|  |
| --- |
| **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 : … |