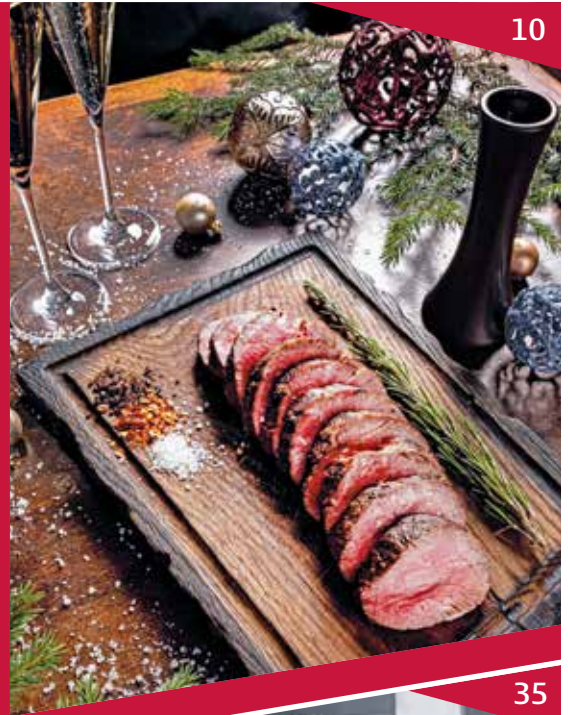


FleischereiHandwerk

Ernährungsberatung Der Wert von Innereien	10
Erfolgsstrategie Qualität bringt den Erfolg	16
Marktanalyse Verzehrsmonitor Brathähnchen	20
DFV-Verbandstag Treffpunkt der Fleischer	22
Personal Mitarbeiterkontakt nur im Notfall	24
Verkaufsberatung In Ruhe erfolgreicher verkaufen	26
Warenwissen Feinkostsalate und Antipasti	29



K 24
Kuttermessersystem

*geniale
Lösung*



Aktuell 5

Technik

Kutter
Mehr als Schneiden & Mischen 32

Hygiene
Keimen an Kisten Kampf ansagen 35

Prozessoptimierung
Geflügel flexibel verpacken 38

Verpacken
Kommissionieren im 5-Sekunden-Takt 40

Kurz berichtet 43

Branche

EU-Richtlinien
Verpacken neu verordnet 44

Markt
Fleisch und Gemüse vereint 48

Nachhaltigkeit
Optimal für die Umwelt verpacken 50

Digitalisierung
Mit mehr Effizienz produzieren 52

Kurz berichtet 55

Betrieb und Management

Personalführung
Der Kündigung vorbeugen 56

Branchensoftware
Mit KI in die Software-Revolution 58

Kurz berichtet 61

Service

Editorial 1

fleischerei.de 4

Bezugsquellen 62

Termine 64

Inserentenverzeichnis 64

Vorschau 65

Impressum 65

Schlusspunkt 66

Ihr Weg zum Produkt

