

Geflügelschlachterei Borgmeier

Die Geflügelschlachterei Borgmeier in Delbrück-Schöning (Westfalen) arbeitet mit ca. 60 deutschen Vertragsmästern zusammen. Die Nähe zwischen Mäster und Schlachterei mit einer Transportzeit von höchstens 1,5 Stunden trägt zum aktiven Tierschutz bei.

Die Hähnchenmäster arbeiten nur mit ausgewählten Brütereien zusammen. Um eine gute Fleischqualität zu gewährleisten, wurden gemeinsam mit den Mästern fünf namhafte deutsche Futtermühlen ausgewählt, von denen ausschließlich die Futtermittel bezogen werden. Jeder Hähnchenlieferant der Schlachterei Borgmeier muss an dem sogenannten Salmonellenmonitoring-Programm teilnehmen. Hierbei werden bei der Einstellung und vor der Ausstallung Salmonellenproben von der Herde gezogen. Durch dieses Verfahren wird die Produktsicherheit des Fleisches eindeutig verbessert. Veterinärkontrollen erfolgen vor der Verladung beim Mäster und während der Schlachtung.

Über die gesetzlichen Fleischrückstandskontrollen des Internationalen Food Standards „IFS“ hinaus werden regelmäßig freiwillige Messungen durchgeführt. Permanente Mitarbeiterschulungen und die ständige Überwachung der Betriebshygiene ergänzen wirksam den hohen Qualitätsanspruch.

Deutsche Herkunft

Herkunftsgarantie fünf D

Alle Produktionsstufen, angefangen von Elterntierherden, Brütereien, Hähnchenmäster, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung, Futtermittelwerke befinden sich in Deutschland und unter ständiger Kontrolle.

Garantierte Rückverfolgbarkeit bis zum Elterntier durch Übermittlung der Produktionsdaten.

EG-Zulassungsnr. DE-NW 20008 EG

