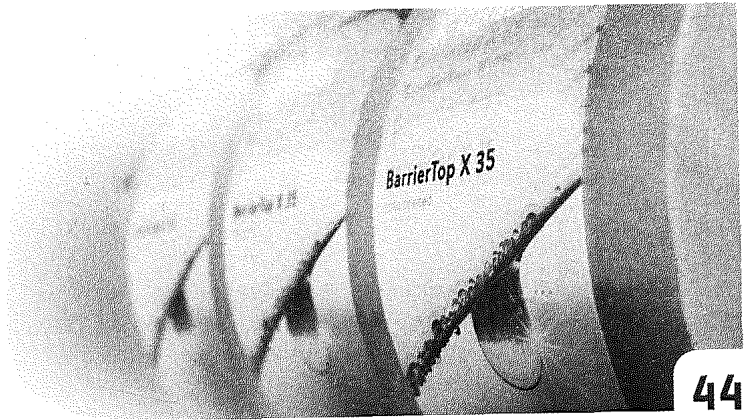


31



44



### Sichelmesser

Die Messertechnologie leistet bei der Scheiben- und Ablagequalität einen wertvollen Beitrag zur Gesamtanlageneffektivität. 40

- 75 Menschen, Unternehmen, Termine
- 81 Das beste Stück
- 82 Inserenten und Impressum
- 83 Bezugsquellen
- 93 Forschungsnachrichten

## Wirtschaft

- 3 **Kommentar**  
Embargos schützen nicht vor ASP
- 8 **Interview**  
MRI-Präsident Pablo Steinberg zur Reduktionsstrategie
- 10 **Forum**  
Das „Fünfte Viertel“ bestmöglich verwerten statt teuer entsorgen
- 14 **Blickpunkt**  
Das Fleischerhandwerk 2017
- 15 **Recht**  
Verbraucher hinterfragen Herkunftsort und Hähnchen Cordon Bleu
- 16 **Nutztierhaltung**  
Thünen-Institut legt aktualisierte Steckbriefe vor
- 16 **EU-Rinderbestand**  
Die größten Halter verzeichnen den größten Schwund
- 16 **US-Schweinemarkt**  
Expansionsdrang der Schweinehalter ist nicht zu bremsen

## Erzeugung

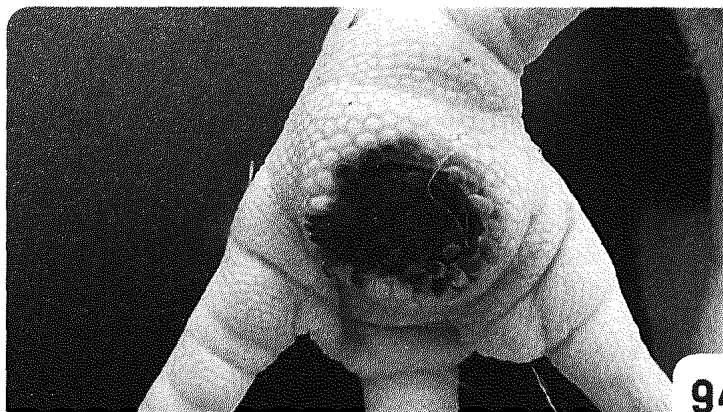
- 22 **Grundlagenstudie**  
Antibiotika aus Sicht der Verbraucher – eine Umfrage im Rahmen des Projekts SocialLab gibt Hinweise für eine bessere Kommunikation
- 26 **Handelsstrukturen**  
Die Entwicklung des Welthandels mit Schweinefleisch zeigt bei den Kontinenten und Ländern eine unterschiedliche Dynamik
- 31 **ASP**  
Belgische Schweinehalter werden entschädigt

## Schwerpunkte

- 39 **Slicen, Verpacken, Etikettieren, Kennzeichnen**  
Trends auf der FachPack in Nürnberg zeigen, dass ausgeklügelte Prozesse die Ware vom Slicer über die Verpackungslinie bis in die etikettierte Packung begleiten. So wurde zum Beispiel mit einer speziellen Messergeometrie und Sägezähnen im Multiwinkel eine Schneidlösung für die Verarbeitung von Naturschinken entwickelt. Bei der Verpackung selbst spielen nachhaltige Programme für mehr Umwelt- und Klimaschutz eine immer größere Rolle. Nicht zuletzt schließt der Prozess auch die Verfahren zum Kennzeichnen und Etikettieren ein.



58



94

## Gewinnung

- 32 Australien**  
Das Abkommen zwischen der EU und Australien und die Auswirkungen auf die Fleischwirtschaft
- 36 Ferkelkastration**  
Der Streit um die Methoden der Wahl geht weiter

## Verarbeitung

- 39 FachPack**  
Verpackungswirtschaft im Umbruch
- 40 Sichelmesser**  
Mehr Tempo in die Verarbeitung bringen
- 44 Umweltschutz**  
360° Nachhaltigkeit
- 48 Etikettierungstechnik**  
Effizient und verlässlich kennzeichnen
- 57 Insekten**  
Einführung und rechtliche Bestandsaufnahme
- 61 Spanien**  
Fleischwirtschaft setzt weiter auf den Export
- 64 Lebensmittelrecht**  
Was ist erlaubt, was verboten – Teil 3

## Vermarktung

- 69 Forecast**  
Je höher die Vorhersagegenauigkeit eines Unternehmens ist, desto wirtschaftlicher können die Kundenbedarfe befriedigt werden
- 74 Lebensmittelhandel**  
Edeka-Gruppe unangefochten an der Spitze

## Forschung und Entwicklung

- 90 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**  
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen  
Von Rohtraud Pichner
- 94 Acquisition of animal-based welfare measures at slaughter of poultry**  
Von Helen Louton, Michael Erhard und Anna-Caroline Wöhr
- 99 Sollen regionale Fleischerzeugnisse auch mit regionalen Futtermitteln produziert werden?**  
Ergebnisse einer deutschlandweiten Verbraucherstudie der Universität Kassel  
Von Adriano Profeta und Ulrich Hamm