

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Tierschutz ist Teamwork
- 8** **Interview**
Hans-Joachim Boekstegers,
CEO von Multivac, über Auswirkungen
der EU-Kunststoffstrategie
- 10** **Forum**
Tierschutzindikatoren und die
Deklaration von Rauch bestimmen
die 41. LAFF-Tagung
- 14** **Standpunkt**
Rindfleisch braucht Marktzugang
- 16** **Blickpunkt**
Geschäft mit Fleisch schwächelt
- 18** **EU-Fleischmarkt**
Erzeugung und Verbrauch nehmen
bis 2030 leicht ab

- 66** **Menschen,
Unternehmen, Termine**
- 71** **Das beste Stück**
- 72** **Inserenten und
Impressum**
- 73** **Bezugsquellen**
- 89** **Forschungsnachrichten**

Erzeugung

- 21** **Nutztierhaltung**
Kluft zwischen Idealvorstellung des
Verbrauchers und seiner Wahrnehmung
als Treiber für den Wettbewerb
- 25** **Novemberzählung**
Die Zahl der Tierhalter in Deutschland
sinkt weiter

Schwerpunkte

- 30** **Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion**
Bei der Pökelinjektion wird die erforderliche Lake sehr genau in die
Teilstücke eingespritzt. Einige andere Produkte wiederum werden
geschüttet, das bedeutet, die erforderliche Menge Lake wird dabei auf
die Fleischstücke gegeben. Völlig anders arbeitet das Massieren. Der
Behälter ist feststehend und besitzt eine innere drehende Welle.
- 44** **Hygiene und Desinfektion, Luftmanagement**
Die fachgerechte Renovierung von sensiblen Oberflächen kann einen
wesentlichen Beitrag zur Optimierung der Basishygiene und zur Ge-
währleistung der Lebensmittelsicherheit leisten. Der Aufwand zur
Einhaltung von Vorgaben ist nicht unerheblich, und bei der Umsetzung
sind immer wieder objektbezogene Lösungen zu finden, insbesondere
im Bestandsbau.

Gewinnung

- 26 Irland**
Weidehaltung als Erfolgsrezept für den Rindfleischexport
- 28 Fleischwirtschaft**
Mehr versicherungspflichtige Beschäftigte

Verarbeitung

- 30 Technologie**
Im Vergleich zum Tumbeln ist Massieren effektiver
- 32 Schinkenproduktion**
Abluftbehandlung bei der Bauplanung
- 39 Entomofood**
Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelprodukte aus Insekten
- 42 Marktstammdatenregister**
Energierrechtliche Compliance-Prüfung schützt vor bösen Überraschungen
- 44 Hygiene**
Keine Chance für den Biofilm
- 46 Desinfektion**
Ozon erreicht jeden Winkel
- 50 HACCP-Kleidung**
Kontrollierte Hygiene am Arbeitsplatz

Vermarktung

- 56 Polen**
Öko-Fleisch nur von Öko-Bauernhöfen
- 58 Markentransfer**
Empirische Betrachtung der Rückwirkung von Transferprodukten auf die Muttermarke
- 64 Management**
Factoring sorgt für mehr Liquidität

Forschung und Entwicklung

- 80 Rückblick 2018**
Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten
- 82 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 59. Arbeitstagung der DVG**
Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene – 2. Teil
- 85 How the color of game meat should be measured**
Computer vision system vs. colorimeter
- 90 Effect of BioPlus YC probiotic on production performance and meat quality of pigs**