



Wer hat dieses Projekt eingeführt ?

Mehrere Züchter und Landwirte der Region Avenches und des Drei-Seen-Lands haben an der Gründung dieser Struktur teilgenommen. Die regionalen Metzger sind kurz darauf auch beigetreten. Heute zählt die Genossenschaft über hundert Mitglieder, bestehend aus Fachmännern in der Landwirtschaft, Metzgerei oder Verpflegung, aber nicht nur...!

Ein Schlachthof, für wen ?

Regionale Metzger

Wir leben in einer Zeit wo Energieeinsparung, Produktrückverfolgung, Ernährungsethik und die Beziehung zwischen Produzent - Konsument eine erhebliche Rolle spielen. Deshalb ist es wichtig, regional, mit geringer Energiebilanz ein qualitativ hochwertiges Fleisch zu produzieren.

Produzenten der Region

Die Tierherden die in der Broye und im Drei-Seen-Land weiden, stellen einen Teil der regionalen Versorgung für den Detailfachhandel und bei der Direktvermarktung sicher.

Konsument

Die strengen Schweizer Tierschutzvorschriften und die Nähe der Produktion bietet dem Konsument die beste Garantie, hochwertiges Fleisch zu geniessen.



Ein Schlachthof, weshalb ?

Im Umkreis von dreissig Kilometer wurden, in den letzten drei Jahren, die Schlachthöfe von Freiburg, Yverdon und Payerne geschlossen. Die Berechtigung zur Berufsausübung für den Schlachthof von Faoug ging 2012 zu Ende. Es war daher äusserst wichtig eine Lösung für die genannten Benutzer zu finden.

Die bestehenden Metzgereien und der Fachhandel wollen weiterhin qualitativ hochwertige Produkte aus der Region anbieten können.

Wussten sie, dass es noch Metzger gibt die das Vieh direkt beim Züchter auswählen?

Diese Vorgehensweise ermöglicht uns, ihnen stets hochwertiges Fleisch garantieren zu können.

Wie weit ist das Projekt ?

Die konstituierende Hauptversammlung der Genossenschaft fand im Juni 2010 statt, der Erwerb des Landes im Juni 2012. Die Bauarbeiten haben im Oktober des selben Jahres begonnen. Die Inbetriebnahme war im Januar 2015.

Warum muss der Schlachthof unterstützt werden?

Globalisierung, Europäische Union, Aufhebung der Landesgrenzen, massiver Fleischimport, der Skandal des Pferdefleisches in der Lasagne, Dioxin im Poulet....Die Nahrungsmittel, die viel reisen haben die schlechte Gewohnheit ihre Herkunft zu vergessen: nur schon durch das Würzen des Fleisches kann es als „schweizerisch“ deklariert werden. In Avenches schlachten wir nur Tiere, welche in der Schweiz, insbesondere im Drei-Seen-Land und in der Broye, gezüchtet wurden.



Was sind unsere Dienstleistungen ?

- Schlachtung
- Schlachtung und Zerlegen in Viertel (für Metzger und andere Professionelle)
- Schlachtung, Zerlegen im Lohnauftrag und Fertigung für den Eigenverbrauch oder die Direktvermarktung
- Einpacken & vakuumieren möglich
- Automatische Etiketten zur Verfügung



regionales Produkt garantieren.

Warum Genossenschafter werden ?

Warum Genossenschafter werden?

Ein solches Projekt verlangt viel persönlichen und finanziellen Einsatz. Das Leitungskomitee arbeitet motiviert daran, dieses Unternehmen zum Erfolg zu führen. Dazu benötigen wir ihre Unterstützung...

Weshalb in dieses Abenteuer investieren?

Für Sie als Züchter

Als Genossenschafter profitieren von erheblichen Vorzugspreisen! Die Notschlachtungen können von nun an jederzeit und ganz in ihre Nähe statt finden. Sie betreiben Direktvermarktung? Die Zusammenarbeit mit einer nahen Infrastruktur setzt sich logischerweise durch.

Für Sie als Metzger

Natürlich ergibt es keinen Sinn, nur Genossenschafter zu werden. Sie profitieren und können ihre Arbeitsweise überprüfen und optimieren. Die eigentliche Frage ist welche Art von Rohstoff Sie bearbeiten... und verkaufen möchten.

Sie sind Konsument

Dank Ihrem Beitrag ermöglichen Sie Ihrem Metzger den Schlachtdienst, in der Nähe seines Geschäfts. Dafür kann er seiner Kundschaft ein

Regionaler Schlachthof Avenches

Route de la Plaine 64 – CP 46

1580 Avenches

T 026 675 44 40 – www.ara-sc.ch - info@ara-sc.ch