



MEDIENINFORMATION

25.10.2020

## Rinderschlachtung vorerst eingestellt

**Ulm – Die Geschäftsleitung von Ulmer Fleisch hat am vergangenen Freitag die Rinderschlachtung bis auf Weiteres gestoppt. Diese Maßnahme wurde, ohne behördliche Aufforderung, sofort umgesetzt. Der Hintergrund sind 29 positiv auf Covid-19 getestete Beschäftigte in diesem Produktionsbereich. Insgesamt waren 47 Tests positiv, die mittels PCR Abstrich genommen wurden. Nach den bisherigen Erkenntnissen haben sich die Infektionen im privaten Wohn- und sozialen Umfeld unter Nichtbeachtung der Kontaktbeschränkungen zugetragen.**

An dem Standort der Ulmer Fleisch sind insgesamt 770 Menschen tätig. In dem Gesamtkontext stellt die Geschäftsleitung folgendes fest: Abzüglich des klar zuordenbaren Ausbruchs in dem separaten Produktionsbereich der Rinderschlachtung liegt das Infektionsgeschehen auf Grundlage der „Positivrate“ von 2,43% deutlich unter dem Bundesdurchschnitt von 3,62% (Quelle siehe unten).

„Diese Tatsache bestätigt ganz klar unser Hygiene- und Kontrollkonzept im Zuge der COVID-19 Pandemie. Dieses haben wir seit Monaten konsequent umgesetzt und ständig mit den zuständigen Behörden abgeglichen und nach den neuesten Erkenntnissen angepasst“, so Geschäftsführer Stephan Lange. In der vergangenen Woche wurden 1.900, in den letzten 3 Monaten mehr als 15.000 Tests durchgeführt.

Die 18 Infektionen außerhalb der Rinderschlachtung sind eindeutig auf einzelne Ansteckungen im privaten Umfeld der einzelnen Personen begründet. Dabei wurden mehrere Urlaubsrückkehrer vor Zutritt zum Betrieb positiv getestet und sofort in Quarantäne versetzt. Eine Ansteckung innerhalb des gesamten Produktionsbereichs wird von der Geschäftsleitung nach dem derzeitigen Kenntnisstand ausgeschlossen. Alle relevanten Risikobereiche werden fortlaufend überprüft.

„Im Zuge unserer eigenen und regelmäßigen COVID-19 Testungen wurden alle aktuell aufgetretenen Infektionen erkannt. Wir testen regelmäßig alle Mitarbeiter an unserem Standort und finanzieren diese, anders als in anderen Bundesländern, vollumfänglich“, ergänzt Lange.



Laut Corona Landesverordnung finden diese Test 1 x pro Woche für alle Beschäftigten im Unternehmen statt. Darüber hinaus wird freiwillig und risikoorientiert sofort bei Bekanntwerden einer Einzelinfektion die kompletten Arbeits- und Sozialbereiche der relevanten Mitarbeiter getestet.

Am Montag, 26.10.2020 und Dienstag, 27.10.2020 werden alle am Standort Beschäftigten mittels PCR Abstrich erneut auf COVID-19 getestet. Darüber hinaus wird das gültige Hygienekonzept nochmals verstärkt. Zusätzlich finden Schulungen statt, um die Beschäftigten zur Einhaltung der sozialen Kontaktbeschränkungen zu sensibilisieren. Alle Maßnahmen des Unternehmens werden in enger Abstimmung mit dem Gesundheitsamt Alb-Donau Kreis und den Ordnungsbehörden der Stadt Ulm durchgeführt

Hintergrund:

Positivrate:

COVID 19 positive im Verhältnis zu aller auf COVID 19 mit PCR Methode getesteteten.

Aktuell bei: 3,62%

Stand: 22.10.2020

Quelle:

RKI, Statista GmbH

<https://cdn.statcdn.com/Infographic/images/normal/22496.jpeg>

## PRESSEKONTAKT

Pressestelle

Industriestraße 42

75217 Birkenfeld

T +49 7231 48 38- 660

[presse@mueller-fleisch.de](mailto:presse@mueller-fleisch.de)