

# Rubriken

## 3 Kommentar

Am Geld hängt letztlich alles

## 6 Monatsschau

Verstöße gegen Arbeitsrecht. Auch ProVieh verabschiedet sich. Antibiotika sind rückläufig. Rewe darf Coop übernehmen.

## → 8 Interview

Bert Mutsaers, Geschäftsführer der Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, zum Offenstall-Konzept

## 10 Standpunkt

Die Selbstverpflichtung der Fleischwirtschaft für attraktivere Arbeitsbedingungen

## 14 Blickpunkt

Zu viel wandert in den Müll

## 13 Wirtschaft

- NGG erwartet „Lackmustest“
- EFSA schließt Neubewertung ab
- Paraguay als neues China

## → 21 Ranking

Unternehmen, Daten und Strukturen der Fleischwirtschaft 2015

## 81 Menschen, Unternehmen, Termine

## 81 Stellenmarkt und Marktplatz

## 85 Das beste Stück

## 86 Inserenten und Impressum

## 87 Bezugsquellen

# Erzeugung

## → 24 Spanien

Deutschland und Spanien sind die größten Schweinefleischerzeuger in der Europäischen Union. In Bezug auf Wachstumskennzahlen, Produktions- und wirtschaftliche Rahmenbedingungen gehen die Entwicklungen deutlich auseinander.

## 29 Ferkelkastration

Wissenschaftler entwickeln Lösungen und Risikoabschätzung

# Gewinnung

## 30 Daten

In der industriellen Fleischwirtschaft dominieren hochkomplexe Prozesse mit anspruchsvollen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Warenfluss und Dokumentation. Dabei ist eine leistungsfähige und verlässliche IT unverzichtbar und hat einen großen Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit.

# Schwerpunkte

## → 21 Top-Unternehmen der Branche

Das aktuelle Branchenranking der Top-Unternehmen der Fleisch- und Fleischwarenindustrie zeigt die neuesten Entwicklungen der Schlacht- und Fleischwarenindustrie sowie der Geflügelschlachter und Fleischwerke des Handels.

## 39 Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten

Auf der IFFA in Frankfurt am Main waren viele namhafte Hersteller vertreten, die sich mit Geschmack und funktionellen Zutaten beschäftigen. Die Firmen verstehen sich dabei auch als Zulieferer von Information und Wissen. Clean Label heißt seit Jahren ein Trend in der Fleischbranche.

## → 58 Slicen, Verpacken, Etikettieren, Kennzeichnen

Führende Hersteller zeigten auf der IFFA ihre Neuheiten aus den Bereichen Verpackungs-, Mess- und Wägetechnik sowie aus den Segmenten Slicen, Etikettieren und Kennzeichnen.

# Verarbeitung

## 32 Lebensmittelrecht

Was ist erlaubt, was verboten?  
12. Lemgoer Lebensmittelrechts-  
tagung Fleisch und Feinkost – Teil 2

## 39 Technologie

Aktuelle IFFA-Trends bei Zusatz-  
stoffen und Gewürzen – Teil 1

## 48 Pflanzenproteine

Texturiertes Weizenprotein für  
vegetarische, vegane und fleisch-  
reduzierte Produkte

## → 52 Listerien

Vermeidung, Eliminierung und  
Hemmung

## → 58 Automatisierung

Verpacken, Kennzeichnen und  
Etikettieren von Fleisch- und  
Wurstwaren

## 64 Slicen

Technik intuitiv bedienbar machen

## 68 Codieren

Bürgermeisterstück für jeder-  
mann?

## 70 Etiketten

Vom Aufkleber zum Hightech-  
Produkt

## 75 Digitalisierung

Industrie 4.0 zeichnet Preise mit  
aus

# Vermarktung

## → 78 Marktforschung

Eye-Tracking-Systeme sind heute  
wichtiger Bestandteil von Markt-  
forschung und Marketing. Durch  
diese Technologie können Rück-  
schlüsse auf die visuelle Aufmerk-  
samkeit von Versuchspersonen  
durch die Erfassung von Augen-  
bewegungen gezogen werden.

# Forschung und Entwicklung

## 96 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 57. Arbeitstagung der DVG

Referierte und diskutierte Abstracts des Workshops „Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs“

## → 100 Automatische Kontrolle des Fettgehalts in Mehrfachchargen von Fleischabschnitten durch prozessanalytische Technologie

## 107 Verlängerung der Haltbarkeit gekühlter Rinderfrikadellen durch methanolische Extrakte $\gamma$ -bestrahlter Pilze