



## **„Mein Sonnenschwein“**

### **Gewerbe-Kooperationskonzept**

Dieses Konzept bezieht sich auf Partnerschaften zwischen dem Labonca Biohof und Gewerbebetrieben aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Feinkost:

#### **Konzept-Umsetzung:**

- Auf den Labonca-Weiden werden für den Partnerbetrieb vorreservierte Tiere wie Sonnenschweine, Weiderinder, Hühner oder Gänse gehalten. Durch große Hinweistafeln auf einer Weide wird dies auch öffentlich ersichtlich.
- Nach Bedarf werden diese Tiere für den Kooperationspartner regelmäßig und angstfrei im Weideschlachthaus geschlachtet.
- Die Zerlegung und Verarbeitung wird ganz auf den Bedarf des Betriebes abgestimmt.
- Der Partnerbetrieb erhält somit Frischfleisch nach Bedarf sofort geliefert.
- Zudem werden mit den anderen diverse Verarbeitungsprodukte produziert: Salami, Würste, Schinken, Speck, Braten, Surfleisch, Aufstriche, Sulzen, u.a.m.
- Somit wird das gesamte Tier verarbeitet und es bleiben keine Reste übrig!
- Der Vorteil beim Kooperationspartner ist der günstigere Einkauf von Labonca-Fleisch und die individuelle Abstimmung auf den Bedarf des Betriebes.
- Der Vorteil für Labonca ist eine langfristige Planbarkeit und Abnahme der Labonca Tiere.

Die Teilnahme an diesem Konzept ist limitiert. Es werden nur Partner aufgenommen die sich ergänzen und so in einer Plattform über dieses Konzept verbunden sind. Das Projekt ist seit 2015 im Aufbau - weitere Partner werden aktuell gesucht!

Derzeitige Kooperationsbetriebe sind:

- Seminar-Hotel RETTER, 8225 Pöllauberg 28; [www.retter.at](http://www.retter.at)
- Restaurant „Zum Wohl“, Biogena-Gastronomie, Stumpergasse 61, 1060 Wien; [www.zumwohl-gastro.com](http://www.zumwohl-gastro.com)