

Aktuell

Branche: Gute Stimmung auf der Süffa / Große Freude bei Jungmeistern / Deutscher Nutzfahrzeugpreis 2009 / Ausgezeichnete Kuttertechnik / Innovative Lösung für Metzger / Qualität erneut bestätigt 4

Verkauf

Verkaufsförderung: Mehr Umsatz zum Fest
Weihnachten lässt die Kassen klingeln 8

Zusatzsortiment: Weintipp: Fruchtiger Charakter
Exklusivität schärft das Profil 14

Ernährungsberatung: Keine Angst vor Fett
Mit guten Argumenten überzeugen 16

Convenience: Snackideen für den Fleischerimbiss
Abwechslung für den bequemen Kunden 22

Außer-Haus-Geschäft: Auf Feinschmecker eingestellt
Für die Zielgruppe eingerichtet 26

Rezept: Gebackene Hähnchenscheiben
Leichtes für die Heiße Theke 28

Warenwissen: Stichwort Kartoffeln
Kunden kompetent beraten 29

Kurz berichtet: Komplettes Angebot für Genießer / Würziger
Augenschmaus / Wareninszenierung im Verkaufsraum /
Italienisch genießen / Mediterranes Flair 30

Technik

Praxistest: Präzise und gewichtsgenau
Der Falcon Conti von Treif schneidet gut ab 32

Schneidmischer: Kuttern bis zum feinsten Brät
Qualität für die homogene Masse 35

Kulturen: Kleine Helfer für optimale Reifung
Rohware standardisiert herstellen 40

Kombidämpfer: Für den Hunger auf Heißes
Anlagen für den kochenden Fleischer 43

Kurz berichtet: Nachreife bei optimalem Klima / Schnelle
Kälte für absolute Frische / Schnelles und genaues
Etikettieren / Kontrolle ist besser / Dreifach appetitlich
servieren / Messen mit intelligenten Fühlern 46

Branche

InterMeat 2008: Convenience weiter im Trend
Rückblick auf die Fachmesse in Düsseldorf 49

Spezialitäten: Kulinarisches Aushängeschild
Deftige Würstchen mit Tradition 52

Marktvorschau: Schlachtviehmärkte im November
Preise und Tendenzen 57

Globaler Handel: Fleisch für die Sterne-Klasse
Fleischqualität auf höchstem Niveau 58

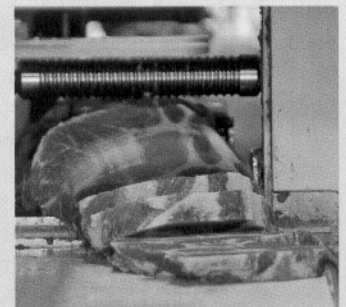
Aufklärung an der Bedientheke

Ernährungsbewusste Kunden bevorzugen mageres Fleisch und Wurst mit wenig Fett. Schnell haben sie ihr ablehnendes Urteil gefällt, wenn sie den Fettrand am Schinken oder am Bratenstück erblicken. Ware ohne sichtbares Fett verkauft sich dagegen besser, obwohl zum Beispiel mariniertes oder paniertes Fleisch keineswegs die fettärmere Alternative sind – das Gegenteil ist oft der Fall. Gerade beim Verkauf von loser Ware an der Bedientheke muss mit solchen Irrtümern aufgeräumt werden. In jedem Fall muss das Verkaufspersonal besser über Nährwerte informieren, als es die Etiketten auf der SB-Packung können. **Seite 16**

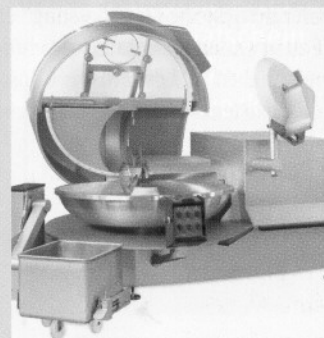


Gut abgeschnitten

Sogar knochenhaltige Produkte kann der Falcon Conti von Treif nicht nur nach Scheibendicke, sondern auch nach Gewicht exakt schneiden und portionieren. Ernst Härdi, Produktionsleiter Frischfleisch bei Migros-Aare, schätzt außerdem vor allem die hohe Produktionsleistung der Maschine. **Seite 32**



Perfekt zerkleinern



Die Qualität der Endprodukte hängt in hohem Maße vom Schneidmischer ab. Entsprechend hohe Anforderungen sind an die Kuttertechnik zu stellen, damit der Zerkleinerungsprozess optimal verläuft. Die Fleischerei gibt einen Überblick über die Kutter verschiedener Hersteller sowie über die Leistungsmerkmale der Maschinen. **Seite 35**

Betrieb und Management

Unternehmerrisiko: Falle Sozialversicherung
Anspruchsgrundlagen überprüfen lassen 60

IT-System: Rückverfolgung in der Praxis
Anforderungsgerechte Branchenlösung 62

Kurz berichtet: Fremdkörper in der Leberwurst /
Betriebsleiter haften für Sicherheit 64

Service

Editorial 1

Inserentenverzeichnis 64

Bezugsquellen 65

Bücher und Termine 71

Impressum 71

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen Kern & Sohn GmbH, Balingen-Frommern, und Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen, bei. Auf Seite 10 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main. Wir bitten um Beachtung!

Marktgerechte Angebote

Auf der InterMeat wurden erneut die jüngsten Konsumtrends und Marktchancen präsentiert. Die Aussteller zeigten eine Vielzahl umsatzträgiger Produktneuheiten nicht nur für den Handel, sondern auch für Lebensmittelproduzenten. Einen Rückblick auf die internationale Fachmesse finden Sie auf

Seite 49



Nach alter Tradition



Bei den „Stolberger Lerchen“ handelt es sich um 30 Zentimeter lange Würstchen, die Christian Kulbe nach einer Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert produziert. Zur Herstellung der deftigen Spezialität aus dem Südharz wird grobes Schweinemett in Ziegensaitlinge gefüllt. Mit Erfolg vermarktet der Fleischermeister seine „Lerchen“. Seite 52

Das Kuttermessersystem mit Profil

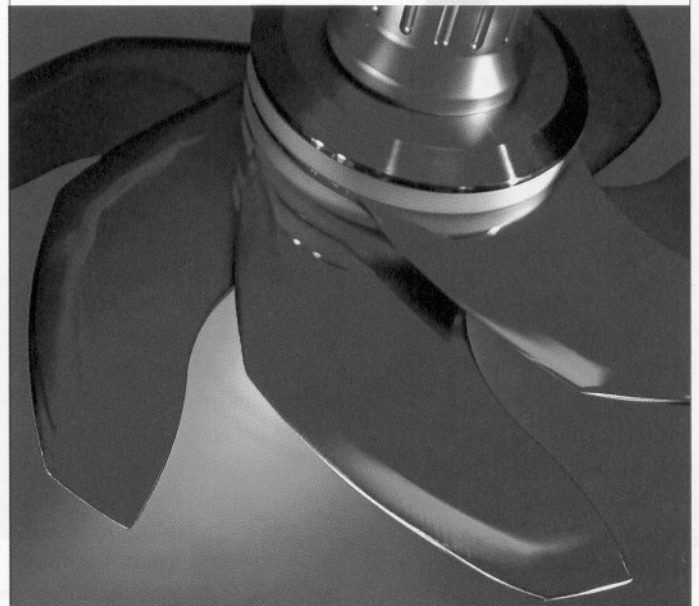
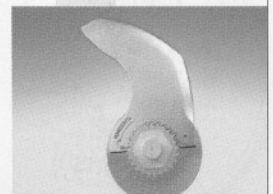
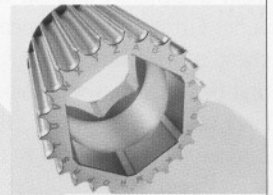
Beim neuen K24-Kuttermessersystem werden die Messer von der verzahnten Profilhülse aufgenommen.

Ihre Vorteile:

Vereinfachte Handhabung

Höhere Bruchsicherheit

Senkung der Betriebskosten



Knecht Maschinenbau GmbH
Witschwender Straße 26
D-88368 Bergatreute
Germany
Telefon +49 (0) 7527-928-0
Fax +49 (0) 7527-928-32
www.knecht-gmbh.de
zentrale@knecht-gmbh.de

KNECHT.