

Tierwohl auf dem Schlachthof für Rinder, Schweine, Hähnchen und Puten Besichtigung Naturverbund-Schlachthof Thönes e.K.

04.05.2023 von 13:00 – 15:00 Uhr

Loeweg 15

47669 Wachtendonk

Tierwohlgerechte Schlachtung bedeutet bei Familie Thönes, dass die Tiere u. a. ohne Einsatz von Elektrotreibern bei rutschfestem Bodenbelag und somit möglichst stressarm auf dem Schlachthof angenommen werden. Schweine haben z. B. mindestens 6 Stunden Eingewöhnungszeit im Wartesaal, in dem ihnen eine Tränke und eine Berieselungsanlage zur Verfügung stehen. Sie werden langsam zur Betäubung getrieben und die Identität der Tiere wird transparent erfasst.

Welche weiteren Maßnahmen werden auf dem Schlachthof ergriffen, um Tierschutz und Tierwohl zu gewährleisten? Wie wird den Tieren der letzte Weg so angenehm wie möglich gestaltet?

Überzeugen Sie sich selbst, wie das Tierwohl auf dem Schlachthof gesichert wird und schauen Sie hinter die Kulissen eines Schlachtbetriebes von Naturverbund. Sie erhalten spannende Einblicke in den Arbeitsalltag und Antworten auf Ihre Fragen.

Aufgrund der Förderung des Projektes „Fokus Tierwohl“ durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entfallen die sonst üblichen Kosten in Höhe von 40 €. Die Veranstaltung ist somit für Sie kostenfrei.

Melden Sie sich unter folgendem Link an oder scannen Sie den QR-Code:

<https://www.landwirtschaftskammer.de/pcaruso/anmeldung?seminar=67208&r=0>

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Viola Erfkämper



Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Fachbereich 71 – Tierhaltung und Tierzuchtrecht
Tierwohlmultiplikatorin im Projekt „Fokus Tierwohl“

 NETZWERK
fokus tierwohl

Haus Düsse
59505 Bad Sassendorf-Ostinghausen
Telefon: 02945 989-726
Mobil: 0160/5264393
E-Mail: viola.erfkaemper@lwk.nrw.de

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger

