

Aktuell

Branche: Fleischernachwuchs ausgezeichnet / Genossenschaft setzt auf Wachstum / Bell steigt bei Abraham ein 4

Verkauf

Verkaufsförderung: Probier's mal mit Gemütlichkeit
Aktion mit Spezialitäten aus der Pfalz 8

Zusatzsortiment: Weintipp: Trockene Klassiker
Exklusive Weine fördern das Kerngeschäft 12

Ernährungsberatung: Abnehmen mit Fleisch
Fleischwaren passen in jeden Diätplan 14

Ladenbau: Qualität ins rechte Licht gerückt
Die richtige Atmosphäre macht den Umsatz 20

Ladenkonzept: Chilled Food beim Fleischer
Für trendige Angebote eingerichtet 24

Rezept: Wirsingintopf mit Schweinefleisch
Für die Heiße Theke im Winter 26

Warenwissen: Stichwort Brot und Kleingebäck (I)
Kunden kompetent beraten 27

Kurz berichtet: Manche mögen's süß / Fit und leicht in
den Frühling / Französisch verfeinert 28

Technik

Praxistest: Einfach perfekt garen
Das SelfCooking Center erweist sich als Multitalent 30

Klimaräuchern: Ausgereifte Technik
Know-how für den rauchigen Geschmack 33

Räuchern: Rohe Ware zeitgemäß veredeln
Moderne Anlagen sorgen für optimales Klima 34

Produktion: Traditionelle Verfahren mit Zukunft
Klassische Methoden für die thermische Behandlung 42

Schlachtstätten: EU-konform eingerichtet
Hygienisch und tiergerecht ausgestattet 44

Kurz berichtet: Schont die Umwelt und hilft sparen /
Atmungsaktive Kunststoffdärme / Seidenhüllen für die
Wurst / Anforderungsgerechte Wursthüllen 50

Branche

Fleischwaren: Herausforderungen des Marktes
Rückblick auf die Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost 56

Spezialitäten: Salami nach alter Thüringer Tradition
Rückbesinnung auf das klassische Sortiment 58

Erfolgskonzept: Immer einen Schritt voraus
Mit neuen Ideen Nachfrage schaffen 62

Fleischvermarktung: Wachstum mit Convenience
Die belgische Q-Group hat den Trend im Blick 66

Außer-Haus-Markt: Leckere Dreiecke
Sandwiches liegen voll im Trend 68

Marktvorschau: Schlachtviehmärkte im Februar
Preise und Tendenzen 73

Wenn Kunden abspecken wollen

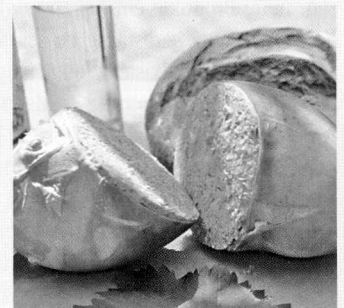
Viele Verbraucher sind mit dem guten Vorsatz ins neue Jahr gestartet, überflüssige Pfunde loszuwerden. Je nach Diät, für die sich Abnehmwillige entscheiden, variiert die erlaubte Menge an Fleisch und Wurst. Soll es mager sein, muss es längst nicht mehr immer nur Geflügel sein; auch Rind- und Schweinefleisch können in einem Ernährungsplan zur Gewichtsreduktion eine Rolle spielen. Bei den heute bevorzugten Diäten kommt es weniger auf die Tierart an, sondern auf den Fett- und Energiegehalt. Das Verkaufspersonal in Fleischereien sollte sich auf Kunden einstellen, die auf der Schlankheitswelle reiten, die wichtigsten Diäten kennen und kompetent beraten.

Seite 14

Deftige Aktion

Die gemütliche Lebensart der Pfälzer spiegelt sich wider in der regionalen Küche mit ihren kräftig-deftigen Gerichten, zu denen natürlich immer auch ein Glas guter Wein aus heimischem Anbau gehört. Gerade in den kalten Monaten treffen Fleischereien mit einer „Aktion Pfalz“ den Geschmack ihrer Kunden.

Seite 8



Multitalent für die Fleischerküche



In der Metzgerei Ernst Dehning mit ihren rund 30 Filialen kommen gleich mehrere SelfCooking Center von Rational zum Einsatz. Eine kurze Garzeit und eine einfache Bedienung sind zentrale Leistungsmerkmale des vielseitigen Helfers für die Heiße Theke und den Partyservice. Im *Fleischerei-Praxistest* berichtet Bereichsleiter Rolf-Peter Rendelmann über seine Erfahrungen.

Seite 30



Kurz berichtet: Kommunikationskampagne gestartet /
Naturdarmhandel auf Erfolgskurs 74

Betrieb und Management

Zahlungsverkehr: Eine Karte für viele Zwecke
Wann sich eine Firmenkreditkarte lohnt 76

Kommissionierung: Strukturierte Logistikprozesse
Alle Artikeldaten automatisch und sicher verarbeiten 78

Kurz berichtet: Eingeschweißtes Frischfleisch /
Arbeitgeber übernahm Geldbuße 80

Service

Editorial 1
Inserentenverzeichnis 80
Bezugsquellen 81
Impressum 87
Bücher und Termine 87

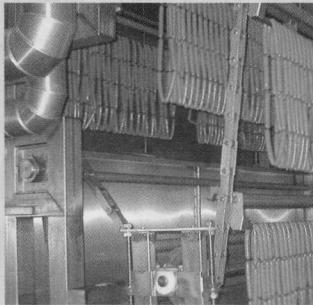
Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegt eine Beilage der Firma Friedrich Sailer GmbH, Neu-Ulm, der Inlandsauflage eine Beilage der Firma Cormeta AG, 76275 Ettlingen, bei.

Auf Seite 18 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main. Wir bitten um Beachtung!

Für besten Rauchgeschmack

Geräucherte Produkte erfreuen sich einer konstant großen Nachfrage. Die Herstellung der geschmacklich veredelten Fleisch-Erzeugnisse ist zwar aufwendig, angesichts der realisierbaren Margen jedoch lohnend. *Die Fleischerei* informiert über moderne Anlagen zum Räuchern und Klimareifen. **Seite 34**



Erfolg mit Zwergen



Zwanzig Gramm Salami, abgefüllt in einem Minidarm und hergestellt nach alter Thüringer Tradition – die „Salamizwerge“ der Kraftsdorfer Fleischwaren GmbH haben sich in kurzer Zeit zu einem echten Verkaufsschlager entwickelt. Dabei ist nur das Format neu, nicht die Rezeptur, die der Riesensalami des Unternehmens genau entspricht. **Seite 58**

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