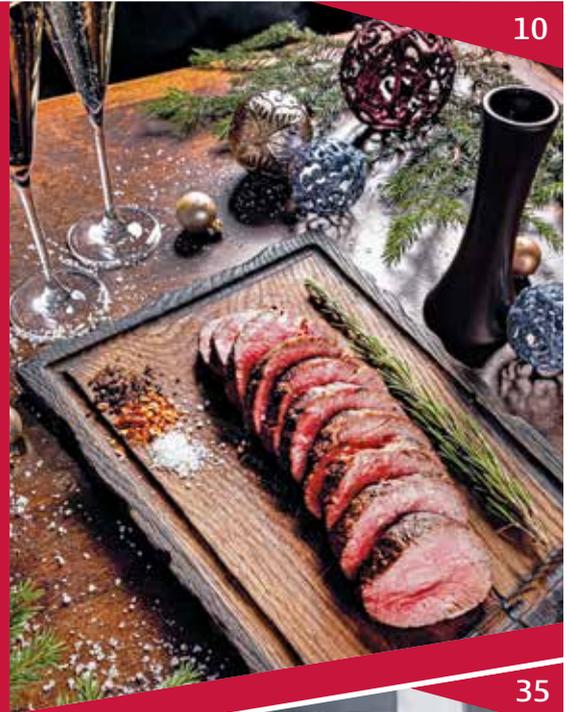


FleischereiHandwerk

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

