**Einladung zur Betriebsbesichtigung**

**Tierwohl auf dem Schweineschlachthof**

05.09.2024, 9.00 – 11.30 Uhr, https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/vera/10400

Die Schlachtung ist ein sensibler Prozess. Neben der Fleischqualität und der Prozessorganisation ist das Tierwohl auf Schlachthöfen eine große Herausforderung. Personen, die Fleisch konsumieren, sollten sich bewusst sein, dass neben der Fleischerzeugung die Schlachtung ein weiterer essenzieller Teil der Wertschöpfungskette Fleisch ist. Damit das Schlachten für die Tiere möglichst schonend erfolgt, gibt es viele rechtliche Vorgaben zur Sicherstellung des Tierschutzes auf dem Schlachthof.

Der Schlachthof Brand stellt sich nun schon seit mehreren Generationen den Herausforderungen eine hervorragende Fleischqualität zu bieten und dabei den Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt zu wahren.

Überzeugen Sie sich selbst und schauen Sie hinter die Kulissen des Familienunternehmens Brand Qualitätsfleisch. Unter dem Leitbild transparenter Schlachthof öffnet uns das Unternehmen seine Türen, um uns die tägliche Arbeit auf dem Schlachthof zugänglicher zu machen.

*Diese Exkursion ist für Sie kostenfrei. Ermöglicht wird dies durch eine Förderung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Projektes Netzwerk Fokus Tierwohl.*

Programm

05.09.2024, 9:00 – 11:30 Uhr: „Woher kommt mein Fleisch – ein Blick hinter die Kulissen“

Begrüßung – *Alisha Trilling und Karolin Berges* (LWK Niedersachsen)

Schlachthofführung und Befunddatenbesprechung – *Lena-Marie Niemann und Julia Exler* (Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG)

**Organisation:** Alisha Trilling, Tierwohlmultiplikatorin
 Mail: alisha.trilling@lwk-niedersachsen.de