

Aktuell

Branche: Das Leitbild in der Praxis / IKB an europäische Norm angepasst / Mit Zulassung die Zukunft sichern 4

Verkauf

Verkaufsförderung: Wer den Trend erkennt, verkauft
Neue Ideen für umsatzträchtige Aktionen 8

Zusatzsortiment: Weintipp: Traditionell und populär
Profilierung mit exklusiven Weinen 14

Verkaufsgespräch: Gutes verkaufen und darüber reden
Notwendige Werbung in eigener Sache 16

Rezept: Bierfleisch
Leckerer für die Heiße Theke 22

Warenwissen: Stichwort Nudeln
Fachkenntnisse für das Beratungsgespräch 23

Kurz berichtet: Italienische Leidenschaft to-go / Beerige
Ölmarinade / Mehr Pepp mit der Piquanté-Frucht 24

Technik

Praxistest: Universeller Handwerkskutter
Der Cutmix 120L STL erfüllt höchste Ansprüche 26

Verpackungslösungen: Sicher versiegelt
Maximale Haltbarkeit 29

Zutaten: Das gewisse Etwas
Würzige Ideen für besondere Produkte 30

Vakuumverpacken: Dem Verderb keine Luft lassen
Kammermaschinen konservieren Qualität und Frische 34

Verarbeiten: Multifunktionales Pflanzenextrakt
Organox überzeugt mit antioxidativen Eigenschaften 40

Kurz berichtet: Neue Produktionslinie für Salami / Für kleine
und mittlere Volumina / Mythos entkräftet / Immer cool
bleiben / Auf Augenhöhe mit den Kunden / Konzepte für
den mobilen Verkauf / Blau leuchtende Insektenfalle 42

Branche

Süffa 2008: Die Messehighlights
Ausblick auf den Branchentreff in Stuttgart 46

Regionalität: Rinderschlachthof deckt Bedarf
Qualitätssicherung fängt beim Schlachten an 60

InterMeat 2008: Foodmessen-Trio frischt auf
Konsumtrends im Fokus 64

Marktnische: Erfolge als Öko-Metzger
Spezialisierung zahlt sich aus 70

Marktvorschau: Schlachtviehmärkte im September
Preise und Tendenzen 73

Kurz berichtet: Erstes Hygieneforum in Münster /
Megafusion steht bevor / Weniger Wegeunfälle 74

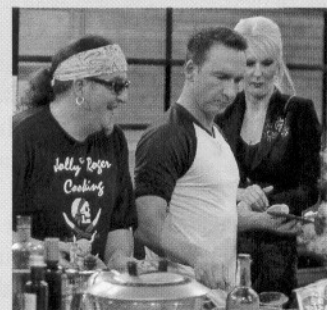
Die Süffa zeigt Marktchancen

Schon immer war die Süffa die wichtigste Fachmesse für die handwerkliche Fleischverarbeitung. Technische Neuentwicklungen für die gesamte Prozesskette, vom Schlachten und Zerlegen über das Zerkleinern, Füllen und Verpacken, bis hin zum Veredeln wie Räuchern, Kochen, Braten und Backen werden vom 5. bis zum 7. Oktober 2008 im Mittelpunkt der Leistungsschau in Stuttgart stehen. Aber auch ihrem Ruf, Ideenbörse, Spiegel der Trends und Kommunikationsplattform für die Branche zu sein, wird die Süffa einmal mehr gerecht werden. Einen ersten Überblick über die Messehighlights finden Sie ab **Seite 46**



Angebote für mehr Umsatz

Angesichts des neuen Qualitätsbewusstseins der Verbraucher, des Wunsches nach gesunder Ernährung sowie einer verstärkten Nachfrage nach Spezialitäten und Produkten aus der Region sind Fleischereien zunehmend gefordert, ihre Angebote anzupassen und mit gezielten Aktionen Kunden zu gewinnen. **Seite 8**



Zuverlässig und flexibel



Die Metzgerei Linder produziert ihr gesamtes Wurstsortiment mit dem Kutter 120L STL von K+G Wetter. Vor gut einem halben Jahr schaffte Hermann Linder den leistungsfähigen Schneidmischer an, der mit absoluter Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit in der Produktion überzeugt. Wie er die Maschine im Detail bewertet, lesen Sie ab **Seite 26**

Betrieb und Management

Hygiene: Kunststoffpaneele in Fleischereien Fachgerechte Bauausführung notwendig	76
IT-Lösung: „All-in-One“ für die Fleischbranche Komplettpaket für individuelle Anwendungen	78
Software: Verwalten und Prozesse steuern Optimierung im Programm	81
Kostensenkung: Logistik als integrierter Prozess Alle Warenflüsse im Griff	87

Service

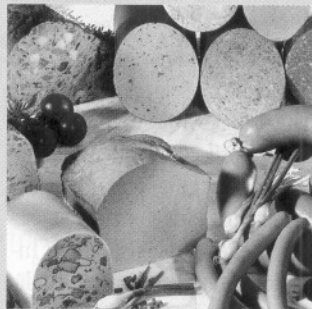
Editorial	1
Inserentenverzeichnis	88
Bezugsquellen	89
Bücher und Termine	95
Impressum	96

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
Rex Technologie GmbH & Co. KG, A-Thalgau,
Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen,
Landesmesse Stuttgart GmbH, Stuttgart, und
VLAM Belgien Meat Office, Köln, bei.
Wir bitten um Beachtung!

Geschmacklich veredeln

Gewürze und Zusatzstoffe versetzen Fleischverarbeiter in die Lage, hochwertige Fleisch- und Wurstwaren in einer großen Vielfalt herzustellen. Die Gewürzfir-
men bieten viele neu entwickelte Zutaten zur Umsetzung innovativer Produktideen. Einen Überblick über die Angebote der Hersteller finden Sie auf **Seite 30**



Frische Konzepte



Mit der InterMeat, InterMopro und InterCool in Düsseldorf finden vom 28. September bis 1. Oktober 2008 drei Foodmes-
sen statt, bei denen es um die trendgerechte Vermarktung von Lebensmitteln geht. Präsentiert werden Konzepte für den Handel, die aber auch für Fleisch-
warenproduzenten richtungsweisend sind. **Seite 64**

Auf den Geschmack kommt es an

Kulinarische Kreativität, technisches Know-how und ein großartiger, authentischer Geschmack sind nach wie vor das Rezept für jedes gute Fleischprodukt – und es ist das, was die Industrie mit Recht von ihrem Hilfsstofflieferanten erwarten können sollte.

CHR HANSEN

- ▼ Fleischkulturen
- ▼ Funktionelle Mischungen
- ▼ Geschmackssysteme
- ▼ Natürliche Farbstoffe