

72

86

Wirtschaft

- 3 **Kommentar**
Schwarz-Weiß-Denken hilft nicht
- 8 **Interview**
IFFA-Beiratsvorsitzender Klaus Schröter zur Marktposition der Hersteller von Fleischverarbeitungsmaschinen
- 12 **Standpunkt**
ZKHL zur geplanten staatlichen Tierhaltungskennzeichnung
- 14 **Blickpunkt**
Die Lebensmittelwirtschaft im Jahr 2020
- 16 **Wirtschaft**
Pro-Kopf-Verzehr sinkt weiter
- 21 **Recht**
Beratung über den Veggie-Leitsatz
- 21 **Messe**
Nach den Coronalockerungen fiebert die Branche der IFFA 2022 entgegen

Erzeugung

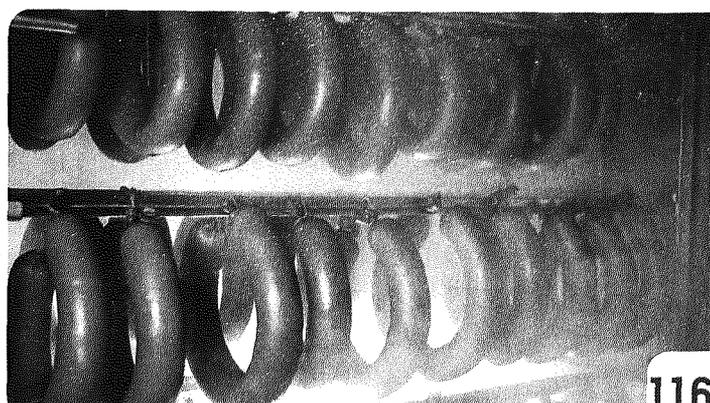
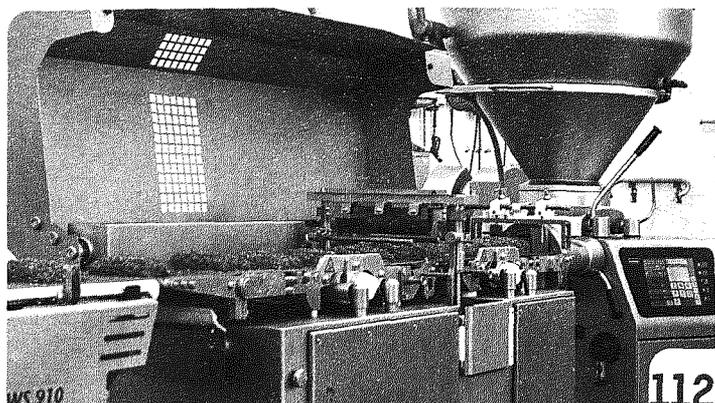
- 66 **Spanien**
Die Jahre zwischen 2010 und 2020 kennzeichnen einen massiven Wandel in der Schweinefleischproduktion. Die veränderte Zielausrichtung im Jahr 2018 hatte dabei den größten Einfluss
- 71 **Projekt**
Stall der Zukunft – Haltungsoffensive Mastschweine NRW

Gewinnung

- 80 **Weltmarkt**
Rückblick auf die Schweinefleischwirtschaft 2021 und eine Prognose für 2022
- 80 **China**
Entwicklung der Fleischproduktion und des -konsums in 2022
- 80 **Exporte**
Der Krieg in der Ukraine wird die gesamte Fleischwirtschaft betreffen
- 92 **Wertschöpfung**
Künstliche Intelligenz optimiert Prozesse entlang der Kette
- 98 **Recht**
Nutzung des Klassennamens „...fleisch“
- 106 **Zerkleinerungstechnik**
Große Mengen verschiedener Feststoffe in kürzester Zeit verarbeiten

Schwerpunkte

- 22 **IFFA**
Die Branche steht in den Startlöchern, um sich auf der IFFA persönlich zu treffen. Rund 900 Aussteller aus über 40 Ländern zeigen Produkte und Lösungen für die Verarbeitung, Verpackung und den Verkauf von Fleisch und alternativen Proteinen.
- 72 **Globale Fleischmärkte**
Zu den Herausforderungen der vergangenen Jahre gehörte für die Fleischexporteure neben der ASP auch die Covid-19-Pandemie. Nun kommt auch noch der Krieg in der Ukraine hinzu.
- 129 **Qualitätsmanagement**
Fremdkörper zu vermeiden kann nur Hand in Hand mit den Akteuren der Kette und einer funktionierenden Rückverfolgbarkeit gelingen – durch technische Unterstützung und Aufmerksamkeit der Mitarbeitenden.



Verarbeitung

- 112 Hackfleischproduktion**
Modulare Technologie und digitale Prozesse
- 116 Räuchern**
Weniger Belastung durch nachhaltige Produktion
- 120 Hülsenfruchtmehle**
Basis für Fleischersatz- und Hybridprodukte
- 122 Fördermodule**
Vereinzelung statt Rutschen
- 126 ERP-System**
Prozessoptimierte Abläufe
- 128 Texturate**
Pflanzliche Alternativprodukte brauchen keine großen Investitionen
- 129 Fremdkörpermanagement**
Abläufe klar kommunizieren

Vermarktung

- 134 TV-Berichterstattung**
Nachhaltigkeit und Ersatzprodukte erstmals im Fokus
- 136 Außer-Haus-Markt**
Umdenken in Zeiten veränderten Konsumverhaltens

Rubriken

- 138 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 145 Das beste Stück**
- 146 Inserenten und Impressum**
- 147 Bezugsquellen**
- 155 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 154 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen der 116. und 117. Arbeitstagung
- 156 Effizienz und Sicherheit bei der Drehspieß- und Dönerproduktion – Teil 2**
Efficiency and safety in the production of rotary spits and kebab products – Part 2 (160)
Von Wolfram Schnäckel et al.
- 161 Investigations on the usage of sugar beet molasses as nitrate alternative in sucuk**
Untersuchungen über die Verwendung von Zuckerrübenmelasse als Nitratersatz in Sucuk (170)
By Nazik Meziyet Dilek and Mustafa Karakaya