

Bonkhoff e. K.
Sandstraße 22
59387 Ascheberg

Teilmobile Schlachtung

Referent:
Klaus Bonkhoff



Familie Bonkhoff



- Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb seit 1936
- Bio Landwirtschaft im Nebenerwerb
mit Rotem Höhenvieh und Sattelschweinen
- 4. Generation im Unternehmen tätig
- Rund 35 Arbeitnehmer (mit Aushilfen)

Firmenentwicklung

- 1936 Viehhandlung und Schlachtung
- 1962 Hausschlachtung anschließend Dorfmetzgerei
- Seit den 90er Jahren Schaf- und Rinderschlachtung vornehmlich für Muslime
- 2010 Teilmobile Schlachtung für Notschlachtungen
- 2020 Teilmobile Schlachtung für Gesundschlachtungen
- Umstrukturierung auf Dienstleistungen für Direktvermarkter
- 2023 Kein lebendes Tier mehr im Schlachtbetrieb
100 % Teilmobil

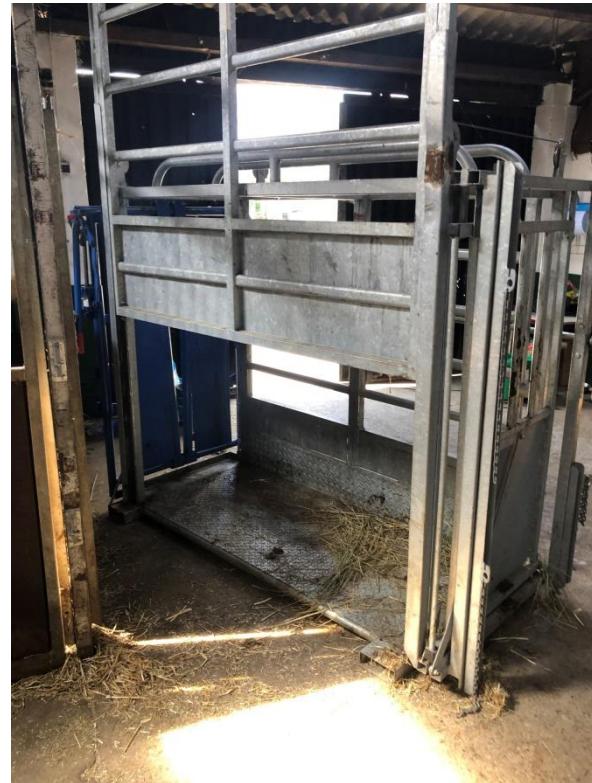
Wartebucht kleine Wiederkäuer



Betäubung und Entblutung



Mobile Fixiereinheit und Betäubungsbucht



Fixierstand für Transport



Fixiereinheit richtig aufstellen



Mobile Schlachteinheit



Durchführung der Betäubung



Verwendung

- In unserem Betrieb in erster Linie Dienstleistungen
- Häufigster Bereich → Direktvermarktung
- Preisumwälzung am besten mit direktem Emotionenverkauf

Irische Reifemethode Stretchen vom Tier



Kühlkette beim Verkauf ab Hof



Vorsichtig werben mit sozialen Medien



Der letzte Weg
unseres
Wagyuochsen..



Schlachtug mit
dem Vetamt
Münster in
seiner
gewohnten
Umgebung...



Antworts Reaktion

Küchenfertiger Zuschnitt



Herstellen von Wursterzeugnissen



Endverbraucherfreundliche Verpackung



Mischpaketzusammenstellung



Kostenstruktur

- Personalaufwand 68€/std.
- Schlachtmobileinsatz 70€
- Kilometerpauschale 0,92€/km
- Veterinärbeschau 30€-104€ je nach Kreis
pro Tier

Herausforderungen

- Für jeden landwirtschaftlichen Betrieb eine extra Genehmigung
- Kreisübergreifend mit verschiedenen Veterinäramtern zu tun
- Termine finden zwischen:
Veterinär, Landwirt und Metzger
- Es ist schwierig mit einer „schönen Schlachtung“ zu werben
- Veterinärkosten in Zukunft reduzieren durch z. B. Förderungen

Chancen

- Alleinstellung gegenüber der Industrie und anderen Schlachtbetrieben
- PH Werte sehr niedrig
- Trockenes Fleisch
- Das Tierwohl steht an erster Stelle
- Das allerwichtigste ist:

Landwirt und Metzger sind überzeugt von dem System und wollen etwas verändern!

Gibt es Fragen oder Anregungen?



www.davertmeat.de