

Zukunftstag bei Royal Greenland



Am Zukunftstag sind wir, die Klasse 6b, zu Royal Greenland, einer Fischverarbeitungsfabrik in Wilhelmshaven, gefahren.

Zunächst sahen wir einen Film über den Fischfang in Grönland, der sehr interessant war. Danach besichtigten wir das Produktionsverfahren von Fischstäbchen und anderen Fischgerichten. Für die Herstellung der Fischstäbchen wurden Fischblöcke geschnitten, paniert und vorgebacken. Die Fischblöcke wurden auf einer Fertigungsstraße zu Fischstäbchen verarbeitet. Andere Fertigungsstraßen stellten zum Beispiel Schlemmerfilets zusammen. Nach einer Endkontrolle wurden die Produkte in Kartons verpackt und waren dann fertig für den Handel.

Am Ende der Betriebsbesichtigung durften wir jede Menge Fischfrikadellen, Fischstäbchen, Fischnuggets und Pommes probieren, dazu erhielten wir Getränke wie zum Beispiel Apfel- und Orangensaft.

Im Handel erkennt man die Produkte von Royal Greenland an der Kennnummer 102.

Insgesamt fanden wir die Besichtigung interessanter als im Vorfeld gedacht und wir haben sehr viel dabei gelernt.

Text von Moritz Behrends und Immo Lübben, 6b.

Moritz Behrends/Immo Lübben 6b - mariengymnasium-jever.de