

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Ein Slicer überzeugt mit
Tempo und Schneidetechnik

Veredeln:

Beste Bedingungen für
optimal gereifte Räucherware

Internationale Leitmesse



IFFA 2010:

Impulse für die Branche

Cooler Lösungen:

Kühl- und Kälteanlagen
sichern die Produktqualität

Vorsicht Haftung:

Bei Gehaltspfändung ist auch
der Arbeitgeber in der Pflicht

International

Cutters:

Features of professional
cutting machines

Clipping:

A central work-step in
industrial sausage production

REX
TECHNOLOGIE

INNOVATION & PERFECTION



VAKUUMFÜLLER
DER NEUESTEN
GENERATION

REX Technologie GmbH & Co. KG • Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau
Telefon +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529
Mail: sales@rex-technologie.com • www.rex-austria.com





Plattform für Innovationen

60.000 Fachbesucher werden sich auf der IFFA vom 8. bis zum 13. Mai 2010 in den Frankfurter Messehallen über den aktuellen Stand der Technik in der Fleischverarbeitung, über Branchenentwicklungen, Trends und Marktchancen informieren. Das Angebot der rund 900 Aussteller aus 47 Ländern bildet die gesamte fleischwirtschaftliche Produktions- und Wertschöpfungskette ab – vom Schlachten über das Verarbeiten bis hin zum Verpacken und Verkaufen. Die meisten Hersteller stimmen ihre Produktentwicklungen exakt auf den Messetermin ab und präsentieren dann alle drei Jahre auf der IFFA erstmals ihre marktreifen Innovationen.

Seite 56

Schnell in Scheiben schneiden



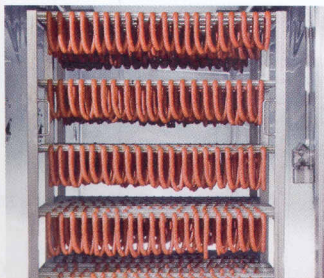
Um das wachsende Geschäftsfeld „Belieferung von Großkunden“ professionell bearbeiten zu können, hat Fleischermeister Karl-Heinz Post den Divider 440 von Treif angeschafft. Wie der Slicer für den größeren Bedarf in unserem Praxistest abschneidet, lesen Sie auf

Seite 38

Perfekt gereifte Räucherware

Die Veredlung von Rohware durch Räuchern und Reifen soll sich positiv auf Geschmack, Aroma und Textur der Endprodukte auswirken. Moderne Räucher- und Klimareifeanlagen sorgen für eine standardisierte Produktion und eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Seite 41



Aktuell

Branche: Der „Wurstpapst“ wird 90 Jahre / Sicher fahren und transportieren / Zum 20. Jubiläum umfirmiert / Neues Logo für alle EU-Bioproducte / Arbeitsschutzsiegel erhalten / 40 Jahre im Dienste der Kunden / Drei Millionen Ferkel für Deutschland 6

Fleischerei Handwerk



Ernährungsberatung: Brain-Food vom Fleischer

Substanzen in Fleischwaren sind Nahrung fürs Gehirn 10

Spezialitäten: Immer am Puls der Zeit

Das Angebot muss den Geschmack des Kunden treffen 14

Convenience: Pfiffige Snackideen leicht gemacht

Kleine Mahlzeiten mit großer Marge 20

Fleischerimbiss: Lust auf Heißes – kein Problem

Unentbehrliche Helfer für das Außer-Haus-Geschäft 24

Qualitätsstrategie: Schulterschluss fürs Feinste

Eine Marke mit hohem Anspruch etabliert sich 28

Rezept: Raffiniertes Lammcurry

Mittagstisch der Saison 32

Warenwissen: Stichwort Süßungsmittel

Fit für das Verkaufsgespräch 33

Kurz berichtet: DFV unterstützt Imagekampagne / Leberwurst raffiniert würzen / Seydelmann ist neu im Partnerkreis / Virtueller Fleischer-Erfahrungskreis / Dynamisch und fit ins neue Jahr / Natürlicher Koffeinkick / Aromen für jeden Geschmack 34



Technik

- Praxistest:** Leistungsstarker Slicer
Der Divider 440 überzeugt mit Tempo und Leistung 38
- Veredeln:** Reibungsloses Reifen und Räuchern
Ausgereifte Anlagen für den großen Räucherbedarf 41
- Kühlen:** Lösungen für lückenloses Kühlen
Die richtige Temperatur für sensible Waren 46
- Abwasser:** Fett lässt sich scheiden
Fettabscheider aus Beton bieten Vorteile 50
- Kurz berichtet:** Multifunktionale Reifepresse / Hohe
Messgenauigkeit / Logistik strukturiert und vereinfacht /
Tragfähig und standhaft / Neues Gaswarngerät für CO₂ /
Hygienisches Anstrichsystem 52

Branche

- IFFA 2010: Branchentreff in Frankfurt**
Leitmessen der internationalen Fleischwirtschaft 56
- Internorga 2010:** Trends und Innovationen
Professionelle Lösungen für den Außer-Haus-Markt 66
- IGW 2010:** Schlemmermeile und Welttagargipfel
Rückblick auf die Grüne Woche in Berlin 70
- Markt:** Erfolg in den Fleischtheken
Beliebtes Rindfleisch aus dem Charolux-Programm 74
- Ökobilanz:** CO₂-Fußabdruck für Schweinefleisch
Nachhaltigkeit in der Praxis 76

Betrieb und Management

- Gehaltspfändung:** Unerwartet säumig
Wenn der Arbeitgeber zum Drittschuldner wird 77
- Rating:** Versicherungen auf dem Prüfstand
Qualität des Versicherungsschutzes wirkt sich aus 79

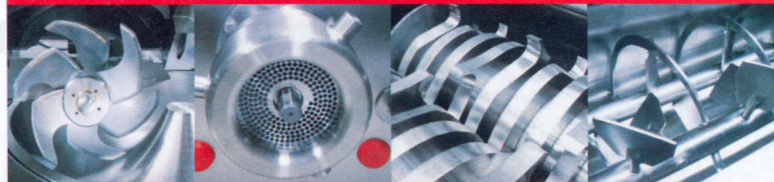
Service

- Editorial** 1
- fleischerei.de** 4
- Fleischerei-Experten** 5
- Inserentenverzeichnis** 80
- Bezugsquellen** 81
- Bücher und Termine** 87
- Impressum** 87
- Vorschau** 88

Beilagenhinweis:

Der Inlandsauflage liegt unser Sonderheft „Catering“ bei.
Auf Seite 18 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

EMULSIFIER „NanoCutter“ FZ 225
Feinstzerkleinerer für Emulsionen.
Standard-, Vakuum- oder Kochkutter für
schnittklare Rohwurst, Brüh- und Kochwurst.

CUTTERS 65-750 l
Standard cutters, vacuum cutters
and cooking cutters, to process
clear cut dry sausage, fine
emulsions and cooked sausage.

FLEISCHWOLFE 130-400 mm
Füllwölfe, Winkelwölfe, Gefrierfleischwölfe.
Mischwölfe mit bester Schnittleistung.

„SuperGrinder“ WWB 200
Automatic mincers, angle mincers,
frozen meat mincers, mixer-grinders.
Clear, clean cut.

MISCHMASCHINEN 130-4500 l
Mischen, standardisieren oder
massieren, mit 2-Armen,
Mischpaddel und Spiralwellen.

MIXING MACHINES 130-4500 l
Mixing, standardizing or homogenizing
large batches and massaging
ham, equipped with Z-shaped mixing
arms, mixing paddles and spirals.

GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER 2-10 to/h
Zur kontinuierlichen Zerkleinerung von
Gefrierfleischblöcken beliebiger Form.

FROZEN MEAT CUTTERS 2-10 to/h
Continuous automatic cutting of
frozen meat blocks, any shape.