

Gesundes Fleisch von gesunden Tieren

«From stable to table», vom Stall auf den Teller, vom herzigen neugeborenen Kalb zur Gaumenfreude «Züri Gschnetzletes». Ein Blick hinter die Kulissen des Schlachthofes – ohne einen Tropfen Blut. Die SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG und die Veterinärdienste des Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich UGZ laden herzlich ein.

Wir wollen sicher sein

Wer heute in der Metzgerei oder im Supermarkt Fleisch kauft oder im Restaurant ein Fleischgericht bestellt, erwartet nicht nur gute Qualität und Frische, sondern vor allem auch Sicherheit: BSE, andere Tierseuchen und Medienberichte über Arzneimittel- und Schadstoffrückstände haben die KonsumentInnen sensibilisiert. Alle in der Fleischbranche sind auf zuverlässige und fachlich einwandfreie Kontrollen angewiesen. Darum ist im Schlachthof eine kleine, aber wichtige Abteilung des Umwelt- und Gesundheitsschutzes UGZ integriert: **Die Veterinärdienste.**

Samstag

28. Mai 2005

- Führungen stündlich zwischen 11 und 14 Uhr und je nach Andrang auch zwischendurch (Dauer: ca. 1 Stunde)
- Besammlung: Vor der Spedition Herdernstrasse 63 (Wegweiser)
- Festwirtschaft

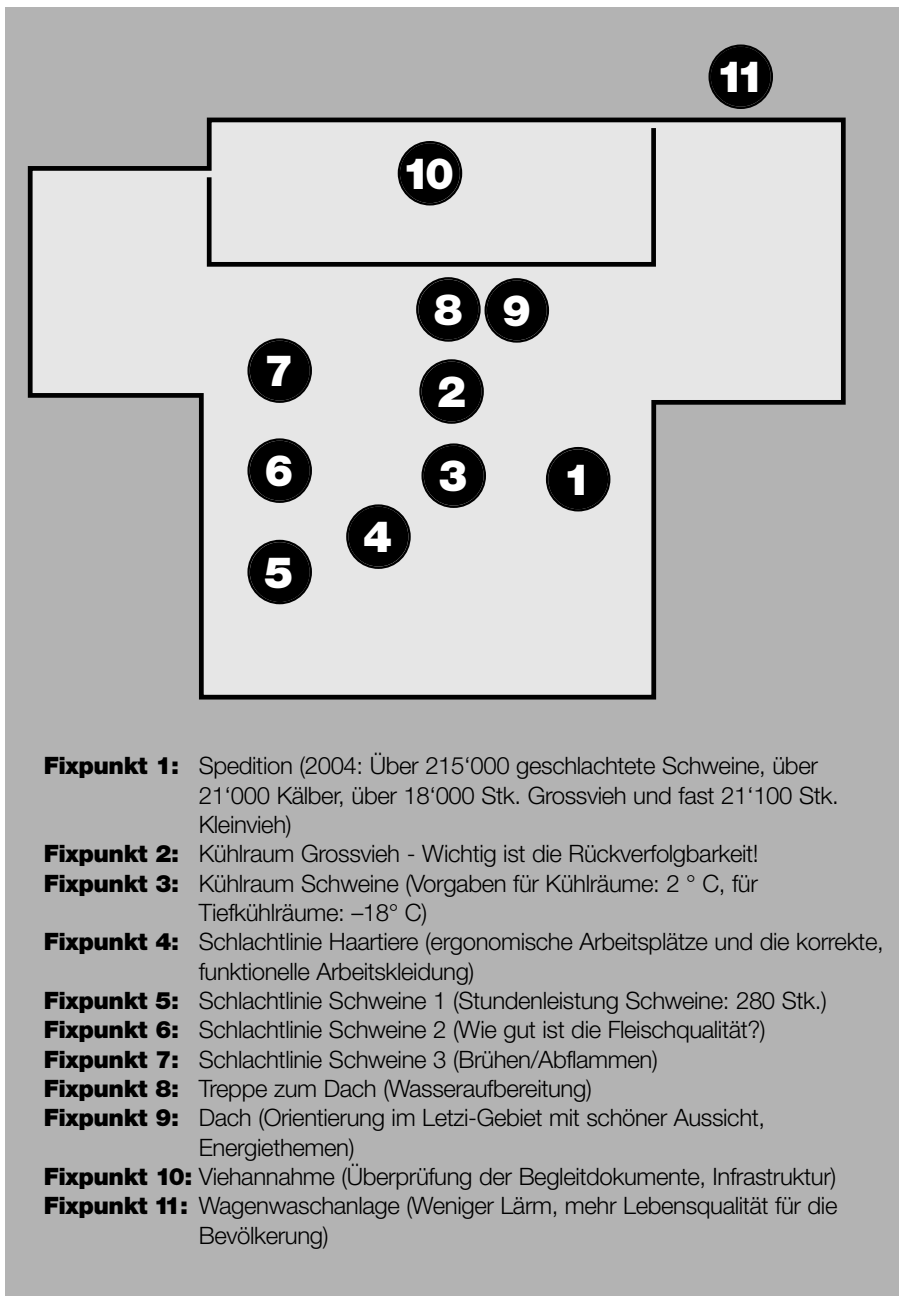
UGZ

Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich UGZ

SBZ

SCHLACHTBETRIEB
ZÜRICH AG

TAG DER OFFENEN TÜR SCHLACHTHOF ZÜRICH



Fixpunkt 1: Spedition (2004: Über 215'000 geschlachtete Schweine, über 21'000 Kälber, über 18'000 Stk. Grossvieh und fast 21'100 Stk. Kleinvieh)

Fixpunkt 2: Kühlraum Grossvieh - Wichtig ist die Rückverfolgbarkeit!

Fixpunkt 3: Kühlraum Schweine (Vorgaben für Kühlräume: 2 ° C, für Tiefkühlräume: -18° C)

Fixpunkt 4: Schlachtlinie Haartiere (ergonomische Arbeitsplätze und die korrekte, funktionelle Arbeitskleidung)

Fixpunkt 5: Schlachtlinie Schweine 1 (Stundenleistung Schweine: 280 Stk.)

Fixpunkt 6: Schlachtlinie Schweine 2 (Wie gut ist die Fleischqualität?)

Fixpunkt 7: Schlachtlinie Schweine 3 (Brühen/Abflammen)

Fixpunkt 8: Treppe zum Dach (Wasseraufbereitung)

Fixpunkt 9: Dach (Orientierung im Letzi-Gebiet mit schöner Aussicht, Energiethemen)

Fixpunkt 10: Viehannahme (Überprüfung der Begleitdokumente, Infrastruktur)

Fixpunkt 11: Wagenwaschanlage (Weniger Lärm, mehr Lebensqualität für die Bevölkerung)

Die SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG beschäftigt 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sorgt für frisches Fleisch für 1,2 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten.

Geschichte

1908 Neubau des Schlachthofes

1985 Gründung der SBZ AG

1985 Neubau des jetzigen Betriebes

1995 Privatisierung der SBZ AG

Zertifizierungen:

EU-Zulassung Nr. 101

ISO-Zertifizierungen nach 9001

(Qualität) und 14001 (Umwelt)

Swiss Garantie

EFSIS Grad B



SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG

Herdernstr. 63

8004 Zürich ZH

Telefon 043 336 10 10

info@sbzuerich.ch



Umwelt- und Gesundheitsschutz

Zürich UGZ

Veterinärdienste

Herdernstrasse 63

8004 Zürich

Tel. 044 406 10 80

Fax 044 406 10 85

vetdienst@gud.stzh.ch

www.ugzh.ch

Eine Veranstaltung im Rahmen der Ausstellung «Das Letzigebiet im Wandel» vom 27.5. bis 10.6. im Mediacampus an der Baslerstrasse 30. Organisatorin ist die Stadt Zürich.