

Die Geiser AG unterstützt eine artgerechte Tierhaltung und die Biodiversität in der Schweiz. Auf unserer Homepage ist das IP-SUISSE Sortiment aufgeschaltet. Falls noch Fragen sind, können Sie jederzeit unseren Verkauf kontaktieren.

Die IP-SUISSE setzt sich für einen respektvollen Umgang mit den Tieren ein. Die IP-SUISSE Tiere werden möglichst naturnah und artgerecht gehalten. Die Stallungen mit eingestreuten Liegeflächen und mehr Platz bieten einen zusätzlichen Komfort. Dank dem Auslauf können sich die Tiere frei bewegen und sozial interagieren, was ihrem natürlichen Verhaltensmuster entspricht.

Diese Anforderungen und mehr werden jährlich auf den Betrieben von unabhängigen Inspektionsstellen kontrolliert. Die Label Produkte sind rückverfolgbar und laufen unter einer Produktezertifizierung des Bundes und werden durch ProCert zertifiziert. Neben dem Engagement für ihre Tiere setzten die IP-SUISSE Label Produzenten weitere gesamtbetriebliche Anforderungen um, wie zum Beispiel die Förderung der Biodiversität, oder das Umsetzen von Klimaschutzmassnahmen.

IP-SUISSE Schweine

Jedem IP-SUISSE Schwein steht mindestens fast die doppelte Fläche zur Verfügung wie es das Schweizer Gesetz fordert. Sämtliche Schweine haben einen eingestreuten Liegebereich (Stroh) und Zugang zu einem befestigten Auslauf mit einem ungedeckten Teil. Zusätzlich sorgen spezielle Abkühlungsmöglichkeiten im Sommer für mehr Tierwohl und Komfort. Zur Förderung des natürlichen Verhaltens steht den Schweinen abwechslungsreiches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung.

IP-SUISSE Mastrinder nach BTS und RAUS Vorgaben

Jedem IP-SUISSE Mastrind steht mehr als die doppelte Fläche zur Verfügung wie es das Schweizer Gesetz fordern würde. Sämtliche Rinder haben einen eingestreuten Liegebereich und Zugang zu einem befestigten Auslauf mit einem ungedeckten Teil. Zudem ist es verboten Hormone oder andere Leistungsförderer einzusetzen. Ein typischer Label Stall mit einer besonders Tierfreundliche Stallhaltung und regelmässigem Auslauf ins Freie für die Haltung von männlichen Tieren (Stiere oder «Munis») ist wie folgt aufgebaut: Die Stallung ist in drei verschiedene Bereiche unterteilt. Befestigter Fressplatz, permanent zugänglicher Aussenbereich mit einer ungedeckten Fläche und eingestreute Liegeflächen.

IP-SUISSE Mastkälber

Jedem IP-SUISSE Mastkalb steht mehr als die doppelte Fläche zur Verfügung wie es das Schweizer Gesetz fordern würde. Sämtliche Kälber haben einen eingestreuten Liegebereich und regelmässigen Zugang zu einem befestigten Auslauf mit einem ungedeckten Teil. Um die Tiergesundheit zu fördern, dürfen maximal 40 Kälber zusammen in einer Gruppe gehalten werden und es wird jedem Kalb mindestens 1000 Liter frische Kuhmilch vertränkt. Viele IP-SUISSE Kälber dürfen ihr komplettes Leben auf dem Geburtsbetrieb verbringen. Durchschnittlich hält ein IP-SUISSE Kälbermäster nur 24 Tiere.

Quelle: www.ipsuisse.ch

Gastronomie

· verkauf@geiserag.ch



Merkmale unserer IP-SUISSE Produkte

Unsere IP-SUISSE Produkte stehen für Fleisch aus kontrollierter und nachhaltiger Produktion.

- Herkunftsgarantie: Rückverfolgbarkeit bis zum landwirtschaftlichen Betrieb
- Schonende Verarbeitung: Sorgfalt entlang der gesamten Lieferkette
- Strenge Kontrollen: Regelmässige Prüfungen durch unabhängige Stellen

Mit IP-SUISSE Fleisch setzen Sie auf Genuss mit gutem Gewissen.







Quelle Bilder: www.ipsuisse.ch

Gastronomie



Schutz der Biodiversität

IP-SUISSE Bauern tragen aktiv zur Artenvielfalt bei. Sie legen Hecken, Wildblumenflächen und Nützlings-Streifen an – Lebensräume für zahlreiche Tierarten.

Gleichzeitig reduzieren sie den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden.

Jede Bäuerin und jeder Bauer verpflichtet sich zur Umsetzung von Biodiversitäts-Massnahmen, die regelmässig kontrolliert werden.

Klimaschutz und Ressourcenschonung

Nachhaltige Landwirtschaft bedeutet auch Klimaschutz. IP-SUISSE Produzenten setzen auf effizienten Düngemitteleinsatz, erneuerbare Energien wie Photovoltaik und innovative Methoden zur Reduktion von Treibhausgasen.







Quelle Text und Bilder: www.ipsuisse.ch

Gastronomie