



**Allgemeine Infos**

**Wir wollen eine Veränderung  
bewirken und helfen ehrliche  
Lebensmittel zu produzieren.**

*Matthias Mayr*

Matthias Mayr

Ehemann, Papa und Bauer





**Daniel Stückler & Christoph Stückler**  
**Produktion & Technischer Kundendienst**

Geschäftsführer und Inhaber der Pfeiffer  
Bad-Heizung-Elektro GmbH

Landwirte mit Puten- und Geflügelmast in  
der Direktvermarktung

## Über uns



**Matthias Mayr**  
**Beratung & Kommunikation**

Bauer am Oberländerhof,  
Geflügelfacharbeiter und Geflügelmeister  
Ehemaliger Berater für Geflügelwirtschaft an  
der Landwirtschaftskammer Tirol

[www.oberländerhof.at](http://www.oberländerhof.at)

[www.facebook.com/oberlaenderhof](https://www.facebook.com/oberlaenderhof)



# Konzept

Mobile Geflügelschlachtung

## Schlachtung vor Ort



am Hof



ohne Tiertransport



professionell

#wertschöpfungfürdiebauern

## Schlachtmobil

“clean”: alle Leitungen und Rohre in Wänden und Boden verlegt

kontrollierte Abwasserführung

Sammlung von Blut > Schmutzwasser nicht belastet

Elektrische Betäubung



# Verarbeitung "clean"



Alle Leitungen und Rohre sind "unterputz" verlegt. Somit entsteht eine glatte Oberfläche im Schlachtmobil für die leichte Reinigung und führt zu geringerer Belastung.

# kontrollierte Abwasserführung



In der Bodenversiegelung sind zwei Abwasserrinnen über die gesamte Fahrzeugbreite ausgeführt, so kann das gesamte Schmutzwasser zentral über eine Hebeanlage abgeführt werden. Diese ist mit einem Messer ausgestattet und zerkleinert Reste und dient auch als Pumpe.



# VIDEO: Landwirt-Media

- ◆ Schlachtvorführung am landwirtschaftlichen Betrieb
- ◆ Modell: 5m mit integrierter Kühlzelle
- ◆ Interview mit Matthias Mayr
- ◆ Link: <https://bit.ly/3lK mLXt>  
oder YouTube-Suche: Landwirt-Media Mobile Schlachtung



# Systeme

Mobile Geflügelschlachtung

## LAGER-SYSTEM

- integrierte Kühlzelle
- Schlacht- und Kühlprozess im Schlachtmobil
- betrieblicher Einsatz bevorzugt
- Verpackung, Zerlegung leichter möglich
- Längen: 5m, 6m und 8m

## DURCHLAUF-SYSTEM

- keine integrierte Kühlzelle
- Kühlprozess außerhalb am Standort
- überbetrieblicher Einsatz bevorzugt
- keine Kapazitätsbeschränkungen
- Längen: 4m, 5m, 6m und 8m



**MOBILE**  
SCHLACHTUNG



# Lager-System

Modell 5m, integrierte Kühlzelle



# 1. Bereich: "unrein"/"schwarz"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- elektrische Betäubung
- Trichter zum Entbluten
- optional: Rondell/Hakenleiste
- links: Brühkessel und dahinter Rupfmaschine
- fixe Trennwand mit Durchreiche
- Handwaschbecken mit Hygienepaket & Durchlauferhitzer

# 1. Bereich: "unrein"/"schwarz"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Brühkessel
- Rupfmaschine
- fixe Trennwand mit Ruchreiche
- Handwaschbecken mit Hygienepaket
- zusätzl. Schlauch zur Befüllung bze. Reinigung

optional: Messerdesinfektion

## 2. Bereich: "rein"/"weiß"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Handwaschbecken mit Hygienepaket
- Edelstahlarbeitstisch
- zusätzl. Stromversorgung für Verpackung/Waage etc.
- Hygieneschlauch mit Hygienebrause

# 3. Bereich: Kühlzelle



- Kühlaggregat überdimensioniert
- versch. Modelle von Abtropfwägen
- im 5m-Modell: 3x 84 Stk. Geflügel  
= 252 Kühlplätze
- Fleischreife 24h
- Schlachtkörper max. + 4°C
- Innereien max. 3°C

**MOBILE**  
SCHLACHTUNG



# Durchlauf-System

Modell 6m, integrierte Vorkühlung



# 1. Bereich: "unrein"/"schwarz"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- elektrische Betäubung
- Trichter zur Entblutung
- optional: Rondell/Hakenleiste
- fixe Trennwand mit Durchreiche
- Handwaschbecken mit Hygienepaket & Durchlauferhitzer

# 1. Bereich: "unrein"/"schwarz"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Brühkessel
- Rumpfmaschine
- fixe Trennwand mit Durchreiche
- zusätzl. Schlauch zur Befüllung bzw. Reinigung
- optional: Messerdesinfektion

## 2. Bereich: "rein"/"weiß"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Edelstahlarbeitstisch
- zusätzl. Stromversorgung für Verpackung/Waage etc.
- Hygieneschlauch mit Hygienebrause
- Rechts: Hygiene-Brücke

## 2. Bereich: "rein"/"weiß"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Handwaschbecken mit Hygienepaket
- integrierte Vorkühlung "Chill-Becken"  
= permanenter Wasserzu- und ablauf mit anschließender Schlachtkörperreinigung

# 3. Bereich: Hygiene-Brücke



- Vorgekühlte Schlachtkörper
- Hygiene-Brücke zur vollständigen Kühlung
- Optionen:
  - E2- Lebensmittelkisten (+ Deckel)
  - HACCP-Kisten
  - Abtropfwägen
  - Kühlanhänger
  - etc.

**MOBILE**  
SCHLACHTUNG



## **EU-Zulassung**

Sonderanfertigung, Modell 8m, Lager-System, Hygieneschleuse!!



# 1. Bereich: Hygieneschleuse



- abgetrennte Hygieneschleuse mit Rigolabtrennung
- Handwaschbecken mit Hygienepaket
- Stiefelreinigung

## 2. Bereich: "unrein"/"schwarz"\*

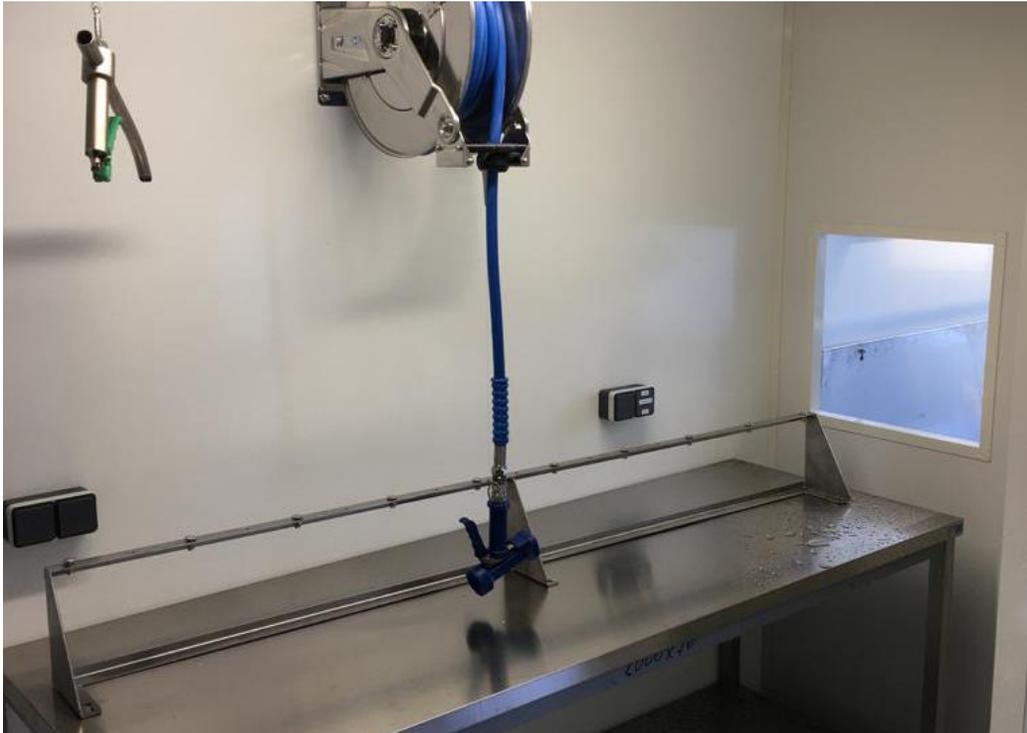
\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Anlieferung Podest
- Messerdesinfektion
- 2x Brühkessel
- Abtrennung Streifenvorhang
- Handwaschbecken mit Hygienepaket

### 3. Bereich: "rein"/"weiß"\*

\*Bezeichnung nur bei Zulassung der Schlachtstätte



- Handwaschbecken mit Hygienepaket
- Edelstahlarbeitstisch
- Zusätzl. Stromversorgung für Verpackung/Waage etc.
- Hygieneschlauch mit Hygienebrause
- NEU: Lungensauger

## 4. Bereich: Kühlzelle



- Kühlaggregat überdimensioniert
- versch. Modelle von Abtropfwägen
- ca. 600 Kühlplätze
- Fleischreife 24h
- Schlachtkörper max. + 4°C
- Innereien max. 3°C

# Angebot



Schlachtmobile für Geflügel im Lager- und Durchlaufsystem



Schlachtmobile im Rahmen der EU-Zulassung



Hilfestellung mit Behörden, Veterinären, etc.



Management-Unterlagen & Konzept, Wirtschaftlichkeitsberechnungen,...



**DIGITAL:** Online-Gespräch & Online-Vorstellung



**ANALOG:** Schlachtvorführungen

**MOBILE**  
SCHLACHTUNG



**Matthias Mayr, M.A.**



+436805029840



info@mobile-schlachtung.at



www.mobile-schlachtung.at  
www.mobile-schlachtung.de  
www.facebook.com/mobileschlachtung