

# Schlachtstätte in Modulbauweise

In Bezug auf den Fleischverzehr haben sich die Wünsche und das Verhalten der Konsumenten in den letzten Jahren erheblich verändert: Verbraucher legen zunehmend Wert auf qualitativ hochwertiges Fleisch und setzen sich außerdem immer öfter mit den Umständen der Aufzucht und Haltung der Tiere auseinander.

Mit Blick auf das Tierwohl wünschen Verbraucher Fleisch aus artgerechter und vorzugsweise lokaler Haltung. Tiertransporte werden abgelehnt und sind auch bei Weide- und Muttertierhaltung nur mit großen Schwierigkeiten und Stress für die Tiere zu realisieren. Unter diesem Aspekt sollten daher Schlachtung und Vermarktung direkt ab Hof erfolgen.

Der Trend der letzten Jahre zu immer größeren, zentralen Schlachtstätten geht zurück. Die Nachteile und Konsequenzen dieser Zentralisierung füllen immer wieder die Schlagzeilen. Dazu zählen lange Transportwege, Verstöße gegen den Tierschutz aufgrund extrem hoher Taktung, unzumutbare Arbeits- und Wohnsituationen der Beschäftigten und eine schlechte Umweltbilanz. Verbraucher lehnen solche Produktionsstätten zur Deckung des Fleischbedarfs zunehmend ab. Diese Entwicklungen wurden durch die Corona-Pandemie noch beschleunigt. Deshalb ist davon auszugehen, dass sich die Konsumenten künftig immer häufiger ganz be-

wusst dazu entscheiden, ihren Fleischbedarf vorrangig bei lokalen Anbietern zu decken.

Landwirte, Weidetierhalter und Direktvermarkter suchen nach einer passenden Lösung, diese Nachfrage durch Direktvermarktung ihrer Tiere befriedigen zu können. Hinzu kommt: Hochwertiges, lokales und nachhaltig produziertes Fleisch stellt ein wichtiges Einnahmepotenzial für diese Betriebe dar.

Bisher musste zur Einrichtung einer genehmigungsfähigen Schlachtstätte ein Gebäude errichtet oder mit hohem Aufwand umgebaut werden. Hierbei ist in erheblichem Umfang Spezialwissen notwendig und die beteiligten Gewerke müssen intensiv koordiniert werden. Dieser Aufwand führt nicht selten zu hohen Kosten, die anfangs auch nur begrenzt erfasst und kalkuliert werden können. Zahlreiche Komponenten (zum Beispiel ein beständiger und rutschhemmender Fußboden) müssen von spezialisierten Firmen vor Ort erstellt werden. Schlecht koordinierte Schnittstellen zwischen solchen Gewerken

führen nicht selten zu deutlichen Mehrkosten. Die bei der Investitionsentscheidung berechnete Wirtschaftlichkeit der Schlachtstätte kann so in Frage gestellt werden.

## Kalkulierbar und anforderungsgerecht

Die Schlachtstätte in Modulbauweise von der Friedrich Sailer GmbH, Neu-Ulm, bietet hierfür eine optimale Lösung. Die komplette Schlachtstätte kann in vorgefertigter Bauweise beschafft und geliefert werden. Die Kosten lassen sich exakt kalkulieren und eine Wirtschaftlichkeitsberechnung kann belastbar erstellt werden.

Als Gebäudestruktur dient ein spezieller, statisch berechneter und feuerverzinkter Stahlbau. Dieser wird mit hygienisch optimierten Panelwänden und -decken ergänzt. In Verbindung mit einem Epoxydharzfußboden, der im Gefälle verlegt ist, ergibt sich so eine Raumstruktur, die den Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung mustergültig entspricht. Sämtliche Gebäudeteile sind so vorin-



Das Schlachthausmodul ermöglicht Direktvermarktern, neue und nachhaltigere Wege bei der Schlachtung und bei der Fleischvermarktung zu gehen.

Friedrich Sailer GmbH



Die Gebäudestruktur ist extra für hohe Lasten ausgelegt.

Friedrich Sailer GmbH

stalliert, dass die hohen EU-Hygiene-richtlinien erfüllt werden.

Neben den Hygieneeinrichtungen wie berührungsfreie Handwaschbecken sind auch Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden. Eine Rohrbahnanlage, die den Anforderungen der Berufsgenossenschaften an eine Fleischtransportbahn entspricht, erleichtert den Transport von Tierhälften oder Teilstücken erheblich. Die statischen Aufnahmen hierfür sind bereits in der Gebäudestruktur vorgesehen und entsprechend ausgelegt.

Der modulare Aufbau ermöglicht einen flexiblen Ansatz genauso wie jederzeit mögliche Erweiterungen. Als Ergänzung zum Schlachtmodul dient eine Einheit, die zum Beispiel aus einem Vorraum und einem nachgelagerten Kühlraum besteht. Im Vorraum sind alle notwendigen Medieninstallationen verbaut und die vorgeschriebenen Hygieneeinrichtungen für die Fleischverarbeitung platziert. Der weitere dort zur Verfügung stehende Raum kann zur Verarbeitung oder zum Zerlegen und Verpacken genutzt werden. Über die Rohrbahnanlage können Fleischstücke oder Tierhälften in den nachgelagerten Kühlraum verbracht werden.

### Funktional ausgestattet

Das Sailer Schlachthausmodul ist extra für die hohen Lasten und Anforderungen bei der Schlachtung von



Bei Bedarf kann die Einheit aus Schlachthaus-, Verarbeitungs- und Kühlraummodul um weitere Module ergänzt werden.

Friedrich Sailer GmbH

Rindern ausgelegt. Die hierfür abzufangenden Lasten von bis zu 1.000 kg sind in der statischen Auslegung der Gebäudestruktur berücksichtigt worden. Eine große Toranlage ermöglicht das leichte und schnelle Einbringen der in Form einer Weideschlachtung betäubten und ausgebluteten Tierkörper.

Ein Synchron-Kettenaufzugsystem mit Breitscheid ermöglicht das Anheben, Ausschlagen und Spalten von Nutztieren wie Schweinen, Schafen, Ziegen und Rindern. Der Übergang zur Rohrbahnanlage ist so gestaltet, dass ein Umlasten oder Abvierteln von Tierkörpern ohne zusätzliche technische Einrichtungen möglich

ist. Das Schlachtmodul verfügt über die notwendigen Hygieneeinrichtungen zur Realisierung einer Hygieneschleuse und für einen hygienischen Schlachtprozess. Ein direkter Anschluss der Rohrbahnanlage aus dem Schlachtmodul an das Verarbeitungs- oder das Kühlraummodul ist bereits vorgesehen. So ergibt sich eine nahtlose Anlage.

Bei Bedarf kann die Einheit aus Schlachthaus-, Verarbeitungs- und Kühlraummodul um weitere Module ergänzt werden. Diese können etwa als weitere Kühl- oder Verarbeitungsräume genutzt werden. Eine schrittweise Investition macht so einen weiteren Ausbau der Direktvermarktung jederzeit möglich.

Die komplette Vorinstallation und betriebsbereite Lieferung reduzieren den Aufwand beim Nutzer vor Ort auf ein Minimum. Es müssen lediglich die notwendigen Medien (Strom, Wasser und Abwasser) zur Verfügung gestellt und ein Fundament muss nach Vorgabe gelegt werden. Auf dieses Fundament könnten betriebsbereite Moduleinheiten punktgenau gesetzt werden. Die Inbetriebnahme kann innerhalb von Stunden erfolgen.

Zu den größten Vorteilen dieses Ansatzes zählen ein exakt kalkulierbarer Kostenrahmen sowie eine genau festlegbare Lieferzeit. Bauzeiten von vielen Monaten oder über einem



Die einzelnen Module der Schlachtstätte erfüllen alle technischen, funktionalen und hygienischen Anforderungen.

Friedrich Sailer GmbH



Ein Synchron-Kettenaufzugsystem ermöglicht das Anheben, Ausschachten und Spalten von Tierkörpern aller Art.

Friedrich Sailer GmbH



Über die Rohrbahnanlage können Fleischteile oder Tierhälften in den nachgelagerten Kühlraum verbracht werden.

Friedrich Sailer GmbH

Jahr werden ebenso vermieden wie ein unkalkulierbares finanzielles Risiko. Die Erweiterbarkeit verschafft dem Nutzer weitere Flexibilität. Eine eigene Schlachtstätte in dieser Bauform macht Direktvermarkter unabhängig von der Nutzung einer externen Schlachtstätte oder von der

Kooperation mit einem Dienstleister. Eine notwendige Koordination der Abläufe mit Dritten und der aufwendige Transport von Tierkörpern entfallen. Zudem können die Tiere zu einem für den Direktvermarkter passenden Zeitpunkt aus dem Bestand entnommen werden.

Aber auch ein Rückbau oder gar eine Veräußerung der gesamten Anlage sind jederzeit denkbar. So kann die Investition im Vergleich zum Einbau einer Schlachtstätte in einem Gebäudeteil viel leichter wieder in liquide Mittel umgewandelt werden.

[www.friedrich-sailer.de](http://www.friedrich-sailer.de)