



## WASGAU Metzgerei erneuert Gütesiegel „Sicher mit System“

**Erfolgreiche Begutachtung durch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe bestätigt zum wiederholten Mal hohe Standards beim Arbeitsschutz im Produktionsbetrieb für Fleisch und Wurstwaren des Pirmasenser Lebensmittel-Handelskonzerns WASGAU**

**Pirmasens, 24. März 2025.** Bereits seit über 20 Jahren führt die WASGAU Metzgerei GmbH, Pirmasens, das Gütesiegel „Sicher mit System“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) als Nachweis für einen im Arbeitsschutz bestens organisierten Betrieb. Nach einer durch die Corona-Pandemie bedingten Unterbrechung hat sich der zum WASGAU Konzern gehörende Produktionsbetrieb für Fleisch- und Wurstwaren jetzt zum wiederholten Mal das branchenweit wichtige Gütesiegel für sein Arbeitsschutz-Management-System gesichert. Gemäß den Bestimmungen kann die WASGAU Metzgerei das Siegel jetzt drei Jahre tragen und es danach auf Antrag wieder erneuern.

Die erneute erfolgreiche Begutachtung durch die BGN unterstreicht den hohen Stellenwert von Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit in der WASGAU Metzgerei – ein wichtiges Zeichen gerade auch im Hinblick auf die bestehende vertrauensvolle Zusammenarbeit des Unternehmens zum Beispiel mit Kunden, Auftraggebern, Versicherungen oder Behörden. Zudem schafft sie Rechtssicherheit bei der Einhaltung von Arbeitsschutzvorschriften.

Zu den entscheidenden Eckpunkten des Arbeitsschutzes in der WASGAU Metzgerei gehören beispielsweise eine praxisorientierte Gefahrenanalyse, die Einweisung neuer Mitarbeiter sowie jährliche Schulungen des gesamten Teams durch eine eigens hierfür verantwortliche Fachkraft für Arbeitssicherung. Gemeinsam mit der BGN wird außerdem kontinuierlich daran gearbeitet, die Ergonomie am Arbeitsplatz weiter zu verbessern. Im Zuge dessen und auch über die Einführung eines Verbesserungs-Management-Systems hat die WASGAU Metzgerei nach einer Befragung der Mitarbeiter zu ihrer Arbeitsplatzsituation unter anderem Schiebehilfen, Akku-unterstützte Handhubwagen und Scherenhublifte angeschafft. Darüber hinaus finden regelmäßige Shopfloor-Runden des Produktionsleiters Kai Koch mit den Abteilungsleitern statt; auf Abteilungsebene erfolgen ebenfalls in festgelegter Folge Meetings der Abteilungsleiter mit allen Mitarbeitern. Auf diese Weise hat jeder die Möglichkeit, mit eigenen Ideen an der Gestaltung des Arbeitsplatzes mitzuwirken.

„Wir sind sehr stolz über die erneute Auszeichnung mit dem Gütesiegel ‘Sicher mit System’, zeigt sich doch mit der Reduzierung der gemeldeten Arbeitsunfälle von 19 auf 13 im vergangenen Jahr, wie erfolgreich wir unser Arbeitsschutz-Management-System in der Metzgerei ganz konkret in der täglichen Arbeit umsetzen. Mit knapp 30 Prozent Verbesserung liegen wir hierbei weit über dem Bundesdurchschnitt“, kommentiert Thomas Pfeifer, Prokurist und Betriebsleiter der WASGAU Metzgerei.

„Die Sicherheit und Gesundheit der WASGAU-Mitarbeiter stehen für uns stets an erster Stelle, von daher freuen wir uns sehr, dass die WASGAU Metzgerei die hohen Anforderungen der BGN auf eine solch vorbildliche Weise erfüllt – so können wir auch weiterhin sicher sein, dass jederzeit alles dafür getan wird, ein Höchstmaß an Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Ermöglicht haben dies die Kompetenz und das Engagement von Thomas Pfeifer und seinem Team, denen wir für ihre hervorragenden Leistungen herzlich danken“, unterstreicht Sascha Kieninger, Vorstand WASGAU AG und Geschäftsführer der WASGAU Metzgerei GmbH.

### **Hintergrund Meldepflichtige Arbeitsunfälle**

Wie hoch die Sicherheitsstandards in der WASGAU Metzgerei sind, belegen die Vergleichszahlen: Die Zeit der Corona-Pandemie berücksichtigt, zeigt sich bundesweit im Zehn-Jahres-Schnitt, dass die Zahl der Arbeitsunfälle auf geleistete Arbeitsstunden von 22,5 auf 18,5 über alle Branchen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) gesunken ist. Die Zahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle im Bereich der Fleischwirtschaft nahm im Durchschnitt laut den aktuellen Geschäftszahlen der BGN ebenfalls um etwa sechs Prozent ab, wie auch die Zahl der Berufskrankheiten in den letzten Jahren kontinuierlich sinkt.

### **Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG**

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20250324\_was

### Begleitendes Bildmaterial:



Gütesiegel "Sicher mit System" für die WASGAU Metzgerei (v.l.n.r.):  
Thomas Pfeifer (Betriebsleiter WASGAU Metzgerei), Sascha Müller (Fachkraft für Arbeitssicherheit  
WASGAU Metzgerei), Nadja Roth (BGN - Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe)  
und Kai Koch (Produktionsleiter WASGAU Metzgerei)  
Foto: WASGAU AG

[ Download unter [https://ars-pr.de/presse/20250324\\_was](https://ars-pr.de/presse/20250324_was) ]

### Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG  
Isolde Woll  
Blocksbergstraße 183  
D-66955 Pirmasens  
Telefon: +49 6331 558-281  
Telefax: +49 6331 558-999-281  
[presse@wasgau-dlog.de](mailto:presse@wasgau-dlog.de)  
<https://wasgau.de>

### Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH  
Martina Overmann  
Schulstraße 28  
D-66976 Rodalben  
Telefon: +49 6331 5543-13  
Telefax: +49 6331 5543-43  
[MOvermann@ars-pr.de](mailto:MOvermann@ars-pr.de)  
<https://ars-pr.de>