

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

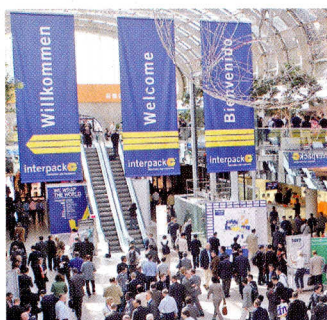
Schwarzwälder Schinken:

Regionale Spezialität mit
Umsatzgarantie

Praxistest:

Der Spülautomat KA 15 sorgt
für saubere Behälter

Interpack 2011



Positive Bilanz:

Messe der Entscheider

Verarbeiten:

Frisches und Gefrorenes mit
hoher Leistung schneiden

Kulmbacher Woche 2011:

Praxisrelevante Ergebnisse
der Fleischforschung

International

Cutters:

The speed affects the
fineness of the emulsion

Equipment:

Boiling kettles can do more
than just boil

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



sau stark-
da geh' ich hin!

SÜFFA

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



Die Fachmesse für die Fleischbranche

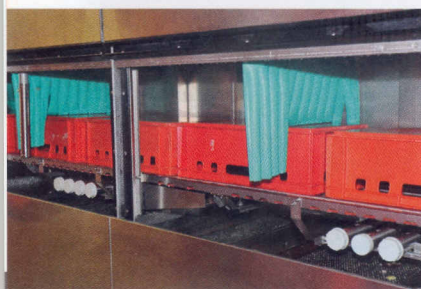


Verpackungsbranche im Aufwind

166.000 Fachbesucher, 60 Prozent davon aus dem Ausland, informierten sich auf der Interpack bei rund 2.700 Ausstellern aus 60 Ländern über aktuelle Trends, Entwicklungen und Produktneuheiten rund um das Thema Verpacken. Die hohe Entscheidungskompetenz und Investitionsbereitschaft der Fachbesucher sorgten für zufriedene Aussteller, die sich über gefüllte Auftragsbücher freuen und außerdem auf ein gutes Nachmessegeschäft hoffen können. Die Internationalität der Leistungsschau hat erneut deutlich gemacht, dass die Interpack die weltweit bedeutendste Messe ihrer Branche ist.

Seite 42

Behälter spülen



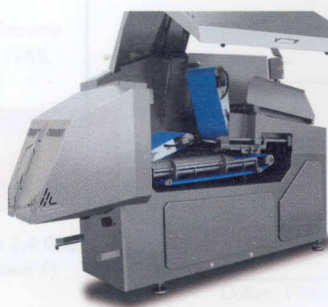
Die Reinigung der Euronormbehälter, Transportkisten und ähnlicher Behältnisse in der Metzgerei Binswanger & Kempster übernimmt der Behälterspülautomat KA 15 von Meiko. Angelika Kempster spricht im *Fleischerei-Praxistest* über ihre Erfahrungen mit der Maschine.

Seite 26

Mit hoher Leistung schneiden

Das Schneiden von Fleisch und Fleischwaren, frisch oder gefroren, für den direkten Verkauf oder für die weitere Verarbeitung stellt hohe Anforderungen an die Maschinen, vor allem in Industriebetrieben. Auf welche Leistungsmerkmale es ankommt, lesen Sie auf

Seite 30



Aktuell

Branche: Stagnation auf hohem Niveau / Knapp 80.000 Euro gespendet / Mehr Würstchen verkauft / Konsolidierung geht weiter / Mit Pfälzer Leberwurst auf Europakurs / Ukraine braucht Schweinefleisch / FleiFood 2011: Die Wurst macht's! / Nachhaltigkeitsbericht vorgestellt 5

Fleischerei Handwerk



Verkaufsförderung: Jede Scheibe ein Genuss

Mehr Umsatz mit zugekauften Schinkenspezialitäten 10

Mobiler Verkauf: Direkt an die Haustür liefern

Neue Kunden gewinnen und binden 14

Rezept: Lammsteaks mit Tomatenchutney

Besondere Angebote erhalten die Kundschaft 16

Warenwissen: Stichwort: Sellerie und Senf

Know-how für die Bedientheke 19

Schneiden und Wiegen: Grammgenau aufschneiden

Verkaufsfördernde Geräte für den Laden 20

Kurz berichtet: Auf Meisterkurs in Essen / Hygiene-

barometer ist ungeeignet / Mediterrane Bratwürste / Für zartes, saftiges Fleisch / Umfangreiches Backwarenangebot / Würzige Grillstars / Weniger Spritzer bei grober Bratwurst / Sortentypischer Geschmack / Frische Würzideen für den Grill / Zarte Geflügelkreationen 22

Technik

- Praxistest:** Hygiene am laufenden Band
Die Spülmaschine für Behälter 26
- Schneiden:** Schnell zum klaren Schnittbild
Frisches und gefrorenes Fleisch sauber verarbeiten 30
- Verpacken:** Vakuum – perfekt für lange Frische
Schutz vor schädlichem Sauerstoff 34
- Kurz berichtet:** Temperaturen präzise messen /
Automatisierte Temperaturkontrolle / Nach undichten
Stellen suchen / Vollautomatische Reinigung möglich /
Scherbeneiserzeuger für jeden Bedarf / Mikroleckagen
sicher erkennen / Lösungen für industrielle Wägetechnik /
Insekten sicher vernichten / Automatisch schleifen und
polieren / In Lasertechnologie investiert 38

Branche

- Interpack: Messe der Entscheider**
Investitionsbereitschaft sorgt für Hochstimmung 42
- Jubiläum:** 75 Jahre Holzmann Medien
Ein Dreivierteljahrhundert für das Handwerk 48
- Fachtagung:** Fleischqualität unter der Lupe
Wissenschaft trifft Praxis 52

Betrieb und Management

- Unternehmensführung:** Gerstensaft raubt Arbeitskraft
Wenn Alkohol am Arbeitsplatz zum Problem wird 57
- Finanzsteuerung:** Banken bieten elektronische Hilfe
Electronic Banking kann das Rating verbessern 61

Service

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

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegt eine Beilage der Firma
Ludwig Zeder, 81549 München,
sowie die Messezeitung SÜFFA-NEWS 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 I
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.
Clean, clean cut.

MISCHMASCHINEN 130-4500 I
Mischen, standardisieren oder
massieren, mit Z-Armen,
Mischpaddel und Spiralwellen.

MIXING MACHINES 130-4500 I
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.