|  |
| --- |
| **Angaben zur Person** |
| Name : |
| Vorname : |
| E-Mail Adresse (wenn Sie kontaktiert werden möchtenfalls sich das hofnahe Schlachten konkretisiert): |
| Postleitzahl (Pflichtangabe): |

**FLEISCH-SCHAFE**

|  |
| --- |
| **Informationen zu Ihren FLEISCH-SCHAFEN** |
| 1. Welche Rassen haben Sie ? |
| 1. Anzahl ausgewachsene Tiere in Ihrer Herde : |
| 1. Aktuelle Anzahl der jährlichen geschlachteten Tiere : |
| 1. Häufigkeit der Schlachtungen:   1X pro Woche  2X pro Monat  1X pro Monat  1X pro Trimester  1X pro Semester  1X pro Jahr  Andere : ….. |
| 5. Durchschnittliche Anzahl Tiere, pro Schlachtzeitpunkt: |
| 6. Schlachtperiode (regelmäßig/saisonal – wenn saisonal, präzisieren Sie die Periode) : |

|  |
| --- |
| 7. Durchschnittliches Gewicht der Tiere zur Schlachtung: |
| 8. Zu welchem Schlachthof gehen Sie üblicherweise? |
| 9. Wie weit liegt dieser von Ihrem Betrieb entfernt ? (in km) |
| 10. Wie lange dauert die Fahrt zu diesem Schlachthof ? |
| 1. Der Transport meiner Tiere zum Schlachthof wird wie durchgeführt :   Durch mich selbst (bitte nachfolgende Unterfragen beantworten) :   gesamte Dauer hierfür (inbegriffen Hinfahrt – Wartezeit - Rückfahrt) :   geschätzte Transportkosten (Kraftstoff, evtl Miete eines Viehanhängers,…) :  Durch einen von mir beauftragten Transporteur (bitte nachfolgende Unterfragen beantworten)   Transportkosten:  Durch einen Händler |
| 1. Die Distanz zwischen meinem Betrieb und dem Schlachthof ist problematisch für die Rentabilität meiner Aktivität:   Ja  Nein |

|  |
| --- |
| **Operationen nach der Schlachtung – FLEISCH-SCHAFE** |
| 1. Nach Schlachtung ist das Fleisch verwertet :   Handel (lange Verkaufswege)  Über eine hofeigene Metzgerei/Zerlegungsatelier  Über den Verkauf von Fleischpaketen (zubereitet in einem genossenschaftlichen Zerlegungsatelier – Hall relais)  Über den Verkauf von Fleischpaketen (zubereitet durch einen Metzger oder ein privates Zerlegungsatelier)  Ich vermarkte mein Fleisch nicht selber (Tiere werden an einen Händler verkauft)  Nur für Eigenverzehr  Andere : …. |

|  |
| --- |
| Wenn Sie auf Frage 13 geantwortet haben mit “Über eine hofeigene Metzgerei/Zerlegungsatelier” :   * 1. Wer transportiert die Schlachtkörper vom Schlachthof zur Metzgerei?   Ich selber mit meinem eigenen Material   Wie viel Zeit nimmt der Hin- und Rückweg in Anspruch?  Ich selbst mit gemietetem Material (Kühlwagen)   Wie viel kostet die Miete?   Wie viel Zeit nimmt der Hin- und Rückweg in Anspruch?  Ein Transporteur   Zu welchem Preis ? |
| Wenn Sie auf Frage 13 geantwortet haben mit “Über den Verkauf von Fleischpaketen (zubereitet in einem genossenschaftlichen Zerlegungsatelier – Hall relais)”   * 1. Wer transportiert die Schlachtkörper vom Schlachthof zum Zerlegungsatelier?   Das Zerlegungsatelier liegt am Schlachthof  Ich selber mit meinem eigenen Material   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ich selbst mit gemietetem Material (Kühlwagen)   Wie viel kostet die Miete?   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ein Transporteur   Zu welchem Preis ?  Andere : …   * 1. Wer transportiert die Fleischpakete vom Zerlegungsatelier zum Verkaufspunkt?   Ich selber mit meinem eigenen Material   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ich selbst mit gemietetem Material (Kühlwagen)   Wie viel kostet die Miete?   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ein Transporteur   Zu welchem Preis?  Andere : … |

|  |
| --- |
| Wenn Sie auf Frage 13 geantwortet haben mit “Über den Verkauf von Fleischpaketen (zubereitet durch einen Metzger oder ein privates Zerlegungsatelier)”:   * 1. Wer transportiert die Schlachtkörper vom Schlachthof zum Zerlegungsatelier?   Das Zerlegungsatelier liegt am Schlachthof  Ich selber mit meinem eigenen Material   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ich selbst mit gemietetem Material (Kühlwagen)   Wie viel kostet die Miete?   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ein Transporteur   Zu welchem Preis ?   * Andere : …   1. Wer transportiert die Fleischpakete vom Zerlegungsatelier zum Verkaufspunkt   Ich selber mit meinem eigenen Material   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ich selbst mit gemietetem Material (Kühlwagen)   Wie viel kostet die Miete?   Wie viel Zeit nimmt Ihnen dies in Anspruch ?  Ein Transporteur   Zu welchem Preis ?  Andere : … |
| 1. Ist es nötig die Schlachtkörper länger als 8 Tage nach der Schlachtung reifen zu lassen?   Nein  Ja |
| Wenn Sie auf Frage 14 geantwortet haben mit “Ja” :   * 1. Wie lange insgesamt gezählt ab dem Tag der Schlachtung? |

|  |
| --- |
| * 1. Wo lassen Sie die Schlachtkörper reifen ?   im Schlachthof   Welches ist der verlangte zusätzliche Preis pro Tag/pro Woche im Kühlraum?  im Zerlegungsatelier   Welches ist der verlangte zusätzliche Preis pro Tag/pro Woche im Kühlraum?  In einem Kühlraum auf dem Betrieb  Andere : … |

|  |
| --- |
| **Art der hofnahen Schlachtung und Finanzierung** |
| 1. Kreuzen Sie die Optionen der hofnahen Schlachtung an, die Sie für Ihre Fleisch-Schafe interessieren:   Durch einen mobilen Schlacht-LKW, der alle Etappen der Schlachtung durchführt  Durch Weideschuss, Ausbluten vor Ort und Transport des toten Tieres mittels Spezialanhängers zu einem anerkannten Schlachthof für die weiteren Arbeitsschritte  Durch Schuss in abgegrenztem Bereich (im Feld, aber besser abgegrenzte Fläche), Ausbluten vor Ort und Transport des toten Tieres mittels Spezialanhängers zu einem anerkannten Schlachthof für die weiteren Arbeitsschritte  Durch Betäuben in Fangvorrichtung auf betonierter Fläche auf dem Betrieb, Ausbluten vor Ort und Transport des toten Tieres mittels Spezialanhängers zu einem anerkannten Schlachthof für die weiteren Arbeitsschritte  Andere : ….. |
| Wenn Sie auf Frage 15 geantwortet haben mit “Durch Weideschuss” oder “durch Schuss in abgegrenztem Bereich”  15.1. Sind Sie bereit, nach Weiterbildung und Erlaubnis, den Schuss selbst durchzuführen?  Ja  Nein |

|  |
| --- |
| 1. Ich bin bereit einen Mehrpreis zu zahlen im Vergleich zum Preis einer klassischen Schlachtung (beachten Sie den finanziellen Faktor in Bezug auf die Transportkosten):   0%  10%  20%  30%  50%  > 50%  100%  Andere : … |
| 17. Ich bin bereit zu investieren im Rahmen einer Genossenschaft um die notwendige Ausrüstung teilweise mit zu finanzieren:  Ja  Nein  Ich weiß nicht |
| 18. Würden Sie die Häufigkeit der Schlachtungen und/oder die Anzahl Tiere pro Jahr/pro Schlachttermin mit einer hofnahen Schlachtung ändern? Wenn ja, erläutern Sie bitte, wie Sie dies ändern würden.  Nein  Ja, bitte erläutern : … |