



Merkblatt Fellannahme (für Lohnware)

Infos:

Die Felle nach dem Schlachten immer zuerst gut auskühlen lassen.

Danach so rasch wie möglich (am gleichen Tag) vorbeibringen. Immer kühl lagern.

Wenn dies nicht möglich ist können sie tiefgekühlt, getrocknet oder ganz gut eingesalzen werden.

Bitte alle Bein- und Schwanzknochen entfernen. Ansonsten verrechnen wir Fr. 5.00 - 10.00 pro Knochen für die Entsorgung. Ebenfalls sind alle Fett- und Fleischreste sauber zu entfernen.

Annahmezeiten:

Frische Felle:

Montag bis Freitag, 08:00 - 12:00 und 13:15 - 16:00 Uhr

Gesalzene oder getrocknete Felle:

Montag bis Donnerstag, 08:00 - 12:00 und 13:15 - 17:00 Uhr

Freitag, 08:00 - 12:00 und 13:15 - 16:00 Uhr

Tiefgekühlte Felle:

Montag bis Donnerstag, 08:00 - 12:00 und 13:15 - 17:00 Uhr

Keine Annahme am Freitag und vor einem Feiertag!

Bitte immer telefonisch anmelden.

Postversand:

Trockene Felle können uns per Post geschickt werden.

Frische, gesalzene oder tiefgekühlte Felle nicht per Post versenden!

Ausnahme: Nach telefonischer Absprache

Bitte beachten Sie unsere Betriebsferien. Diese werden jeweils auf unserer Homepage angekündigt oder können telefonisch angefragt werden.

Wir bitten Sie diese Punkte einzuhalten, ansonsten können wir die korrekte Weiterverarbeitung nicht garantieren. Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.