

# Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

### Gesunde Ernährung:

Allergische Kunden brauchen eine kompetente Beratung

### Praxistest:

Der Entfetter BXM 434 Loin schneidet gut ab

### Marktchance



### Konsumverhalten:

## Regionalität ist Trend

### Kutter:

Schneidmischer sorgen für beste Brätqualität

### Erfolgsstrategie:

Belgische Fleischwirtschaft setzt auf Spezialisierung

## International

### Quality of meat:

Ongoing temperature control is a necessary measure

### Product labeling:

Modern printing systems offer a great functional variety



**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

## Halten Sie sich bereit - jetzt wird Gesundheit zum Genuss!

Besuchen Sie uns auf der FIE in Frankfurt und lassen Sie sich schon heute von Lösungen für morgen inspirieren.

17. - 19. November 2009 \* Halle 8 \* Stand 8H5

Besuchen Sie hierzu auch unsere Homepage: [www.chr-hansen.com/fie](http://www.chr-hansen.com/fie)

[www.chr-hansen.de](http://www.chr-hansen.de)

Tel.: 0049 (0)5021 963-0



## Regionalität bietet Chancen

Die Wirtschaftskrise lähmt derzeit auch die internationale Fleischwirtschaft sowie deren gesamte Zulieferindustrie. Zwar scheint die Situation hierzulande nicht so dramatisch zu sein wie in anderen, stärker betroffenen Ländern, doch die Auswirkungen der Krise sind mittlerweile auch bei den Fleischverarbeitern in Deutschland angekommen: Kaufzurückhaltung greift unter den verunsicherten Verbrauchern um sich. Zugleich wird die Globalisierung zunehmend mit Skepsis betrachtet; denn die weltweiten Verflechtungen der Unternehmen werden für das Ausmaß der Krise mit verantwortlich gemacht. Da wundert es nicht, wenn die Regionalität wieder höher im Kurs steht. Hieraus ergeben sich für die Fleischverarbeiter durchaus gute Marktchancen. **Seite 50**

## Kutter für den Meister



Wer hochwertige Fleischwaren herstellen möchte, braucht einen guten Schneidmischer. Vor allem handwerkliche Fleischereien müssen ihren Kunden beste Produktqualität bieten, um im Wettbewerb zu bestehen. Wir stellen leistungsfähige Kutter verschiedener Hersteller vor. **Seite 34**

## Für ganze Kotelettstränge

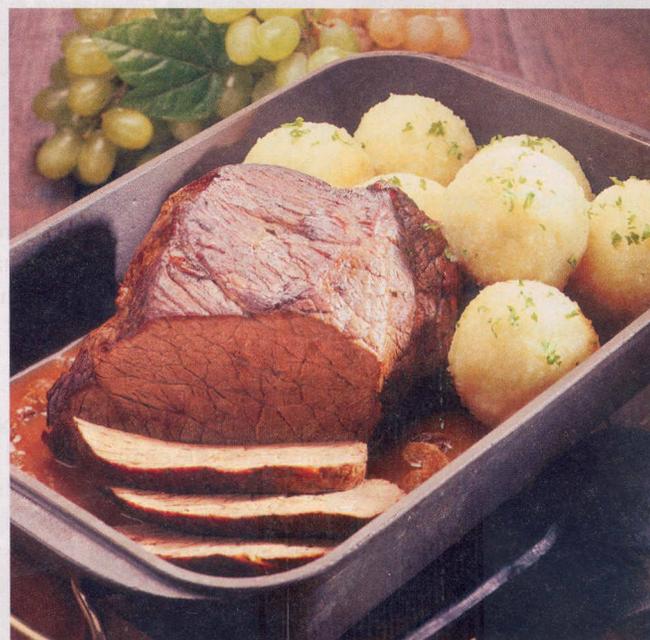
Die Fleischfabrik Haspel hat sich auf die Zerlegung und den Feinschnitt von Schweinefleisch spezialisiert. Für die Entfettung von Koteletts setzt das Unternehmen die BXM 434 Loin von Maja ein. Georg Haspel berichtet von seinen Erfahrungen mit dem neuen Loin-Entfetter. **Seite 39**



## Aktuell

**Branche:** Wolf erhält Bundesverdienstmedaille / Prof. Dr. Stiebing wurde 60 Jahre / „Preis der Besten“ verliehen / Viehbestand nahezu unverändert / Landesehrenpreis für Rüma Feinkost / Deutscher Verpackungspreis 2009 / Sensibilität für Lebensmittel wächst / Neuer Studiengang geplant / www.german-meat.org gestartet / Damit Gesundheit zum Genuss wird / Kalbfleischqualität in Marken definiert / Für Technologietransfer geehrt / 60-jähriges Firmenjubiläum ..... **4**

## Fleischerei Handwerk



|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ernährungsberatung: Allergiefreie Wurst</b><br>Der richtige Umgang mit allergischen Kunden .....   | <b>12</b> |
| <b>Verkaufsförderung:</b> Zu Weihnachten mal Gans was Neues<br>Festlicher Umsatz mit Geflügelklassikern .....   | <b>16</b> |
| <b>Interview:</b> „Stellt mehr in Frage“<br>Die Fleischerei im Gespräch mit Günther Hertel .....  | <b>22</b> |
| <b>Außer-Haus-Markt:</b> Großes Geschäft mit kleinen Snacks<br>Produktideen für den Fleischerimbiss .....   | <b>24</b> |
| <b>Convenience:</b> Im Wettbewerb die Nase vorn<br>Besondere Angebote schärfen das Profil .....   | <b>28</b> |
| <b>Rezept:</b> Puten-Pilz-Geschnetzeltes<br>Heißer Mittagstisch für kalte Tage .....  | <b>30</b> |
| <b>Warenwissen:</b> Stichwort Phosphat<br>Kunden kompetent beraten .....  | <b>31</b> |
| <b>Kurz berichtet:</b> Nacht-der-Kirchen-Wurst kreiert /<br>Pro & Contra: Zahlungsmittel Kreditkarte / Evenord 2009:<br>Kompakt und bewährt / Markenkommission klärt strittige<br>Fälle / Erfolgreich bestanden ..... | <b>32</b> |

## Technik

**Kuttern:** Feines Brät sicher produzieren  
Schneidmischer für den großen Bedarf ..... 34

**Praxistest:** Rationell entfetten  
Die BXM 434 Loin bietet eine hohe Produktivität ..... 39

**Heißverzehr:** Vielfalt statt warmer Leberkäse  
Alleskönner für die Fleischerküche ..... 42

**Kulturen:** Kurzer Reifeprozess, gute Qualität  
Lösungen für den besseren Geschmack ..... 46

**Kurz berichtet:** Erstmals automatische Schmierung /  
Kryogenes Frostern am besten / Sauber geteilt, appetitlich  
präsentiert / Hervorragende Evakuierung ..... 48

## Branche

**Marktchancen:** **Regional statt global**  
Wie die Branche von der Krise profitieren kann ..... 50

**Runder Tisch:** Spezialisierung als Erfolgskonzept  
Die belgische Fleischwirtschaft zeigt Stärke ..... 53

**Kurz berichtet:** Spanischer Schinken aus Jabugo / Präsenz  
auf dem US-Markt ausgebaut / Neuer Verband gegründet /  
Individuelle Note / Garantierte Halal-Qualität / Videojet  
kauft Wolke Inks & Printers ..... 58

## Betrieb und Management

**Finanzgeschäfte:** Unterschätzte Zweitbank  
Konditionen der Hausbank auf dem Prüfstand ..... 60

**Finanzierung:** Vorsicht Kreditfallen  
Worauf Kreditnehmer achten müssen ..... 62

## Service

Editorial ..... 1

Inserentenverzeichnis ..... 63

Bezugsquellen ..... 64

Bücher und Termine ..... 71

Impressum ..... 71

Vorschau ..... 72

### Beilagenhinweis:

Einer Teilaufgabe dieser Ausgabe liegt das Sonderheft International von *Die Fleischerei* „High tech for meat“ bei. Wir bitten um Beachtung!

# Das Kuttermessersystem mit Profil

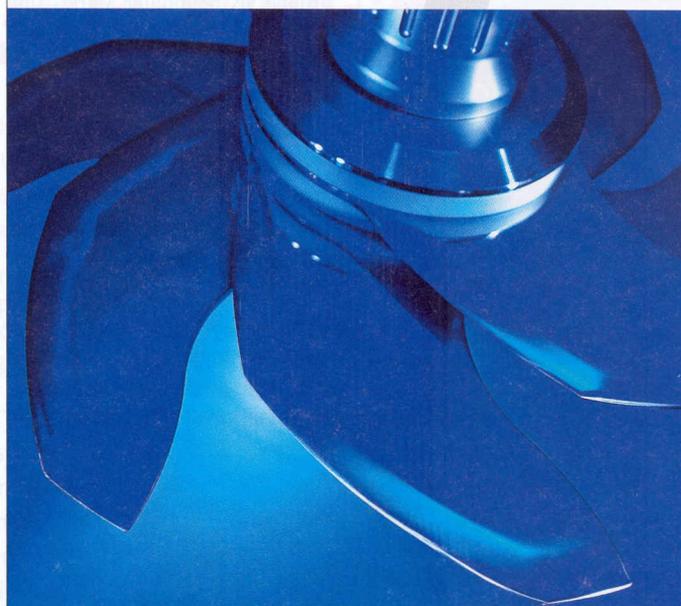
Beim neuen K24-Kuttermessersystem werden die Messer von der verzahnten Profilhülse aufgenommen.

Ihre Vorteile:

**Vereinfachte Handhabung**

**Höhere Bruchsicherheit**

**Senkung der Betriebskosten**



Knecht Maschinenbau GmbH  
Witschwender Straße 26  
D-88368 Bergatreute  
Germany  
Telefon +49 (0) 7527-928-0  
Fax +49 (0) 7527-928-32  
www.knecht-gmbh.de  
zentrale@knecht-gmbh.de

**KNECHT** ■