nel nord-ovest della



Il Gruppo Rothkötter, dislocato nella Bassa Sassonia, nel nord-ovest della Germania, oggi conta 6 aziende: 3 mangimifici, 2 stabilimenti per la macellazione (Emsland-Haren e Cellerland-Wietze) ed 1 incubatoio.



Il segreto del successo del Gruppo Rothkötter va ricercato anche nella scelta di proporre un ampio assortimento di confezioni a peso fisso in atmosfera protetta (ATM), il che ha permesso di presidiare il mercato europeo delle grandi catene della GDO.

Germania, oggi conta 6 aziende: 3 mangimifici, 2 stabilimenti per la macellazione (Emsland-Haren e Cellerland-Wietze) ed 1 incubatoio. In 20 anni il gruppo tedesco ha raggiunto un fatturato di circa 1,6 miliardi con circa 4.000.000 di capi macellati a settimana: merito di una filiera integrata e di una grande attenzione alla qualità ed al servizio.

I pilastri del successo:

Qualità, Responsabilità, Efficienza

Un successo così impetuoso ritmato da forti tassi di crescita anno su anno non si può improvvisare. *Landgeflügel* l'ha costruito su alcuni pilastri importanti: la qualità, il servizio, l'efficienza e l'integrazione verticale della filiera che garantisce il monitoraggio completo della catena produttiva, dalla preparazione dei mangimi all'allevamento dei riproduttori, passando dall'incubatoio fino ai *broilers*, al fine di ottenere una tracciabilità completa del prodotto. Il segreto del successo del Gruppo va ricercato anche nella scelta di proporre un ampio assortimento di confezioni a peso fisso in atmosfera protetta (ATM), il che ha permesso di presidiare il mercato europeo delle grandi catene della GDO. Inoltre, il Gruppo non poteva non mettere in agenda alcuni tra i più importanti temi attuali come la sostenibilità, la sicurezza alimentare che abbiamo illustrato in apertura, la sicurezza del lavoro, la tutela dei dipendenti e dell'ambiente e la correttezza delle partnership con clienti e fornitori.

Anche il tema *benessere animale* è un punto importante per l'azienda, la quale si avvale di consulenti specializzati nel settore avicolo che operano in costante comunicazione con gli allevatori. Inoltre, *Landgeflügel* è in grado di offrire prodotti avicoli ottenuti con diverse modalità di allevamento ed investe sia in ricerca che in programmi per migliorare il benessere animale attraverso l'utilizzo di incentivi, come ad esempio il conferimento di premi agli allevatori che si impegnano a fornire polli il più possibile sani. Il tema della tutela dell'ambiente ricorre sempre più nell'agenda



In 20 anni il Gruppo tedesco Rothkötter ha raggiunto un fatturato di circa 1,6 miliardi con circa 4.000.000 di capi macellati a settimana: merito di una filiera integrata e di una grande attenzione alla qualità ed al servizio.

degli obiettivi. Il Gruppo Rothkötter è attivo anche in questo ambito e collabora attualmente con *UNDP (United Nations Development Program)* per un progetto pilota finalizzato all'implementazione degli obiettivi di sostenibilità del gruppo.

Il focus dell'azienda riguarda la produzione di pollo convenzionale piuttosto che di pollo a lento accrescimento, al fine di ottenere carne considerevolmente più sostenibile attraverso un'alimentazione adeguata ed un consumo ridotto

delle risorse. Anche gli impianti di produzione più moderni e la più alta tecnologia concorrono al risparmio delle risorse e quindi ad una produzione sostenibile.

Il Gruppo Rothkötter fa affidamento sull'efficienza delle economie di scala per ridurre al minimo il consumo di energia, acqua, gas, aria, investimenti e forza lavoro.

Gli imballi di Landgeflügel sono riciclabili per circa il 90% e l'azienda investe in maniera continua in nuove tecnologie e nell'utilizzo di mezzi di trasporto e metodi di sfruttamento dell'energia sostenibili.



Rustivalle Italia

La sede italiana Rustivalle Srl è stata fondata nel 2007 dall'attuale proprietario del gruppo Rothkötter Franz-Josef Rothkötter e dal manager Fausto Nanni. L'attività, in costante crescita, da più di 15 anni si occupa della vendita e distribuzione sul mercato italiano ed internazionale del prodotto congelato e fresco sia sfuso che confezionato in tutti i tagli. L'operatività del team Rustivalle si avvale del supporto delle infrastrutture del gruppo, al fine di gestire gli ordini in maniera puntuale e rapida. Il servizio clienti di Rustivalle è in grado infatti di seguire in tempo reale la puntualità delle consegne della merce monitorando così il rispetto della catena del freddo. Un servizio che è molto apprezzato dalla clientela. Rustivalle segue e rifornisce giornalmente tutti i canali più importanti della distribuzione come discounts, supermercati, Ho.Re.CA e industria.



>>> Se state cercando un partner affidabile che possa fornirvi carne di pollo di alta qualità, Landgeflügel e Rustivalle sono la scelta giusta; per contattare la sede di Forlì, qui di seguito trovate tutti i dettagli:

Rustivalle Srl

Via Ravennana 409 – 47121 Forlì

Telefono: +39 0543 795483 – E-mail: info@rustivalle.it

Web: www.rustivalle.it

