

– Topaktuell –
Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 85

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Praxistest:

Der Alleskönner unter den Doppel-Clip-Halbautomaten

Verarbeiten:

Leistungsfähige Füllsysteme für grammgenaue Portionen

Branchentreff



SÜFFA 2011:

Zeit für Investitionen

Kongress:

Nachhaltigkeit wird immer mehr zum Kaufkriterium

Interview:

Ebermast als Alternative zur Ferkelkastration?

International

Hygiene:

Professional equipment ensures absolute cleanliness

Universal multitailents:

Simplifying the production of convenience food



PROFI-CLIPPER !

flexibel und zuverlässig

PDC 600/700

NEU !

Der Allrounder, der die Produktivität deutlich steigert

- **Flexibel:** für alle Därme und bis Kaliber 115 mm
- **Effizient:** Verdrängeröffnung an Kaliberbereich anpassbar
- **Bedienerfreundlich:** Bedienhebel individuell auf den Bediener einstellbar
- **Kostenbewusst:** Luftverbrauch deutlich sparsamer



Besuchen Sie uns !

SÜFFA, 02.-04.10.2011

Halle 8, Stand D40



Das SAFETY-CLIP System



innovativ · zuverlässig · führend

Poly-clip System · 60489 Frankfurt · marketing@polyclip.com
Infos anfordern online: www.polyclip.com/1807

poly-clip®
SYSTEM



Branchentreff in Stuttgart

Mehr als 290 Firmen werden vom 2. bis 4. Oktober 2011 auf der SÜFFA ihre Produkte, Dienstleistungen und Innovationen präsentieren. Neu ist die im Vergleich zur Vorveranstaltung veränderte Ausrichtung der Fachmesse. Denn das Angebot in den Stuttgarter Messehallen richtet sich erstmals nicht nur an das Fleischerhandwerk, sondern auch an den industriell produzierenden Mittelstand. Damit will die Messe auf den Trend zu größeren Betriebseinheiten mit wachsenden Produktionsmengen reagieren. Wie immer wird die SÜFFA aber auch in diesem Jahr Branchentrends aufgreifen und die Fachbesucher über aktuelle Entwicklungen und zukünftige Marktchancen informieren. **Seite 54**

Flexibel clippen



Vor einem halben Jahr hat Erwin Bohmann den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 von Poly-clip System angeschafft. Den Fleischermeister überzeugen vor allem die hohe Leistung, die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten und die anwenderfreundliche Bedienbarkeit der Maschine. **Seite 35**

Füllen mit Perfektion

Eine schonende Behandlung des Füllgutes und eine grammgenaue Portionierung gehören zu den zentralen Leistungsmerkmalen von Füllmaschinen. Die Fleischer gibt einen Überblick über die neuesten Anlagen und Systeme für den kleinen bis größeren Bedarf. **Seite 38**



Aktuell

Branche: Image und Akzeptanz stärken / In Spanien und Portugal verstärkt aktiv / Wasserqualität vor Ort überprüfen / Schweiz exportiert viel mehr Fleisch / Weiterhin auf Wachstumskurs / hogatec stellt sich neu auf / Anuga 2011: Italien ist Partnerland / Nachhaltige Zukunftsstrategie / Technikerbrief erhalten **5**

FleischereiHandwerk



- Porträt: Die Spezialisten**
Ein Erfolgskonzept geht auf **10**
- Geschäftsfeld:** Der Kollege als Kunde
Handwerkliche Qualität liefern oder zukaufen **16**
- Marktstudie:** 27 Fleischer unter den Top 1.000
Umsatzstärkste Betriebe des Fleischerhandwerks **20**
- Porträt:** Erfolg mit handwerklichen Tugenden
Fleischerei mit kulinarischem Profil **22**
- Zusatzsortiment:** Weintipp: Fruchtbetonte Tropfen
Exklusive Weine ergänzen das Kernsortiment **25**
- Rezept:** Putenbraten mit gebackenem Kürbis
Leichter Mittagstisch der Saison **26**
- Warenwissen:** Stichwort: Schalenfrüchte
Fachkompetenz für das Verkaufsgespräch **27**
- Kurz berichtet:** Erfolgreiche Jungmeister / Fleisch und Wurst ohne Gentechnik / Positives Geschäftsergebnis / Wursthüllen für regionale Spezialitäten / Häppchenweise frischer Fischgenuss / Schulverpflegung wird zum Problem / Partnerschaft vereinbart / Neue Statistik liefert positivere Bilanz / Angebote für alle Geschäftsfelder / Online-/Offline-Marketing / Alternative Würzideen / Herzhafte Jubiläums-Mettwurst **28**

Technik

- Praxistest:** Vielseitiger Doppel-Clip-Halbautomat
Der PDC 600 überzeugt mit Leistung und Flexibilität 35
- Füllen:** Portionsgenau produzieren
Anlagen und Systeme für den Profi 38
- Schneiden:** Portionieren oder slicen
In Stücke oder Scheiben schneiden 42
- Logistik:** Schnellauftore sorgen für Effizienz
Optimierung des innerbetrieblichen Warenflusses 44
- Kurz berichtet:** Effizientes Lager- und Fördersystem /
Logistische Prozesse sicher gestalten / Kutterwagen aus
Kunststoff / Schnittfeste Transportbänder / Modulares
Wägesystem / Vielseitiger Autoklav / Innovative Sägenfamilie /
Effektive UV-C-Entkeimung / Doppelte Leistung möglich ... 46

Branche

- SÜFFA 2011: Messe der Fleischbranche**
Informationen für Investitionen 54
- Kongress:** Wettbewerbsfaktor Nachhaltigkeit
Nachhaltiges Wirtschaften wird zum Verkaufsargument 68
- Spezialität:** Fleisch von der Burenziege
Besondere Produkte bereichern das Angebot 70
- Interview:** Kastration oder Ebermast?
Alternativen nach dem Geschmack der Verbraucher 74
- Kurz berichtet:** Marken-Portfolio erweitert / Umwelttechnik-
preis erhalten / Aktion: Schneiden ohne Risiko / Gelungener
Tag der offenen Tür / Für Nachhaltigkeit zertifiziert 76

Betrieb und Management

- Branchensoftware:** Die Wirtschaftlichkeit stets im Blick
EDV-Programme sorgen für Transparenz 80
- Unternehmensführung:** Trotz Insolvenz am Ruder bleiben
Was die neue Insolvenzordnung ermöglicht 84
- Kurz berichtet:** Zukunftskongress Ernährung /
Webbasiertes Mitarbeiterportal 86

Service

- Editorial** 1
- fleischerei.de** 4
- Inserentenverzeichnis** 86
- Bezugsquellen** 87
- Impressum** 93
- Termine** 93
- Schlusspunkt** 94
- Vorschau** 94

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
Kern & Sohn GmbH, Balingen-Frommern;
Landesmesse Stuttgart GmbH, Stuttgart;
MHG Strategiezentrum, Neuwied;
Rex Technologie GmbH & Co. KG, Thalgau (Österreich), und
Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen, bei.
Wir bitten um Beachtung!

LASKA



Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

