



**WEST FLEISCH**  
DIREKT VON BAUERN.

## Großbrand im Fleischcenter Paderborn: Westfleisch bleibt liefer- und abnahme- fähig

***Verheerendes Feuer macht weite Teile der Produktion bis auf Weiteres nicht nutzbar / Zwei Leichtverletzte wieder aus ärztlicher Beobachtung entlassen / Keine Einschränkungen für Kunden und Lieferanten***

WESTFLEISCH SCE  
Brockhoffstr. 11  
48143 Münster

presse@westfleisch.de  
www.westfleisch.de

Am Westfleisch-Standort Paderborn ist am Rosenmontag, den 8. Februar 2016 kurz vor 17:00 Uhr, aus bisher noch nicht abschließend geklärt Ursache ein Feuer ausgebrochen. Der Brand ist unterdessen gelöscht und unter Kontrolle, Feuerwehren und Rettungskräfte sind noch vor Ort. Das Gebäude kann zzt. nur durch Sicherheitskräfte betreten werden, die Höhe des Schadens ist noch nicht bezifferbar.

9.2.2016 - Stand 10:00

Trotz der Schnelligkeit, mit der sich der Brand ausbreitete, ist die Evakuierung der Mitarbeiter besonnen und reibungslos verlaufen. Zwei Personen, die mit Verdacht auf leichte Rauchvergiftungen zur Beobachtung im Krankenhaus waren, konnten unterdessen wieder entlassen werden.

Knapp 1.000 lebende Schweine konnten gerettet und an andere Standorte der Unternehmensgruppe verbracht werden. Lediglich zwei Tiere sind bei dem Vorfall umgekommen.

Trotz der Schäden am Standort können Lieferanten ihre Tiere weiterhin an Westfleisch liefern. Die Vieh-LKW werden an andere Fleischcenter-Standorte disponiert. Alle Kunden werden planmäßig beliefert, der Produktionsausfall kann durch Mehrleistung der anderen Fleischcenter kompensiert werden.

Am Standort Paderborn wurden für die rund 600 Mitarbeiter Anlaufstellen zur Betreuung und Beantwortung von Fragen eingerichtet. Kunden und Lieferanten waren bereits am frühen Dienstagmorgen über die Situation unterrichtet. Die Abnahme von Tieren und die Lieferungen an die Westfleisch-Kunden sind jederzeit gewährleistet.

Am Westfleisch-Standort Paderborn wurden pro Woche bislang etwa 1.300 Rinder geschlachtet sowie 30.000 Schweine geschlachtet und zerlegt. Weitere Produktionsschwerpunkte waren standardisierte Vorprodukte für die Wurstindustrie, Kasseler sortimente und Baconprodukte.