



Schlachthof geht auch anders: fair, nachhaltig und regional

Wir lassen unsere Tiere schon seit 20 Jahren unter besten Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt schlachten. Auf dem Schlachthof Naturverbund Thönes in Wachtendonk am Niederrhein.

Zwischen **Thönes** und **Tönnies** liegen Welten, nicht nur drei Buchstaben und 167 km.

In deutlicher Abgrenzung zu den aktuellen Diskussionen und Berichterstattungen zu prekären Bedingungen in einigen großen, überregional tätigen Fleischbetrieben nutzt der Schlachthof Naturverbund Thönes die Gelegenheit, auf seine gänzlich andere Art des Wirtschaftens hinzuweisen. Denn der Schlachthof Naturverbund arbeitet seit seiner Gründung 1988 fair, nachhaltig und regional.

Der Schlachthof richtet sein Augenmerk besonders auf:

- Kurze Transportwege zum Schlachthof
- Erwiesenermaßen besonders schonende Schlachtung
- Sach- und fachgerechte Fleischbe- und verarbeitung
- Festangestellte, gut ausgebildete Mitarbeiter
- Keine Akkordarbeit
- Keine Subunternehmen
- Keine Saisonarbeiter
- Keine Sammelunterkünfte
- Faire Preise und leistungsgerechte Löhne
- Transparenter Herkunft- und Leistungsnachweis

Kurz gesagt: Faire Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt!

Wir danken allen unseren Landwirten, Mitarbeitern und Kunden, die dies mit ermöglichen.

Weitere Details unter:

<https://naturverbund.de/schlachthof-wachtendonk-nrw/>

Bio-Fleisch und Bio-Wurst in Essen • www.bio-fleischerei-burchhardt.de
Bergerhausen: Rellinghauser Straße 288 • Kupferdreh: Kupferdreher Markt 2