

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Umsatzpotenzial:

Scharf gewürzte Produkte bereichern das Sortiment

Praxistest:

Der Swopper V 550 sorgt für beste Qualität fürs Brät

Anuga 2009



Fachmesse in Köln:

Plattform des Handels

Verpacken:

Der gute Geschmack ist auch eine Frage der Verpackung

Spezialität:

San Daniele steht ganz im Zeichen des Schinkens

International

Filling/stuffing:

Flexible equipment systems facilitate meat processing

Investigation:

Electrical follow-up stunning and quality of pork

CITECA - INTI
C.C.157

1650 San Martín - Bs. As.

055

Wir senken Ihre CO₂-Emissionen

Durch das Räuchern mit Red Arrow
Raucharomen können Sie Ihre

80% CO₂-Emissionen um bis zu
reduzieren.

Red Arrow – umweltfreundlich Räuchern.

Für eine gesicherte Zukunft.

„Vom traditionellen Rauch nur das Beste“

RED ARROW

Rauch • Raucharomen
Grillaromen • Bräunungstechnologie



Internationale Leitmesse in Köln

Mit über 6.000 Ausstellern aus 100 Ländern und mehr als 160.000 Fachbesuchern aus aller Welt ist die Anuga in Köln die Leitmesse der internationalen Ernährungswirtschaft. Wenn sie in diesem Jahr vom 10. bis 14. Oktober zum 30. Mal ihre Tore öffnet, wird die Fachmesse erneut ihrer Bedeutung als wichtigste Informations-, Kommunikations- und Orderplattform für die Lebensmittelindustrie, den Handel, den Außer-Haus-Markt und den Bereich Food-Service gerecht werden. Die Anuga vereint zehn Fachmessen unter einem Dach – entsprechend breit und tief ist das Produktangebot, das die Aussteller in den Messehallen präsentieren, und entsprechend umfassend wird über Trends, Marktentwicklungen und Absatzchancen informiert.

Seite 60

Große Mengen sicher verpacken



Verpackungen schützen verderbliche Waren vor schädlichen Umwelteinflüssen, verlängern ihre Haltbarkeit, konservieren die Frische und dienen nicht zuletzt als Werbeträger. Entsprechend vielseitig sind die Anforderungen an die Verpackungstechnik und die Verpackungsmittel.

Seite 34

Für beste Brätqualität

Sein gesamtes Sortiment an Koch-, Brüh- und Rohwurst produziert Friedrich Lindörfer mit dem Swopper V 550, dem größten Vakuumkutter von Tipper Tie Alpina. Was die Maschine neben ihren hohen Leistungsreserven sonst noch auszeichnet, lesen Sie im Praxistest auf

Seite 44



Aktuell

Branche: Neue Prüfbevollmächtigte für Feinkost / Die größte Fleischtheke der Schweiz / Geflügelfleisch weiter auf Erfolgskurs / In Logistik und Produktion investiert / 33. Betriebswirtkurs verabschiedet / Deutsche Fleischexporteure in China / Naturdarm-Handel: Positive Bilanz / Ohne Gentechnik in die Zukunft / Strengere Vorschriften / Gesunde Lebensmittel sind gefragt 4

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: Tränen lügen nicht ...

Wenn Kunden scharfe Sachen mögen 10

Interview: Ich liebe Blutwurst, aber richtig scharf

Die Fleischerei im Gespräch mit Chilifan Ralf Nowak 16

Erährungsberatung: Was Ernährungsprofis wissen wollen

Gesunde Empfehlungen verbessern das Verkaufsergebnis 20

Geschäftsstrategie: Mit Catering in die Zukunft

Die Fleischerei Nortmann steht auf drei Beinen 24

Rezept: Chili con Kürbis

Trendiges Gericht der Saison 27

Zusatzsortiment: Weintipp: Begleiter für jeden Tag

Exklusive Weine bereichern das Angebot 28

Warenwissen: Stichwort Glutamat

Fachkompetenz für das Verkaufsgespräch 30

Kurz berichtet: Fleischerhandwerk im Web-TV /

Großzügige Spende überreicht / Mehr Ausbildungsplätze als Bewerber / Pfannengerichte à la Countrystyle / Auf Übernahmekurs / Hohe Auszeichnung für Kupfer sen. / Umweltbilanz erneut verbessert / Mit Zusatzsortiment Vielfalt bieten 31

Technik

- Verpacken:** Genuss und Frische gut verpackt
Produktqualität ist auch eine Frage der Verpackung 34
- Praxistest:** Schnell und flexibel kuttern
Der Swopper V 550 überzeugt mit hoher Brätqualität 44
- Schneiden:** Präzise, sauber und schnell
Perfektes Schnittbild für jede Scheibe 46
- Flüssigrauch:** Ohne Holzspäne sauber räuchern
Rauchkonzentrate sorgen für das typische Aroma 50
- Schlachten:** Planen Sie bedarfsgerecht
Ausrüstung für den unreinen Bereich 52
- Kurz berichtet:** 291 Kühlfahrzeuge im Mietpool /
Vollintegrierte Kühlanlage / Der richtige Clip muss es sein /
Kasse mit integrierter Wägefunktion / Bakterien erfolgreich
bekämpfen / Hände wirkungsvoll desinfizieren 56

Branche

- Anuga 2009: Trends für den Handel**
Die internationale Ernährungswirtschaft trifft sich in Köln 60
- Spezialitäten:** Wild von der Ostseeküste
Hochzeit im Herbst für Wildmeister Jenß 64
- Schinken:** Ein Dorf im Zeichen der Keule
Der San Daniele reift nach strengen Regeln 67
- Zerlege-Meisterschaft:** Champion kommt aus Holland
Peter Blom war der Schnellste am Ausbeinmesser 70
- Kurz berichtet:** Neue Wiegesoftware entwickelt /
Deutschland ist ein Wurstparadies / Irreführende Darstellung /
Ideen für die Schlachttierverwertung / Belgisches
Schweinefleisch beliebt 73

Betrieb und Management

- Finanzierung:** Möglichkeiten kurzfristiger Kredite
Alternativen zum teuren Überziehungskredit 76
- Energiesparen:** Umweltschutz lohnt sich
Umweltgerechte Kälteanlagen werden bezuschusst 78

Service

- Editorial** 1
- Inserentenverzeichnis** 79
- Bezugsquellen** 80
- Bücher und Termine** 87
- Impressum** 87
- Vorschau** 88

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
Bayha + Strackbein GmbH, 59759 Arnsberg;
KKS Karl Konrad GmbH & Co. KG, Kirchheimbolanden, und
der Landesmesse Stuttgart GmbH, 70629 Stuttgart, bei.
Auf Seite 18 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte
Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main.
Wir bitten um Beachtung!

LASKA



Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

