

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Stachel im Fleisch der Politik
- 8 Standpunkt**
Klaus Martin Fischer prognostiziert das Ende der goldenen Jahre der deutschen Fleischindustrie
- 11 Standpunkt**
Der VDF befürchtet Versorgungslücken bei fragten Teilstücken
- 12 Deutscher Fleisch Kongress**
Experten erwarten bedeutende Veränderungen in der Fleischindustrie schon im nächsten Jahr
- 16 Wirtschaft**
Top 100 mit gemischten Bilanzen
- 23 Blickpunkt**
Personal wird beim Fleischerhandwerk zum Kostentreiber

Erzeugung

- 24 Brasilien**
Trotz Verwerfungen auf dem globalen Fleischmarkt und Veränderungen im Konsumentenverhalten auf dem Binnenmarkt – beides verursacht durch die Covid-19-Pandemie – zeigt sich Brasiliens Fleischwirtschaft als äußerst wettbewerbsfähig
- 27 Projekt ProGrün**
In einer On-Farm-Bioraffinerie entstehen Proteinfutter für Schweine und Geflügel und andere hochwertige Rohstoffe sowie Energie aus Grünlandschnitt

Gewinnung

- 28 Kommissionierung**
Mit einem robotergestützten System verkürzt der Fleischwarenlieferant Westvlees die Verweildauer von frischem Schweinefleisch in der Lieferkette – und verlängert damit die Lebensdauer der Fleischprodukte im Supermarkt
- 32 Arbeitssicherheit**
Die Sicherung an Schlachtlinien hängt von hygienischen und technologischen Bedingungen ab

Schwerpunkte

- 16 Top-Unternehmen der Branche**
Das Jahr 2021 war in vielerlei Hinsicht ein weiteres turbulentes Jahr. Wie sich die anhaltende Pandemie sowie die ASP und ihre Folgen auf die Branche und deren Unternehmensbilanzen auswirkten, zeigt das aktuelle Ranking von FLEISCHWIRTSCHAFT und afz – allgemeine fleischzeitung.
- 32 Arbeitssicherheit**
Die Schlachtung von Tieren erfolgt an Schlachtlinien häufig auf mehreren Arbeitsebenen. Diese unterscheiden sich je nach Tierart hinsichtlich der technologischen Prozesse und der vom Personal eingesetzten Arbeitsmittel. Ein wichtiger Aspekt dabei: Beschäftigte hoch gelegenen Arbeitsplätzen vor einem Absturz zu schützen.

Verarbeitung

- 40 Fleischersatz**
Neue Zahlen aus dem Jahr 2021 bekräftigen die Dynamik bei den alternativen Proteinen
- 44 Spanien**
Ainia ist in Valencia Zertifizierungslabor der Lebensmittelbranche und Forschungszentrum zugleich
- 46 Bioenergie**
Holzpellets eignen sich für Hochtemperaturanwendungen vom Schlachthof bis zum Wursthersteller
- 50 Recht**
Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost veranstaltete die 17. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung in diesem Jahr wieder in Präsenz

Vermarktung

- 56 Vion Consumer Monitor**
Reallohnverluste stürzen Konsumenten in einen Interessenkonflikt. Qualitativ hochwertiges Fleisch steht weiter hoch im Kurs, dennoch wird beim Einkauf stärker auf den Preis geachtet
- 57 GfK-Studie**
In Deutschland gibt es deutliche regionale Unterschiede in Bezug auf das Ausgabepotenzial im Foodbereich, im Besonderen gilt das für das Sortiment Fleisch

Rubriken

- 58 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 64 Das beste Stück**
- 66 Inserenten und Impressum**
- 67 Bezugsquellen**
- 75 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 74 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS**
Beschlüsse der 89. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen
- 76 Effects of fruit mashes on the quality attributes of duck, goose, and rabbit meat**
Auswirkungen von Fruchtmaischen auf die Qualitätsmerkmale von Enten-, Gänse- und Kaninchenfleisch (84)
By Nuran Erdem
- 85 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT**
- 86 Termin- und Themenplan 2023 der FLEISCHWIRTSCHAFT**

...