

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Ladenbau:

Mehr Umsatz lässt sich einrichten

Schlachtstätten:

Funktionale Ausstattungen für die Schlachtlinie

Markt



Geschlossener Kreislauf:

Erfolgreich mit Bio

Verpacken:

Verpackungsmittel erfüllen vielfältige Anforderungen

Kunstdärme:

Die Eigenschaften künstlicher Hüllen bringen Vorteile

International

Ripening:

The addition of cultures results in consistent quality

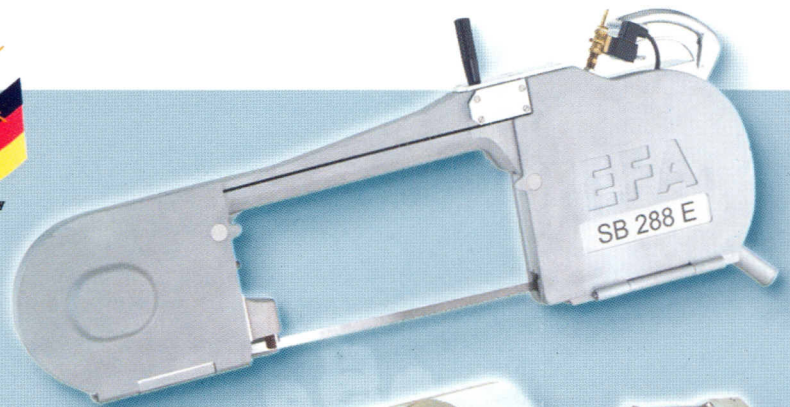
Labelling:

Printing and labelling solutions for meat products

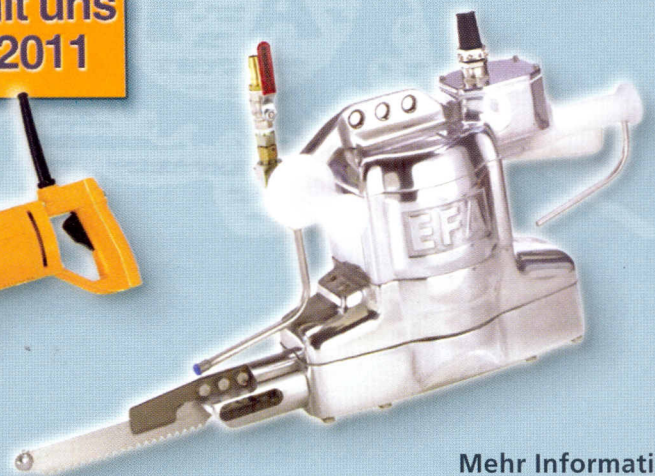
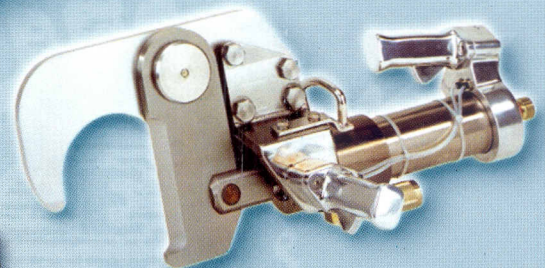
Höchste Qualität für höchste Ansprüche



EFA
Meat Processing Power



Starten Sie
erfolgreich mit uns
in das Jahr 2011



Mehr Information:
EFA Fleischereimaschinen
Schmid & Wezel GmbH & Co. · Maschinenfabrik
www.efa-germany.de

Postfach 60 · D-75429 Maulbronn · Tel. +49 (0)7043/102-0
Fax +49 (0)7043/102-78 · E-Mail: verkauf@efa-germany.de



Vermarktungskonzept für Bio-Spezialitäten

Vor rund 20 Jahren gründeten zehn Gesellschafter die GmbH Jahnsfelde mit dem erklärten Ziel, Ackerbau und Viehzucht in einem geschlossenen natürlichen Stoffkreislauf zu betreiben. Sie stellten die Produktion auf organisch-ökologische Landwirtschaft nach Bioland-Richtlinien um. Die Bio-Pioniere in Brandenburg wollten ihre Erzeugnisse auch selbst veredeln und als Direktvermarkter verkaufen. Nach der Umstellung auf eine ökologische Bewirtschaftung konnten die Produkte des Landgutes schließlich als Bio-Ware deklariert werden. Das Vermarktungskonzept begann aufzugehen. Das hochwertige Bio-Fleisch der Rinder, Schweine und Schafe sowie die daraus hergestellten Bio-Spezialitäten treffen heute auf eine steigende Nachfrage.

Seite 48

Fürs Schlachten gut gerüstet



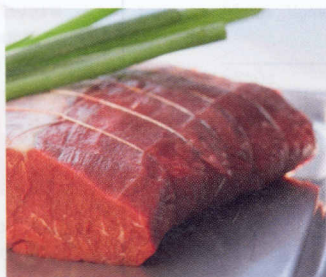
Beim Schlachten müssen die einzelnen Arbeitsschritte perfekt aufeinander abgestimmt sein. Das gilt vor allem für Schlachtlinien mit einem hohen Automatisierungsgrad. Für die Ausstattungen im unreinen Bereich gelten zudem höchste Hygieneanforderungen.

Seite 32

Funktional und marktgerecht

Das Verpacken von Lebensmitteln stellt die Hersteller von Verpackungsmaterial vor viele Herausforderungen. So müssen sich zum Beispiel Folien und Schalen aller Art mit verschiedenen Verpackungsmaschinen leicht verarbeiten lassen und auch verbraucherfreundlich sein.

Seite 40



Aktuell

Branche: Spendenscheck überreicht / Neue Vermarktungskoooperation / Schweinebestand gewachsen / Zusammenarbeit mit Russland / 2010 wieder Rekordergebnis erwartet / GEA übernimmt CFS / TÜV-Siegel für www.lebensmittel.de / Kommunikationsarbeit gestartet / Zoonoseerregern auf der Spur 5

Fleischerei Handwerk



- Ernährungsberatung: Allergisch auf Milch und Ei**
Fachwissen für eine verunsicherte Zielgruppe 10
- Ladenkonzept:** Standorttypisches Einkaufserlebnis
Cross-over von Bistro und Fachgeschäft 14
- Ladenbau:** Sorgen Sie für Wohlfühlambiente
Damit die Kauflaune der Kunden steigt 16
- Lichttechnik:** Leuchtdioden für die Ware
Das Wesentliche muss der Blickfang sein 22
- Werbemittel:** Professionelle Werbung kommt an
Flyer für eine individuelle Kundenansprache 23
- Rezept:** Kartoffelsuppe mit Schinkenkrusteln
Heißes Imbissangebot für kalte Zeiten 24
- Warenwissen:** Stichwort: Allergene Stoffe
Know-how für das Verkaufsgespräch 26
- Kurz berichtet:** Handwerkliches Können bewiesen / Gebührenerhöhung für Tierbeschau / Synergieeffekte nutzen / Eigenes Motiv für Imagekampagne / Pokalsieger der Bonner Wettbewerbe / Vom Aufschwung profitiert / Flönzpokal für Fleischerei Esser / Kreative Frühstücksplanung / Currywurstsauce in neuem Format / Saucen, die den Geschmack betonen / Vitale Genussmomente / Neuer Trend: „Cook & Chill“ 27

Technik

- Schlachten:** Sauber arbeiten im unreinen Bereich
Funktionale Ausstattungen für optimale Abläufe 32
- Kunst darm:** Wenn „innere Werte“ zählen
Jedes Brät braucht seine Hülle 37
- Verpacken:** Convenience bis zur Verpackung
Die Anforderungen an Verpackungsmittel sind vielfältig 40
- Erfolgsstrategie:** Der Qualität verpflichtet
Rahmenbedingungen für hohe Leistungsfähigkeit 44
- Kurz berichtet:** 18 m Naturdarm in einem Stück / Leichtes Handling / Ratten und Mäuse sicher vertreiben / Normwagen hygienisch abdecken / Bodenständige, rutschfeste Basis / Zahlreiche Features weiter optimiert 46

Branche

- Bio-Markt:** Genuss ohne Reue
Ein Vermarktungskonzept geht auf 48
- Marktchance:** Erfolgsmodell Vorkasse
Lukrativer Standort mit hoher Kundenfrequenz 55
- Kurz berichtet:** Millionste Probe geprüft / Lamm und Rind aus England beliebt / Geschäftsanteile übernommen / Halalzertifikat erhalten / Transparenz sichert Qualität 58

Betrieb und Management

- Finanzanalyse:** Schwächen erkennen und beheben
Frühzeitig auf Fehlentwicklungen reagieren 60
- Test:** Wie gut kennen Sie Ihr Unternehmen?
Bereiten Sie sich auf Basel III vor 61
- Kurz berichtet:** Banken erneuern Selbstverpflichtung / Methodensammlung Gentechnik 62

Service

- Editorial** 1
- fleischerei.de** 4
- Insertenverzeichnis** 62
- Bezugsquellen** 63
- Impressum** 69
- Bücher und Termine** 69
- Schlusspunkt** 70
- Vorschau** 70

Beilagenhinweis:

Auf Seite 18 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

