

# Arbeitsplätze für Zukunft gesichert

## Landschlachterei Hanke erhält EU-Zulassung

Rheden (con) J Mit Blick auf die im Januar in Kraft tretende EU-Hygieneverordnung hat die Rhedener Landschlachterei Hanke in den vergangenen drei Jahren einen sechsstelligen Betrag in ihren Betrieb investiert und jetzt auf Anhieb die EU-Zulassung erhalten. Damit ist die Zukunft des Handwerksbetriebes und seiner über 100 Mitarbeiter gesichert: „Wir haben es geschafft. Das ist Arbeitsplatzsicherung für die Zukunft“, betonte Fleischermeister Robin Hanke, der heute in dritter Generation gemeinsam mit Mutter Margot als Geschäftsführer an der Spitze des Familienbetriebes steht. Die Landschlachterei Hanke gehört zu dem Drittel von Schlachtereien, dem es im ersten Anlauf gelungen ist, alle Auflagen der EU vorschriftsgemäß zu erfüllen. Diesen Erfolg führte Hanke auch auf die gute Zusammenarbeit mit den Behörden zurück - etwa mit dem Landesamt für Verbraucherschutz in Braunschweig. Wer die Zulassung nicht bis 31. Dezember 2009 erhalten hat, muss seinen Betrieb schließen. Für so einige Betriebe sei der Aufwand nicht zu stemmen gewesen, weiß der 30-jährige Fleischermeister. Maßgeblich galt es, umzubauen und Hygieneschleusen einzurichten - mit mechanischen Stiefelputzmaschinen und zur Reinigung der Hände. Darüberhinaus gewährleistet ein Eigenkontrollsystem die Verbrauchersicherheit: Regelmäßig werden Proben von Geräten, Flächen und Wasser gezogen, mehrmals jährlich die Produkte untersucht. Die Mitarbeiter hätten die aufwändigen Maßnahmen von Anfang an positiv begleitet, „sie wissen, dass dies auch der Arbeitsplatzsicherung dient“.

