

– Topaktuell –
Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 23

Ausgabe Englisch/B 7647 Issue 12 December 2010

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Waschanlagen:

Reinigungssysteme für die perfekte Hygiene

Warenfluss:

Ausstattungen und Lösungen für Lager und Logistik

Fachtagung:



Trendthema:

Nachhaltig produzieren

Produktsicherheit:

Mit Röntgenstrahlen
Fremdkörpern auf der Spur

Branchensoftware:

EDV-Programme sorgen für
die Optimierung der Prozesse

International

Construction planning:

Special requirements of
meat processing companies

Industrial packaging:

Flexibility, high speeds and
absolute reliability are decisive

Nalo

Portionswürste
mit Weihnachtsmotiven
verschönern den Advent

Eine besinnliche Weihnachtszeit
und ein glückliches Neues Jahr
wünscht das Team von Kalle

www.kalle.de

Kalle
Tradition △ Dynamik △ Zukunft



Nachhaltigkeit als Herausforderung

Klimaschutz, ein sparsamer Umgang mit begrenzten Rohstoffen, der Einsatz erneuerbarer Energien, umweltgerechte Produktionsverfahren und ein verantwortungsvolles sowie sozial verträgliches Wirtschaften – das sind die wesentlichen Aspekte, die unter dem Schlagwort „Nachhaltigkeit“ in den Medien und unter den Verbrauchern zunehmend diskutiert werden. Hieraus ergeben sich die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen für die Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft. Breites Interesse fand daher die Fachtagung des Lemgoer Arbeitskreises Fleisch und Feinkost (LAFF) im November, bei der das Thema Nachhaltigkeit im Mittelpunkt stand.

Seite 54

Reine Notwendigkeiten



Das sorgfältige Reinigen von Arbeitsmitteln, wie Werkzeuge, Behälter, Schürzen und Stiefel, ist in Fleischereibetrieben unabdingbar. Moderne Waschanlagen arbeiten wirtschaftlich und sorgen für perfekte Sauberkeit. Die Fleischerei stellt Produkte verschiedener Anbieter vor.

Seite 38

Fremdkörper sicher erkennen

Mit Blick auf das Risikomanagement sind Röntgenprüfsysteme für Lebensmittelproduzenten unverzichtbar. Sie identifizieren Fremdkörper in Verpackungen oder Produktströmen, dienen also der Qualitätskontrolle und helfen, imageschädigende Rechtsfolgen zu vermeiden.

Seite 47



Aktuell

Branche: SÜFFA vereint Handwerk und Industrie / Weiter auf Wachstumskurs / Zahl der Beanstandungen gering / Manfred Rycken wurde 70 Jahre / Geflügelfleisch immer beliebter / Viel Schweinefleisch exportiert / VW T5 ist Nutzfahrzeug des Jahres / Wirtschaftspreis erhalten / Für guten Geschmack ausgezeichnet 5

FleischereiHandwerk



Erährungsberatung: Wurst für Pseudoallergiker

Vertrauen schaffen bei sensiblen Kunden 10

Verkaufsförderung: Einfach spießen und genießen

Mit einem Fleischfondue gut ins neue Jahr 14

Rezept: Putengulasch mit Kürbis und Ingwer

Vorweihnachtliches Angebot für die Heiße Theke 19

Trend: Gewinnerstrategie Nachhaltigkeit

Gute Argumente für ein positives Image 20

Tierhaltung: Camping für Schweine

Artgerechte Aufzucht sorgt für beste Fleischqualität 22

Zusatzsortiment: Weintipp: Süffig bis festlich

Exklusive Weine passen ins Fachgeschäft 24

Warenwissen: Stichwort: Hülsenfrüchte

Mit fachlicher Kompetenz überzeugen 26

Kurz berichtet: Schinken mit zartem Weinroma /

Karl-Heinz Jannsen verstorben / Luftgetrockneter Serrano-Schinken / Verbesserte Lichtausbeute / Bayerische Schmankerl leicht gemacht / Leinenoptik aus Kunststoff / Eintopfklassiker wie hausgemacht / Wegen Mehrwertsteuer verunsichert / Glutenfreie Komplettwürzung / Ernährungswissen für Praktiker / Seafood-Delikatessen mit Asia-Flair 27

LASKA



Technik

Kuttern: So gelingen homogene Massen Zerkleinern bis zum feinsten Brät	32
Hygiene: Nichts geht über Sauberkeit Waschanlagen für den täglichen Reinigungsbedarf	38
Logistik: Perfekt kommissionieren und lagern So optimieren Sie den Warenfluss	42
Qualitätskontrolle: Röntgenstrahlen für die Sicherheit Fremdkörper mit Sicherheit erkennen	47
Kurz berichtet: Konserven problemlos herstellen / In die Arbeitsplatte eingebaut / Lösungen zum Messerschärfen / Ballgenschliff leicht gemacht / Verkaufsfördernde Beleuchtung / Klappbare Bodenwaagen / Kühlausbau für Fiat Doblo / Entsorgungskosten sparen / Attraktive Hängedisplays produzieren	50

Branche

Fachtagung: Nicht jeder kann den Eber riechen Die Anforderungen des Marktes in der Diskussion	54
Spezialitäten: Feine Kost aus dem Harz Markenprodukte mit Tradition	58
Marketingstrategie: Die Kunden von morgen im Blick Erfolg mit familien- und kindgerechten Angeboten	62

Betrieb und Management

Software: Lückenlose Transparenz EDV-Lösungen für den vollständigen Durchblick	67
Kundenbindung: Erfolg mit Kundenkarten Bieten Sie mehr als nur Rabatte	71

Service

Editorial	1
fleischerei.de	4
Inserentenverzeichnis	72
Bezugsquellen	73
Impressum	79
Bücher und Termine	79
Schlusspunkt	80
Vorschau	80

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
Reich GmbH Fördertechnik Anlagenbau, 83109 Großkarolinenfeld,
und
Schröter Technologie GmbH & Co. KG, 33826 Borgholzhausen, bei.
Auf Seite 36 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte
Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main.
Wir bitten um Beachtung!

Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

