

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Der F100 ist ein Vakuumfüller für anspruchsvolle Aufgaben

Pökeln und Tumbeln:

Perfekte Technik für saftige und zarte Fleischwaren

Branchentreff in Frankfurt



Internationale Leitmesse:

Highlights auf der IFFA

Rohwurst:

Trocknung und Reifung aus physikalischer Sicht

Qualitätssicherung:

Messtechnische Lösungen für eine lückenlose Kontrolle

International

IFFA 2010:

Innovations for the entire meat processing chain

Field test:

The divider type 440 satisfies the needs of large companies



PROFI - CLIPPER !

flexibel und zuverlässig

PDC 600/700

NEU !

Der Allrounder, der die Produktivität deutlich steigert

- **Effizient:**
Verdrängeröffnung an Kaliberbereich anpassbar
- **Bedienerfreundlich:**
Bedienhebel individuell auf den Bediener einstellbar
- **Kostenbewusst:**
Luftverbrauch deutlich sparsamer



innovativ · zuverlässig · führend

Poly-clip System · Westerbachstraße 45 · 60489 Frankfurt · Deutschland
Tel. +49 69 7806-0 · marketing@polyclip.com · www.pyclip.com

poly-clip[®]
SYSTEM



Die IFFA 2010 öffnet ihre Tore

Es ist wieder soweit: Ab dem 8. Mai trifft sich die internationale Fleischbranche auf der IFFA 2010. Für fünf Tage werden die Frankfurter Messehallen dann zum Schauplatz der Innovationen und Trends. Aussteller aus aller Welt werden ihre technischen Neuentwicklungen, Verfahren, Produkte und Lösungen für die gesamte fleischwirtschaftliche Prozesskette präsentieren. Den Fachbesuchern dient die IFFA zugleich als Informations-, Kontakt- und Ideenbörse, die Marktchancen aufzeigt und das Treffen von Investitionsentscheidungen erleichtert. *Die Fleischerei* berichtet über die Messehighlights.

Seite 76

Erstklassiger Vakuumfüller



Seit kurzem kommen die Fußballfans der TSG 1899 Hoffenheim in den Genuss der „Stadionwurst“, die die Metzgerei Steidel liefert. Bei dieser „sportlichen“ Herausforderung spielt der Frey-Vakuumfüller F-Line F100 eine Schlüsselrolle. Karlheinz Steidel berichtet über seine Erfahrungen mit der Maschine.

Seite 56

Mit Lake veredelt

Die Qualität von Pökelware hängt von der gleichmäßigen Verteilung der Lake im Produkt und von der Bindefähigkeit des Fleischgewebes ab. Dem Pökeln und Tumbeln kommt daher eine große Bedeutung zu. *Die Fleischerei* stellt Maschinen und Verfahren verschiedener Anbieter vor.

Seite 59



Aktuell

Branche: Nachhaltigkeitskriterien definieren / Traditionell gut, ohne Gentechnik / Von dem Bussche wurde 60 Jahre / Berufsbegleitendes Studium / D&S Fleisch exportiert nach Südkorea / Qualität erneut unter Beweis gestellt / Der „Herr der Ringel“ feierte Jubiläum / Internationales Marketing verstärkt 6

FleischereiHandwerk



Verkaufsförderung: Südafrika in aller Munde Mehr Umsatz mit landestypischen Spezialitäten	10
Fußball-WM: Anpfiff für afrikanische Genüsse Spezialitäten nicht nur für die Halbzeitpause	16
Ernährungsberatung: Purinarm essen mit Fleisch Eine fleischlose Kost ist nicht zu empfehlen	24
Spezialitäten: Exklusive Wurstmacherkunst Besondere Angebote schärfen das handwerkliche Profil	28
Produktideen: Die Grillsaison 2010 ist eröffnet Bringen Sie die Grillfreunde auf den Geschmack	32
Ladenbau: Konzepte für lohnende Geschäfte Ein neuer Laden zieht Kunden an	42
Zusatzsortiment: Weintipp: Aus dem Land der WM Ausgesuchte Weine bereichern das Angebot	46
Rezept: Rindfleisch mit Cranberries Für den Mittagstisch beim Fleischer	48
Warenwissen: Stichwort Süßer Brotaufstrich Kompetenz für das Verkaufsgespräch	49
Kurz berichtet: Kulinarische Frühjahrskollektion / Wettbewerb der Confrérie / Mit dem Tierschutz in Einklang / Gelee gleichmäßig verteilen / Wurstqualitätsprüfung in NRW / Kommentar: Andere Länder – andere Begriffe / Vergabeschema hat sich bewährt / Alleinstellungsmerkmale sichern	50

Technik

- Praxistest:** Sportlicher Einsatz für den F100
Ein Vakuumfüller für besondere Herausforderungen 56
- Pökeln:** Erst gespritzt und dann massiert
Salzige Lösungen für die Fleischveredlung 59
- Rohwurst:** Physikalische Aspekte beim Trocknen
Wirkungszusammenhänge bei der Wurstreifung 62
- Produktionsräume:** Effizienz lässt sich einrichten
Beste Bedingungen für wirtschaftliches Arbeiten 66
- Datenlogging:** Gut Ding will Weile haben
Vollständige Informationen für das Qualitätsmanagement 70
- Kurz berichtet:** Farbige HACCP-Messer für Profis / Weg
mit Fettnebel und Gerüchen / Klein, robust und unter Druck /
Drahtlose Temperaturüberwachung / Temperaturkontrolle
beim Transport / Schnelle Zyklus- und Absetzzeiten /
108 kg Rehrücken gut isoliert zur Bambi-Verleihung 72

Branche

- IFFA 2010: Alles für die Branche**
Highlights auf der Weltleitmesse der Fleischwirtschaft 76
- Interview:** Die Verpackung macht Convenience
Prof. Langowski gibt Auskunft über aktuelle Verpackungstrends . 100
- Ladenkonzept:** Tante Emma lässt grüßen
Der Nachbarschaftsladen erlebt seine Renaissance 102
- Hygiene:** Mit Sauberkeit auf Tuchfühlung
Perfekte Hygiene garantiert hohe Produktqualität 108

Betrieb und Management

- Personalkultur:** Wertschätzung motiviert
Anerkennung fördert die Leistungsbereitschaft 110
- Altersabsicherung:** Anlagestrategien auf dem Prüfstand
Veränderte Marktbedingungen erfordern Anpassung 112
- Branchen-IT:** Kontrolle am digitalen Leitstand
So werden komplexe Produktionsprozesse transparent 114

Service

- Editorial** 1
- fleischerei.de** 4
- Fleischerei-Experten** 5
- Inserentenverzeichnis** 115
- Bezugsquellen** 116
- Bücher und Termine** 121
- Impressum** 121
- Vorschau** 122

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
KKS Karl Konrad GmbH & Co. KG, Kirchheimbolanden,
Mohn & Co. GmbH, Kierspe,
Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen, und
Hygiene-Service Ludwig Zeder, 81549 München, bei.
Wir bitten um Beachtung!

Etikettieren und Preisauszeichnen

Ob Etikettieren von oben, von unten
oder rundherum – ob manuelle
oder vollautomatische
Preisauszeichnung:

Besuchen Sie uns auf der
Messe und lassen sich die
Maschine zeigen, die für Ihr
Unternehmen die richtige ist.

IFFA

8. - 13. Mai 2010
Halle 4.0 A10-11

ES 2012
Manuelle
Preisauszeichnung



ES 5011
Automatische
Preisauszeichnung



C-Labeler
ES 7700
Vollautomatische
Preisauszeichnung



ES 1510
Vollautomatisches
Etikettieren
für zylindrische
Produkte



ESPERA-WERKE GMBH

Postfach 10 04 55 • 47004 Duisburg
Tel. +49-(0)203-3054-0 • Fax +49-(0)203-3054-275
info@espera.de • www.espera.com