

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Ein automatischer Koch
liefert perfekte Garergebnisse

Verpacken:

Produkt- und marktgerechte
Verpackungsmittel

Arbeitstagung in Lemgo



Klärungsbedarf:

Der Qualität auf der Spur

Kunstdärme:

Künstliche Wursthüllen
bieten viele Vorteile

Personalführung:

Persönliche Stärken sind der
Schlüssel zum Erfolg

International

Slicing:

High-performance cutting
equipment is needed

Packaging:

Decisive requirements for
packaging machines

NICOLAISEN

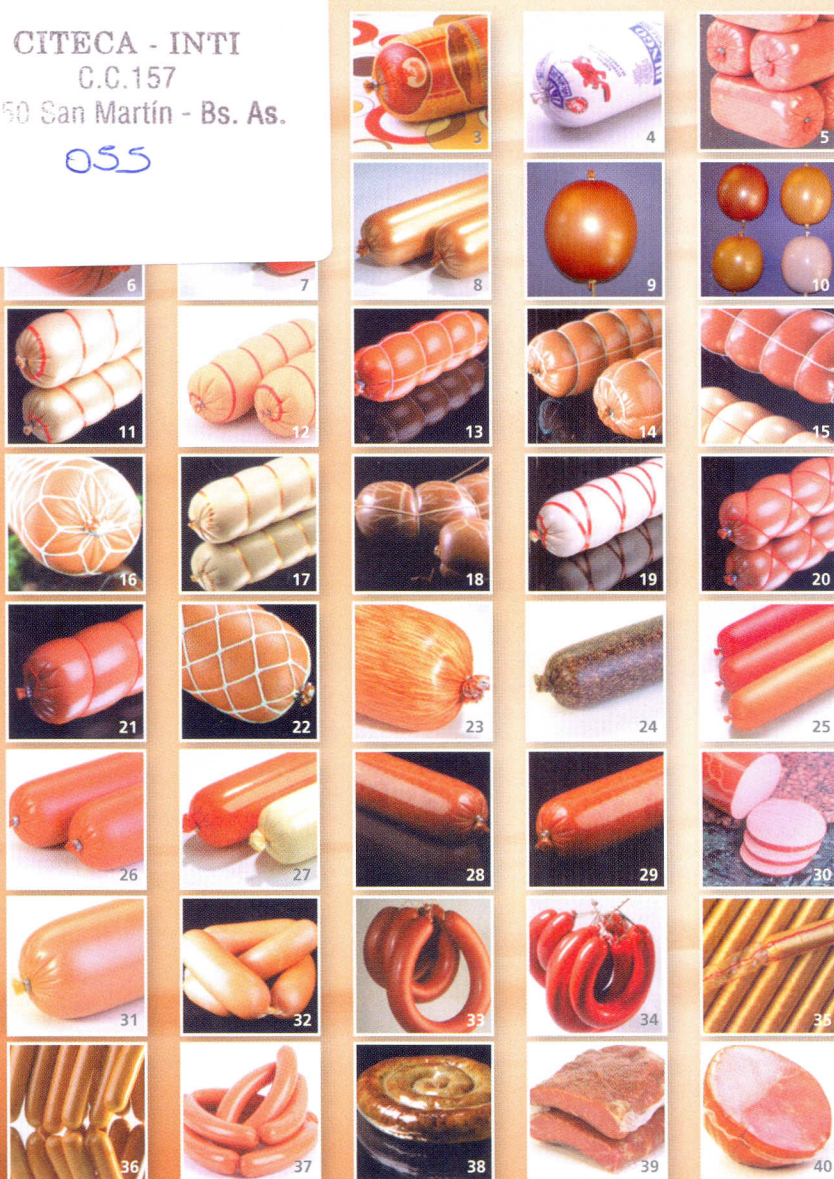
CASING

Ihr Kunstarm-Partner für Beratung und Entwicklung

DIE WELT DER KUNSTDÄRME UND SCHRUMPFBEUTEL FÜR ALLE WURST- UND CONVENIENCEPRODUKTE

CITECA - INTI
C.C.157
850 San Martín - Bs. As.

055





Zwischen Ebermast und Putenschinken

Mit rund 300 Teilnehmern verzeichnete die 32. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch und Feinkost (LAFF) eine Rekordbeteiligung. Das große Interesse an dieser traditionellen Fachveranstaltung lässt sich vor allem mit dem Thema erklären, das in der Lipperlandhalle im Mittelpunkt stand. In den Vorträgen der Referenten und in den anschließenden Diskussionen drehte sich alles um die Qualität und das Image von Fleisch und Fleischwaren. Die Vor- und Nachteile der Ebermast als Alternative zur Ferkelkastration unter den Aspekten Sensorik und Vermarktung wurden ebenso erörtert wie der rechtliche Klärungsbedarf bei der Kennzeichnung verschiedener Fleischqualitäten und die kritisch zu betrachtende Mikrobiologie von frischem Geflügelfleisch.

Seite 46

Kochen auf höchstem Niveau



Heiße Theke, Partyservice und Catering sind wichtige Standbeine für die Metzgerei Meyer. Warme Speisen bereitet Betriebsinhaber Gerhard Meyer mit dem VarioCooking Center und dem Self-Cooking Center von Frima zu. Wie er die beiden Geräte in der Praxis beurteilt, lesen Sie auf

Seite 28

Funktional und zeitgerecht

Schutz der Ware, verbraucherfreundliches Handling, umweltverträgliches und bedruckbares Material, verkaufsfördernde Optik – Verpackungen für Fleisch und Wurst müssen viele Anforderungen erfüllen. Die Fleischerei stellt die Lösungen verschiedener Anbieter vor.

Seite 32



Aktuell

Branche: Vorstand neu gewählt / Exklusiver Branchentreff / Geflügelfleisch auf Rekordniveau / VanDrie übernimmt Alpuro / Bayerischer Doppelsieg / Ishida unter neuer Leitung / Leitlinien schaffen Klarheit 6

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: Mann, sind die crazy

Mit köstlichem Fingerfood mehr Umsatz machen 10

Ladenbau: Damit Einkaufen zum Erlebnis wird

Das Gesamtkonzept des Ladens muss stimmen 15

Rezept: Zimt-Putenragout mit Dörraprikosen

Leichte Kost für den Mittagstisch 21

fleischerei.de: Das Online-Portal der Branche

Der neue Internetauftritt der Fleischerei bietet mehr 22

Warenwissen: Stichwort Konservierungsstoffe

Mit kompetenter Beratung Kunden binden 24

Kurz berichtet: Gewinner schlemmten in Schuhbeck's

teatro / Im Gehen und Stehen genießen / DFV-Werbespot / Leckere Aufstrichideen / Warum kaufen Kunden bei Ihnen ein? / 1. Pfälzer Leberwurstwettbewerb / Bundesweites Netzwerk / Genussstarke Würstchen 25

Technik

Praxistest: Intelligente Helfer für die Küche
Das SelfCooking Center sorgt für beste Garergebnisse 28

Verpacken: Gut verpackt ist halb verkauft
Das Produkt bestimmt die Verpackung 32

Kunstdärme: Textile Hüllen mit Zusatznutzen
Ein Maßanzug für jede Wurstsorte 38

Kurz berichtet: Maßgeschneidert bis ins Detail / Schnell installierter Streifenvorhang / Einfach besser kochen / Für starke Beanspruchung geeignet / Auf natürliche Kältemittel umrüsten / Blaurauch, Fette und Gerüche ade / Große Kaliber sicher versiegeln / Transparentes Design / Schnelle, dauerhafte Kennzeichnung / Inventur leicht gemacht 42

Branche

Fachtagung: Fleischqualität im Fokus
Kennzeichnung und Eberfleisch in der Diskussion 46

Erfolgskonzept: Qualität aus einer Hand
Ein geschlossener Kreislauf schafft Vertrauen 50

Intergastra: Ideen für den Außer-Haus-Markt
Trends für ein lukratives Geschäftsfeld 55

Kurz berichtet: Fleischerei Kupfer erhält Umweltpreis / Erfolgreich IFS-zertifiziert / Eine Chinareise der besonderen Art 57

Betrieb und Management

Erfolgsfaktoren: Führen mit Herz und Verstand
Unternehmen profitieren von Softskills 58

Interview: Erfolg haben und Mensch bleiben
Autorin Susanne Kos im Gespräch mit der *Fleischerei* 61

Service

Editorial 1

fleischerei.de 4

Fleischerei-Experten 5

Inserentenverzeichnis 62

Bezugsquellen 63

Bücher und Termine 69

Impressum 69

Vorschau 70

Beilagenhinweis:

Auf Seite 36 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

