

Bio Frischgeflügel Roth





Bio Frischgeflügel Roth



Mi 16.2.22 / Eichhof / Praktikerverbericht

Erfahrungen in der regionalen **Geflügelschlachtung** & **Vermarktung**





Bio Frischgeflügel Roth



Mi 16.2.22 / Eichhof / Praktikerbericht

Erfahrungen in der regionalen **Geflügelschlachtung** & **Vermarktung**

Jonas Dorn





Bio Frischgeflügel Roth





Übersicht :

1. Bio Frischgeflügel Roth
2. **Vermarktung** Bioland Frischgeflügel
3. **Geflügelschlachtung** im Lohn
4. Fragen/Anregungen/Diskussion



1. Bio Frischgeflügel Roth :



- **1996 Gründung** Bioland Geflügelhof Markus Roth (LW) sowie Bioland Frischgeflügel Roth GbR (Vermarktung)
 - 2003 Kauf und Umbau einer Metzgerei zur **Geflügelschlachtere**i
 - 2009 **EU-Zulassung** als Geflügelschlacht- zerlege & Verarbeitungsbetrieb
 - **Weitere Zulieferer** für regionales Bioland Geflügel sowie **weitere Mitarbeiter**
-
- 2019 Gründung der **Bio Frischgeflügel Roth GmbH & Co KG** und Start Planung/Bau eines neuen Geflügelschlachtbetriebes

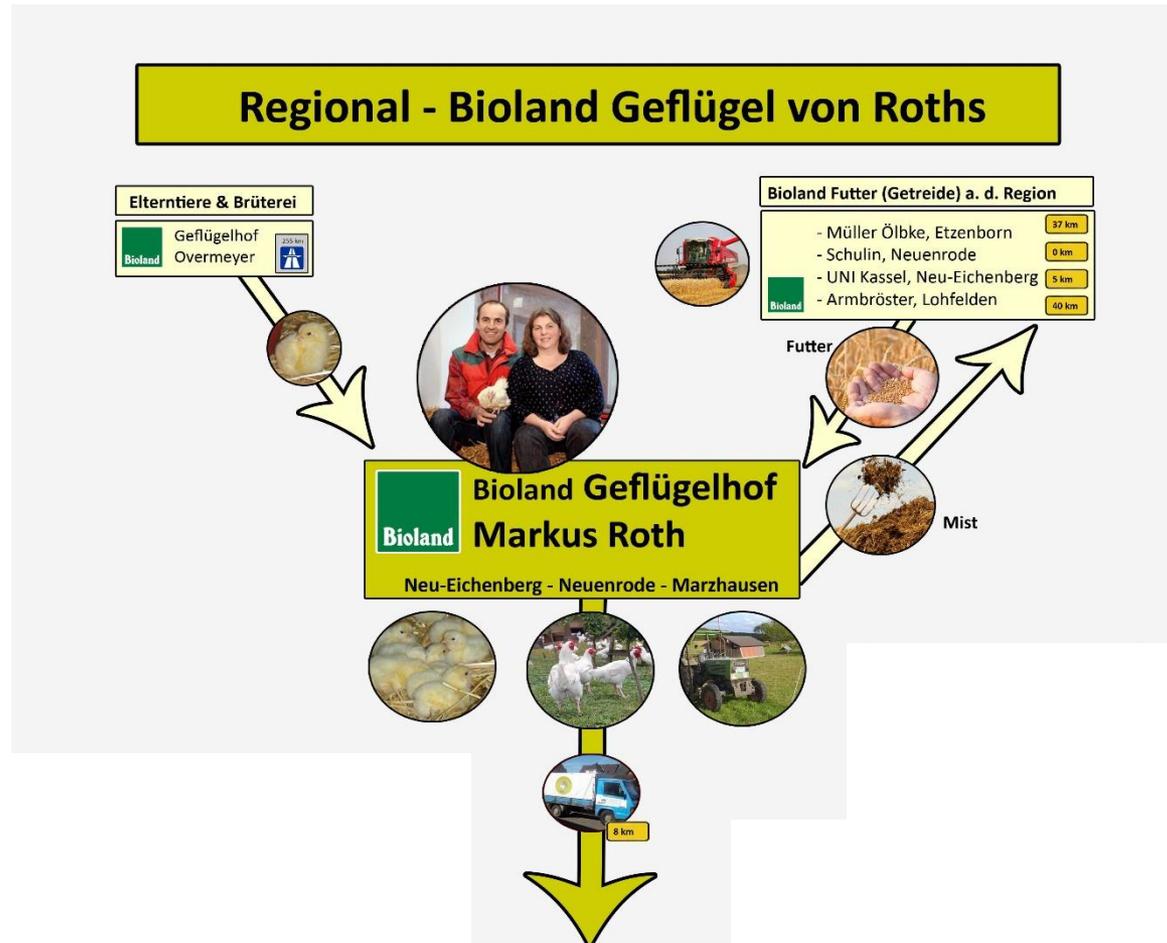




Übersicht :

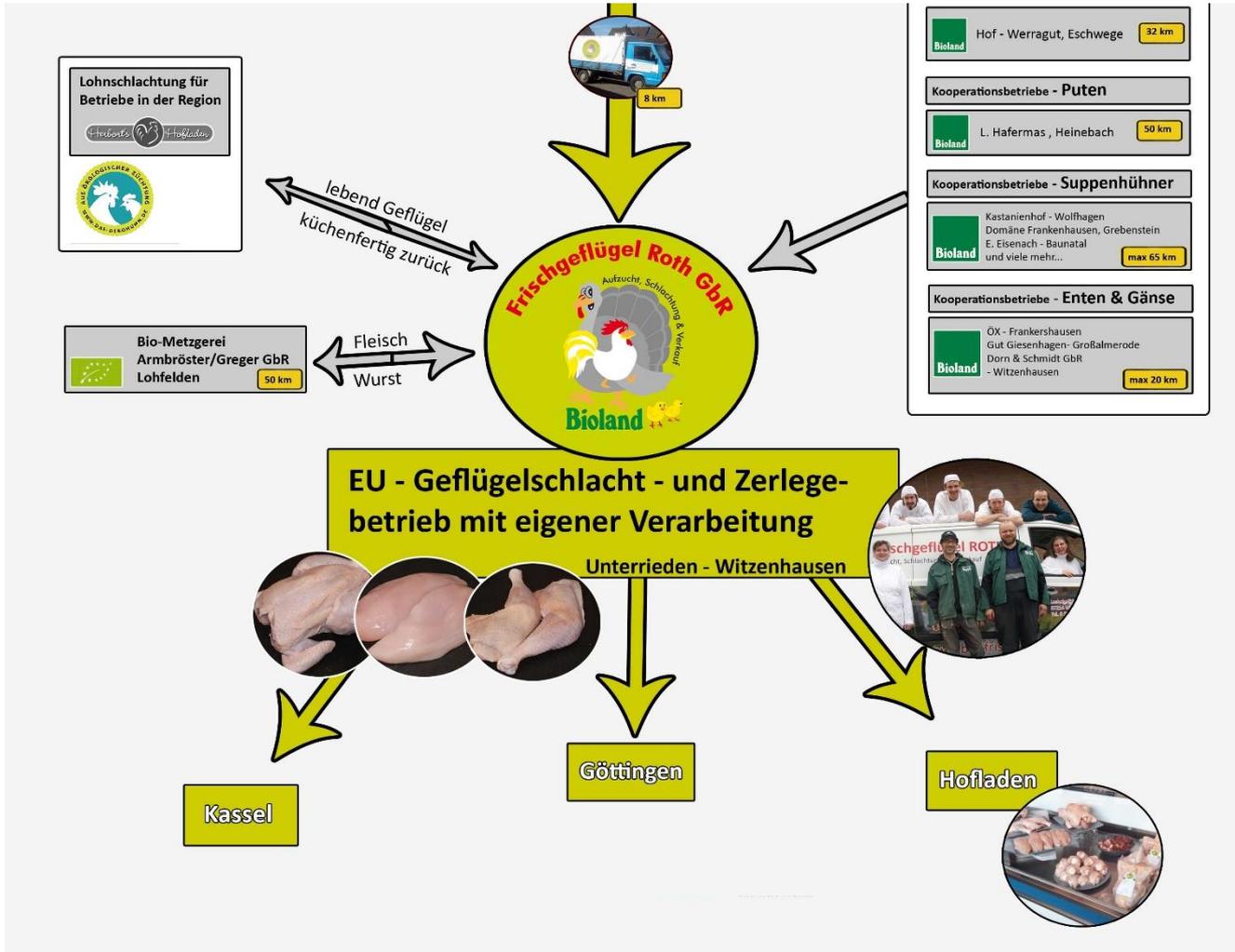
1. Bio Frischgeflügel Roth
- 2. Vermarktung Bioland Frischgeflügel**
3. Geflügelschlachtung im Lohn
4. Fragen/Anregungen/Diskussion

2. Vermarktung Bioland Frischgeflügel





Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung





2. Vermarktung Bioland Frischgeflügel

- Kerngeschäft Hähnchen und Puten ganzjährig
- Saisongeschäfte: Ente, Gans, Suppenhühner
- Ca. 80 % Zerlegeware
 - fertig SB portioniert, etiketiert an Naturkostfachhandel, Hofläden...
 - Großbinde für Metzgereien, Frischetheken
- Auslieferung regionaler Ladner mit eigenem Kühlfahrzeug
- Weiter entfernte Kunden via Kühlspedition



Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung



ÖTZ Coffee

Hähnchen ISA Ja57



Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung



Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung





Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung





Übersicht :

1. Bio Frischgeflügel Roth
2. Vermarktung Bioland Frischgeflügel
3. **Geflügelschlachtung im Lohn**
4. Fragen/Anregungen/Diskussion

3. Geflügelschlachtung im Lohn

- Seit ca. 2017 starker anstieg durch Hühnermobile, Direktvermarkter...
- Schlachten – Zerlegen – Verpacken – Etikettieren



3. Geflügelschlachtung im Lohn

- **Rundumsoglospaket:** inkl. Abholung und gekühlter Rücklieferung
- Verarbeitung im eigenen Betrieb und Kooperationen bis zur Vollkonserve im Glas





Kerngeschäft: **Schlachtung & Vermarktung** von Bioland Geflügel aus eigener Aufzucht sowie von regionalen Kooperationsbetrieben

Lohnschlachtung:

- Abholen der Tiere mit eigenem Transporter & Kisten
- Schlachtung
- Zerlegung
- Verpackung
- Etikettierung
- Gekühlte Rücklieferung
- Schlachtmenge bis ca. 1500 Tiere/Tag



Verarbeitung:

- Frische Fertigprodukte wie Frikadellen, Burger, Souvide...
- Wurstpalette (Lyoner, Bratwurst..)
- Autoklavierte Glasware (z.B. Frikasse, Hühnerbrühe)

Lagerung:

- Frisch bei 0-4 °C
- Tiefgekühlt auf Palette bei -18 °C
- Individueller Abruf der Ware möglich



Übersicht :

1. Bio Frischgeflügel Roth
2. **Vermarktung** Bioland Frischgeflügel
3. **Geflügelschlachtung** im Lohn
4. **Fragen/Anregungen/Diskussion**



4. Fragen/Anregungen/Diskussion





4. Fragen/Anregungen/Diskussion





Erfahrungen in der regionalen Geflügelschlachtung & Vermarktung



Bei Fragen, Ideen, Wünschen meldet euch gerne!

**Bio Frischgeflügel Roth GmbH & Co KG
Ludwigsteinstr. 40
37214 Witzenhausen**

**Tel. 05542 72 44 5
e-mail. info@bio-roth.de
www.bio-roth.de**

Quellen: Alle Bildquellen und Rechte: Bio Frischgeflügel Roth GmbH & Co KG