

**368** „Schnäppchen schaden Gütesiegeln“ –  
Tierwohl besser vermarkten

Verbraucher möchten Tierwohl, aber beim Einkaufen denken sie daran oft zu wenig. Woran liegt es und wie liesse sich das ändern? Erfahrungen aus Sicht eines Einzelhändlers, einer Wirtschaftspsychologin und eines Tierschutzvertreters.

**370** Büffelhaltung in Deutschland

**372** Schädlingsmanagement in Lebensmittelbetrieben

**388** Forsa-Befragung – Initiative Tierwohl bei Verbrauchern sehr beliebt

**389** Über die Evolution der menschlichen Ernährung – Teil 2: Entwicklung der Lebensmitteltechnologie von der Brotherstellung bis zur Schokoladengeschichte

**397** Zum 100. Todestag des Tierarztes John Dunlop

**397** Impressum

**398** Buchtipps

**399** Veranstaltungen

**375** Nachhaltige Spültechnik – Auf Knopfdruck die Umwelt schonen und sparen: Neue Spültechnologie senkt Energie-, Reinigungschemie- und Wasserverbrauch um bis zu 15 Prozent

**376** Qualitätskontrolle in der Getränke- und Lebensmittelindustrie – Kein aufwändiges von Hand zählen mehr

**378** Blue Evolution: Der erste digitale Dampfsauger – Smart Cleaning: Neue Gerätegeneration von beam mit Touchscreen-Bedienung

**380** Bakteriophagen in der Lebensmittelproduktion – Eine Maßnahme zur Haftungsreduktion?

Mit steigenden Zahlen an Antibiotikaresistenzen von Krankheitskeimen und den weiter absehbaren rechtlichen Einschränkungen für den Antibiotikaeinsatz bei Tieren rücken Bakteriophagen als „Antibiotika-Alternativen“ verstärkt in den Fokus des wissenschaftlichen und kommerziellen Interesses.

**383** Schädlingsfreihaltung 4.0

**384** Lebensmittelinfektionserreger gehen nicht in den Lockdown! Pathogene Keime in Lebensmitteln