

# Unnötige Tiertransporte und Stress vermeiden

Das Schlachtmobil ist mit allen erforderlichen Geräten und Vorrichtungen ausgestattet, von einer besonders schonenden elektrischen Betäubung über den passenden Schlachttrichter bis hin zu Brühkessel und Rupfmaschine. Im reinen, abgetrennten Bereich des Schlachtmobils wird das Ausnehmen der Schlachtkörper durchgeführt. Die ordnungsgemäße Vorkühlung erfolgt anschließend im sogenannten Chill-Becken. Für die weitere Kühlung der Schlachtkörper ist eine Kühlmöglichkeit vom Betrieb zu organisieren.

## Preise für MR-Mitglieder (inkl. MWST.)

| LEGE-/MASTHUHN                                                             | PREIS IN € |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Für den Schlachttanhänger pro Huhn                                         | 1,20       |
| Für die Arbeitszeit (inkl. Rüstzeit) am Betrieb je Arbeitskraft pro Stunde | 33,00      |
| An-/Abfahrt pro km                                                         | 0,66       |
| Reinigungspauschale                                                        | 69,00      |

Preise bis auf Widerruf. Stand: März 2023.

Bei Gemeinschaftsschlachtungen fällt ein Unkostenbeitrag von € 0,20 pro geschlachteten Tier an. An- und Abfahrtskosten (Ausgangspunkt MR Feldkirchen) können je nach Tagesauslastung variieren und werden bei Touren oder Gemeinschaftsschlachtungen auf die Betriebe aufgeteilt. Für Nicht-Mitglieder gilt ein Aufpreis von 15 %.

### Weitere Hinweise:

Die Maschinenring-Service Kärnten eGen weist darauf hin, dass für die Tierbeschau vor und nach der Schlachtung keine Haftung übernommen wird. Die Absolvierung des Tierbeschaukurses wird empfohlen und muss beim geplanten Schlachtmobileinsatz inklusive einem negativen Salmonellentest vorgelegt werden. Der landwirtschaftliche Betrieb ist als Lebensmittelunternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte sowie die weitere Kühlung, Verarbeitung oder Vermarktung selbst verantwortlich. Bio-Betriebe haben für ihre Aufzeichnungspflichten selbst Sorge zu tragen.



## Mitglieder haben es besser: Diese Leistungen bringen starke Vorteile!



Hilfe im Notfall



Maschinenauslastung



Entlastungshilfe



Betriebskosten senken



Flexibler Zuerwerb



MR Telefonie



Einkaufsvorteile



Betriebsmanagement

8 regionale Ringbüros



## Kontaktdaten

Ihr Ansprechpartner  
für Anmeldung und  
Tourenplanung:

Gregor Tschernitz  
MASCHINENRING FELDKIRCHEN  
T. 05 9060 20313 oder  
M. 0664 / 60 507 804  
gregor.tschernitz@maschinenring.at



**Maschinenring**

Die Profis  
vom  
Land



Die Mobile

Geflügelschlachtung

für Lege- & Masthühner



MITGLIEDER  
HABEN ES  
BESSER!

- ✓ Direkt am Hof
- ✓ Tiergerecht
- ✓ Kompetent

In Kooperation mit:

**lk**  
landwirtschaftskammer  
kärnten  
LAND KÄRNTEN

# Innovative Lösung für die Schlachtung direkt am Hof



Mit der Mobilen Geflügelschlachtung werden Kärntner Bauernhöfe bei der professionellen Schlachtung von Legehennen und Mastgeflügel unterstützt. Routinierte, fachkundige Dienstleister (in der Regel zwei) kommen mit dem Schlachtmobil direkt auf den Betrieb: Es lassen sich somit unnötige Tiertransporte vermeiden und die Wertschöpfung bleibt durch den Verkauf des Fleisches ab Hof am Betrieb.

## Was ist für den Einsatz erforderlich?

- ✓ möglichst ebener Standort
- ✓ 16A-Starkstromanschluss
- ✓ 1/2 Zoll-Wasseranschluss (min. 4 bar Druck)
- ✓ Abflussmöglichkeit für Abwasser
- ✓ Behälter für Schlachtabfälle & Kühlmöglichkeit
- ✓ gültiger Salmonellentest
- ✓ Bereitstellung der Tiere
- ✓ Vorbereitung von Heißwasser fürs Brühen und zum Wechseln

## Bei der Anmeldung bekannt geben:

- Schlachtmenge, Schlachtort und Wunschtermin
- Bio oder Konventionell  
(Bio-Betriebe müssen gesonderte Aufzeichnungspflichten beachten, nähere Infos bei der jeweiligen Biokontrollstelle)
- Zufahrtsmöglichkeit, Sonstiges

## So läuft die Schlachtung

### direkt am Hof ab!



1

Das Schlachtmobil wird auf einem ebenen, befestigten Platz am Hof aufgestellt. Ein 16A-Starkstromanschluss, ein Wasseranschluss und ein Kanal oder eine Güllegrube für das Abwasser müssen zur Verfügung stehen.

2

Der Einsatzbetrieb kümmert sich um das Fangen und die Bereitstellung der Tiere, idealerweise in Fangkästen.

3

Die Betäubung erfolgt elektrisch. Das System zeigt an, sobald die Betäubung abgeschlossen ist.



4

Für das Entbluten stehen verschiedene Schlachtrichter zur Verfügung.

5



Durch das Brühen öffnen sich die Poren, wodurch sich die Federn lösen.

6



Mit der Rupfmaschine werden die Federn schnell und schonend entfernt.

7

Anschließend erfolgt die Weitergabe in den Reinraum.

8



Danach wird das Geflügel fachgerecht ausgenommen.

9



Im Chillbecken werden die Schlachtkörper vorgekühlt und stehen dem Einsatzbetrieb für die weitere Verarbeitung zur Verfügung.