

Rubriken

3 Kommentar

Panikmache? Nein danke!

6 Monatsschau

Wissenschaftler sind gegen Freihandelsabkommen. Weg geebnet für Wurst aus Dänemark. Überlebensrate von Schweinen soll steigen. Tierärzte für mehr Verbraucherschutz.

→ 8 Interview

Roberto Banfi, CEO für Europa und Eurasien, über Strategien von BRF

10 Standpunkt

Keine Hoffnung auf den Aufschwung

14 Wirtschaft

- Deutscher Fleisch Kongress: Zukunft zwischen Veggie und Export
- Gehörlose Menschen sind fest in die Belegschaft integriert.
- Raiffeisenverband diskutiert Perspektiven und Handlungsansätze der tierischen Veredlung

Erzeugung

→ 22 Kolumbien

Die Zukunftsstrategie des kolumbianischen Rindersektors basiert auf Wald-Weidesystemen. Dass dieses Produktionssystem nicht nur nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich konkurrenzfähig ist, zeigt die Praxis.

26 Tierschutzbericht

Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt sieht Deutschland als Vorreiter im europäischen Tierschutz.

Gewinnung

→ 29 Kühlen

Neue Fertigungs- und Tiefkühlanlage in acht Monaten bei laufendem Betrieb errichtet.

32 Tiefkühlware

Hochwertige Lebensmittel schonend frosten.

39 Welterzeugung

Dynamik in der EU lässt 2016 nach.

42 Lateinamerika

Wachsender Markt mit großem Potenzial

Schwerpunkte

→ 29 Kühl- und Gefriertechnik, Eisherstellung

Für fachgerechtes Bauen unter Berücksichtigung der Kühl- und Gefriertechnik achten Experten besonders auf bauphysikalische Anforderungen oder strenge Hygienevorschriften und setzen dabei individuelle Lösungen professionell um.

→ 46 Prozesssteuerung, Automatisierung, Robotertechnik

Bei der Prozesssteuerung spielen effiziente Transportabläufe und eine optimierte Logistik in der Herstellungskette eine entscheidende Rolle. Der Einsatz innerbetrieblicher Materialflusssysteme steigert dabei die Produktivität und erhöht die Qualität in der Produktion.

→ 64 Naturdärme

Naturdärme sind ein einzigartiges Naturprodukt mit großer Attraktivität für den Verbraucher. Wissenschaftliche Forschung und Best-Practice-Betriebsverfahren haben dabei die Sicherheit des Naturdarms für den Verbrauch untermauert.

Verarbeitung

46 Intralogistik

Fördersysteme für Räucher- und Reife-
prozesse machen die Wurstproduktion
effektiver.

49 Industrie 4.0

Von digitalisierter und integrierter
Automatisierung sind zahlreiche
Vorteile zu erwarten.

54 Automatisierung

Wie automatisierte Systeme Hähnchen-
brustfilets zuschneiden.

58 Supply Chain Visibility

Den Weg nahezu in Echtzeit
rückverfolgen.

61 Recht

Furculafleisch ist kein Separatoren-
fleisch.

64 Lebensmittelsicherheit

Verbraucher mögen Wurst im
Naturdarm.

→ 67 Markt

Mit Wurst im Naturdarm können
Industrie und Handwerk globale Trends
bedienen.

Vermarktung

→ 70 Management

Besteht ein Konzern aus mehreren
Gesellschaften und ist die Konsolidie-
rung mit einem hohen Zeitaufwand und
dementsprechenden Kosten verbunden,
wird ein optimales Businessplansystem
benötigt.

Rubriken

**72 Menschen, Unternehmen,
Termine**

**77 Stellenmarkt und
Marktplatz**

79 Das beste Stück

**80 Inserentenverzeichnis und
Impressum**

81 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

90 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 56. Arbeitstagung der DVG

Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen
Lebensmittelrecht, Lebensmittelhistologie und Fleischhygiene – Teil 2

94 Speziesidentifizierung im Fleischbereich

Möglichkeiten und Grenzen der Interpretation

→ 99 Salmonellen und „Deutsche Teewurst“ – eine Risikobetrachtung

Ist die „Nulltoleranz“ für Salmonellen gerechtfertigt?

103 Leichtes Öffnen von Wurstverpackungen

Zielgruppenprüfung nach CEN/TS 15945 zur Handhabbarkeit
unterschiedlicher Verpackungen mit gestapelter Wurst