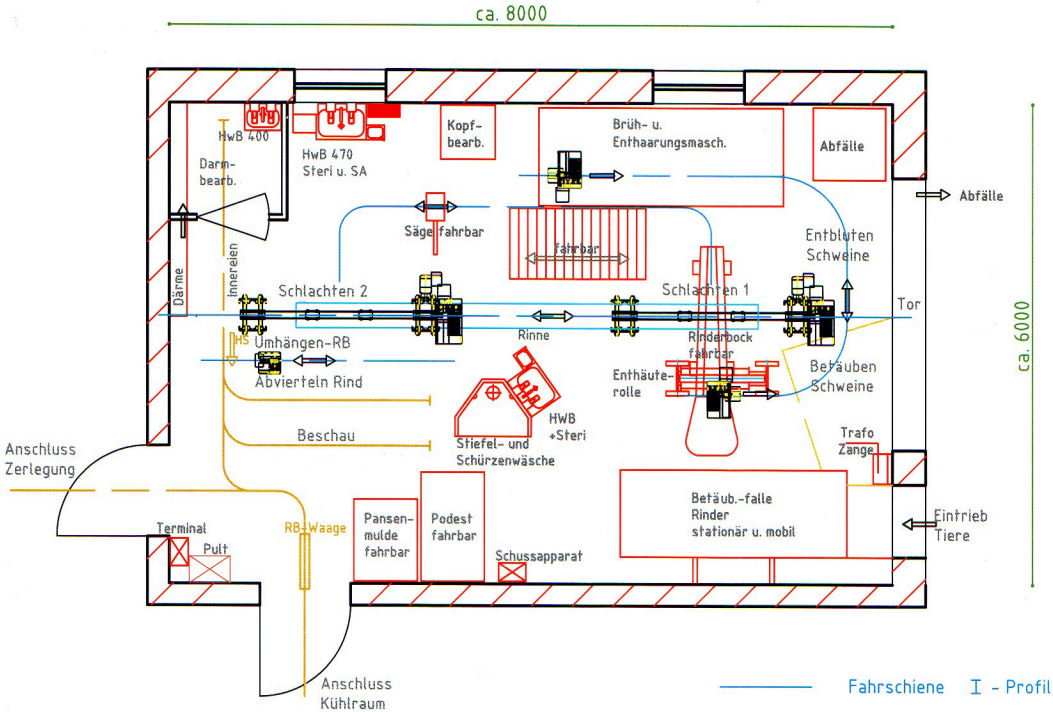
Rinder- und Schweine-schlachtung



Alle Schlachtstätten müssen bis Ende des Jahres 2009 nach der EU-Verordnung zugelassen sein. Für Kleinbetriebe gestaltet sich hierbei die Schwarz/ Weiß-Trennung im Schlachtablauf oftmals schwierig. Eine Lösung hierfür bietet die Gebrüder Hornickel GmbH mit ihrer kombinierten Rinder- und Schweineschlachtung an. Mit der Anlage lassen sich in einem Raum sowohl Rinder als auch Schweine zeitversetzt schlachten.

Der Einsatz einer Seilwinde am Schlachtstand wird nun durch Kettenzüge mit Konsolfahrwerk abgelöst. Die Schlachtkörper werden per Antrieb an einer Fahrschiene vom unreinen in den reinen Teil gefahren. Die bisher übliche Schlachtgasse für Schweine entfällt, da die Schweine an vorgenannter Schachtstrecke bearbeitet werden. Der Arbeitsbereich lässt sich so in einen unreinen Teil (Schlachten 1) und einen reinen Teil (Schlachten 2) trennen. Der Raum, in dem die kombinierte Rinder- und Schweineschlachtung installiert werden soll, muss mindestens 8 m lang, 6 m breit und 4,80 m hoch sein. Ist ein Neubau nicht möglich, lassen sich die Bauteile auch in vorhandenen Schlachtstätten nachrüsten.

Eine Entwässerungsrinne unter der gesamten Schlachtstrecke und ein Schürzenreinigungskabinett mit Handwaschbeckenkombination, in dem sich die Personen vor Betreten des reinen Teils reinigen können, sind wesentliche Bestandteile zur Einhaltung der Hygienevorschriften. Zudem ist die Anlage technisch so ausgestattet, dass eine transportable Betäubungsanlage für Rinder und ein mobiler Häuteabzug eingebaut sind.

Mit der kombinierten Rinder- und Schweineschlachtung lassen sich zwei bis drei Rinder oder 12 bis 15 Schweine in der Stunde schlachten.

Auch Sauenschlachtung ist möglich. Die technische Ausrüstung ist ab 90 000 € netto erhältlich.

Näheres bei: Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH, Sandfleck 6, 98597 Breitungen, Tel. (03 68 48) 8 24 00, www.hornickel.com