

- *Eigene Schlachtung*
- *Spanferkel-Spezialitäten aus Hohenlohe von Tieren deutscher Herkunft*
- *Eigene Rezepturen*
- *Beste Fleisch- und Wurstwaren*

BECK

Unser Betrieb in Beltersrot, „Regional ist stark“ ist unser Motto und dazu stehen wir!

Aus der Region für die Region produzieren wir in unserem **Schlachtbetrieb in Beltersrot**, einem modernen regionalen Betrieb mit Schlachtung, Produktion und Werksverkauf sowie zwei Fachgeschäften in Waldenburg und Kupferzell.

In Beltersrot sind neun Mitarbeiter beschäftigt; fünf davon Metzgermeister. Hier verarbeiten wir ausschließlich Tiere aus der Region. Unsere langjährigen Lieferanten sind Bauern aus Hohenlohe, die Schweine, Rinder, Kälber und Lämmer sowie Hausschlachtungen selbst anliefern. Unsere hochqualifizierten Mitarbeiter verarbeiten diese in unserem Betrieb, sodass mit Metzgerkunst und aus hochwertigsten Rohstoffen feinste Fleisch- und Wurstwaren hergestellt werden.

Somit haben unsere Slogans „Bestes vom Ländle“ und „Metzger Ihres Vertrauens“ nach wie vor Bestand.

Gern öffnen wir für Sie unsere Türen! Unsere Metzgermeister informieren Sie in allen Details und beantworten Ihre Fragen. Überzeugen Sie sich selbst bei einem Betriebsrundgang. Besser und näher geht es nicht.



Beltersrot, moderner regionaler Betrieb mit Schlachtung, Produktion und Werksverkauf, sowie zwei Fachgeschäften in Waldenburg und Kupferzell

Unser Betrieb in **Neu-Kupfer** gilt als **Europas modernster Spanferkelschlachthof** und beschäftigt rund 300 Mitarbeiter. Hier verkaufen wir weltweit Beck's Spanferkel-Spezialitäten. Großkunden in Deutschland sind die

Handelsketten, der Fleischer Großhandel, die Gastronomie und die Delikatessengeschäfte. Des Weiteren gewinnen wir große Mengen an Herzklappen für Erwachsene und Kinder sowie Heparin, einem Blutgerinnungshemmer für die Humanmedizin. Unsere Ferkel aus Deutschland werden uns in erster Linie aus Hohenlohe sowie aus allen Bundesländern, vorzugsweise Bayern, vertraglich geliefert. Der Strukturwandel bei der Aufzucht zwang viele bäuerliche Familienbetriebe im Hohenloher Land aufzuhören und uns – bei Bedarf – Ferkel aus den EU-Nachbarländern zuzukaufen.

Durch unsere Zertifizierungen „IFS“ und „QS“ haben sowohl die Tierqualitäten als auch die Transportbedingungen die höchsten Ansprüche zu erfüllen. Die Zuständigkeit der obersten Kontrolle obliegt dem staatlichen Veterinäramt, welches mit zehn Veterinären im Schlachthof Beck tätig ist. Jedes einzelne Ferkel wird bei der Anlieferung durch diese Veterinäre lebend beschaut und zur Schlachtung freigegeben. Aufgrund dieser Zertifizierungen und Kontrollen garantieren wir unseren Kunden das Angebot an sichersten und qualitativ hochwertigsten Produkten!

Fakt ist also, dass wir grundsätzlich wissen woher unsere Tiere stammen und ob die Haltung artgerecht ist. Bei der Fleischherkunft für unsere Produkte machen wir keine Kompromisse! Für den regionalen als auch den Bezug von Tieren deutscher Herkunft gilt also ein und dasselbe: die Fleischherkunft wird nach strengsten Richtlinien permanent überwacht und ist lückenlos nachvollziehbar.



Neu-Kupfer, Europas modernster Spanferkelschlachthof mit ca. 300 Mitarbeitern