

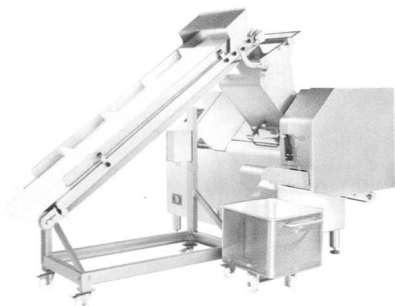


Rechtsunsicherheit in der Anwendung

Vor einem Jahr ist das Verbraucherinformationsgesetz in Kraft getreten. Seine Verabschiedung war das Ergebnis einer langjährigen Diskussion über die als unzureichend angesehene Information der Verbraucher über die Risiken, die mit der Erzeugung und im Umgang mit Lebensmitteln entstehen können. Im Prinzip räumt die Norm jedermann das Auskunftsrecht bei Behörden über Verstöße gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ein. Ihre praktische Anwendung wirft allerdings die Frage auf, ob die Norm ihren ursprünglichen Zweck überhaupt erfüllt. Das war das Kernthema auf der diesjährigen Lebensmittelrechts-Fachtagung Fleisch + Feinkost in Lemgo.

Seite 46

Mit hoher Leistung schneiden



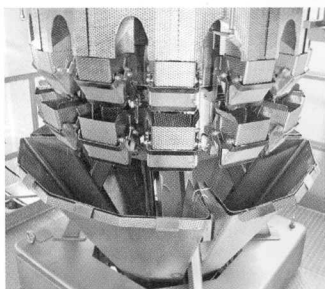
Das automatische Schneiden von Fleisch und Wurst für den Verkauf sowie von frischer oder gefrorener Ware für die Weiterverarbeitung stellt höchste Anforderungen an die Schneidetechnik. Die robusten Maschinen müssen schnell, präzise und zuverlässig arbeiten.

Seite 32

Schnell und exakt

Wurstsalat ist für die Großmetzgerei Gruninger einer der größten Umsatzbringer. Für die automatische Verwägung der Teilmengen schaffte sich der Familienbetrieb eine Rundkopfwaage aus der Ishida R-Serie an. Die hochmoderne Maschine hat sich als gute Investition erwiesen.

Seite 38



Aktuell

Branche: Kein Schwein in dänischem Geflügel / Deutsche Fleischer dominierten / ZDG setzt Marketingmaßnahmen fort / Anuga: Positive Signale im Vorfeld / Leitbild für zielorientiertes Arbeiten / Gepflegt und stilvoll an der Theke / Wurstwaren hochwertig präsentiert / Wettbewerb: „Meister sucht Professor“ / Edle Kohlenhydrate kombiniert / Schmackhafte Snacks / Neue Niederlassung in Nürnberg . . . 4

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: So werden Sie zum Grillprofi Die Grillsaison sorgt für steigenden Umsatz	10
Rezept: Spargel-Parmaschinken-Gratin Eine schmackhafte Kombination für den Fleischerimbiss	15
Ernährungsberatung: Rosa ist Trend Kurzgebratenes unbeschwert genießen	16
Bio-Fleischerei: Qualität wird honoriert Erfolgreiche Ansprache einer speziellen Zielgruppe	22
Convenience: Lebenslust statt Küchenfrust Konsequente Kundenorientierung ist das Ziel	24
Zusatzsortiment: Weintipp: Passend zur Saison Exklusive Weine beleben das Geschäft	26
Warenwissen: Stichwort Mayonnaise Fit für das Verkaufsgespräch	28
Kurz berichtet: Erfolgsrezepte machen Lust auf Meer / Kochpökelwaren zur Spargelsaison / Farbiger Gewürzmantel / Juryschulung für klare Standards / Knusprige Leckerbissen / Trüffelleberwurst zum Jubiläum / Edle Schinken fürs Königsgemüse	29

Technik

Schneiden: Für einen sauberen Schnitt
Schneidemaschinen für den großen Bedarf 32

Praxisbericht: Wurstsalat automatisch verwiegen
Eine Teilmengenwaage überzeugt mit Höchstgeschwindigkeit ... 38

Qualitätskontrolle: Wertvolle Informationen
Temperatur und Feuchte ständig im Blick 40

Messen: Qualitätssicherung durch Kontrolle
Alle Produktdaten zuverlässig erfassen 42

Kurz berichtet: Hohe Ausbeute garantiert /
Vollautomatisch entschwarten / Würste automatisch
aufhängen / Vakuumpumpen überarbeitet / Lunchpaket
auf Knopfdruck gepackt 44

Branche

Fachtagung: Gesetz mit Tücken
Das Verbraucherinformationsgesetz in der Kritik 46

Marktvorschau: Schlachtviehmärkte im Mai
Preise und Tendenzen 51

Konsumtrend: Regionales bevorzugt
Die Nachfrage bestimmt das Angebot 52

Kurz berichtet: RFID-Lösung jetzt EECC-zertifiziert /
WFC baut Engagement in Europa aus / Sehr gute
Barriereeigenschaften 58

Betrieb und Management

Altersvorsorge: Erwartungen mit Risiko
Womit Betriebsinhaber rechnen müssen 59

ERP-System: Vollständige Transparenz
Branchensoftware dient der Prozessoptimierung 61

Service

Editorial 1

Inserentenverzeichnis 62

Bezugsquellen 63

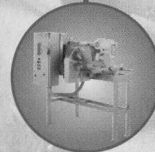
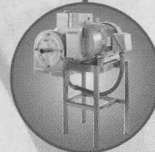
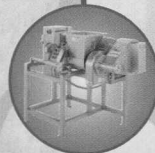
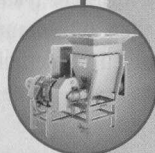
Bücher und Termine 69

Impressum 70

Beilagenhinweis:

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

Eine komplette Linie für Ihre Zerkleinerungswünsche



Comitrol® Zerkleinerungsmaschinen bieten eine Vielzahl an Zerkleinerungsmöglichkeiten. Hunderte verschiedene, leicht auszutauschende Schneidköpfe sind verfügbar für eine riesige Auswahl an Schnittgrößen und -arten.

Das einzigartige Zerkleinerungsprinzip der Comitrol® Maschinen ermöglicht es, Fleisch kontrolliert und nahezu ohne Hitzeentwicklung in präzise Partikel einheitlicher Form und Größe zu schneiden. Das Produkt wird sukzessive abgetrennt, ohne zermahlen, zerquetscht oder zerrissen zu werden. In einem einzigen Durchgang werden selbst unerwünschte Knorpel und faseriges Gewebe zuverlässig geschnitten.

Nutzen Sie eine unserer gut ausgestatteten Testeinrichtungen, um kostenlos und unverbindlich Schneidversuche mit Ihrem Produkt zu machen. Natürlich kommen wir auch gern mit einer Vorführmaschine zu Ihnen.

Besuchen Sie uns im Internet oder rufen Sie an wegen weiterer Informationen.

URSCHEL®

DIE SPEZIALISTEN FÜR ZERKLEINERUNGSMASCHINEN

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

in Deutschland:
Dieselstr. 5, 61239 Ober-Mörlen
Tel.: 0 60 02/91 50-0, Fax: 0 60 02/91 50-23
germany@urschel.com

in der Schweiz und für Österreich:
Steineggstr. 32, 8852 Altendorf
Tel.: 0 55/4 42 48 00, Fax: 0 55/4 42 48 32
swiss@urschel.com

www.urschel.com

® Comitrol und Urschel sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories Inc.