

Zerwirkraumeinrichtung



Wissenswertes & Tipps vom Profi rund um die Einrichtung eines Zerwirkraums

01 Raumtrennung

Eine Trennung der Räumlichkeiten zum Aus-der-Decke-Schlagen und zur weiteren Verarbeitung sollte gegeben sein.

02 Fußboden

Als Fußboden des Zerwirkraumes empfiehlt sich Material, welches wasserundurchlässig, fest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und nicht verrotten kann. Unser Tipp: Helle Fliesen.

03 Fenster

Als Fenster empfiehlt sich vor allem eine Metall- oder Kunststoffausführung die korrosionsbeständig ist.

04 Wände

Die Wände müssen hell, glatt und bis zu einer Höhe von 2 Metern abwaschbar sein.

05 Wasseranschluß

Ein Wasserablauf muß unbedingt vorhanden - die Abflüsse sollten abgedeckt und geruchssicher sein.

06 Beleuchtung

Der Zerwirkraum muss sehr gut beleuchtet sein und eine gute Be- und Entlüftung haben.

07 Sauberkeit und Hygiene

Unerlässlich sind vor allem ausreichend Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten. Seifenspender aus Edelstahl finden Sie in diesem Katalog.

08 Ungezieferschutz

Der Schutz vor Ungeziefer und Insekten ist ein absolutes Muß! Vor allem im Sommer empfehlen sich Fliegengitter an den Fenstern.

09 Spül- und Waschbecken

Um sauber arbeiten zu können müssen Waschbecken mit Heißwasseranschluss vorhanden sein. Diese sollten sich über das Knie oder einen Druckschalter bedienen lassen.

10 Aufhängevorrichtung

Aufhängevorrichtungen verhindern, dass Wildbret unmittelbar mit den Wänden oder dem Boden in Berührung kommt. Eine große Auswahl hierüber finden Sie in diesem Katalog.

11 Sauberes Arbeiten

Sauberes Arbeiten ist auf Metall-Arbeitstischen und Flächen gegeben auf denen das Wildbret sauber und hygienisch verarbeitet werden kann. Hier empfehlen sich Stufentische, Arbeitstische oder Zerwirkische.

12 Schneidunterlage

Ausreichend Kunststoff-Schneidunterlagen bzw. Schneidbretter im Zerwirkraum, auf denen das Wildbret leicht zugeschnitten werden kann, garantieren eine exakte und saubere Verarbeitung.

13 Abfall

Das nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Wildbret oder auch andere Abfälle sollten in einem wasserdichten und korrosionsbeständigen Behälter, idealerweise aus Edelstahl rostfrei, verwahrt werden.

14 Wiegeeinrichtung

Eine geeignete Hängewaage/Zugwaage ist unerlässlich! Ebenso sollte sich eine Küchen- oder Verkaufswaage im Zerwirkraum befinden, welche das jeweilige Gewicht der gebrauchsfertigen Portionen exakt feststellen kann. Eine große Auswahl hiervon befindet sich in diesem Katalog.

15 Vakuumverpackung

Ein leistungsstarkes Vakuumiergerät, das Wildbret sauber und hygienisch vakuumverpackt und somit zusätzlich schützt, ist mittlerweile unerlässlich, denn Qualität setzt sich durch und wird sowohl beim eigenen Genuß, als auch vom Abnehmer in hohem Maße geschätzt.

16 Wildkühlung

Nicht zu vergessen ist eine hochwertige LANDIG-Wildkühleinrichtung im Zerwirkraum, in der das Wildbret in der Decke bis zu einer Woche reifen kann und dadurch schön zart wird.

