

Rubriken

3 Kommentar

Der Anfang ist geschafft, Taten müssen folgen.

6 Monatsschau

Plädoyer für den Brief. Moskau lässt EU-Rinder zu. LMIV in Kraft getreten. Gebühren erregen Gemüter. BLE startet Onlineportal. Berlin startet europäische Initiative. MHD ist kein Verfallsdatum. Finnern liefern in den Kaukasus.

→ 8 Interview

Klaus Martin Fischer und Prof. Dr. Christoph Willers blicken auf Entwicklungen und Trends der Preise für 2015.

→ 11 Studie Best Image 2014

Avo und Wiberg haben das beste Image – Hohe Qualität, guter Geschmack und persönliche Beratung am wichtigsten

16 Standpunkt

Es sind keine Anzeichen für kurzfristige Verbesserung des Russlandgeschäfts in Sicht.

Erzeugung

→ 21 Vorbericht LogiMat

Die LogiMat fungiert als Arbeitsmesse, Informationsbörse und Branchentreff.

24 Vorbericht LogiMat

Was gibt es Neues auf der LogiMat 2015?

29 USDA

Die globale Erzeugung und der Verbrauch von Hähnchenfleisch sind in den vergangenen Jahren fünf Jahren um jeweils rund 10% gewachsen und haben damit schneller zugelegt, als es bei den anderen Fleischarten der Fall war.

Schwerpunkte

→ 21 Vorbericht LogiMat

Der Branchentreff in Stuttgart belegt erstmals sieben von acht Messehallen. Ausstellerangebot und das Rahmenprogramm thematisieren Lösungsangebote für die aktuellen Herausforderungen von Industrie 4.0, Ressourceneffizienz und Integration.

→ 34 Sortier- und Fördertechnik

Dem Sortieren und Fördern kommt eine besondere Bedeutung zu, wenn es um Produkte in verschiedenen Gewichtsgrößen, Portionen und Gebinden geht. Die Technik muss ebenso hygienisch einwandfrei und hocheffizient sein.

→ 52 Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion

Die Warengruppe Kochschinken hat eine große Verbreitung und Bedeutung. Die Beschreibung der Qualität und der Kennzeichnung der verschiedenen Variationen dieses Produktes wird mit Änderungen der Leitsätze fortgesetzt.

Gewinnung

32 Behältermanagement

Vpool lässt seine roten Euro-E-Fleischkisten von Dekra auszeichnen.

34 Tiefkühlung

Schweizer Migros wagte im Tiefkühlager ein neuartiges Logistikkonzept.

39 Automatisierung

Automatisierte Rauchwagenbeladung verbessert Arbeitsschutz.

42 Lagermodernisierung

Herstellerunabhängige Software verbessert den Warenfluss.

Verarbeitung

45 Anuga FoodTec 2015

Produktion und IT wachsen zusammen

→ 46 Allergenanalytik

Versteckte Gefahren erkennen – Cross-Contact von Senf und anderen kennzeichnungspflichtigen Allergenen in Gewürzen und Fleischwaren

→ 52 Recht

Vom Formfleisch bis zum Kassler – Neue Regeln bei Kennzeichnung und Zusatzstoffen

58 Rohpökelprodukte

Starterkulturen nehmen positiven Einfluss – Ausgewählte Mikroorganismen steuern die Eigenschaften von Sichuan Speck.

→ 66 Lebensmitteluntersuchung

Lebensmittelsicherheit als Menschheitstraum – Die aktuelle Technik lässt eine neue Art der Zustandsbeschreibung zu – Teil 1

Vermarktung

69 Studie

In der Fleischwirtschaft ist es auch möglich, sich von der Entwicklung des eigenen Segmentes abzusetzen und seine eigene Wachstumsstory zu schreiben. Dies zeigt eine breit angelegte Studie, in der die Munich Strategy Group gemeinsam mit der HSH Nordbank das Wachstum in der mittelständischen Lebensmittelindustrie untersucht hat.

Rubriken

72 Menschen, Unternehmen, Termine

75 Stellenmarkt und Marktplatz

77 Das beste Stück

78 Inserentenverzeichnis und Impressum

79 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

88 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung –

Unerwünschte Rückstände von organischen Stoffen und Kontaminanten in Fleisch und Eiern

→ 92 Erhebung zur chemischen Zusammensetzung von Hackfleisch und vergleichende Bewertung gemäß deutscher sowie europäischer Kriterien

97 Quantifizierung der Persistenz der durch Lebensmittel übertragbaren Pathogene bei der Herstellung italienischer fermentierter Würste