

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Vielfalt und Genuss zulassen
- 8 Standpunkt**
Kabinett beschließt Eckpunktepapier „Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“
- 10 LAFF-Tagung**
Hochschule und Fleisch verarbeitende Unternehmen setzen auf Innovationen zur Nachwuchsgewinnung
- 14 Viehzählung**
Zahlreiche Tierhalter gaben 2022 auf
- 16 EU-Rindfleischhandel**
Vereinigtes Königreich ist wieder größter Lieferant
- 17 Blickpunkt**
Teuerung schattet die Inflationsbremse aus

Erzeugung

- 18 Welthandel**
Im laufenden Jahrzehnt wird Geflügelfleisch die höchsten Steigerungsraten von allen Fleischarten aufweisen. Die günstige Futtermittelverwertung sowie das Fehlen religiöser Barrieren bezüglich des Verzehrs werden die wichtigsten Steuerungsfaktoren sein

Gewinnung

- 22 Energie**
Wie schaffen es Fleischbetriebe auch in Zukunft wirtschaftlich zu arbeiten, Gewinne zu generieren und dabei die Energiekosten zu senken?
- 25 Asien**
Die Verschärfung der globalen Konkurrenz wird in Fernost immer offensichtlicher. Vor allem der aktuell anhaltende Rückgang der Chinaexporte macht den internationalen Marktteilnehmern schwer zu schaffen

Schwerpunkte

- 28 Sortier- und Fördertechnik**
Von der Zerteilung über die Veredelung bis zum Verpackungsbereich sind Förderbänder in der arbeitsteiligen Produktion unverzichtbar. Sie müssen technisch ausgereift und hygienisch perfekt sein.
- 34 Labor- und Messtechnik**
Auch bei pflanzenbasierten Fleischalternativen ist eine gleichbleibend hohe Produktqualität die Herausforderung. Wie Erzeuger ihre Prozesse mit moderner Messtechnik optimieren und Wettbewerbsvorteile erreichen können, zeigen verschiedene Anwendungsbeispiele.
- 40 Herstellung und Verpackung von Convenience-Produkten**
Kaum ein Fleisch verarbeitender Betrieb verzichtet auf die Herstellung von stark nachgefragten Fertigprodukten und investiert entsprechend in die Modernisierung der Prozessabläufe bis hin zur Verpackung.

Verarbeitung

- 30 Digitalisierung**
Wie Lebensmittelproduzenten Kostendruck, Personalengpässen und Energiemangel trotzdem können
- 32 Datentransparenz**
Eine Cloud-ERP-Lösung optimiert Prozesse und bietet Rentabilität und Nachhaltigkeit
- 34 Fleischalternativen**
New-Food-Produkte aus veganen Proteinquellen stellen Hersteller vor neue Herausforderungen
- 36 Texturprofile**
Schnelle Testoptionen für Fleischalternativen zur Analyse von Feuchtigkeit, Fett und Protein

Vermarktung

- 44 Vietnam**
German Meat unterstützt Unternehmen in Exportzielländern und auf stark umkämpften Märkten

Rubriken

- 45 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 50 Das beste Stück**
- 51 Inserenten und Impressum**
- 52 Bezugsquellen**
- 66 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 58 Rückblick 2022**
Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten
- 60 Fettqualität von Jungebern entscheidet über die Eignung in der Verarbeitung**
Fat quality from boars decide the suitability for manufacturing
- Von Dieter Jaud, Klaus-Josef Högg und Hansjörg Schrade