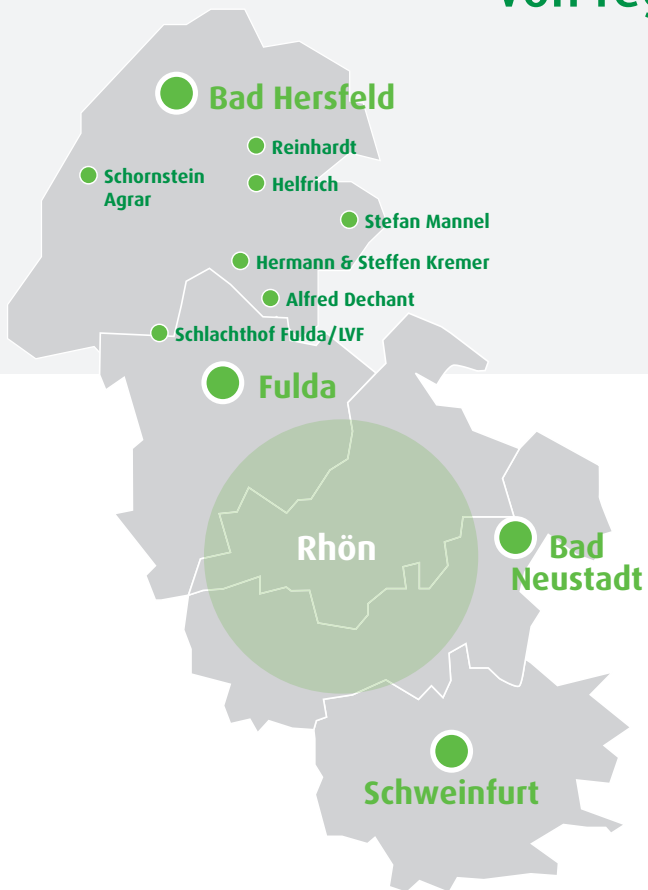


# SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

Von regionalen Höfen

**Kontrollierte Aufzucht**

Kurze Transportwege  
und transparente Herkunft



SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION



## LVF Landwirtschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung Fulda-Hünfeld eG

Die Landwirtschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung Fulda-Hünfeld eG vermittelt hochwertiges Schlachtvieh von ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben der Region. Das Fleisch erfüllt höchste Qualitätsansprüche. Die Schweine werden von der Aufzucht bis zur Schlachtung begleitet und deren artgerechte Haltung kontrolliert. Die regionalen Höfe sind maximal 45 Kilometer vom Fuldaer Schlachthof entfernt, wodurch



den Tieren lange Wege erspart bleiben. Transporte sowie Schlachtungen werden ausschließlich von geschultem Fachpersonal unter Berücksichtigung der geltenden Tierschutz- und Schlachtverordnung durchgeführt. So wird Stress der Schlachttiere auf ein absolutes Minimum reduziert und unnötiges Leid vermieden. Tierschutzbeauftragte haben zudem ein Auge auf alle Abläufe im Unternehmen und sorgen für tiergerechte Abläufe.

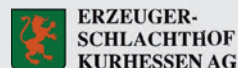


Foto: Walter Kreuzer, Fuldaer Zeitung



## SCHLACHTHOF FULDA

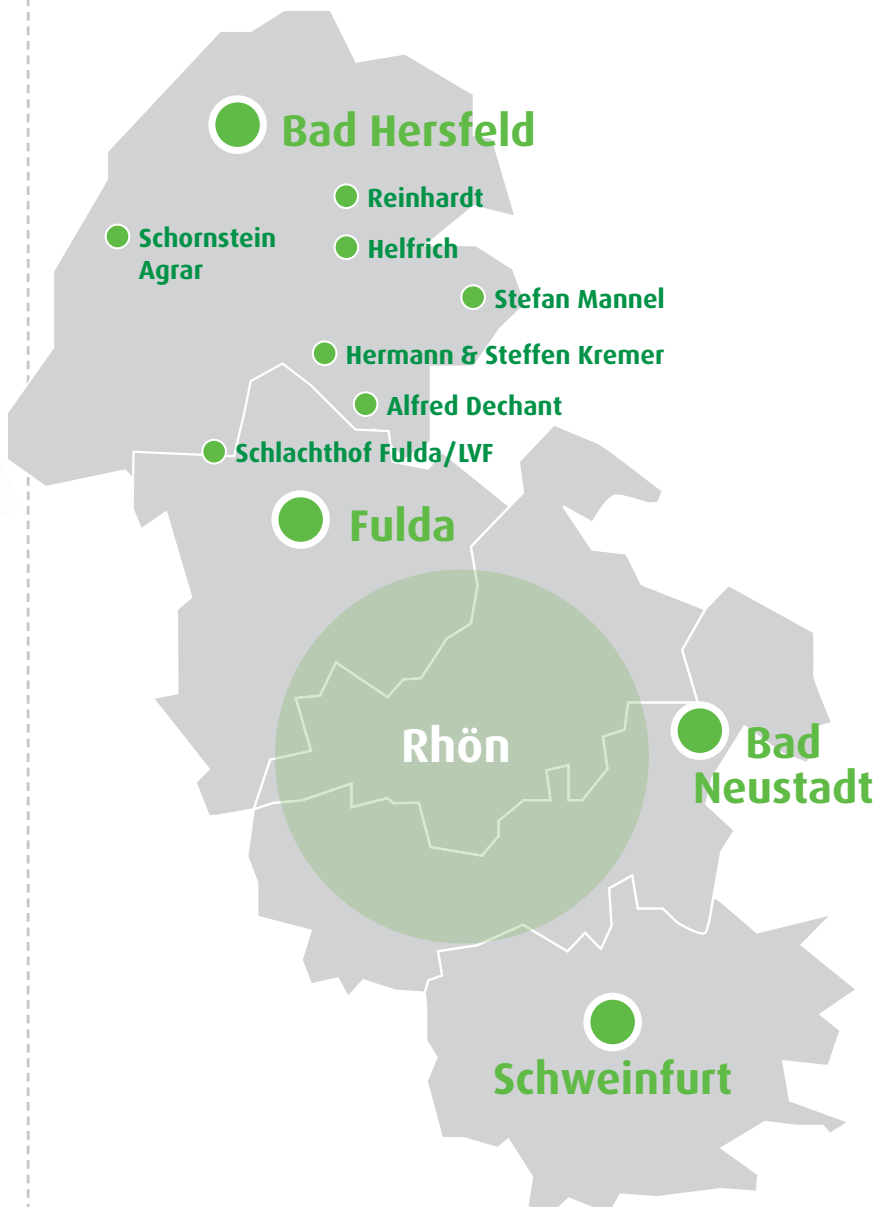
Der Schlachthof Fulda, erbaut 1989, als öffentlicher Schlachthof, mit Beteiligung der Stadt Fulda, zwischenzeitlich im Besitz der Firma Tegut Fulda über die WEG-Stiftung, ist nun im Besitz der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und läuft als Aktiengesellschaft unter der Bezeichnung Bäuerlicher Erzeugerschlachthof Kurhessen AG. Die Anlieferung und Abwicklung erfolgt nach Abstimmung mit der Verwaltung über die Landwirtschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung Fulda-Hünfeld eG (LVF).



Abends, vor der Schlachtung, werden die Tiere unter Einhaltung Tierschutzrechtlicher Bestimmung und Kontrolle des Veterinäramtes in die Stallungen verbracht. Hier erhalten die Tiere die Möglichkeit mindestens 3 Stunden zu ruhen. Nach Schlachtung und Kühlung werden die Schweinehälften in den angrenzenden Räumlichkeiten der LVF nach Kundenspezifischen Zuschnitten zerlegt, kommissioniert und in firmeneigenen Kühltransportern zu den Kunden geliefert.



## REGIONALE ERZEUGERBETRIEBE



### Reinhardt

Lage: Eiterfeld-Oberweißenborn  
 Größe: 70 Hektar  
 Anzahl: 1400 Mastplätze

### Helfrich Landwirtschaft

Lage: Eiterfeld-Oberweißenborn  
 Größe: 65 Hektar  
 Anzahl: 950 Mastplätze

### Schornstein Agrar

Lage: Kirchheim  
 Größe: 200 Hektar  
 Anzahl: 2000 Mastplätze

### Stefan Mannel

Lage: Schenklenksfeld-Wehrhausen  
 Größe: 165 Hektar  
 Anzahl: 1200 Mastplätze

### Herrmann & Steffen Kremer

Lage: Fulda-Bernhards  
 Größe: 100 Hektar  
 Anzahl: 1000 Mastplätze

### Alfred Dechant

Lage: Petersberg-Stöckels  
 Größe: 60 Hektar  
 Anzahl: 1200 Mastplätze



# BEI GROMA HABEN SIE DIE WAHL...



## LVF-Schweinefleisch aus der Region

Mit LVF-Schweinefleisch erhalten Sie TOP-Qualität und unterstützen aktiv die Region in all ihren Facetten. Immer mehr Verbraucher und Gäste achten auf die Herkunft und sind bereit, für kontrollierte Qualitätsware auch mehr zu bezahlen. Nutzen Sie die Argumente um sich abzuheben und Ihren Gästen etwas Besonderes zu bieten.

Volle Transparenz bei regionalem Schweinefleisch – Aufzucht, Herkunft, Erzeuger, maximal 45 km Transportweg, stressfreie Schlachtung am Schlachthof Fulda von eigenen Mitarbeitern ohne Werkverträge – auf jedem Etikett ist ersichtlich, von welchem Hof das Tier stammt:

### Tierwohl

*kurze Wege*

### Aufzucht

*Regionalität*

*gute Arbeitsbedingungen  
und faire Auszahlungspreise*

*kontrollierte Qualität*

