

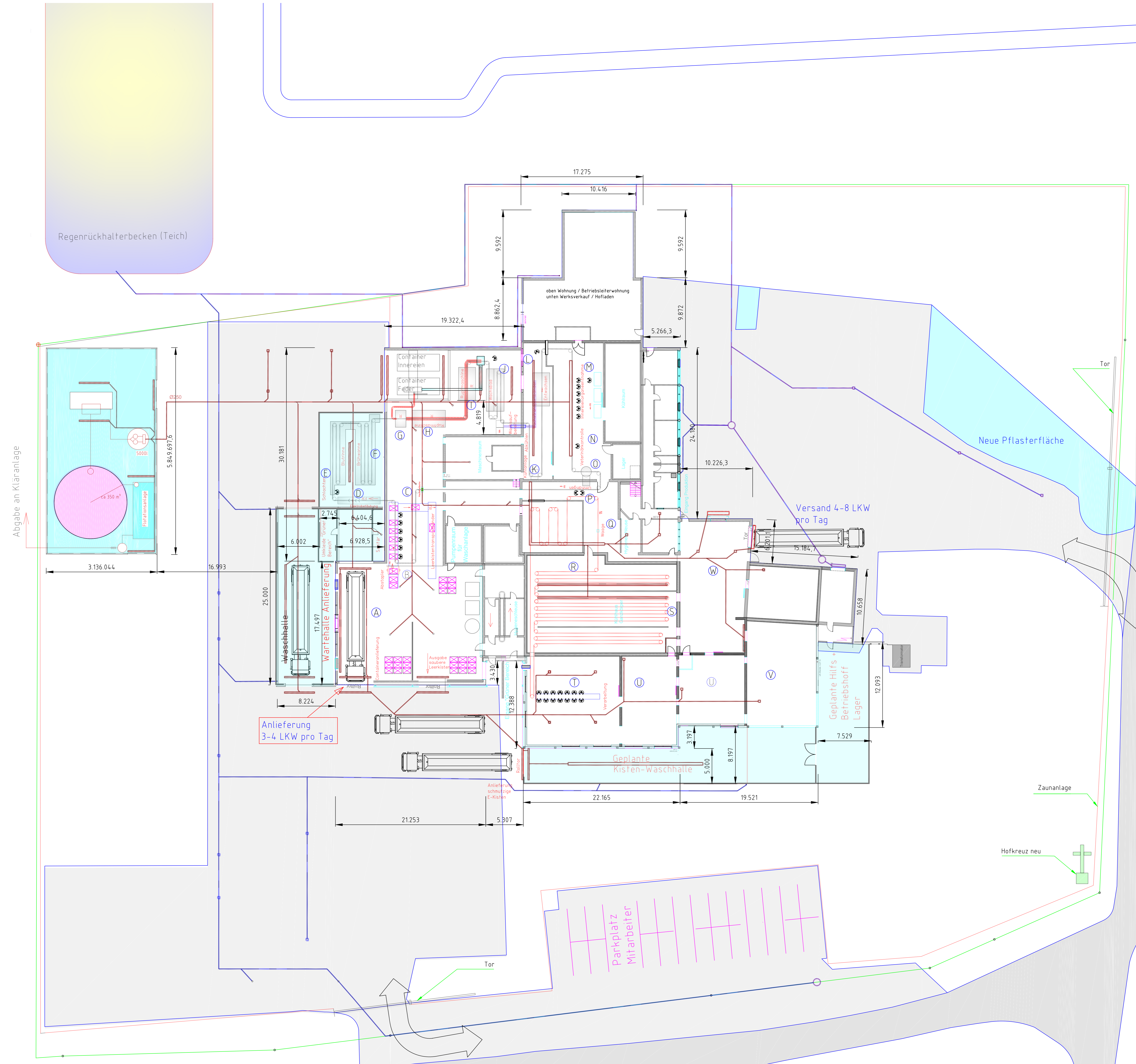


Vermerk:
 18 Enten/GFL pro Minute - Normalbetrieb
 Max 30 Enten/GFL pro Minute = 1800 Enten/GFL
 pro Stunde = 15000 Enten/GFL/Tag < 50t / Tag
 geplante Mitarbeiterzahl 40 - 50 Personen

Legende	
A	Anlieferung / Beschau / Veterinär
B	Abladen/Entstapelung/Anhängen
C	Schlachtförderer
D	Elektrobetäubung
E	Stechen/Entbluten
F	Brühen/Brühwanne
G	Vorrupfen
H	Rupfmaschine 1
I	Rupfmaschine 2
J	Wachsen/Wachsbad
K	Kühlen
L	Entwachsen/Kontrolle
M	Innereien / Organentnahme
N	Veterinärkontrolle
O	Fussschneider
P	Umhängen in Kühlförderer
Q	Durchlaufwaage
R	Vorkühlen
S	Lager Kühlung/Kühlförderer 1
T	Zerlegung/ Verpackung/ Kühlförderer 2
U	zerlegte Ware /Katonage
V	fertige Frisch Ware
W	Versand

 Regenwasser Oberflächenentwässerung in Regenrückhaltebecken (Teich)
 Abwasser



Änderungen vorbehalten:		Projekt EG Entenschlächterei	
		Lageplan	
		Kunde Fa. Tangemann	
Zust. Änderung / zuletzt bearb.	Datum	Name	Übersetzung
Bearb. 27.07.17	Kohl	aboca Planungsbüro GmbH	(Zeichnungsnr.)
Gepr.		Dr. Niemann-Str. 18, 49692 Cloppenburg	Maßstab: 1:200
		Diese Zeichnung ist Eigentum der Firma Bommert und darf ohne schriftliche Genehmigung weder vervielfältigt, noch Dritten zugänglich gemacht werden. Zuwiderhandlung wird strafrechtlich verfolgt.	
		Planungen sind kostenpflichtige Ingenieurleistungen nach § 632 BGB. Schutzvermerk nach DIN 34 beachten. Copyright reserved	