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

**GEFLÜGEL**

|  |
| --- |
| **Informationen zu Ihrem GEFLÜGEL**  |
| 1 : gezüchtetes Geflügel :[ ] Masthühnchen[ ] Legehennen[ ] Puten[ ] Enten[ ] Tauben[ ] Perlhüner[ ] Gänse[ ] Andere : ….  |
| 2 : Anzahl Tiere im Betrieb: |
| 3 : Aktuelle Anzahl des jährlich geschlachteten Geflügels :[ ] weniger als 500[ ] zwischen 500 und 7500 [ ] mehr als 7500 (präzisieren) :  |
| 4. Häufigkeit der Schlachtungen (pro Monat oder pro Jahr – zu präzisieren) :  |
| 5. Durchschnittliche Anzahl geschlachtetes Geflügel pro Schlachtzeitpunkt :  |
| 6. Schlachtperiode (regelmäßig/saisonal – wenn saisonal, präzisieren Sie die Periode) :  |
| 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 meines Geflügels 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 – GEFLÜGEL** |
| 1. Nach Schlachtung ist das Fleisch verwertet :

[ ] Handel (lange Verkaufswege)[ ] Direktverkauf auf dem Betrieb[ ] Kurze Verkaufswege (Genossenschaftsgeschäft, Lokale Geschäfte, Restaurant,..) [ ]  Andere : … Wenn Sie auf Frage 13 geantwortet haben mit “Direktverkauf”:* 1. Was bieten Sie im Direktverkauf an?

[ ] nur ganze Schlachtkörper[ ] ganze Schlachtkörper, zerschnittene Fleischstücke, Zubereitungen,…* Wo wird Ihr Geflügel zerschnitten/zubereitet?
 |

|  |
| --- |
| **Art der hofnahen Schlachtung und Finanzierung** |
| 1. Die Art der hofnahen Schlachtung, die Sie für Ihr Geflügel bevorzugen :

[ ]  Durch einen mobilen Schlacht-LKW, der alle Etappen der Schlachtung durchführt[ ] Durch eine fixe modulare Installation (gebrauchsfertiger Schlachthof in geliefertem Container)[ ] Andere : ….. |
| Wenn Sie auf Frage 14 geantwortet haben mit “durch einen mobilen Schlacht-LKW”* 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 : … |
| * 1. Ich bin bereit zu investieren im Rahmen einer Genossenschaft um die notwendige Ausrüstung teilweise mit zu finanzieren :

[ ] Ja[ ] Nein [ ] Ich weiß nicht |
| Wenn Sie auf Frage 14 geantwortet haben mit “ Durch eine fixe modulare Installation (gebrauchsfertiger Schlachthof in geliefertem Container) “ * 1. Ich bin bereit zu investieren in einen fixen modularen Schlachthof auf dem Betrieb (in der Größenordnung von 50 000 Euro)

[ ] Ja[ ] Ja mittels finanzieller Beihilfe[ ] Nein |
| 15 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[x] Ja, bitte erläutern : … |