



ÖKO Schlachthaus
Wismar

Vom Tier bis zum fertigen Produkt

Lohnschlachtung im Öko-Schlachthaus Wismar

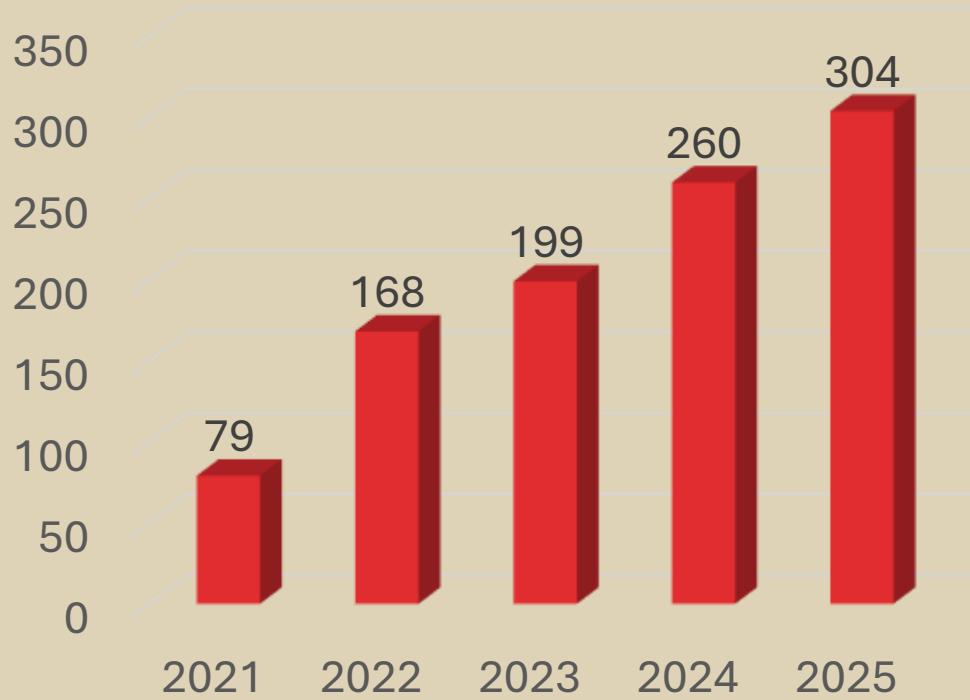
Entwicklung und Struktur



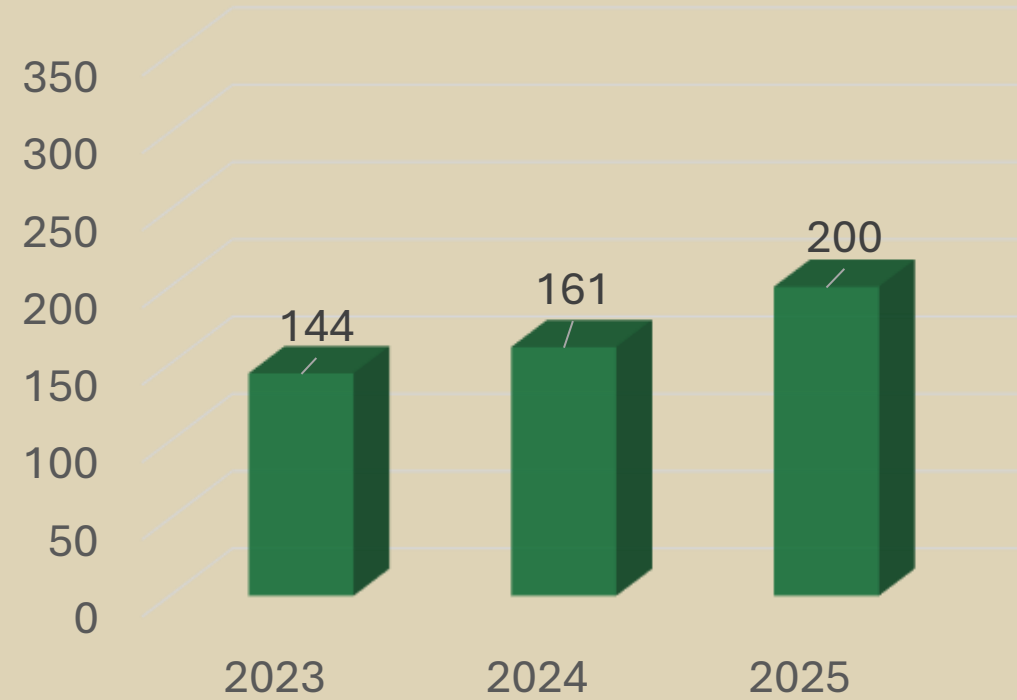
- Mecklenburger Fleischwaren GmbH
 - Standort Lukaswiese, Wismar
 - 2001 Neubau
- 2021 Inbetriebnahme **Öko-Schlachthaus**
 - Schlachtung im Einzelunternehmen
- eine Operative Einheit
- 18 Mitarbeitende gesamt

Schlachtzahlen im Überblick

Anzahl Rinderschlachtungen je Jahr



Anzahl Schweineschlachtungen je Jahr



Strukturierter Schlachttag



- Anlieferung 6:30 Uhr
- Dokumentenprüfung (Rinderpass, VVO, Standarderklärung)
- Lebendbeschau 7:00 Uhr
- Schlachtbeginn 7:30 Uhr

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Strukturierter Schlachttag



- Montags Schlachtung 4-5 Rinder
- Dienstags Schlachtung 10-15 Schweine

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Vorkühlung und Fleischbeschau



- 13:00 Uhr Fleischbeschau
- 3 Tage Grundkühlung
- Kühlung bis auf 4° C

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Individuelle Reifezeiten



- Reifezeit individuell vereinbar
- Temperatur- & Feuchtigkeitskontrolle
- bis zu 3 Wochen Reifung möglich

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Maßgeschneiderte Zerlegung

- Zerlegewünsche vorab definiert
- Verpackungsart individuell
- Abholung termingenau geplant

Zerlegeliste Rind								
KD-Nr.: <u>12345</u>		Kunde: <u>Martina Mustermann</u>				<input checked="" type="checkbox"/> Bio		
Schlachtdatum: <u>01.01.2026</u>		Reifedauer: <u>21 Tage</u>				Tage	<input type="checkbox"/> Konventionell	
Ohrmarkennummer: <u>DE123456789</u>								
	Produktbezeichnung lt. Etikett	Informationen	Menge Zerlegung	Menge Verpackung	TK	Kg	Tüten- anzahl	
Vorderviertel	Nacken	Bio-Rinder-Braten	Braten	ca. 1 kg	1			
	Bugstück	Bio-Rinder-Braten	Braten	ca. 1 kg	1			
	Schaufelstück	Bio-Rinder-Braten	Braten	ca. 1 kg	1			
	Falsches Filet	Bio-Rinder-Braten	Braten	ca. 1 kg	1			
	Entrecôte	Bio-Rinder-Entrecôte	Scheiben	ca. 2cm	2			



Vom Tier bis zum veredelten Produkt



- Abstimmung mit dem Kunden
- Flexible Produktionsmengen
- Mindestmenge 20kg
- Breites Angebot

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Digitale Auftragssteuerung



- Verpacken der Artikel nach Kundenwunsch
- Kundenindividuelle Artikel hinterlegt
- Preis & Etikettierung möglich
- Lieferschein automatisch generiert
- eigene Etiketten möglich

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung

Abholung und Übergabe

Großer Stapel E2 Kisten

- Abholung nach Terminabsprache
- Lieferschein mit Mengen- und Gewichtsangaben
- tiefgekühlt oder frisch

Schlachtung

Reifung

Zerlegung

Verarbeitung

Abholung



Einzeltierschlachtung nach Kundenwunsch

Bio und konventionell



Mecklenburger Fleischwaren GmbH
Lukaswiese 6, 23970 Wismar
03841 / 40 8 50
info@mecklenburger-fleischwaren.de
www.mecklenburger-fleischwaren.de

