

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Ein Traum für jeden Technologen
- 8** **Interview**
VDF-Geschäftsführer Steffen Reiter über Tierwohl und Branchenkommunikation
- 10** **Forum**
Die Zeit läuft davon, alles zum 6. Symposium der Tönnies Forschung
- 14** **Recht**
Juristische Fallstricke für Unternehmen bei öffentlicher Kritik
- 16** **Wirtschaft**
 - Deutsche Ernährungsindustrie
 - Rindfleischerzeugung in der EU
 - Unlautere Handelspraktiken
 - Agrarstrukturerhebung
- 19** **Blickpunkt**
Ernährungsreport 2023
„Deutschland, wie es isst“

Erzeugung

- 26** **China**
Dynamik des globalen Handels mit Lebewild und Fleisch zwischen 2017 und 2023

Gewinnung

- 30** **Handel**
Globale Schweinefleischwirtschaft verliert weiter an Fahrt
- 34** **Brasilien**
Fleisch wird zur sichersten Währung und das Land sieht sich Kritik ausgesetzt

Verarbeitung

- 38** **F-Gase**
Novellierte Verordnung und die Auswirkungen auf Betreiber von Kälte-, Klima- und Wärmepumpenanlagen
- 44** **VDMA**
Export von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen auf Rekordniveau
- 46** **Reinigung**
3-Tank-Waschanlage optimiert Prozess für Euronorm-Behälter beim Familienunternehmen Bahlmann

Schwerpunkte

- 20** **Anuga FoodTec – Nachbericht**
Die wichtigste Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie zeigte sich vom 19. bis 22. März als globaler Treffpunkt der Branche und Plattform für neueste Innovationen.
- 36** **Nachhaltigkeit**
Wie sich der Corporate Sustainability Reporting Directive kurz „CSRD“ auf den Handel auswirkt und wie sich die Fleischindustrie auf die Nachhaltigkeitsberichterstattung ab 2024 vorbereiten sollte.
- 46** **Hygiene und Desinfektion, Luftmanagement**
Die Betriebshygiene spielt in der Lebensmittelindustrie eine exorbitante Rolle. Um den Endverbraucher vor Mikroorganismen und schädlichen Fremdkörpern zu schützen, müssen Unternehmen einen enormen und immer größeren Aufwand in Kauf nehmen.

Verarbeitung

- 48 Energiewende**
Sauberer und ökologischer Reindampf in der Fleisch- und Wurstindustrie garantiert hohe Standards
- 50 Luftmanagement**
Hygiene in der Fleischwarenverarbeitung aus Sicht der Kontrollbehörde hat Druck auf Betriebe erhöht
- 54 Hygiene**
Gesamtkeimzahl in der Fleischindustrie durch neue Wege mit UVC-Technik im gesamten Betrieb niedrig halten

Vermarktung

- 36 Immobilien**
Nachhaltige Planung für einen Lebensmittelbetrieb der Zukunft
- 41 Richtlinie**
CSRD fordert Rechenschaft über die Wertschöpfungskette und Prozesse
- 56 Studie**
Wie sich Tierwohlbanner auf das Kaufverhalten auswirken

Rubriken

- 58 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 63 Das beste Stück**
- 64 Inserenten und Impressum**
- 65 Bezugsquellen**
- 76 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 70 Aktuelle Stellungnahme des ALTS**
Beschlüsse der 92. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen
- 71 Ausdehnung und Lokalisationen diverser Kontaminationsarten auf industriell geschlachteten Schweinekörpern**
Frequency, areal extent and localisation of different types of contamination on industrially slaughtered pig carcasses (76)
Von Janna Tholen et al.
- 77 Einfluss der Region auf die Fleischqualität von Rot-, Damhirsch und Reh**
Influence of the region on the meat quality of red deer, fallow deer and roe deer (82)
Von Snezana Ivanovic et al.