



ZERTIFIKAT

Unser Fleischer-Fachgeschäft ist berechtigt, die f-Marke des Deutschen Fleischerhandwerks zu führen. Hierzu haben wir uns zur Einhaltung eines hohen und nachprüfbaren Qualitätsstandards verpflichtet:

**In unserem Betrieb trägt der Fleischermeister
die persönliche Verantwortung**



**Gut ausgebildete und geschulte Mitarbeiter und
Mitarbeiterinnen gewährleisten die Herstellung einwandfreier
Produkte sowie im Verkauf eine qualifizierte und
individuelle Beratung unserer Kunden.**



**Frische und Vielfalt sind Grundlage unseres Angebots.
Die meisten unserer Produkte werden in handwerklicher
Tradition hergestellt.**



**Wie beziehen unsere Tiere bevorzugt aus der Region.
Tierschutzaspekte, insbesondere die Einhaltung kurzer
Transportwege, werden streng beachtet.**



**Wir verarbeiten und veredeln nur Fleisch,
dessen Herkunft sich jederzeit nachweisen lässt.**



**In unserem Fleischer-Fachgeschäft werden grundsätzlich
alle Wertvorstellungen und Qualitätsnormen fleischerhand-
werklicher Tradition beachtet.**