

## Wirtschaft

- 3 Kommentar**  
Des Fleisches neue Kleider
- 8 Interview**  
Dr. Heike Harstick und Steffen Reiter sorgen mit der Initiative „Fokus Fleisch“ für Versachlichung und treten Falschinformationen entgegen
- 10 Standpunkt**  
Das neue Arbeitsschutzkontrollgesetz bringt unter anderem auch Veränderungen beim Werkvertragsverbot
- 14 Jubiläum**  
Die FLEISCHWIRTSCHAFT wird 100
- 16 Recht**  
Die Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse umfassen Anpassungen und Konkretisierungen
- 21 Blickpunkt**  
Jeder achte Erwerbstätige arbeitet in der deutschen Lebensmittelwirtschaft

## Erzeugung

- 24 Geflügelfleisch**  
Nach der Analyse der verschiedenen Ländertypen bei der Rot-Weiß-Verschiebung lohnt sich ein genauer Blick auf den Handel mit den drei wichtigsten Fleischarten. Daraus lässt sich eine Prognose der Importe und Exporte bis 2029 formulieren

## Gewinnung

- 28 Afrikanische Schweinepest**  
Das Regionalisierungsprinzip könnte über die Zukunft der Schweinefleischexporte entscheiden
- 32 Welthandel**  
Den globalen Außenhandel mit Rindfleisch hat Covid-19 im Jahr 2020 ausgebremst. 2021 schreibt dieser Handel aber mit einem Wachstumsplus von 6,2% voraussichtlich Rekordgeschichte

© 2021 FLEISCHWIRTSCHAFT, FLEISCHWIRTSCHAFT.de

## Verarbeitung

- 35 Hygiene**  
Nachhaltige Entkeimungstechnologien schützen auch vor Listerien
- 40 Unternehmensstrategie**  
Das Segment des Nahrungsmittelmaschinenbaus wird sich bis 2035 verändern
- 46 Kennzeichnung**  
Etiketten als Informationsträger unterstützen die Automatisierung, die Digitalisierung und den Verbraucher
- 50 Polen**  
Biofleischprodukte zweier ökologisch arbeitender Firmen haben ihren Platz auf dem heimischen Markt gefunden
- 57 Logistik**  
Tönnies nimmt sein automatisches Reifelager mit 2500 Stellplätzen in Badbergen Ende Juni 2020 in Betrieb

## Vermarktung

- 60 Kaufbereitschaft**  
Das Verbraucherinteresse an Free-from-Lebensmitteln wächst
- 64 Clean Label**  
Das saubere Etikett entwickelt sich weiter
- 66 Superfoods**  
Marketing-Chance neuer Zutaten entdecken und nutzen
- 70 Transparenz**  
Livestream aus dem Stall direkt an die Ladentheke

## Rubriken

- 72 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 81 Das beste Stück**
- 82 Inserenten und Impressum**
- 83 Bezugsquellen**
- 99 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 90 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
- 92 Trends und neue Branchen-Avantgarde – Die Entwicklung des Marktsegmentes für Fleischersatzprodukte in der EU**  
Trends and new industry avanguard – The development of the market segment for meat substitutes in the EU (98)  
Von Johannes Jungclas und Karin Schnitker
- 100 Application of atmospheric pressure cold plasma (ACP) on meat and meat products – Effects on the sensory quality with special focus on meat colour and lipid oxidation – Part 2**  
Anwendung von kaltem, atmosphärischem Plasma auf Fleisch und Fleischerzeugnissen – Auswirkungen auf die sensorische Qualität unter besonderer Berücksichtigung der Fleischfarbe und der Fettoxidation – Teil 2 (105)  
By Kathrine H. Bak et al.