

Ungarisches Pouletfleisch nach schweizerischem Qualitätsvorbild.





Tierfreundliches Produktionssystem

Seit vielen Jahren realisiere ich als Schweizer zusammen mit meinem Team in Ungarn Infrastrukturen für tierfreundliche Haltungsformen. Vorbild ist der Schweizer Standard. Das haben wir in vielen Bereichen erreicht

und möchten hier unser neustes Projekt vorstellen: **Eine Interessengemeinschaft von Kleinbauern für die Produktion und Vermarktung von qualitativ hochstehendem Pouletfleisch.**

Das Hauptmerkmal liegt bei der Haltungsform unserer Tiere. Wir geben ihnen Auslauf, Tageslicht, frische Luft, Bewegungsfreiheit, Stroheinlagen und erstklassiges Futter. Für dieses Projekt wurden alle fünf Mitgliedsbetriebe mit einem Aussen-scharrbereich umgebaut. Um einen optimalen und sicheren Ablauf von der Aufzucht bis zur Veredelung zu garantieren, gehören auch eine Futtermühle sowie ein eigener Schlachthof zur IG. Die regionale Nähe im Um-

kreis von maximal zwei Fahrstunden reduziert den Transportstress der Tiere auf ein Minimum und kurze Futtertransporte sowie regionaler Anbau schonen die Umwelt durch wenig CO₂-Belastung.

Wir sind also bereit für den Markt Schweiz und auch stolz darauf, tierfreundlich produziertes Pouletfleisch von hoher Qualität zu preislich interessanten Konditionen aus Ungarn liefern zu können.

Sacha Kroll
Initiant, Marketing und
Teilhaber der IG





Integrierte Futtermühle

Eine integrierte Futtermühle gibt viel Sicherheit in Bezug auf Lieferbereitschaft und Planung. Das Wichtigste ist jedoch, immer die Kontrolle über die strengen Qualitätsanforderungen von hochwertigem Futter zu haben. Dies garantiert die Produktion von hoher Pouletfleischqualität bei allen angeschlossenen Zuchtbetrieben.

Eigener Hühnerschlachthof

Unser Schlachthof ist IFS (Internationaler Food Standard) auditiert. Dies verpflichtet z.B. zu höchster Hygiene, Rückverfolgbarkeit und zum Einsatz von garantierter lebensmittel-tauglichen Verpackungsmaterialien. Rund 30 gut ausgebildete Fachleute veredeln das Pouletfleisch von Hand in kundengerechte Angebote. Dies verschafft unserem Team Arbeitsplatzsicherheit und der Konsumentenschaft ein perfektes Produkt.

Sichere Distribution

Unser Partner für Logistik beliefert mit modernsten Kühltransportern zwei Mal pro Woche (Mo/Mi) die Einkaufsgenossenschaft der Comestibleshändler CASIC in Pratteln mit top frischem Pouletfleisch. Die langjährige Zusammenarbeit mit CASIC hat sich bestens bewährt, um unsere hochwertigen Fleischprodukte einer anspruchsvollen Kundschaft in der Schweiz anzubieten.





Viande de poulet hongrois selon les standards de qualité suisses



Un système de production respectueux des besoins de la volaille

En tant que Suisse, je construis depuis de nombreuses années, avec mon équipe, des infrastructures pour des formes d'élevage respectueuses des besoins de la volaille en Hongrie. Le modèle est constitué par l'idée suisse. Cela, nous avons pu le réaliser

dans de nombreux domaines, et nous aimerions vous présenter ici notre dernier projet: **une communauté d'intérêt de petits paysans pour la production et la commercialisation de viande de poulet de qualité.**

La principale caractéristique réside dans la forme d'élevage de nos animaux vivants: nous leur permettons de sortir à l'extérieur à la lumière et à l'air frais du jour, et nous leur donnons une litière de paille et un fourrage de première qualité. Pour ce projet, les cinq exploitations membres ont été transformées selon des idées suisses. Afin de garantir un déroulement optimal et sûr, de l'élevage à la transformation, un moulin à fourrage et notre propre abattoir font également partie de la CI. La proximité des différents sites dans un rayon

de maximum deux heures de route réduit le stress des animaux dû au transport, tandis que des transports à courte distance du fourrage et des plantations dans la région ménagent l'environnement en limitant les émissions de CO₂.

Nous sommes donc prêts pour le marché suisse – et également fiers de pouvoir fournir à des conditions intéressantes de la viande de poulet de qualité provenant de Hongrie et issue d'élevages respectueux des besoins de l'espèce.

Sacha Kroll
Initiateur, marketing et associé de la CI

Un moulin à fourrage intégré

Un moulin à fourrage intégré offre une grande sécurité quant à la disponibilité et la planification. Mais le plus important est d'avoir en permanence la maîtrise des exigences de qualité élevées posées au fourrage. Cela garantit la production de viande de poulet de qualité élevée et constante chez toutes les exploitations affiliées.

Notre propre abattoir de poulets

Notre abattoir est audité IFS (International Food Standard). Cela implique, p.ex., une hygiène irréprochable, la traçabilité et l'utilisation de matériaux d'emballage garantis alimentaires. Une trentaine de collaborateurs formés transforment la viande de poulet manuellement en offres conformes à la demande des clients. Cela assure à notre équipe une sécurité de l'emploi et aux consommateurs un produit parfait.

Une distribution sûre

Avec ses camions frigorifiques modernes, notre partenaire de logistique livre deux fois par semaine (lu/me) de la viande de poulet extra-fraîche à la Coopérative d'achat des marchands en comestibles, CASIC, à Pratteln. La collaboration de longue date avec CASIC a fait ses preuves pour proposer nos produits carnés de qualité à une clientèle exigeante en Suisse.

Exklusivvertrieb
in der Schweiz



CASIC Einkaufsgenossenschaft
Zurlindenstrasse 29
Postfach 1256
CH-4133 Pratteln

T +41 (0)61 335 45 50
F +41 (0)61 335 45 90
mail@casic.ch
www.casic.ch