

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Der kompakte Swipper C setzt Maßstäbe beim Clippen

Verarbeiten:

Füll- und Portioniersysteme für den industriellen Bedarf

Weltleitmesse



IFFA 2010:

Forum für Innovationen

Functional Food:

Innovative Produkte mit Zusatznutzen sind gefragt

BioFach 2010:

Die Biobranche blickt optimistisch in die Zukunft

International

Leading exhibition:

The IFFA shows innovations for meat processing

Material flow:

Logistic solutions for fresher products and better supply

Ein Plus an Know-how!

Ein Plus an Innovation!

Ein Plus an Wirtschaftlichkeit!

Ein Plus an Erfolg!

Erleben Sie uns auf der IFFA 2010! Halle 8, Stand C44 + H30

Weber: immer ein Plus mehr!

Weber bietet Ihnen schon heute Antworten auf die Herausforderungen von morgen. Erleben Sie auf gleich zwei Messeständen **Slicing Technology** und **Meat Processing** auf dem neuesten Stand der Technik. Besuchen Sie uns in Halle 8, Stand C44 + H30. Wir freuen uns auf Sie.

weber[®]
The High Tech Company

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach
Günther-Weber-Straße 3 · 35236 Breidenbach
Fon: +49 6465 918-0 · Fax: +49 6465 918-100
info@weberweb.com · www.weberweb.com



Die Weltleitmesse rückt näher

Die gesamte Fleischbranche fiebert der IFFA entgegen. Auf der bedeutendsten Leistungsschau der internationalen Fleischwirtschaft, die vom 8. bis 13. Mai 2010 in Frankfurt/Main stattfindet, werden die Aussteller aus aller Welt ihre neuesten Entwicklungen und Verfahren für und rund um die Fleischverarbeitung präsentieren. Etwa 60.000 Fachbesucher werden die Gelegenheit nutzen und sich an den sechs Messtagen über Trends, innovative Produkte und Marktchancen informieren. *Die Fleischerei* berichtet ausführlich über die Leitmesse und stellt ausgewählte Produkte verschiedener Hersteller sowie die Schwerpunktthemen auf der IFFA 2010 vor.

Seite 58

Mit hohem Anspruch clippen



Seit zwei Jahren arbeitet die Fleischerei Bernd Zimmermann GmbH mit dem Swipper C von Tipper Tie Alpina. Der Doppelclipper überzeugt mit seinen flexiblen Nutzungsmöglichkeiten. Fleischermeister Zimmermann berichtet über seine Erfahrungen mit der Maschine.

Seite 32

Füller für den großen Bedarf

Ein hoher Automatisierungsgrad, ein schonender Umgang mit dem Füllgut, eine präzise Steuerung und eine grammgenaue Portionierung sind die Anforderungen, die an Füllmaschinen zu stellen sind. Das gilt vor allem für die Verarbeitung von großen Mengen in der Linienproduktion.

Seite 42



Aktuell

Branche: Den Export im Fokus / Qualitätsprüfung Schinken und Wurst / Rekordumsatz erzielt / Kommunikationsoffensive gestartet / Mehr Legehennen in Bodenhaltung / Fettreduzierter Genuss für Kinder 6

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: Mmmh, lecker Lamm!

Lammfleisch hat Umsatzpotenzial 10

Nachfolge: Fortführung mit neuer Ausrichtung

Handwerkstradition trifft neue Kunden 14

Interview: Optimistisch in die Zukunft blicken

Michael Boddenberg sieht gute Chancen für Fleischer 20

Zusatzsortiment: Weintipp: Angebot mit Charakter

Mit exklusiven Weinen Kunden binden 22

Rezept: Lammhaxen mit grünem Spargel

Am Fleischerimbiss aufgetischt 24

Warenwissen: Stichwort Honig

Know-how für die Bedientheke 25

Kurz berichtet: Rohschinken am Stück hat Potenzial / Trüffelsalami im Parmesanmantel / Unternehmerfrau des Jahres gesucht / Transparenz und „Coffee to go“ / Köstlich zu Spargel / Fettarme Schinkenspezialitäten / Vollmundiges Fleischaroma / Ein „Combi to go“ / Skitreff mit fachlichem Mehrwert / Goldene Auszeichnung erhalten / Touchscreen-Komfort für Kleinbetriebe / Mobiles Vakuumgaren live erleben / Klassiker aus dem Suppentopf / Kreativ Gemüse schnitzen 26

Technik

- Praxistest:** Kompakter Clipper mit Reserven
Der Swipper C arbeitet schnell, präzise und zuverlässig 32
- Verpacken:** Kunden lieben es frisch verpackt
Damit handwerkliche Produktqualität lange hält 37
- Füllen:** In hohem Tempo genau portioniert
Füll- und Portioniersysteme für die Linie 42
- Kochkessel:** Wahre Multitalente
Flexible Helfer in der Produktion 46
- Verpackungslinie:** Qualitätsfaktor Hygienesdesign
Hygiene ist auch eine Frage der Maschinenkonstruktion 48
- Kurz berichtet:** Verbesserte Messertechnik / Mit Farben
oder Rauch behandelt / Etiketten bis A5-Format drucken /
Einwandfrei lesbarer Druck / Geschmackserlebnis mit
Sparpotenzial / Alufolienabsatz: Es geht wieder aufwärts . 50

Branche

- IFFA 2010: Neuheiten und Trends**
Was die Fachbesucher in Frankfurt/Main erwartet 58
- Berufskleidung:** Individualität bestimmt den Look
Der erste Eindruck prägt das Image 78
- Functional Food:** Zusatznutzen – gefragt und geregelt
Innovative Produkte mit Marktchancen 82
- BioFach 2010:** Bio ist Lifestyle
Trotz gebremsten Wachstums bleibt Bio im Trend 86
- Entsorgung:** Verordnung zwingt zum Handeln
Die Vollständigkeitserklärung steht an 92
- Kurz berichtet:** IFS-Audit mit Bravour bestanden / Neu in
der Geschäftsführung / Lehrwerkstatt wieder in Aktion ... 93

Betrieb und Management

- Marketing:** Werbung nach Maß rechnet sich
Professionelle Hilfe für ein positives Image 94
- Kreditverkäufe:** Das Risiko trägt der Bankkunde
Die Beziehung zur Bank gibt den Ausschlag 96
- Kurz berichtet:** Einbau eines Fettabscheiders /
Ein Vorderschinken, der keiner war 97

Service

- Editorial** 1
- fleischerei.de** 4
- Fleischerei-Experten** 5
- Inserentenverzeichnis** 98
- Bezugsquellen** 99
- Bücher und Termine** 105
- Impressum** 105
- Vorschau** 106

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegt eine Beilage der Firma
KKS Karl Konrad GmbH & Co. KG, Kirchheimbolanden bei.
Auf Seite 18 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte
Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main.
Wir bitten um Beachtung!

IFFA

Internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft:
Verarbeiten, Verpacken, Verkaufen

Frankfurt am Main 8.–13. 5. 2010

Die IFFA ist der Treffpunkt Nr.1 der internationalen Fleischwirtschaft. Nur hier finden Sie die neuesten Trends und Innovationen, maßgeschneiderte Technologien, Produkte und Dienstleistungen. Einzigartig: Alle Markt- und Technologieführer der Branche sind da und präsentieren mit ihrem Angebot die gesamte fleischwirtschaftliche Prozesskette.

Seien Sie 2010 zur IFFA in Frankfurt dabei, wenn sich die Fleischwirtschaft aus aller Welt hier trifft.

www.iffa.com



messe frankfurt