

# Rubriken

- 3 Kommentar**  
Tierwohl gibt's nicht für ein bisschen Spielgeld.
- 6 Monatsschau**  
Einsatz für Tierwohl-Standards. Lagerbeihilfe für Schweinefleisch gefragt. EU erleichtert den Handel. Regelung zur Herkunft gekippt.
- 8 Standpunkt**  
Wachsen gegen den Trend
- 10 Forum**  
Chefsache Menschenwohl
- 14 Blickpunkt**  
Baustelle Tierwohl
- 16 Wirtschaft**  
Weniger Betriebe mästen mehr
- 18 Lateinamerika**  
Währungen bremsen Exporte
- 21 Studie**  
Kennzeichnung von Klonen
- 22 Studie**  
Best Image 2015 Räucheranlagen
- 68 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 71 Stellenmarkt**
- 73 Das beste Stück**
- 74 Inserenten und Impressum**
- 75 Bezugsquellen**

# Erzeugung

- 30 Weltmarkt**  
Geflügel setzt den Siegeszug fort. Prognosen für die Entwicklung der globalen Fleischwirtschaft bis 2024.

# Gewinnung

- 35 Safepork-Tagung**  
Seit Juni 2014 soll die Fleischuntersuchung nach den neuen EU-Vorgaben rein visuell erfolgen, ohne Anschnitte oder Palpation. Ein Workshop auf der Safepork-Tagung befasste sich damit, in welchem Ausmaß die Vorgaben in den einzelnen Mitgliedstaaten umgesetzt wurden.

# Schwerpunkte

- 26 Vorbericht LogiMat**  
Auf der LogiMat, der internationalen Fachmesse für Distribution, Material- und Informationsfluss, stehen vom 8. bis 10. März Produkte, Lösungen und Systeme für die Beschaffungs-, Lager-, Produktions- und Distributionslogistik im Fokus.
- 43 Planen, Bauen, Einrichten von Betrieben**  
Bauherren und Planer benötigen beim Planen, Bauen, Einrichten von Betrieben eine hohe Informationsqualität und Sicherheit. „Building Information Modeling“ (BIM) kann diese Sicherheit bietet – steht es doch für die digitale Abbildung aller architektonischen, technischen, physikalischen und funktionalen Eigenschaften eines Bauwerks in einem zentralen Gebäudedatenmodell.
- 58 Brüh- und Kochwurstherstellung**  
Die Hersteller von Brüh- und Kochwurst lassen ihre Produkte mit einer etablierten und wissenschaftlichen Methode gerne sensorisch prüfen. Regelmäßige DLG-Qualitätsprüfungen zeigen einen hohen Standard der technologischen Lebensmittelherstellung.

# Verarbeitung

## 43 BMVI

Digitales Planen und Bauen

## → 44 Planen

Digitale integrale Planung und BIM optimieren Baumaßnahmen.

## 47 Lichtmiete

Stromsparende LED-Beleuchtung mieten

## 50 Prozess

Für jeden Messpunkt zwei Werte

## 52 Verpackungen

Lebensmittel haltbar machen

## 58 DLG

Der Standard bleibt auf stabil hohem Niveau

# Vermarktung

## 66 Verbraucherkommunikation

Vom Zweizeiler bis zum Zweiseiter. Ein Branchenvergleich positioniert Fleischhersteller im Mittelfeld.

# Forschung und Entwicklung

## 84 125 Jahre Übergabe Schlachthof Brandenburg –

Die Entwicklung von der Grundsteinlegung über Erweiterungen bis zur Umfirmierung

## 88 Klarheit für Verbraucher und Wirtschaft –

Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse veröffentlicht – Teil 2

## → 96 Qualität und Mikroflora von funktionellen Rohwürsten –

Untersuchungen von Würsten, die mit KCl und CaCl<sub>2</sub> als Kochsalz-Ersatzstoffe hergestellt und mit dem Probiotikum *L. casei* LC01 sowie einem Präbiotikum angereichert worden sind