

Rubriken

3 Kommentar

Ebermast – Sackgasse oder Weg in die Zukunft?

6 Monatsschau

Herkunft bereitet Kopfzerbrechen. Frankreich denkt nachhaltig. Transparenz beim Fleischkauf. Tierschutz stockt. TTIP in der Kritik. Lagerhaltung beendet. Nein zum Klonen. Fleischproduktion mit sattem Quartalsplus. Ampel ist nicht tot.

→ 8 Interview

Steffen Reiter, Geschäftsführer der German Meat GmbH, zur Rolle der deutschen Fleischwirtschaft auf dem Weltmarkt

12 Forum

Gesellschaftliche Forderungen im Blick – Bei der 50. Kulmbacher Woche vom 5. bis 6. Mai 2015 stand der Verbraucher im Mittelpunkt der Vorträge

Erzeugung

→ 16 Nachhaltigkeit

Wie können Carbon Footprints bei der Erzeugung von Fleisch berechnet werden?

25 Schweineproduktion

Tierwohl über das Mindestmaß hinaus verfolgen

27 Stromkosten

Sinnvoll in Eigenstrom investieren

Gewinnung

29 Umweltmanagement

Umweltdaten in der Fleischindustrie

→ 39 Mindestlohn

Fallstricke in der Praxis vermeiden – die wichtigsten Fragen zum Thema Branchenmindestlohn für Auftraggeber

Schwerpunkte

→ 16 Nachhaltigkeit: Umwelt, Energie, Tierwohl

Beim Thema Nachhaltigkeit geht es um Fragen zu Carbon Footprints bei der Erzeugung von Fleisch. Zudem spielt Wärmerückgewinnung nicht nur für die Umwelt eine Rolle, im Betrieb können so Energie und damit Kosten gespart werden.

→ 42 Schneidtechnik

Moderne Schneidtechnik kann mit Schwankungen bei der Temperatur der Produkte gut umgehen. Tiefgefrorene Produkte können bei entsprechender Einstellung der Schnittgeschwindigkeit ebenso geschnitten werden wie empfindliches Material.

→ 61 Dienstleister der Industrie

Damit sich die Fleisch verarbeitenden Unternehmen auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren können, bieten zahlreiche Anbieter Dienstleistungen an, die beim Verarbeiter nur selten benötigt werden. Das Spektrum reicht vom Bündler im Einkauf über Reinigungsfirmen und Speditionen bis zur Pressearbeit.

Verarbeitung

→ 42 Slicen

Intelligente Automation als Schlüssel zu mehr Effizienz

48 Schneiden

Eine spezielle Technologie reduziert den Aufwand für die Kühlung der Produkte.

50 Materialvorbereitung

Schneidenschärfe ist ein Qualitätskriterium – Die Schärfe von Schneiden und Scheiben beeinflusst die Eigenschaften des Rohstoffs – Teil 2

57 Recht

Produktion und Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln.

→ 61 Reinigung

Interessen des Auftragsgebers beachten. Reinigungshygiene und Sicherheit – Wie passt das zusammen?

64 Sicherheit

Aktive Hygienetechnologie am Beispiel Frischfleisch und der Frischwurstkonfektionierung

67 Resistenzen

Multiresistente Keime sind kein Einzelfall, sondern weit verbreitet

Vermarktung

→ 70 VDF | BVDF

Fleisch und Fleischwaren im Plus – Regelgeflecht von Vorschriften lässt Unternehmen weniger Luft

Rubriken

75 Menschen, Unternehmen, Termine

77 Stellenmarkt und Marktplatz

79 Das beste Stück

80 Inserentenverzeichnis und Impressum

81 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

90 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung –

Kurzfassungen der Fachvorträge von der 50. Kulmbacher Woche vom 5. bis 6. Mai 2015

94 Zur aktuellen Bedeutung der Lebensmittel-Histologie –

Entwicklung der Fragestellungen, § 64 Methoden und Validierung – Teil 2: Die Entwicklung der Fragestellungen für die Lebensmittel-Histologie

→ 99 Minimierung des Bleieintrags bei jagdlich gewonnenem Wildbret

103 Mikrobiologische Eigenschaften von Kokoreç (gegrillte Innereien) und Döner von Straßenhändlern