



aboca planungsbüro gmbH

Planung von Gebäuden und Produktionslinien und Betriebslogistik für die
Lebensmittelindustrie

Beschreibung des geplanten Betriebsablaufes

Dr.-Niemann-Str. 18
49692 Cappeln

Betriebszeiten: 6:00 - 22:00 Uhr

Telefon: 04478/95 90 9-0
Telefax: 04478/95 90 9-30

<http://www.aboca.de>

ab 6:00 Uhr

Steuer-Nummer:56/202/01984

Ankunft der Mitarbeiter bzw. Arbeitsbeginn

Ab dieser Zeit werden alle Vorbereitungen getroffen, dass ab 6:30 Uhr mit der Produktion begonnen werden kann.

Gegen 6:30 Uhr erfolgt die erste von drei Anlieferungen der lebenden Tiere (ca. 5000 Enten/LKW x 3 = 15000 Enten/Tag < 50 t/Tag).

Saisonbedingt (z. B. Weihnachtszeit) werden auch Gänse (< 50 t/Tag) anstatt Enten geschlachtet.

Die lebenden Tiere befinden sich in speziellen Transportboxen, die unverzüglich abgeladen und der Produktion zugeführt werden.

Die Schlachtung beginnt mit der Aufgabe und Entleerung der Transportkisten.

Die Tiere werden an der Schlachtkette durch Mitarbeiter angehängt und dem elektrischen Betäuber zugeführt.

Nach dem Verlassen des Betäubers gelangen die betäubten Tiere zur Blutrinne, dort werden sie gestochen und bluten aus.

Nach der Blutrinne durchfahren die Tiere die Brühwanne (ca. 68 - 72°C heißes Wasser) anschließend werden die Federn mittels einer Rupfmaschine entfernt.

Von der Rupfmaschine transportiert die Schlachtkette die Tiere zum Wachsbad. Dort werden die restlichen Federn entfernt.



aboca planungsbüro gmbH

Planung von Gebäuden und Produktionslinien und Betriebslogistik für die
Lebensmittelindustrie

Dr.-Niemann-Str. 18
49692 Cappel

Telefon: 04478/95 90 9-0
Telefax: 04478/95 90 9-30

<http://www.aboca.de>

Steuer-Nummer:56/202/01984

Die Tiere werden dort in flüssiges Wachs getaucht und somit von einer Wachsschicht umhüllt. Nach einer gewissen Abkühlzeit gelangen die Tiere zum Entwachsen. Dort wird das kalte Wachs von den Tieren entfernt. Das kalte Wachs wird dem Wachsbad wieder zugeführt.

Nach dem Entwachsen werden den Tieren die Innereien / Organe entnommen. Die Innereien / Organe werden auf ein separates Förderband gelegt und parallel mit dem Tier am Veterinärpodest vorbeigefördert. In dieser Zeit können die Veterinäre die Tiere begutachten. Beanstandete Tiere werden verworfen.

Nach der Kontrolle der Innereien werden diese gewaschen und dem Innereienkühlhaus zugeführt.

Die Tiere werden jetzt vom Schlachtförderer auf den Kühlförderhaken umgehängt. Hier werden die Tiere dem Kühlsystem zugeführt und mittels einer Durchlaufwaage gewogen.

Schlachtende ca. 12:00 Uhr. Mittagspause!

Im Kühlförderer werden die Tiere im Kühlhaus in einer vorgegebenen Zeit auf eine vorgegebene Temperatur herunter gekühlt. Die geschlachteten Tiere bleiben ca. 24 Std. im Kühlhaus bevor die Weiterverarbeitung / Zerlegung beginnt.



aboca planungsbüro gmbH

Planung von Gebäuden und Produktionslinien und Betriebslogistik für die
Lebensmittelindustrie

Dr.-Niemann-Str. 18
49692 Cappel

Telefon: 04478/95 90 9-0
Telefax: 04478/95 90 9-30

<http://www.aboca.de>

Steuer-Nummer: 56/202/01984

Beginn der Weiterverarbeitung / Zerlegung der Tiere vom Vortag gegen 13:00Uhr

Die gekühlten Tiere werden aus dem Kühlhaus in die Weiterverarbeitung / Zerlegung gefördert, vom Kühlförderer entnommen und entweder im Ganzen oder als zerlegtes Tier den entsprechenden Verpackungsmaschinen zugeführt.

Nach dem Verpacken der Ware werden diese in das Versandkühlhaus transportiert.
Dort wird die fertige Ware in der Zeit von 14:00 - 22:00 Uhr
kommissioniert und versendet.

Produktionsende ca. 18:00 Uhr!

Ab ca. 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr Reinigung der Produktion.