SBZ

SCHLACHTBETRIEB ZÜRICH AG

Viel mehr

als nur ein Schlachthof

Der Schlachtbetrieb Zürich: ein Unternehmen mit Verantwortung

Die SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG ist einer der grösseren Schweizer Schlachthöfe und gewährleistet mit rund 70 bestens ausgebildeten Mitarbeitern die sichere Einhaltung brancheneigener Standards. Die Geschichte unseres Schlachthofs im Züricher Stadtgebiet reicht bis ins Jahr 1863 zurück und ist von permanenter Weiterentwicklung geprägt. Heute bietet die SBZ ein breites Dienstleistungsangebot, das die gesamte Bandbreite des Schlachtprozesses von Rind, Kalb, Schwein und Lamm abdeckt. Als langjähriger Mieter des Schlachthofareals, das sich im Eigentum der Stadt Zürich befindet, sind wir stetig bestrebt, unsere Produktionstätigkeit so zu gestalten, dass umliegende Wohngebiete nicht gestört werden.

Sandra Bischofberger
Personalleiterin / Administration

Hans Rudolf Hofer Geschäftsführer SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG (links)
Ronny Hornecker Präsident SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG (rechts)

Qualität an erster Stelle

Über die konsequente Einhaltung der Qualitätsanforderungen unserer Kunden hinaus sind wir ständig bestrebt, unsere Prozessabläufe weiter zu optimieren. Dabei stehen hygienische Bedingungen über alle Stationen des Schlachtablaufs an vorderster Stelle. Wir nutzen unsere ISO-Zertifizierungen gemäss 9001:2008 sowie 14001:2004 und die Einhaltung aller damit verbundenen Kriterien, um uns stetig weiterzuentwickeln. Wichtigster Garant für unser täglich gelebtes Qualitätsmanagement sind unsere Mitarbeiter, die selbstständig Verantwortung übernehmen und die hohen Erwartungen unserer Kunden mit Engagement und Fachkenntnis erfüllen. Denn die Zufriedenheit unserer Kunden ist unser oberstes Ziel.

Produktsicherheit – ohne Kompromisse

Die hundertprozentige Sicherheit aller von uns verarbeiteten Schlachttieren schafft bei unseren Kunden – und beim Endverbraucher – Vertrauen und das gute Gefühl, ein Produkt von hoher Qualität gekauft zu haben. Wir tun alles, um jeden Schritt des Schlachtprozesses perfekt abzusichern. Das beginnt bei der Anlieferung der Tiere, die von einem Veterinär in Augenschein genommen werden, um den Gesundheitszustand zu begutachten. Der gesamte Schlachtprozess wird im Rahmen unseres Qualitätssicherungssystems laufend hinsichtlich Tierschutz, Hygiene und Arbeitssicherheit kontrolliert. Zusätzlich führen wir ein mikrobiologisches Monitoring durch: Wir untersuchen wöchentlich Proben von Schlachtkörpern und kontrollieren regelmässig den hygienisch einwandfreien Zustand von Equipment und Einrichtung. Pro Jahr werden über 2.500 Proben beim ILS Institut für Lebensmittelsicherheit der Universität Zürich eingereicht.

Der Umwelt zuliebe

Die SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG und alle ihre Mitarbeiter fühlen sich nicht nur verpflichtet, Umweltgesetzgebungen und umweltbezogene Anforderungen strikt einzuhalten, sondern arbeiten darüber hinaus daran, auch in puncto Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit permanent besser zu werden. Ob Energieverbrauch, Verwertung von Abfällen, Lärmbelastung oder andere Faktoren, die mit unserer Tätigkeit als Schlachthof verbunden sind – wir werden täglich noch ein Stückchen besser.

Sicherheit am Arbeitsplatz

So sicher, wie wir unsere zuverlässige Dienstleistung anbieten, so sicher möchten wir auch unsere Mitarbeiter im gesamten Herstellungsprozess wissen. Unser Sicherheitsmanagementsystem ist fester Bestandteil unseres Qualitätsmanagements und wird ebenso in regelmässigen Abständen überprüft und weiterentwickelt. Wir tun alles dafür, Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsbeeinträchtigungen zu vermeiden. Wir treffen wirkungsvolle Massnahmen, um Gefahrenquellen zu minimieren, und stellen sicher, dass alle Mitarbeiter an den betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitsinstruktionen teilnehmen. Die hier vermittelten Tipps und Erkenntnisse helfen auch im privaten Bereich, Risiken frühzeitig zu erkennen.

Kommunikation – von Mensch zu Mensch

Wir fördern eine schnelle, ehrliche und aktive Kommunikation sowohl intern als auch extern gegenüber Kunden und Partnern. Eine gute Kommunikationsfähigkeit ist bei der SBZ Voraussetzung für eine Karriere im Führungskreis. Gegenseitiger Respekt und ein achtsames Miteinander erachten wir nicht nur als ideale Basis für ein angenehmes Betriebsklima, sondern sind für uns auch die perfekten Rahmenbedingungen für die Erzeugung bester Produkte.
Der Schlachtbetrieb Zürich AG, beschäftigt zur Zeit Mitarbeiter aus 18 verschiedenen Nationen. Die Dauer der Betriebszugehörigkeit liegt im Durchschnitt bei 10 Jahren.

Chronik

1225 Erste urkundliche Erwähnung einer „Metzg“ in Zürich.

1866 Das alte Schlachthaus am Limmatquai wird abgetragen – ein Neubau auf dem Walcheareal, am damaligen Stadtrand, entsteht. Der Stadtrat von Zürich schreibt allen Metzgern im Stadtgebiet die Benützung des stadteigenen Schlachthofs vor.

1905 Nachdem im Laufe der Jahre der Standort im Walcheareal durch Eingemeindungen zum inneren Stadtgebiet Zürichs zählt, beginnt man in Aussersihl mit dem Bau einer neuen Anlage.

1909 Am 1. August wird der neue Schlachthof eröffnet.

1911 Auf Initiative des Verbandes der Schweizer Metzgermeister wird ein kantonaler Metzgermeisterverband gegründet.

1914 Durch erschwerte Bedingungen im 1. Weltkrieg drohen den schweizerischen Mästern die Kraftfuttervorräte auszugehen. Nachschub aus dem Ausland kann kaum beschafft werden. Zu Fleischrationierungen kommt es allerdings während der gesamten Kriegszeit nicht.

Gut fürs Geschäft

Wir unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer unternehmerischen Ziele

Ralf Woldt, Leiter KMU Zürich Stadt
UBS Switzerland AG, Talacker 24, 8001 Zürich, Tel. +41 44 234 92 34

ubs.com/unternehmenskunden

UBS

© UBS 2016. Alle Rechte vorbehalten.

1920 Der Züricher Metzgermeisterverein nimmt über die Stadtgrenzen hinaus Einfluss. Metzger aus den umliegenden Gemeinden Oerlikon, Seebach, Zollikon und aus dem Limmattal bemühen sich um Aufnahme.

1932 Im Zuge umfangreicher Renovierungen und Umbauten werden zahlreiche Bauten und Anlagen erneuert oder instand gesetzt.

1939 Durch kriegsbedingte Beschränkungen wird nur noch an zweieinhalb bis drei Tagen pro Woche geschlachtet. Das Personal wird mit Unterhaltsarbeiten beschäftigt oder in der Landwirtschaft eingesetzt.

1957 Der Vollausbau des Schlachthofs wird in Angriff genommen. Die Wagenwäscherei und Grossviehstallung wird erweitert – zwischen Ausladebuchten und Stallungen entsteht eine Unterführung.

1960 Der Metzgermeisterverein organisiert die erste Schweizerische Metzgereifachausstellung MEFA.

1965 Der Metzgermeisterverein erwirbt erste Liegenschaften für Personalwohnungen.

1973 Eine mechanische Ausschlachtanlage für Schweine wird installiert.

1974 Bau einer kombinierten Grossvieh- und Kälberschlachtstrasse.

1980 Der Bau eines neuen Schlachthofgebäudes wird im Stadtrat verabschiedet. Das 42,1 Millionen Franken teure Projekt wird durch Abstimmung der Züricher Wahlberechtigten klar angenommen.

1981 Der alte Schlachthof wird als Objekt von überregionaler Bedeutung unter kantonalen Denkmalschutz gestellt.

1982 Das Neubauprojekt wird in Angriff genommen. Umfangreiche Provisorien sichern den Betrieb des Schlachthofs während der Bauzeit.

1985 Der neue Schlachthof nimmt den Betrieb auf. Nutzbare Altbauflächen werden an Verbundbetriebe vermietet.

1986 Der Schlachthof erhält mit der Schlachtbetrieb Zürich AG SBZ (Gründerpräsident Rolf Hornecker), eine neue Betreiberin und löst somit den Metzgermeisterverein ab. Ein Drittel des Aktienkapitals liegt bei der Stadt Zürich, zwei Drittel beim Metzgermeisterverein, elf grossen Metzgerfirmen sowie dem Platzverband der Viehhändler.

1989 Das städtische Gesundheits- und Wirtschaftsamt, das Bauamt II, der Metzgermeisterverein sowie verschiedene auf dem Areal eingemietete Firmen bilden die „Interessengemeinschaft Schlachthof“, um Entwicklungsmöglichkeiten im Sinne einer optimalen Nutzung des gesamten Areals auszuloten.

1995 Neuregelung der betrieblichen Führung: Die Stadt verkauft ihre SBZ-Aktien, verlässt den Verwaltungsrat und beschränkt sich weitgehend auf gesundheitspolizeiliche Aufgaben.

1996 Nach dem Einbruch des Schlachtvolumens seit den 80er-Jahren nimmt die Nachfrage wieder zu. Hauptgrund dafür ist die Schliessung des Luzerner Schlachthofs. In den Folgejahren hält dieser Trend stetig an.

2006 Der Schlachthof St. Gallen wird neu gebaut und lässt, um den Betrieb aufrechterhalten zu können, seine Schlachtungen in Zürich ausführen. Die Züricher Anlage stösst mehrfach an ihre Kapazitätsgrenzen.

2007 Vertragliche Regelung mit dem Stadtrat über den Verbleib des Schlachthofs am heutigen Standort bis 2020.

2015 Stadtratsbeschluss über die Vertragsverlängerung bis 2029.

Viehannahme
und Einstallung

Die Anlieferung

Die erste Station auf dem Weg zum fertigen Fleischprodukt ist die Anlieferung der Tiere. Früh morgens um vier – und montags bereits ab zwei Uhr – werden die hitze- und stressempfindlichen Schweine angeliefert. Wartebuchten bieten die Möglichkeit, die Tiere zur Abkühlung mit Wasser zu berieseln. Die Entladung der Tiere erfolgt unter Aufsicht eines Mitarbeiters des Veterinärdienstes der Stadt Zürich, der die Schweine chargenweise in Augenschein nimmt.
Nach den Schweinen wird das sogenannte Haarvieh angeliefert – zuerst die Rinder und zum Schluss Kälber und Lämmer. Rinder und Kälber werden nach dem Entladen einzeln von einem Veterinärmediziner auf ihren äusseren Gesundheitszustand begutachtet.

Fokus Tierschutz

Vor allem in dieser ersten Phase des Schlachtprozesses legen wir als verantwortungsvoll handelnder Schlachtbetrieb grössten Wert auf einen schonenden und tierschutzgerechten Umgang mit den Tieren. Wir versuchen, die Stressbelastung möglichst gering zu halten, um den Tieren unnötiges Leid zu ersparen. Positiver Nebeneffekt: Durch die minimierte Adrenalinabgabe erhöht sich die Fleischqualität.

Begutachtung der angelieferten Tiere durch einen Tierarzt der Stadt Zürich

Service mit Qualität

Als einer der grösseren Schlachthöfe in der Schweiz bieten wir unseren über hundert Kunden einen perfekten Service und das ganze Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten im Schlachtprozess. Unsere Leistungen befinden sich kontinuierlich auf qualitativ höchstem Niveau und stehen vom einfachen Landwirt mit kleinem Bestand bis zum grossdimensionierten Produzenten gleichermassen zur Verfügung.

Sauberkeit ist wichtig

Ein wichtiger Aspekt, der bereits in dieser ersten Phase des Schlachtvorgangs sichtbar wird, ist unser täglicher Einsatz für maximale Hygiene. In der Wagenwaschanlage werden die Transportfahrzeuge gründlich gereinigt, um eventuellen Verschleppungen von Tierkrankheiten vorzubeugen. Dabei fallen jährlich rund 570 Tonnen Mist an, die wir fachgerecht entsorgen.

9910
9910

Tieridentifikation und Fleischkontrolle

Der eindeutigen Identifikation der Tiere und der exakten Rückverfolgbarkeit jedes Schlachtkörpers widmen wir grösste Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Wir garantieren damit sowohl für unsere Kunden als auch für den Verbraucher maximale Sicherheit und Schutz vor gesundheitlichen Gefährdungen.

Erste Kontrollinstanz

Jedes der angelieferten Tiere ist mit einer Ohrmarke registriert. Wir übernehmen diese Daten in unsere Datenbank und kontrollieren über die Plattform Labelbase die komplette Tiergeschichte jedes Rinds mit allen relevanten Fakten. So wird bereits vor der Schlachtung die einwandfreie Schlachttauglichkeit des Tieres gemäss definierter Parameter und gesetzlicher Vorgaben gewährleistet.

Zweistufige Fleischkontrolle für maximale Sicherheit

Die Kontrolle der Schlachttiere ist in der eidgenössischen „Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle“ aus dem Jahr 2005 gesetzlich geregelt. Das zweistufige Kontrollsystem sieht eine Schlachttieruntersuchung durch einen Veterinärmediziner vor der Schlachtung und eine Fleischuntersuchung während der Schlachtung vor.

Die Schlachttieruntersuchung erfolgt direkt nach dem Ausladen der Tiere. Das lebende Tier wird in Bezug auf seine Gesamterscheinung beurteilt, um Krankheitssymptome auszuschliessen. Das Augenmerk richtet sich hierbei sowohl auf Krankheiten, die für die Herde des Lieferanten bedenklich sind, als auch auf Krankheiten, welche die Gesundheit des Konsumenten gefährden können.

Die Fleischuntersuchung findet als zweite Kontrollstufe während des Schlachtvorgangs vor dem Wiegen und Kühlen der Schlachtkörper statt. Unter Aufsicht eines Tierarztes wird der gesamte Schlachtkörper mit seinen Organen untersucht. Im Zuge dieser eingehenden Untersuchung wird die Geniessbarkeit des Fleisches sicher festgestellt. Insgesamt prüfen vier Veterinäre und sechs Fleischkontrolleure im Auftrag der Stadt Zürich die Genusstauglichkeit der geschlachteten Tiere.

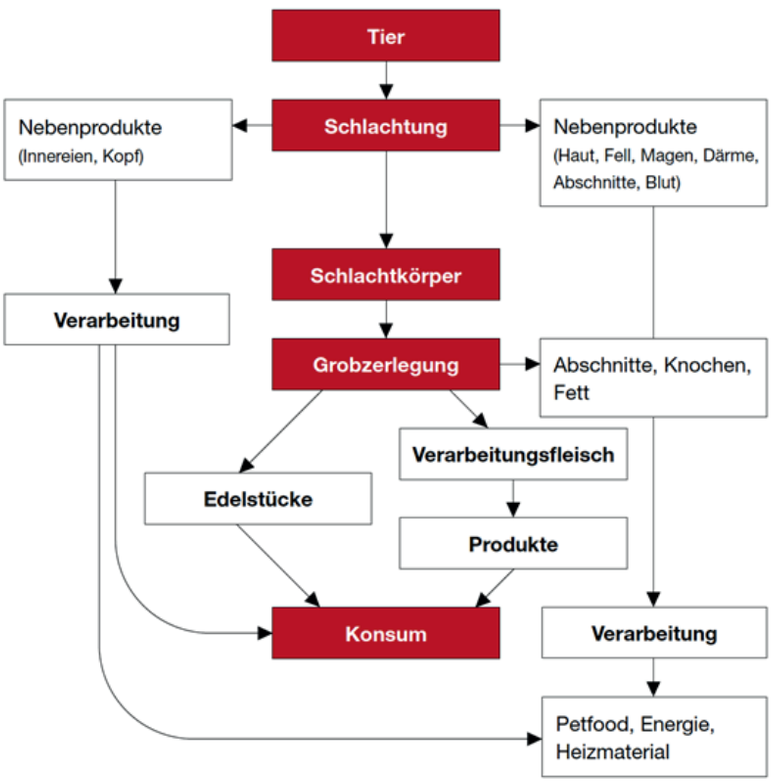
Unser Leiter Viehannahme erfasst die Daten der angelieferten Tiere

Unser Betriebsleiter ist bestrebt alle Kundenwünsche zu erfüllen.

Der Schlachtprozess

Hygienisch einwandfrei

Dem Faktor Hygiene wird in unserem modernen und qualitätsorientierten Schlachthof grösste Aufmerksamkeit zuteil. Wir achten genau auf eine saubere Trennung von Fell und Darm zum verwertbaren Schlachtkörper, um die Übertragung eventueller Keime auszuschliessen. Um im Bereich Hygiene maximale Sicherheit zu gewährleisten, haben wir die Kontrolle an das Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene der Universität Zürich ausgelagert. Es wird kontrolliert, ob die Schlachtstrassen gut gereinigt und desinfiziert sind und ob der Schlachtprozess sauber abläuft. Darüber hinaus werden im Kühlraum Proben entnommen und mikrobiologisch untersucht.



RAUSSER

Ihr Spezialist für Schutzbekleidung

JETZT anfordern! Gesamtkatalog

mit noch umfangreicheren und attraktiveren Angeboten!

Lohwisstrasse 50 | CH-8123 Ebmatingen
Telefon 044 823 60 60 | Fax 044 823 60 66
www.rausser.ch | info@rausser.ch

www.rausser.ch

Der Schlachtprozess – Schritt für Schritt

Wir versuchen, den gesamten Schlachtkörper möglichst vollständig zu verwerten, und reduzieren so gleichzeitig die Menge anfallender Abfälle. Mit dieser grundlegenden Philosophie respektieren wir nicht nur das Tier, das für unser leibliches Wohl sein Leben gibt, sondern erzielen für den Landwirt und Produzenten eine grösstmögliche Wertschöpfung.

Betäubung und Ausbluten

Die Betäubung erfolgt bei Schweinen und Rindern auf unterschiedliche Weise: Schweine werden elektrisch betäubt und sofort danach ausgeblutet. Bei Rindern geschieht die Betäubung durch einen Bolzenschussapparat, der das Tier quasi ausknockt. Auch hierbei ist eine rasche Öffnung der Halsschlagader mit starkem Blutverlust innerhalb einer Minute wichtig, damit die Betäubung nicht abklingt, bevor der Tod eintritt.

Brühen und Häuten

Schweine werden nach dem vollständigen Ausbluten, das nur rund 20 Sekunden dauert, in 65 Grad heissem Wasser gebrüht, um im nächsten Arbeitsschritt die Borsten zu entfernen. Die Haut oder Schwarte ist hier erwünscht, um Schinken oder Braten einen knusprigen Rahmen zu verleihen. Rindern, die nach dem dreiminütigen Ausbluten kopfüber an Haken von Station zu Station gleiten, wird hingegen das Fell komplett abgezogen. Dabei wird sorgfältig darauf geachtet, dass das Fell nicht mit dem darunter zum Vorschein kommenden Fleisch in Berührung kommt.

Wägen und Etikettieren der Schlachtkörper

Die Schlachtkörper werden für die Abholung bereitgestellt.

DATAPASS
schlüsselfertige Informatik-Lösungen

Datapass AG | Grundstrasse 6 | 6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 792 22 52 | Fax +41 41 792 22 60
info@datapass.ch | **www.datapass.ch**

Unsere Leiterin Qualitätssicherheit bei der Probenentnahme

Von unrein nach rein

Nach der Entfernung des Fells geht der Schlachtkörper vom unreinen in den reinen Bereich über. Das hier tätige Personal trägt im Unterschied zur grünen Bekleidung im unreinen Bereich jetzt weiss. Die Haut wird maschinell entfernt und der Schlachtkörper geöffnet, um die Innereien zu entnehmen. Alle inneren Organe werden – wie alle Teile des geschlachteten Tiers – im Rahmen der Fleischkontrolle überprüft. Deutet etwas auf eine eventuell vorhandene Krankheit hin, wird der gesamte Schlachtkörper sofort beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung zugeführt.

Tauglich zum Genuss?

Im nächsten Schritt wird der Schlachtkörper halbiert – das Rückenmark wird abgesaugt. Jetzt erfolgt die bereits beschriebene Genusstauglichkeitskontrolle durch einen Kontrolleur der Veterinärdienste mit entsprechender Stempelung und Freigabe zur weiteren Verarbeitung – oder Beschlagnahmung.

Wiegen, Waschen und Kühlen

Ist alles O. K., wird der Schlachtkörper jetzt – spätestens eine Stunde nach der Betäubung – gewogen und danach in einem Waschtunnel von möglichen Verunreinigungen gereinigt. In einem speziellen Kühltunnel erfolgt bei minus sechs bis acht Grad eine schnelle Reduktion der noch vorhandenen Körpertemperatur, bevor die Schlachtkörper in die Kühlräume verschoben werden. Hier warten sie auf die Auslieferung an die Metzgereien und auf weitere Verarbeitungsschritte hin zum konsumierbaren Fleischprodukt.

Jahresschlachtmengen
// 200.000 Schweine
// 25.000 Rinder
// 25.000 Kälber
// 40.000 Lämmer

Das komplette Schlachtvolumen
beträgt rund 27.000.000 Kilo.

Maximale Wertschöpfung
Trotzdem wir bestrebt sind, eine maximale Wertschöpfung der Schlachttiere zu erzielen und alle Fleischteile vollständig zu nutzen, fallen Reste an, die entsorgt werden müssen:
Fett: 1.800 t
Knochen: 560 t
K1 (zu verbrennende Schlachtabfälle): 3.500 t
Panseninhalt: 600 t
Stallmist: 570 t
Borsten: 160 t

Neben den für den menschlichen Verzehr geeigneten Fleischteilen führen wir pro Jahr rund 850 Tonnen einer Verarbeitung zu Tierfutter (Petfood) zu.

Über die eigene Entsorgung tierischer Nebenprodukte hinaus betreiben wir eine Sammelstelle für gewerbliche Metzgereibetriebe, um eine allgemein korrekte Entsorgung tierischer Nebenprodukte in der Stadt Zürich sicherzustellen.

Fokus Umwelt
und Energie

Auf gute Nachbarschaft

Der Züricher Schlachthof ist ursprünglich am Stadtrand gebaut worden und liegt heute – bedingt durch das Wachstum der Stadt – inmitten umliegender Wohngebiete. Gerade in diesem sensiblen Umfeld sind wir uns unserer Verantwortung bewusst und tun alles dafür, mit dem Schlachthofbetrieb die Umgebung so wenig wie möglich zu stören.

Herr Hans Rudolf Hofer, Geschäftsführer des Schlachthofs, drückt das folgendermassen aus: „Wir sind permanent bestrebt, unsere Nachbarn nicht zu stören. Wir warten nicht, bis sich jemand beschwert, sondern beugen mit stetig optimierten Massnahmen vor. Uns liegt es am Herzen, unsere Tätigkeit als Schlachtbetrieb auch in Zukunft im guten Einvernehmen mit unseren Nachbarn auszuüben.“

Energieeffiziente Kältetechnik

Mit unseren Kälteanlagen und Grosswärmepumpen sichern Sie Ihrem Unternehmen höchste Energieeffizienz bei minimalen Betriebskosten. Und dies über den ganzen Lebenszyklus der Anlagen.

Wettstein Kältetechnik

Walter Wettstein AG Kältetechnik, Mattenstrasse 11, CH 3073 Gümligen, Tel. +31 952 62 62, wwag.ch

Wir gratulieren zum 30. Jubiläum der SBZ Zürich und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

GILGEN LOGISTICS

Gilgen Logistics AG - Ihr Partner für Logistik-Gesamtsysteme
Fördersysteme / Lagersysteme / Verladetechnik / Kundendienst
3173 Oberwangen / 4225 Brislach, Tel. 031 985 35 35, www.gilgen.com

DM Energieberatung AG

www.dmeag.ch

Wir unterstützen SIE mit unserer langjährigen Erfahrung bei der
Energieoptimierung in der Fleischverarbeitung!

- **Energieeinsparungen** durch betriebliche Optimierung bestehender Anlagen ohne Investitionskosten
- **Systemübergreifende Gesamtbetrachtung** von Heizung, Lüftung, Warmwasser, Kälteerzeugung, Druckluft usw. bei der Ermittlung von wirtschaftlichen Abwärmenutzungspotenzialen
- Wirtschaftliche Massnahmen für **Stromeinsparungen** bei der Kälteerzeugung und -verteilung
- 100% **unabhängige** und **neutrale** Beratung

AMS AGRO-MARKETING SUISSE

BERECHTIGUNG ZUR
BENUTZUNG DER GARANTIEMARKE
SUISSE GARANTIE
Nr. AMS-1271

SUISSE GARANTIE

gestützt auf das Zertifikat Nr. 13098-31 vom 06.10.2015
der ProCert Safety AG erteilt die AMS dem Unternehmen

SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG, Hardgutstrasse 9a, 8048 Zürich

das Recht zur Benutzung der Garantiemarke für die auf dem Zertifikat
aufgeführten Produkte bzw. Produktgruppen

Fleisch der Rindergattung,
Fleisch der Schafgattung,
Fleisch der Schweinegattung

ZERTIFIKAT
Nr. 13098-37/38

ProCert SA, akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt hiermit, dass die Organisation

SBZ Schlachtbetrieb
Zürich AG
CH – 8048 Zürich

ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System eingeführt hat und es anwendet. Dieses System erfüllt die Forderungen der folgende Normen:

ISO 9001 : 2008
ISO 14001 : 2004

Zertifiziertes Tätigkeitsgebiet:

Schlachten von Haartieren und Schweinen,
Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten

Dieses Zertifikat hat Gültigkeit bis und mit 19. Juli 2018*

Ausgabedatum: 20. Juli 2015

Umwelthotline

Wir haben eine Umwelthotline 079 431 44 95 eingerichtet, über die wir für Anregungen und auch Kritik erreichbar sind. Rufen Sie uns an, wenn Sie ein Anliegen haben. Wir geben Ihnen freundliche Auskunft und versuchen, Abhilfe zu schaffen, wenn Sie sich durch unsere Arbeit gestört fühlen. Um selbst einen stets aktuellen Blick auf Sauberkeit und die Einhaltung umweltbezogener Kriterien zu gewinnen, machen wir täglich einen Umweltrundgang durch das Schlachthofgelände. So erkennen wir Schwachstellen sofort und können umgehend Gegenmassnahmen ergreifen.

Zertifizierter Umweltschutz

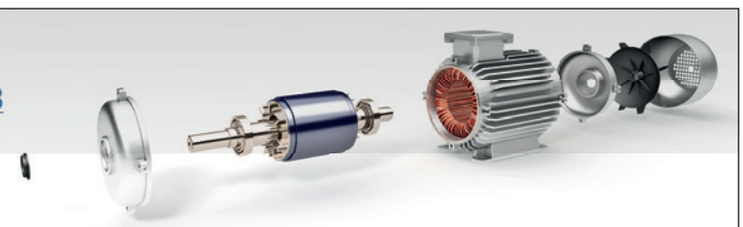
Als Zeichen unseres Engagements für Umwelt, Klimaschutz und Energieeffizienz sind wir mehrfach zertifiziert. Wir arbeiten gemäss den Vorgaben des ISO-14001-Umweltmanagements und sind Mitglied bei der Energieagentur der Wirtschaft. Diesbezüglich haben wir uns beim Bund zu einer kontinuierlichen CO_2-Reduktion verpflichtet. Seit den letzten 10 Jahren konnte der Energieverbrauch, trotz steigender Schlachtmenge, um 25 % reduziert werden.

Ein Blick in die Zukunft

Uns ist es in erster Linie wichtig, unser Leistungsniveau und die hervorragende Qualität in allen Produktionsbereichen kontinuierlich sicherzustellen und stetig weiter zu optimieren. Wir geben auch in Zukunft täglich unser Bestes.

H.Rüetschi
Elektromotoren
und Antriebe AG

24h Pikettdienst
056 / 622 19 93



Reparaturen | Neuwicklungen | Steuerungsbau | Mechanische Bearbeitung
Energieberatung und Anlagenmodernisierung

Hans Rüetschi Elektromotoren und Antriebe AG | Feldring 5 | 8916 Jonen | Tel. 056 622 1993 | Fax 056 622 53 66 | info@ruetschi-elektromotoren.ch
www.ruetschi-elektromotoren.ch

ZINGG HEDINGEN

Zingg Transporte AG
Maienbrunnenstrasse 16
8908 Hedingen
Tel. +41 44 763 77 77
info@zingg-transporte.ch
www.zingg-transporte.ch

Wir sind täglich für Sie unterwegs

Die Zingg Transporte AG ist ein selbstständiges Familienunternehmen mit langjähriger Tradition. Unsere Kernkompetenz ist der Transport von Frisch- und Tiefkühlprodukten in der Schweiz und im nahen Ausland.

- Lebensmittel - Transport
- Gebinde - Transport
- Kombinierter Verkehr
- Öffentliche LKW-Waschanlage in Sugiez
- Lager-/Produktionsfläche in Villmergen

Wir verlagern jährlich 2500 Einheiten von der Strasse auf die Schiene.

SBZ
SCHLACHTBETRIEB ZÜRICH AG

Kontakt
SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG
Hardgutstrasse 9 a
8048 Zürich

T 043 336 10 13
F 043 336 10 18
E info@sbzzuerich.ch

JS/SCHWEIZ • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 165008 • www.jsschweiz.ch