

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Wolfen und Mischen:

Schonende Verarbeitung
sichert Produktqualität

Reinigung:

Hygienische Lösungen für
eine weiße Weste

LAFF-Tagung



Verbraucherinformation:

Aufklärung im Netz?

Veredeln:

Kombianlagen überzeugen
mit Multifunktionalität

Fuhrpark:

Schnell, sicher und gut
gekühlt beim Kunden

International

Filling:

Meat processors require a
high degree of automation

Field test:

The K 124 H AC-8 vacuum
cutter ensures best quality



SmartSmoke die nachhaltige Verbindung

Das innovative „SmartSmoke“ Räucher-
zeugungssystem von Red Arrow steigert
die Wirtschaftlichkeit und gleichzeitig
die Nachhaltigkeit Ihrer Klimarauch-
Produkte.

Mehrere Räucherammern werden
von diesem externen Räucherzeuger
automatisch mit Rauch versorgt. Das
Räucherverfahren und die Deklaration
bleiben erhalten.

- kontrollierte Räucherergebnisse
- sehr gute Stabilität der Rauchwaren
- verbesserte Wirtschaftlichkeit
- reduzierte CO₂-Emissionen
- sichere und saubere Produktion



Red Arrow Ihr Partner für nachhaltige Räucherprozesse!

„Vom traditionellen Rauch nur das Beste“

RED ARROW

Rauch • Raucharomen
Grillaromen • Bräunungstechnologie

Red Arrow Handels-GmbH • Hanna-Kunath-Str. 25 • 28199 Bremen
Tel: (04 21) 5 96 57 - 0 • www.red-arrow-deutschland.de



Neues Info-Portal in der Diskussion

Nach der Lebensmittelrechtstagung des Lemgoer Arbeitskreises, bei der das neue Internetportal „Klarheit und Wahrheit“ im Mittelpunkt stand, ist zumindest eines ganz klar: Die Meinungen über Sinn, Zweck und vor allem über die Art der Umsetzung des kurz vor der Freischaltung stehenden Konzeptes sind nach wie vor geteilt. Vor allem die Möglichkeit, konkrete Produkte zu melden und bewerten zu lassen, wird kritisch gesehen. Die Befürworter erwarten mehr Transparenz für den Verbraucher, die Kritiker sehen in der Informationsplattform dagegen eine Art „elektronischen Pranger“. Welche Argumente aus der Sicht des Verordnungsgebers, der Lebensmittelwirtschaft und der Verbraucher zur Diskussion gestellt wurden, lesen Sie auf

Seite 78

Schonend zerkleinern



Beim Transport durch die Förderschnecke und durch den hohen Druck vor der Lochscheibe beim Zerkleinern im Wolf wirken starke mechanische Kräfte auf den Rohstoff. Welche Wolf- und Mischsysteme dennoch eine schonende Verarbeitung ermöglichen, lesen Sie auf

Seite 38

Cooler Fahrzeuge

Vor allem beim Transport von verderblichen Lebensmitteln ist das Risiko für eine Unterbrechung der Kühlkette erhöht. Die Hersteller von Kühlfahrzeugen legen deshalb Wert auf leistungsfähige Kälteanlagen und Kühlsysteme sowie auf beste Isolierung und hohe Funktionalität.

Seite 62



Aktuell

Branche: Fleischverzehr leicht gestiegen / Salmonellenbekämpfung intensiviert / Süffa zeigt die Wohlfühlfleischerei / Englisches Lammfleisch sehr beliebt / Enormer Preisanstieg bei Gewürzen / Erster CO₂-Footprint für Kalbfleisch / Neuer Marketingmanager / Generationswechsel vollzogen / VanDrie darf Alpuro übernehmen / Team verstärkt 5

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: An den Grill, fertig, los!	
Professioneller Service rund um den Grill	10
Verkaufsberatung: Strategien für Zusatzverkäufe	
Gute Argumente für mehr Umsatz	16
Verbandstag: Schlagbauer folgt auf Kleeblatt	
Neuer Landesinnungsmeister in Bayern	22
Marktentwicklung: Auf dem Weg zum Traiteur	
Marktchancen für Fleischer	24
Rezept: Sommerliches Putengulasch	
Leichte Kost für heiße Tage	26
Zusatzsortiment: Weintipp: Fruchtig und kräftig	
Exklusive Weine bereichern das Angebot	28
Warenwissen: Stichwort: Fisch	
Kundenfragen kompetent beantworten	29
Kurz berichtet: Eine goldene Bratwurst als Trophäe /	
TV-Werbespot mit neuer Botschaft / Mit Themendeko	
Verkaufsimpulse setzen / Erfolgreiche Meister und	
Betriebswirte / Neue Convenienceideen vorgestellt /	
Südländische Spezialitäten / Geschmack in reiner Form /	
Flexible Schneidbretterhöhung / In eigene Mitarbeiter	
investieren / Schinkenspezialitäten mit zartem Biss /	
Außergewöhnliches anbieten / Zart-cremige Ölmarinade /	
Fleisch individuell veredeln / Naturbelassene Grillgewürze /	
Biogelbwurst neu im Sortiment	30



Technik

Zerkleinern: Keine Kompromisse beim Schnittbild Schonend wölben bis die Körnung stimmt	38
Kombianlagen: Multitalente erleichtern die Arbeit Allrounder für alle Geschäftsfelder	44
Veredeln: Die Universalanlage fürs Handwerk Multifunktionaler Alleskönner	50
Hygiene: Hygienisch rein bis ins letzte Eck Immer schön sauber bleiben	52
Fuhrpark: Frische Ware gekühlt ans Ziel Fahrzeuge für den temperaturgeführten Transport	62
Kurz berichtet: Thermisch hoch belastbar / Naturdarm- qualität mit Tradition / Ein Darm mit sieben Schichten / 18 m lang und sehr effizient / Schweinedarm in 3-D-Form / Hauteng und luftdicht versiegelt / Eigene Hygienelinie im Programm / Traysealer-Portfolio erweitert / Trockeneis für Lebensmittel / Wettbewerbsvorteile sichern	70

Branche

Fachtagung: Klar und wahr? LAFF: Verbraucherinformation in der Diskussion	78
Rohwurst: Salami jetzt in zwei Tagen fertig Neues Verfahren für die schnelle Reifung	82
Erfolgskonzept: Wurst als Kulturgut Regionale Produkte sind überregional gefragt	84
Desinfektion: Mit Kaltnebel gegen Listerien Wirksamer Schutz gegen unsichtbare Gefahren	88
Abwasser: Fett trennen und entsorgen Fettabscheider erfüllen ihren Zweck	92

Betrieb und Management

Darlehen: Grundschrift als Kreditsicherheit Die Qualität der Sicherheit beeinflusst die Konditionen	94
Finanzierung: Liquide durch Steuerstundung Aus der Finanzklemme kann der Fiskus helfen	96
Kurz berichtet: Mit Fördermitteln finanzieren / Alles nur Bluff?	98

Service

Editorial	1
fleischerei.de	4
Inserentenverzeichnis	98
Bezugsquellen	99
Impressum	105
Termine	105
Schlusspunkt	106
Vorschau	106

Beilagenhinweis:

Auf Seite 36 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte
Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main.
Wir bitten um Beachtung!

sau stark-
da geh' ich hin!



02.-04.10.2011

Passend zur starken Fleischbranche präsentiert sich die SÜFFA in neuem Gewand – dynamisch, jung und aktiv. Seien Sie es auch und nutzen Sie drei Tage voller Innovationen, Trends und Ideen! Informieren Sie sich über Entwicklungen und Lösungen in Handwerk und Industrie. Lassen Sie sich inspirieren durch die geballte Kompetenz: Die SÜFFA ist Bühne und Marktplatz für die gesamte Fleischbranche und ideale Plattform für den Austausch über alle Aspekte von Produktion und Verkauf. Zeigen Sie Zeitgeist und Weitblick – kommen Sie auf die Messe Stuttgart zur SÜFFA 2011!

www.sueffa.de

