

Heinrich Fricke GmbH&Co.KG, Hamburg

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb Heinrich Fricke GmbH&Co. KG in Hamburg-Stellingen ist in diesem Jahr 118 Jahre alt geworden und wird in fünfter Generation von den UrUr-Enkeln des Gründers, Christian Korb und Andreas Korb, geführt. Die EU-Zulassung besteht seit 1977. Es werden ausschließlich Rinder, Schafe und Lämmer geschlachtet. Die Tiere kommen aus dem norddeutschen Raum, wir legen Wert auf schonenden und kurzen Viehtransport sowie tierschutzgerechte Schlachtung. Unser Motto: Fleischkauf ist Vertrauenssache!



Das sind unsere Gründe für unser Engagement

Als Produktionsbetrieb im Lebensmittelbereich setzen wir auf Nachhaltigkeit und sind deshalb in ständiger Kommunikation mit den Erzeugern. Ressourcenschonung besonders beim Verbrauch von Frischwasser und Stromverbrauch begleitet uns seit unserer Ökoprot-Firstzertifizierung 2003.

Unsere wichtigsten Umwelt-Maßnahmen

Frishwasser: Wasserverdunstungspauschale, zentraler Wasserabsperrhahn und Durchflußmengenkonstanthalter seit 2003

Strom: Liefervertrag mit einem Ökostromanbieter verlängert bis 2013, konsequente Abschaltung leerer Kühlräume, optimale Auslastung der anderen Kühlräumen
CO2 Einsparung jährlich ca. 80-90 t.

Neue Gasheizung mit Brennwertkessel



Andreas und Christian Korb

Geschäftsführer der
Heinrich Fricke GmbH&Co.KG

Mein Umwelt-Tipp/mein Motto

Bewahre, was Du morgen genießen willst.

Kontakt:

Heinrich Fricke GmbH&Co.KG, 22525 Hamburg, Warnstedtstr. 6
Tel.: +49 40 542854, www.hf-fleisch.de, info@hf-fleisch.de

