



Schönberger
Geflügelhof
Weber

Schlachtttermine (nur Lohnschlachten) 2. Halbjahr 2024

Tel.: 03764 - 18 68 80
Fax: 03764 - 18 68 869

WhatsApp



Sie können uns Ihren Wunschtermin und die Anzahl der zu schlachtenden Tiere
(s. Rückseite) per Fax mitteilen. Wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung.
Wir behalten uns Änderungen dieses Planes vor.

Name:			Tel.:		
KW	Datum	Wunsch- termin wählen	KW	Datum	Wunsch- termin wählen
27	Freitag, 5. Juli 2024		43	Donnerstag, 24. Oktober 2024	
30	Freitag, 26. Juli 2024		45	Donnerstag, 7. November 2024	
33	Freitag, 16. August 2024		46	Donnerstag, 14. November 2024	
35	Freitag, 30. August 2024		47	Donnerstag, 21. November 2024	
37	Freitag, 13. September 2024		48	Donnerstag, 28. November 2024	
39	Freitag, 27. September 2024		49	Montag, 2. Dezember 2024 Dienstag, 3. Dezember 2024 Mittwoch, 4. Dezember 2024 Donnerstag, 5. Dezember 2024 Freitag, 6. Dezember 2024 Samstag 7. Dezember 2024 Sonntag, 8. Dezember 2024	
40	Freitag, 4. Oktober 2024				
41	Freitag, 11. Oktober 2024		50	Montag, 9. Dezember 2024	
42	Freitag, 18. Oktober 2024				

Merkblatt Lohnschlachten. Bitte Termine bis zum Donnerstag in der Vorwoche im Büro abstimmen.

Wichtig!! Teilen Sie uns eine Telefonnummer mit, unter der Sie gut erreichbar sind, für den Fall von kurzfristigen Änderungen.

Auf der Rückseite finden Sie die aktuellen Preise für Lohnschlachtungen.

Bemerkungen:

Ablauf Schlachten:

- Anlieferung der Tiere zur vereinbarten Uhrzeit mit **ausgefüllter Standarderklärung**
(=Informationen zur Lebensmittelsicherheit VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)
Download unter www.gefluegehof-weber.de
- Die Tiere sollen **nüchtern** in geeigneten Behältnissen angeliefert werden. **(1/2 Tag vor Schlachtung kein Futter, nur Wasser)**
- Kunden von außerhalb des Landkreises Zwickau, die größere Posten anliefern (ab 25 Tiere) oder die Tierkörper direktvermarkten (also nicht zum häuslichen Verzehr), müssen bitte eine Gesundheitsbescheinigung vom Tierarzt vorlegen. Die Gesundheitsbescheinigung darf nicht älter als 3 Tage sein.
- Nach der Lebendannahme und Unterschrift auf dem Übergabeprotokoll (Name, Datum, Anzahl Tiere, evtl. Weiterverarbeitung) erfolgt die Abrechnung im Hofbüro*, wenn nur geschlachtet werden soll, ohne Weiterverarbeitung, ansonsten Abrechnung bei Abholung am Franzenweg**
- jeder Schlachtkörper muss von uns nach der Schlachtung auf **< 4° Grad Celsius runtergekühlt** werden. Die Tiere können am Nachmittag zu einer von uns vorgegebenen Zeit abgeholt werden.
- Zur Abholung ist bei Übergabe der Schlachtkörper ein Lieferschein zu unterschreiben.
- es sind geeignete Behältnisse mitzubringen, in denen die **gekühlten** Schlachtkörper nach Hause transportiert werden können (z. B.: Isoboxen mit Kühlakkus)

Schlachtung der jeweiligen Geflügelart (Rupfen und Ausnehmen)						
Geflügelart	Anzahl zum Wunschtermin	Preis in €/Tier (Rupfen+Ausnehmen+Kühlen)	Aufschlag pro Tier Abholung nicht am selben Tag	Rabattstaffel (ab ... Tieren)		
				100	200	
Tauben / Hühner / Broiler		4,40	0,20	10%	20%	/
Enten (Flug-, Mularden-, Sachsen- und Pekingenten)		7,20	0,40			
				30	50	100
Flugerpel ab 4,5 kg		8,40	0,60	5%	7%	12%
Puten <u>unter 10 kg (LG)</u>		8,40	0,60			
Truthahn <u>über 10 kg (LG)</u>		11,30	0,60			
Gänse (weiß)		10,30	0,60			
Gänse (grau)		10,70	0,60			

Zusätzliche mögliche Dienstleistung: Vakuum-Verpacken			
	Gewünschtes bitte ankreuzen	Preis in €/ Verpackung	Rabatt (ab 20 Tieren)
Schlachtkörper			
unter 1,3 kg (Trauben und Wachteln 2 Stück pro Packung, Teilstücke) Format 2.2		1,50	5%
unter 2,5 kg (Hühner, Broiler, Enten) Format 2.1		1,90	10%
über 2,5 Kg (Broiler, Enten, Erpel, Gänse) Format 1.1		2,90	20%

* Hauptstr. 7, 08393, Schönberg

** Franzenweg 1, 08393 Schönberg