

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Der Kutter VSM 120 STL lässt sich universell nutzen

Fülltechnik:

Leistungsfähige Maschinen für grammgenaue Portionen

Fleischforschung



Kulmbacher Woche 2009:

Der Praxis verpflichtet

Etikettiersysteme:

Warenkennzeichnung für externe und interne Zwecke

Kühlfahrzeuge:

Lösungen für den Transport von sensibler Ware

International

Cutting:

When fresh or frozen meat has to be sliced

Measuring:

Quality assurance and process optimization

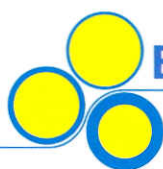
CITECA - INTI
C.O. 157
1650 San Martin - Bs. As
055

ELS 521 Querbahn-Etikettierer

Optimale Wirtschaftlichkeit Modulare Kombinierbarkeit

- Modulbauweise
- Modernste Steuerungs-Technik
- Punktgenaue Etikettierung

Etikettierbeispiele



ELS LabelTechnologie

Sicherheit • Innovation • Präzision

ELS - EUROPEAN LABELLING SYSTEM GMBH & CO. KG

Dammstrasse 21 · 33824 Werther/Westf.

Fon +49(0)5203.9196-0 · Fax +49(0)5203.9196-10

www.els-gmbh.de · sales@els-gmbh.de

Etikettier- und Codiersysteme

in Standard- und Sonderausführung

Etikettiersysteme

für Verpackungs- und Tiefziehverpackungs-Maschinen

Codiersysteme

für das direkte Bedrucken von Produktverpackungen

Softwareprogramme

für die Etikettengestaltung



Neue Ergebnisse der Fleischforschung

Schon immer war es das erklärte Ziel der Fleischforschung in Kulmbach, wissenschaftliche Erkenntnisse zu gewinnen, die von hohem praktischen Nutzen sind. Daran hat auch die neue Organisationsstruktur nichts geändert, durch die die frühere Bundesanstalt für Fleischforschung (BAFF) zu einem von mehreren Standorten des Max Rubner-Instituts (MRI), des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, umfunktioniert wurde. Die 44. Kulmbacher Woche hat jedenfalls gezeigt, dass die Wissenschaftler ihrem eigenen Anspruch treu geblieben sind. Etwa 200 Branchenexperten folgten den Vorträgen zu den Themen „Technologie der Schlachtung und Verarbeitung“, „Analytik und Fleischerzeugung“ sowie „Mikrobiologie und Hygiene“. **Seite 56**

Vielseitiger Schneidmischer



Vor einem Jahr hat Metzgermeister Hans Lowis den Vakuumkutter VSM 120 STL von K+G Wetter angeschafft. Die universell nutzbare Maschine hat sich in seinem Betrieb bestens bewährt. Wie er den Schneidmischer im Detail bewertet, lesen Sie in unserem Praxistest auf **Seite 36**

Mit Qualität füllen

Das Füllen verschiedener Massen, vom feinsten Brät über eiskalte Rohmaterialien bis hin zum Verarbeiten größerer Fleischstücke, stellt höchste Anforderungen an Füllsysteme. Die Fleischerei informiert über die Leistungsmerkmale der Füllmaschinen führender Anbieter. **Seite 39**



Aktuell

Branche: Exportförderorganisation gegründet / BFF mit neuem Vorstand / Zum Präsidenten gewählt / Neuer Geschäftsführer / Insgesamt mehr geschlachtet / Hähnchenfleisch auf Erfolgskurs / Health-Claims-Verordnung in Europa / Auf stabilem Kurs / Neues Qualitätszeichen entwickelt / Branchenleitlinie ist rechtsgültig **4**

Fleischerei Handwerk



EU-Zulassung: Die Zeit drängt

Die Frist läuft Ende des Jahres ab **10**

Hygienepaket: Erfolgreiche EU-Zulassung

Wie die Fleischerei Nolle die Anforderungen erfüllt **19**

Interview: Zehn Fragen an Dr. Wolfgang Lutz

Bessere Chancen für den Erwerb der Zulassung **20**

Verkaufsförderung: Machen Sie Lust aufs Reinbeißen

Mit einer Aktion „Sandwich“ Umsatz machen **22**

Verkaufsberatung: Fleischwurst gibt's heute nicht

Argumente für den Fall der Fälle **26**

Rezept: Schichtsalat mit Frühstücksspeck

Leichte Kost für den Fleischerimbiss **31**

Warenwissen: Stichwort Zusatzstoffe

Wenn Kunden nach E-Nummern fragen **32**

Kurz berichtet: Erfolgreicher Nahversorger / Bastra neues Mitglied im Partnerkreis / 200 Mitarbeiterseminare veranstaltet / Aktive Innungsarbeit wird belohnt / Neue Fleischkultur für Kochschinken / Geschmeidige Streichmettwurst / Feurige Geschmackserlebnisse / Wirksame Frischfleischbehandlung **33**

Technik

Praxistest: Ein Kutter für jedes Brät
Der universelle VSM 120 STL bietet viele Funktionen 36

Füllen: Schnell und schonend verarbeiten
Exakt portionieren und sicher verschließen 39

Etikettieren: Produkte prägnant kennzeichnen
Etiketten sind Informations- und Werbeträger 44

Fuhrpark: Frische liefern, gut verdienen
Fahrzeuge für den kühlen Transport 50

Kurz berichtet: Scherbeneis schnell erzeugen / Hygienisch
einwandfreies Eis / Einfacher Wäge- und Kalibrierprozess . 55

Branche

Fleischforschung: Wissenschaft trifft Praxis
Neue Erkenntnisse auf der Kulmbacher Woche 2009 56

AMI: Marktinformationen für die Branche
Neue Gesellschaft informiert über Märkte und Preise 62

Qualitätsstrategie: Edles Rindfleisch prägt das Image
Spezialitäten rechtfertigen einen höheren Preis 66

Naturdarm: Natürliche Hülle ist sehr beliebt
Der handwerkliche Charakter macht den Unterschied 70

Betrieb und Management

Einkauf: Sparen und Zeit gewinnen
Nichtstrategische Güter kostengünstig beschaffen 71

Darlehen: Verlängerung rechtzeitig planen
So stärken Sie Ihre Verhandlungsposition 79

Service

Editorial 1

Inserentenverzeichnis 72

Bezugsquellen 73

Bücher und Termine 80

Impressum 80

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegt eine Beilage der Firma Hygiene-Service Ludwig Zeder, 81549 München, bei. Auf Seite 18 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main. Wir bitten um Beachtung!

Hoch- prozentig



Rechnen Sie mit uns

100 % höhere
Kälte- und Heizleistung

50 % weniger
Treibstoff- und Wartungskosten

100 % Payback in kürzester Zeit

FRIGOBLOCK

Die leistungsstärksten, wirtschaftlichsten,
umweltfreundlichsten Transportkältemaschinen

FRIGOBLOCK Grosskopf GmbH · Tel. +49 (0) 2 01 / 61 30 10
Ihren Ansprechpartner finden Sie unter www.frigoblock.de