

A close-up photograph of a whole roasted chicken with a golden-brown, slightly charred skin, resting on a light green plate. In the background, there's a blurred red bowl containing various vegetables like carrots and bell peppers. Overlaid on the image are three white rectangular boxes containing text.

WIR PRODUZIEREN

VERANTWORTUNGSVOLL

DEUTSCHES FRISCHGEFLÜGEL !



TIERWOHL & SICHERHEIT

Das Wohl der Tiere liegt uns am Herzen –

Unsere Unternehmensphilosophie basiert auf einem engen Netzwerk von festen Partnern. Klare Vorgaben und Absprachen regeln die Zusammenarbeit mit den ca. 100 deutschen Aufzuchtbetrieben. Die kurze Transportzeit zwischen Aufzuchtbetrieb und Schlachtbetrieb trägt mit durchschnittlich 1-1,5 Stunden zum aktiven Tierschutz bei.

Innerbetrieblich kommt die aktuell modernste und tierschonendste Betäubungsanlage zum Einsatz.

Die Amtsveterinäre aus dem Kreis Paderborn sind täglich, während der gesamten Produktionszeit in unserem Betrieb vor Ort, um ihrer Tätigkeit nachzugehen. Jeder Tierbestand wird von Amtsveterinären auf Gesundheit und Transportfähigkeit der Hähnchen untersucht.

Jeder unserer Vertragslandwirte hat einen Betreuungsvertrag mit einem fachkundigen Tierarzt. Nur dieser darf Medikamente nach vorheriger Untersuchung und bei tatsächlicher Erkrankung der Tiere verschreiben.



Wir begegnen unseren Kunden mit Offenheit, Transparenz, Fairness und Verlässlichkeit.

Unsere deutschen Aufzuchtbetriebe, die überwiegend in NRW ansässig sind, arbeiten alle nach den festgeschriebenen QS-Richtlinien.

Die Hähnchen-Aufzuchtbetriebe dürfen nur bei von uns gelisteten deutschen Futtermühlen Futter beziehen.

Die Hähnchen werden auf Bodenhaltung auf guten natürlichen Einstreu gehalten.

Alle Hähnchenbestände werden mehrfach (bei Kükenlieferung, kurz vor der Schlachtung, sowie durch eine Fleischprobe in der Schlachterei) auf das Freisein von Salmonellen untersucht.





PRODUKTVIELFALT

Genussvolle Vielfalt –

unsere Zuschnitte sind fachhändlergerecht. Ca. 85 Prozent der Schlachtkörper werden zerlegt und häufig zu speziellen kundenspezifischen Zuschnitten verarbeitet. So erhält jeder Kunde die Ware, die seinen Anforderungen optimal entspricht. Unsere technischen Anlagen ermöglichen spezielle Zuschneide-techniken, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Zum Handelssortiment gehören:

- Hühner- und Hühnerprodukte
- Puten- und Putenprodukte
- Enten- und Ententeiile
- Kaninchen- und Kaninchenteile
- Lamm- und Lammteile
- ein umfangreiches Wurstsortiment
- Gewürze- und Marinaden
- Wildprodukte
- französische Spezialitäten

... und vieles mehr!



FRISCHE & QUALITÄT

Frische ist unsere Stärke –

Frische und Qualität sind die zentralen Grundpfeiler unserer Unternehmensphilosophie. In diesen beiden Punkten machen wir keine Kompromisse und überlassen nichts dem Zufall. Moderne Fertigungstechnologie, kombiniert mit individueller Handarbeit, sichert die schonende und fachgerechte Behandlung des frischen Geflügels.

Borgmeier bietet immer ein bisschen mehr.

Durch Optimierung diverser Produktionsabläufe stellen wir sicher, dass unsere Produkte auch hinsichtlich bakteriologischer Kriterien höchsten Standards entsprechen.

Individuell versuchen wir alle Kundenwünsche von E1- oder E2-Mehrwegwannen, 3 kg-, 5 kg oder 10 kg Kartons, atmosphärische Verpackungen für den SB- oder GV-Bereich bis zu Tray oder Vakuumverpackungen zu realisieren.



SERVICE

Alles aus einer Hand -

der eigene Fuhrpark und über 300 qualifizierte, langjährige Mitarbeiter sorgen dafür, dass das Qualitätsgeflügel aus Westfalen flexibel und termingerecht an- und ausgeliefert wird.

Der angeschlossene Großhandel vervollständigt das Sortiment und bietet dem Kunden eine einfache Abwicklung seines Komplettsortiments. Bei uns steht der Kunde und seine Zufriedenheit stets im Mittelpunkt.

Unsere Kunden betrachten wir als Partner, die uns durch ihre Anregungen und Kritik wertvolle Hinweise geben, wie wir unsere Leistungen weiter verbessern können und noch gezielter an den individuellen Kundenwünschen ausrichten können.

Mit unseren Lieferanten, die wir nach strengen Qualitätskriterien auswählen, pflegen wir eine intensive, partnerschaftliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Alle qualitätsrelevanten Fragestellungen werden gemeinsam diskutiert und zukunftssichere Lösungen entwickelt.

Die **Borgmeier**
Frischgeflügel 

-Qualität zeichnet sich v.a.

durch die kurzen Transportwege vom Landwirt zur Schlachterei,
die tiergerechte CO₂-Gasbetäubung,
die spezielle Luftkühlung des Fleisches,
die ständige Überwachung der Produktqualität
durch unsere Qualitätssicherung
und durch innovative Produktideen aus.