

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Fortschritt ist kein Wunschkonzert
- 8** **Interview**
QS-Chef Dr. Hermann-Josef Nienhoff ist es ein Anliegen, dass die Beteiligten in der Kette miteinander reden
- 10** **Standpunkt**
Der Borchert-Plan ist mit EU- und Verfassungsrecht vereinbar
- 14** **Wirtschaft**
- China hat Produktionsniveau vor der ASP-Zeit noch nicht erreicht
- Sichtbare Corona-Auswirkungen in allen EU-Staaten
- Kräftiger Umsatzeinbruch bei Food-Service-Betrieben
- 17** **Blickpunkt**
Versorgungsbilanz 2020 weist niedrigsten Fleischverzehr seit der Wiedervereinigung aus

Erzeugung

- 18** **Entwicklung**
Die Rot-Weiß-Verschiebung in der globalen Fleischerzeugung – Teil 2: Europa setzt (noch) auf Rotfleisch
- 26** **Immunokastration**
Die frühe Impfung schon beim Ferkel ist eine mögliche Alternative zur Vermeidung von Ebergeruch im Fleisch

Gewinnung

- 30** **Welthandel**
Covid-19 und die Afrikanische Schweinepest torpedierten im letzten Jahr die globale Schweinefleischproduktion, aber für 2021 deutet sich Erholung an
- 34** **Export**
Corona und Tierseuchen sorgten 2020 in Deutschland für den Absturz von Mengen und Umsätzen
- 40** **Digitalisierung**
Die Kombination von Robotik und künstlicher Intelligenz ist eine gute Lösung für die Fleischproduktion

Verarbeitung

- 42 Schinkenproduktion**
Eine Vakuumfüllmaschine sorgt für die schonende Herstellung
- 48 Laborfleisch**
Einfluss von kultiviertem Fleisch auf die Cell-Ag-Szene
- 52 Logistik**
Optimierte Materialflüsse bei der Belieferung mit frischen Lebensmitteln
- 58 Verpackungstechnik**
Eine faserbasierte MAP-Verpackung setzt neue Maßstäbe am PoS
- 62 Kunststoff**
Transparentes Polypropylen lässt sich hervorragend werkstofflich verwerten
- 64 Schalen und Folien**
Verpackungen werden verbraucher- und umweltfreundlicher

Vermarktung

- 68 Krisenfestigkeit**
Eine Kurzstudie zum „New Normal“ analysiert in sechs zentralen Handlungsfeldern die langfristigen Auswirkungen der Corona-Pandemie in der Fleischwirtschaft

Rubriken

- 72 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 79 Das beste Stück**
- 80 Inserenten und Impressum**
- 81 Bezugsquellen**
- 94 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 88 Bakteriophagen-Anwendung zur Reduktion von Salmonellen – Wirksamer Ansatz zur Reduzierung von mikrobiellen Kontaminationen in der Fleischverarbeitung**
Bacteriophage application to reduce *Salmonella* contaminations in the meat preparation chain (94)
Von Hansjörg Lehnherr et al.
- 96 Application of atmospheric pressure cold plasma (ACP) on meat and meat products – Effects on the bacterial surface flora – Part 1**
Anwendung von atmosphärischem, kaltem Plasma auf Fleisch und Fleischerzeugnissen – Auswirkungen auf die Mikroflora auf Oberflächen – Teil 1
By Isabella Csadek et al.