

Aktuell

Branche: Vertrag bis 2011 verlängert / Einfärbungspflicht nicht zielführend / Deklaration loser Ware für Allergiker / „Ein Metzger ist kein Jurist“ / Kaum Fälle erhöhter Rückstände / Neuer Name für HTS Deutschland / DFV will Zulassungsprobleme lösen / Deutsches Fleisch ist Exportschlager 4

Verkauf

Sortiment: Exoten bereichern das Angebot
Besondere Produkte für die Bedientheke 8

Ernährungsberatung: Glutenfreie Wurst
Wenn Kunden unter Zöliakie leiden 14

Rezept: Feuertopf
Mittagstisch für kühle Tage 18

Warenwissen: Stichwort Reis
Kompetente Beratung schärft das Profil 21

Kurz berichtet: Balsamico zum Verfeinern / Senf sucht Sauce / Design und Handling verbessert / Herbstlich dekorieren / Neues Design in ländlichem Stil 22

Technik

Praxistest: Alles einfach abschwarten
Der BXM 554 von Maja überzeugt am laufenden Band 24

Verpackungstechnik: Verpacken in großem Stil
Lösungen für die Linienproduktion 28

Ausstattung: Gut gerüstet schlachten
Sauber arbeiten im unreinen Bereich 36

Schneiden: Schnell, exakt und wirtschaftlich
Qualitätssicherung mit jedem Schnitt 42

Kurz berichtet: Robotertechnik für Schlachtbetriebe / Wirtschaftlich räuchern / Mit Aroma räuchern / Partyservice optimal kalkulieren / Energie sparen mit Konzept / Geruchsbelastung Fehlanzeige / Scharfe Leberwurst-Variante / Eiskaltes automatisch verarbeiten / Energiesparender Tiefkühlreiniger / Sicher gegen Insekten 46

Branche

Spezialitäten: Delikates vom Wild aus dem Harz
Hochsaison für Fleisch aus heimischen Wäldern 50

Schweinefleisch: Bio-Boom im hohen Norden
Öko-Fleisch ist zunehmend gefragt 54

Marktvorschau: Schlachtviehmärkte im Oktober
Preise und Tendenzen 58

Kurz berichtet: Kostenexplosion bei Gewürzen / Wechsel in der Geschäftsführung / Netzwerk gegründet 59

Speziell für sensible Kunden

Wurstwaren ohne Gluten sind immer häufiger gefragt, denn viele Verbraucher sind überzeugt, dass sie das Klebereiweiß in Getreide nicht vertragen, sie also unter Zöliakie leiden. Diese chronische Erkrankung des Dünndarms führt unter anderem zu Nährstoffmangel. Zwar schätzen Experten die Zahl der von Glutenunverträglichkeit Betroffenen auf maximal ein Prozent der Bevölkerung in Deutschland, doch die tatsächliche Erkrankungshäufigkeit kann wegen der oft schwierigen Diagnose deutlich höher sein. Für die Fachgeschäfte bedeutet die steigende Nachfrage nach glutenfreier Wurst letztlich, dass sie mit einem entsprechenden Angebot reagieren sollten oder müssen. **Seite 14**

Anders als andere

Fleischereien, die exotische Fleischsorten führen, grenzen sich erfolgreich von Wettbewerbern ab. Mit Strauß, Elch & Co. sprechen sie gezielt Verbraucher an, die das Besondere suchen. Da der Verkauf von Exotenfleisch zudem beratungsintensiv ist, passt es ideal in die Bedientheke des Fachgeschäfts. **Seite 8**



Bandabschwarter im Test



In der Metzgerei Gustav Winterhalter wird mit dem BXM 554 von Maja entschwartet. Auch wenn unterschiedliche Teilstücke wie Rückenspeck und Schinken direkt aufeinander folgen, werden diese optimal unter die Klinge eingezogen. Metzgermeister Thomas Winterhalter berichtet über seine Erfahrungen mit dem flexiblen Bandabschwarter. **Seite 24**



Betrieb und Management

Kreditsicherheiten: Notwendige Anpassungen
Übersicherung sollte vermieden werden 60

Betriebssteuerung: Anforderungen zur Rückverfolgung
Individuelle Gegebenheiten beeinflussen die Umsetzung 62

Service

Editorial 1

Inserentenverzeichnis 64

Bezugsquellen 65

Bücher und Termine 71

Impressum 71

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegt eine Beilage der Firma Rex Technologie GmbH & Co. KG, A-Thalgau, der Inlandsauflage der Firma Coolworld Rentals GmbH, 46539 Dinslaken bei. Auf Seite 20 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main. Wir bitten um Beachtung!

Verpackte Frische

Fleisch- und Wurstwaren sind den Bedürfnissen der Verbraucher entsprechend zu verpacken. Sie müssen daher exakt portioniert, frisch und möglichst lange haltbar sein sowie ansprechend präsentiert werden. Hieraus ergeben sich die Anforderungen an die Verpackungstechnik und die -materialien.

Seite 28



Zeit für Wildbret



Fleischermeister Günther Sühl bietet seinen Kunden exquisite Wildspezialitäten. Der Schinken, die Wurst und die Bratenstücke von Reh, Hirsch und Wildschwein finden Abnehmer, die vor allem die Qualität und den unverwechselbaren Geschmack der Ware schätzen. Besonders im Herbst und vor Weihnachten boomt das Geschäft. **Seite 50**

Keine Kompromisse mit Multifol G-Plus

- Durchstoßfest
- Hochglänzend
- Rückschrumpf
- Sicherheit

