

## + Regionalität + Qualifizierte Mitarbeiter + Echtes Fleischerhandwerk +

Liebe Kundinnen und Kunden, sind auch Sie schockiert von den bundesweiten Horrormeldungen aus Großschlachthöfen? Von „Schlachtfabriken“ ohne Rücksicht aufs Tierwohl, ausländischen Leiharbeitern, die für Dumpinglöhne schufteten und in unwürdigen Zuständen hausen müssen? Das lehnen wir als Handwerksmetzger ab – und machen es besser! Unser Fürther Metzgerschlachthof ist ein erfolgreiches Gegenmodell dazu.



1990/91 gebaut, bis heute ein Garant für handwerkliche Qualität und Fleisch der kurzen Wege: der Fürther Metzgerschlachthof an der Siegelsdorfer Straße 42 wird von 105 Gesellschaftern getragen.

# Unser Fürther Schlachthof – es geht auch anders!

Die erschreckenden Zustände in Großschlachthöfen sind nicht alternativlos: Es geht auch anders! So hat sich unser Metzger-Schlachthof im Stadtteil Burgfarrnbach seit dem Neubau und seiner Eröffnung 1992 erfolgreich als regionaler Verarbeiter von Qualitätsfleisch und verlässlicher Arbeitgeber heimischer Fachkräfte etabliert. Landwirte aus Lauf oder Neustadt/Aisch, Metzger aus Ansbach oder Neumarkt sind die Kunden. Der Radius unseres Rohstoffbezugs und der Fleischvermarktung beträgt nur ca. 50 km. „Fleisch der kurzen Wege und echtes Handwerk“ lautet die Philosophie dahinter. Dass sich die Verbraucher gerade in Corona-Krise auf regionale Wertschöpfungsketten und Einkauf vor Ort zurückbesinnen, macht Mut. Deshalb steht für uns fest: „Nie war unser Schlachthof so wertvoll wie heute!“

Einige der wichtigsten Qualitätsmerkmale unseres Schlachthofs:

- Überwachung der Tierschutzrichtlinien durch fünf interne zertifizierten Tierschutzbeauftragte und das Fürther Veterinäramt
- Kontrolle der EU-Hygienevorgaben durch die städtische Lebensmittelüberwachung und das unabhängige Prüfinstitut „foodserv“

■ Seit 1993 EG-Zulassung; erfolgreiche Zertifizierung nach dem Qualitätssicherungssystem „QS“ und Bio-Richtlinien

■ Unsere 15 Lohnschlächter sind allesamt ausgebildete Metzger mit Gesellenbrief und leben mit ihren Familien rund um Fürth. Sie sind in einer eigenen GmbH organisiert und bestimmen den Arbeitsalltag mit

■ Träger ist die Schlachthof-Betriebs-GmbH; 105 Anteilseigner (Metzger, Direktvermarkter, Landwirte, Schlächter, Viehhändler) engagieren sich darin für eine erfolgreiche Zukunft der Schlachtstätte

■ Ab 2020 geplant: Investitionen von 5,5 Mio. Euro u.a. für Maßnahmen für den Tierschutz, Vergrößerung der Stallflächen, ein Kühlhaus mit umweltfreundlichem Kühlsystem, eine neue Zufahrt etc.

Unser Appell an Sie als Verbraucher lautet deshalb:

**Setzen Sie auf regionale Produkte und Qualitätsfleisch – und unterstützen Sie mit Ihrem Kauf die wichtige Nahversorgerfunktion von Landwirten, Schlachthof und Metzgereien!**



Der Schlachthof Fürth (im Bild die Grobzerlegung von Schweinen) beschäftigt nur einheimische Fachkräfte mit Facharbeiterbrief – Dumpinglöhne sind tabu.



Publikumsmagnet: Bei den 16 Auflagen des Schlachthof-Festes war das Gelände für bis zu 6000 Besucher ein Tag lang kulinarischer Mittelpunkt der Stadt.

**Schlachthof Fürth auf den Punkt:**

**EU-Zulassung/ES-Nummer:** 1993 / 964

**Einzugsgebiet:** v.a. Mittelfranken

**Kunden:** Metzger, Bauern, Direktvermarkter  
**Maximale Schlachtkapazität pro Woche:** 1000 Schweine, 100 Rinder, 10 Schafe

**Geschäftsführer:** Konrad Ammon jun., Monika Peter

**Nähere Infos: Schlachthof-Betriebs-GmbH Fürth, Siegelsdorfer Straße 42, 90768 Fürth-Burgfarrnbach  
Telefon 0911-75 36 45, E-Mail: info@schlachthof-fuerth.de, www.schlachthof-fuerth.de**