



**Schönberger  
Geflügelhof  
Weber**

## Schlachttermine (nur Lohnschlachten) 1. 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
1	Freitag, 5. Januar 2024		15	Freitag, 12. April 2024	
3	Freitag, 19. Januar 2024		17	Freitag, 26. April 2024	
5	Freitag, 2. Februar 2024		19	Freitag, 10. Mai 2024	
7	Freitag, 16. Februar 2024		21	Freitag, 24. Mai 2024	
9	Freitag, 1. März 2024		23	Freitag, 7. Juni 2024	
11	Freitag, 15. März 2024		25	Freitag, 21. Juni 2024	
12	Freitag, 22. März 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](http://www.gefluegehof-weber.de)
- ♦ Die Tiere sollen **nüchtern** in geeigneten Behältnissen angeliefert werden. **(1/2 Tag vor Schlachtung kein Futter, nur Wasser)**
- ♦ 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)		
				<b>100</b>	<b>200</b>	
<b>Tauben / Hühner / Broiler</b>		<b>4,10</b>	<b>0,20</b>	10%	20%	/
<b>Enten</b> (Flug-, Mularden-, Sachsen- und Pekingenten)		<b>6,70</b>	<b>0,40</b>			
				<b>30</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Flugerpel</b> ab 4,5 kg		<b>7,80</b>	<b>0,60</b>	5%	7%	12%
<b>Puten</b> <u>unter 10 kg (LG)</u>		<b>7,80</b>	<b>0,60</b>			
<b>Truthahn</b> <u>über 10 kg (LG)</u>		<b>10,50</b>	<b>0,60</b>			
<b>Gänse</b> (weiß)		<b>9,50</b>	<b>0,60</b>			
<b>Gänse</b> (grau)		<b>9,90</b>	<b>0,60</b>			

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

\* Hauptstr. 7, 08393, Schönberg

\*\* Franzenweg 1, 08393 Schönberg