

CC GREEN Scanauftrag



Auftragsnummer: ZBMED-BN212106015-11
Auftragsdatum: 10.02.21 - 06:03

Signatur: Z 2158

Title: Fleischwirtschaft

ISSN: 0015-363X
Erscheinungsjahr: 2021
Erscheinungsort: Frankfurt, M.
Band Heft: 101(1)

Bitte Inhaltsverzeichnis scannen

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Keine Chance im Alleingang
- 8 Interview**
Dr. Peter Rietschel von der BGN zu raumlufttechnischen Anlagen unter Gesichtspunkten des Infektionsschutzes
- 10 Standpunkt**
Bauernproteste gegen den Handel – Eine Einordnung wichtiger Punkte aus agrarökonomischer Sicht
- 13 Recht**
Verbot der Werkverträge greift
- 14 Blickpunkt**
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur
- 16 Wirtschaft**
 - Strukturwandel setzt sich fort
 - Corona bremste Schlächter aus

Erzeugung

- 18 Weltmarkt**
Der zunehmende Wohlstand treibt in vielen Schwellen- und Entwicklungsländern die Nachfrage nach tierischen Produkten an
- 23 Ferkelkastration**
Deutschland ist jetzt Vorreiter in der Europäischen Union

Gewinnung

- 24 Hackfleisch**
Die Supermarktkette Feneberg spart durch Verpackungsumstellung 70% an Plastik ein
- 28 Energiewirtschaft**
Frist für Bestandsmeldungen endet und der Energieeinkauf wird teurer
- 30 Export**
Globaler Handel mit Rind- und Schweinefleisch in den ersten neun Monaten 2020

Schwerpunkte

- 24 Planen, Bauen, Einrichten von Betrieben**
Der Neubau oder der Umbau von Betrieben stellt hohe Anforderungen an alle Beteiligten vom Architekten bis zum Bauherren selbst. Besonderes Augenmerk müssen seit Jahresbeginn Betreiber von Erzeugungsanlagen für Energie, die im eigenen Werk verbraucht werden soll, haben.
- 34 Herstellung und Verpackung von Convenience-Produkten**
Mehr Klimaschutz durch einen nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen zählt zu den großen globalen Herausforderungen. Die Verpackungsbranche trägt hier eine besondere Verantwortung.
- 52 Dienstleister der Industrie**
Um den Blick auf das Tagesgeschäft konzentrieren zu können, braucht ein Unternehmer leistungsstarke Partner. Ohne Banken, Versicherungen oder Labore geht es im Geschäft mit Kunden und Lieferanten nicht.

Verarbeitung

- 34 Nachhaltigkeit**
Eine neu entwickelte Becher-Deckel-Verpackung spart einen Verarbeitungsschritt komplett ein
- 40 Raumluft**
UVC-Energie optimiert das nachhaltige Hygienekonzept im Conveniencebetrieb
- 44 Arbeitswirtschaft**
TFB-Gruppe regelt ihren flexiblen Personaleinsatz neu und setzt auf Stammpersonal aus der Region
- 52 Sensorik**
Die sensorische Qualität von Fleisch- und Wurstwaren valide und professionell ermitteln

Vermarktung

- 58 Präferenzen**
Lebensmittelsicherheit von Fleisch, Covid-19 und veränderte Verbrauchergewohnheiten
- 62 Studie**
Die große Mehrheit bleibt Wurst und Schinken treu

Rubriken

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

Forschung und Entwicklung

- 82 Rückblick 2020**
Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten
- 84 Tiergerechte Gasbetäubung von Masthühnern unter Berücksichtigung der Fleischqualität – Teil II: Alternative Gasbetäubung – Versuch**
Animal-friendly gas stunning of broilers and meat quality aspect – Part 2: Alternative gas stunning – Studies (89)
Von Ulrike Machold
- 90 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT**
Guidelines of authors