

Grünes Licht für Westfleisch

Testbetrieb erfolgreich / Hygienekonzept überzeugt umfassend / Schrittweise Erhöhung der Schlachtmenge

Münster, 20. Mai 2020. Der Testbetrieb bei Westfleisch war erfolgreich: Vertreter aller relevanten Behörden begleiteten heute bei der Schlachtung von 1.500 Schweinen die einzelnen Prozessabläufe, beurteilten die Einhaltung aller Corona-Hygienevorschriften – und gaben grünes Licht: „Das, was im Konzept steht, wurde heute in der Praxis erfolgreich umgesetzt. Ab Freitag können wir daher in Coesfeld unsere Produktion wieder schrittweise erhöhen“, berichtet Carsten Schruck, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch SCE. „Das ist ein ganz wichtiges Zeichen für alle unsere Mitarbeiter und auch für die vielen Landwirte, die nun wieder die kurzen Wege zu unserem Betrieb nutzen können.“

Am Freitag sollen rund 30 Prozent der normalen Kapazitäten (im Normalbetrieb schlachtet Westfleisch in Coesfeld rund 9.000 Schweine am Tag) ausgelastet werden, bevor in den kommenden Wochen die Schlachtmenge schrittweise weiter erhöht wird – das Tempo wird dabei stets eng mit den zuständigen Behörden abgestimmt.

+++++

PRESSEKONTAKT

Kommunikationsberatung
Philipp Ley

Gerd-Baukhage-Bogen 14
50859 Köln

Tel. +49 (0)2234 3899127

post@philippley.de
www.philippley.de