

Ein ganzheitlicher Ansatz zur haltungsnahen Schlachtung von Schweinen

18.11. 2021



Prignitzer Landschwein GmbH & Co KG

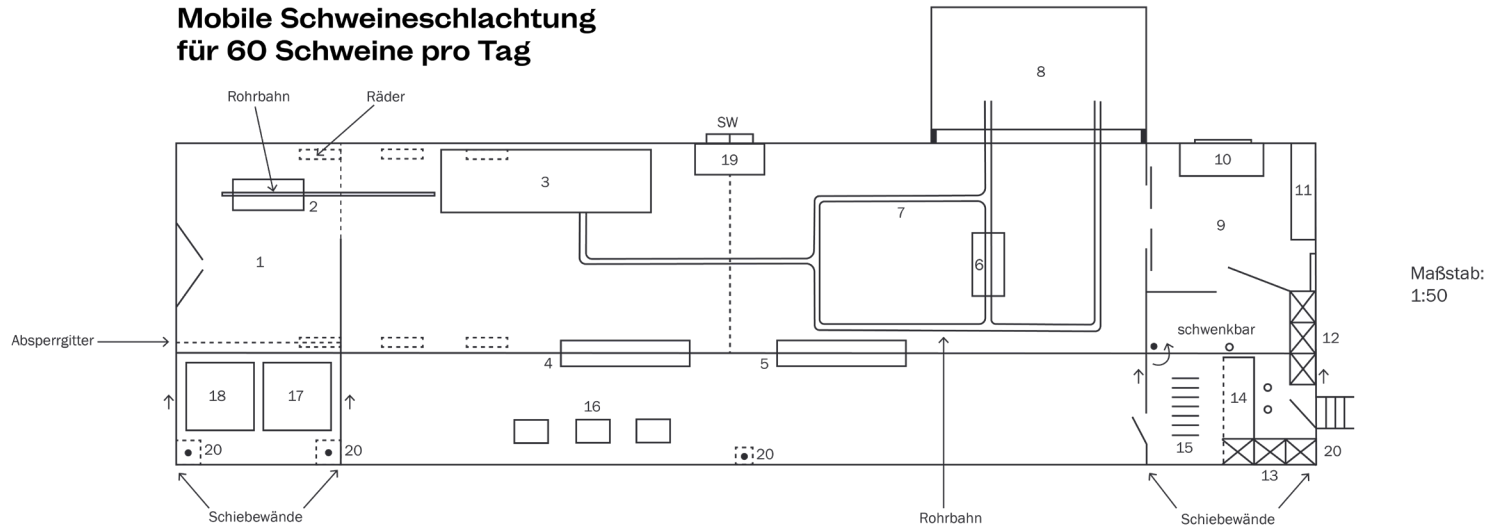


Konzeptvision: Warum haltungsnaher Schlachtung aus Sicht eines konventionellen Schweinehalters

- Tendenziell starke Rückgang regionaler Schlachtstätten
- Fortschreitende Zentralisierung von Schlachtstätten
- Transportwege und -zeiten für Schlachttiere verlängern statt verkürzen sich
- Wertschöpfungskette verlagert sich zwangsläufig über Landesgrenzen hinaus.
- Tierschutz hört nicht an der Stalltür auf.
- Eröffnung neuer Vermarktungsmöglichkeiten

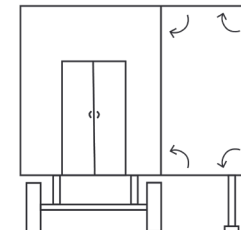
- Zulassung als EU Schlachtstätte erforderlich
- EU Gesetzesänderung bezüglich mobiler Schlachtung nicht anwendbar
- Ein kompletter Schlachthof auf Rädern
- Vorerst nur stationärer Betrieb

Mobile Schweineschlachtung für 60 Schweine pro Tag



- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. Betäubung | 11. Schrank Vet. |
| 2. Entbluten | 12. Rollcontainer Arbeitsutensilien |
| 3. Brühen und Enthaaren | 13. Rollcontainer pers. Sachen |
| 4. Entweiden | 14. Klapptisch |
| 5. Säge | 15. Hygieneschleuse (Stiefel, Hände) |
| 6. Waage | 16. Konfiskatbehälter |
| 7. Nachbearbeitung | 17. Blutsammelbehälter |
| 8. Kühlung | 18. Reinigungswasser |
| 9. Veterinär | 19. HD - Reiniger |
| 10. Tisch | 20. Stützfüße |

S: Stromanschluss 63 A Stecker
W: Wasseranschluss 1 Zoll



- 2 Hygienebereiche

intakter Tierkörper

offener Tierkörper

- Betreten nur durch eine Hygieneschleuse möglich

- Handreinigung/Desinfektion
- Schuhreinigung/Desinfektion
- Schutzkleidung

- HACCP Konzept



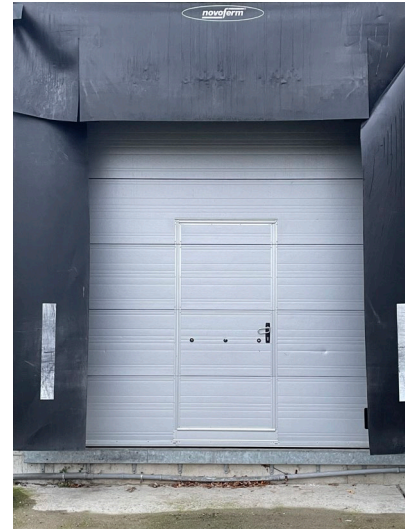
- Hochdruckreinigung mit Desinfektion
- Fest verlegte Leitungen in der Bordwand
- Messerdesinfektion
- Wasseranschluß mit Handbrause an allen Arbeitsstationen
- Wände, Boden und Geräte sind zugelassen



Beispiel: Stromanschluß Arbeitsbereich

Foto: Ralf Remmert

- **Angedocktes Kühlmodul in 30 Fuß High Cube Container**
- **Extra starkes Kühlmodul**
- **Umluftsystem**
- **Luftentfeuchtung**
- **Rolladentür**
- **Gehört zum System**



Andocksystem Kühlung

Foto Remmert

- **Kleine Gruppe im Vorwartebereich**
- **Kein Sichtkontakt Betäubung-Ausblutung**
- **Aufstallungsgruppen können separat gehalten werden**
- **Vertrautes Personal**

- **Elektrobetäubung mit Aufzeichnung**
- **Betäubungskontrolle und Dokumentation**
- **Videoaufzeichnung:**
 - **Betäubung**
 - **Entblutung**
 - **Vorwartebereich**

Es werden 4 Mitarbeiter benötigt:

Betäuben-Anschlingen-Entbluten



Brühen-Abflammen



Ausweiden



Nachbearbeitung-Schlachtkörperlogistik

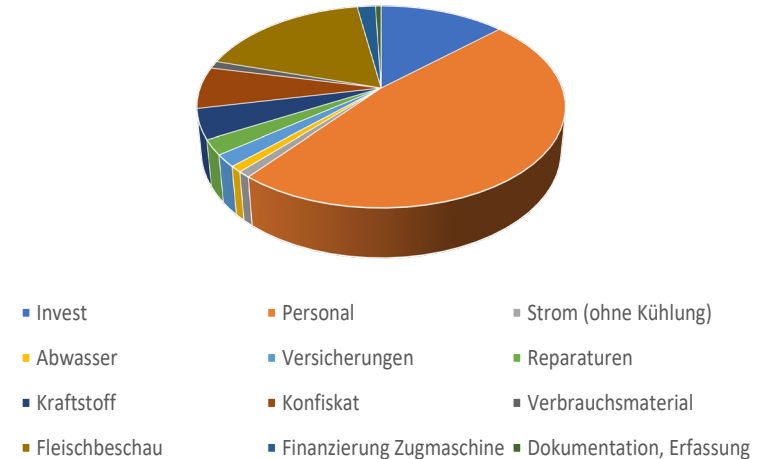
- **Arbeitsstättenverordnung**
- **Fluchtwege, Brandschutz**
- **Licht, Fußboden, Aufenthaltsbereich**
- **Betreibermodell haltungsnahe Schlachtung**

Zukunft

- **Betreibermodell Schlachtung**
- **Rhythmusgestaltung der Betriebe**
- **Dezentraler Haltungsverbund**

- Personal ist größter Kostenträger
- Fleischbeschaukosten sind hoch
- Kostenreduktion aus Transportkostensparnis
- Effektive Logistik und Arbeitserledigung

Kosten haltungsnaher Schlachtung



Ziel: 40€ Schlachtkosten

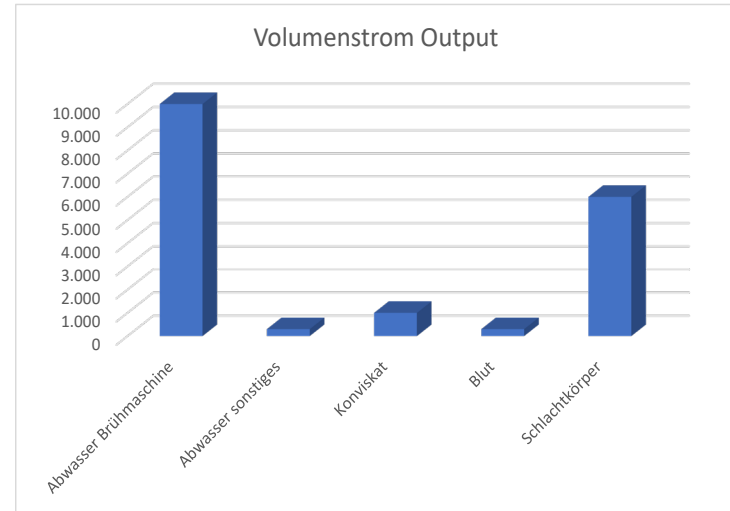
Abwasser Brühmaschine 10.000l

Abwasser sonstiges 500l

Konviskat 1000kg

Blut 300l

Schlachtkörper 6000kg



- **Abwasseraufbereitung Brühmaschine**
- **Konviskataufbereitung (Organic waste converter)**

Zukunft

- **Fleischschauunterstützung durch Bildverarbeitung**
- **Neues Betäubungsverfahren (Edelgas)**
- **Integration von Tierwohlindikatoren in die Produktkette**

Kontakt

Angela Dinter

✉ angela.dinter@vision360agrar.de

☎ +491704875754

Ralf Remmert

✉ remmert@360agrar.com

☎ +49.172.3126034

