

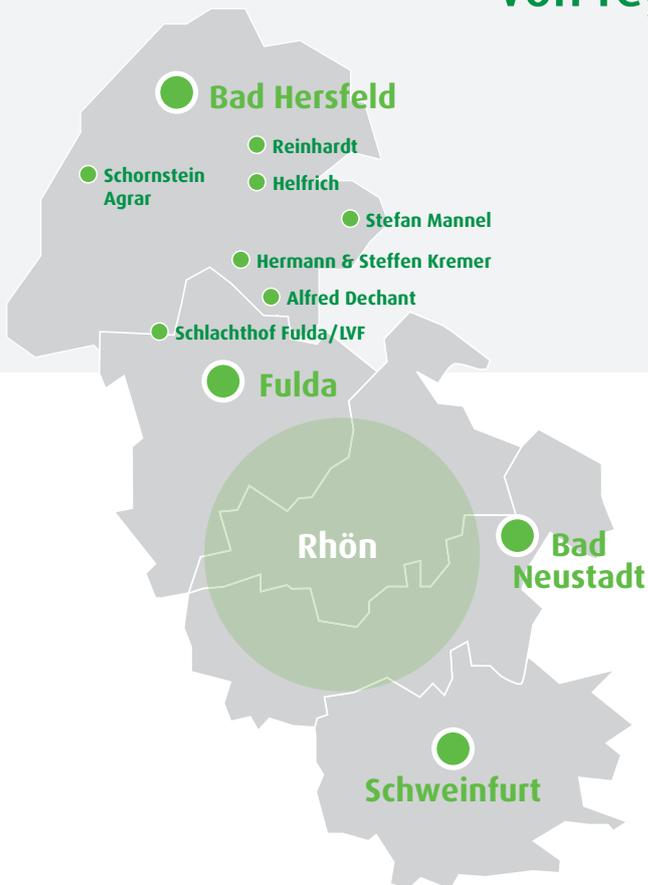


SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

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



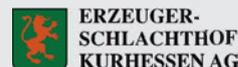
den Tieren lange Wege erspart bleiben. Transporte sowie Schlachtungen werden ausschließlich von geschultem Fachpersonal unter Berücksichtigung der geltenden Tierschutz- und Schlachtverordnung durchgeführt. So wird Stress der Schlachttiere auf ein absolutes Minimum reduziert und unnötiges Leid vermieden. 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).

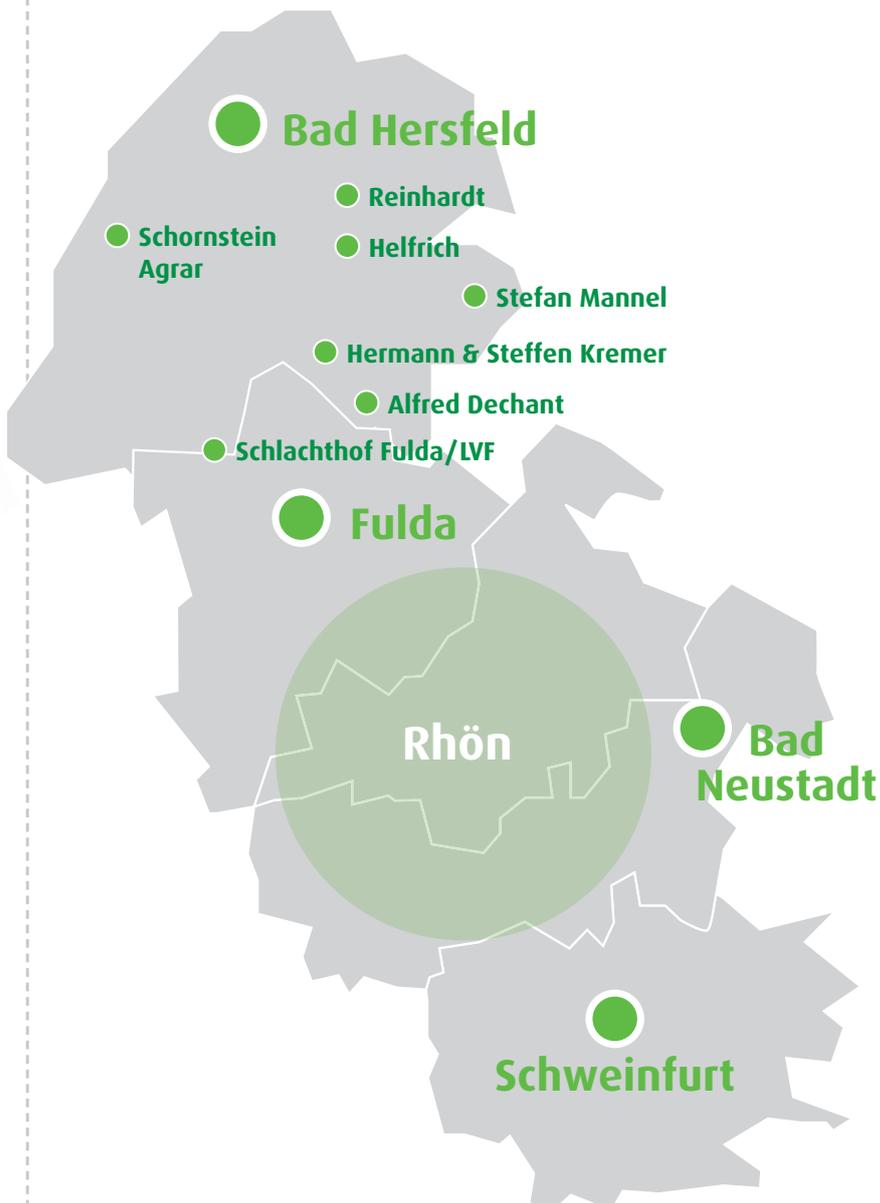


Abends, vor der Schlachtung, werden die Tiere unter Einhaltung Tierschutzrechtlicher Bestimmung und Kontrolle des Veterinäramtes in die Stallungen verbracht. Hier erhalten die Tiere die Möglichkeit mindestens 3 Stunden zu ruhen. Nach Schlachtung und Kühlung werden die Schweinehälften in den angrenzenden 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

