

## Fleischerei**Handwerk**

### Ernährungsberatung

Fachwissen für den Käseverkauf ..... 10

### Marktanalyse

Verzehrsmonitor Putenbrust ..... 14

### Warenwissen

Stichwort: Kochstreichwurst ..... 19

### Zusatzsortiment

Saucen für angesagte Trends ..... 20

### Qualitätsstrategie

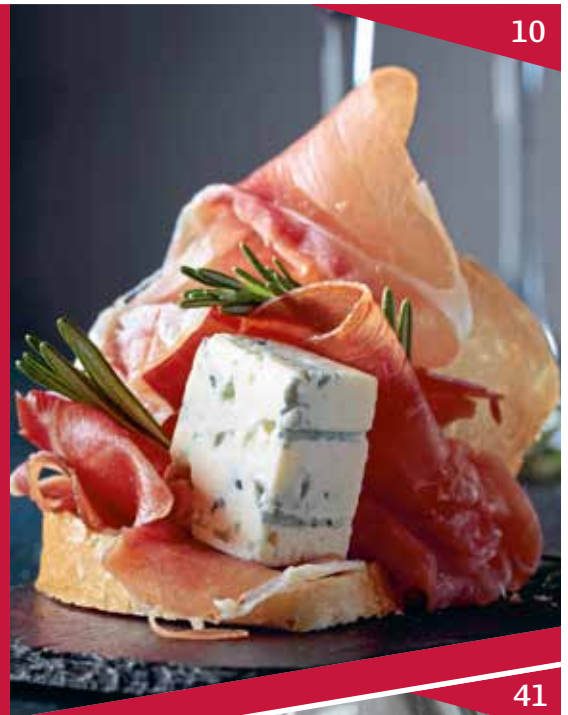
Dry Aged Beef und Instagram ..... 24

### Verkaufsberatung

Gekommen, um zu reden ..... 26

### Kurz berichtet

..... 29



## A 400 Schärfmaschine

*perfekte  
Schnitte*



**Aktuell** ..... 5

### Technik

#### Kutter

Für Brätproduktion im XXL-Format ..... 32

#### Verarbeiten

Schnell und effizient schneiden ..... 35

#### Linienproduktion

Automatisierung als Erfolgsfaktor ..... 38

#### Schneidwerkzeuge

Den schärfsten Schnitt erhalten ..... 41

### Branche

#### Fachtagung Rindfleisch

Herausforderungen sind Chancen ..... 44

#### Reinigung

Keime und Schädlinge im Visier ..... 46

#### Kurz berichtet

..... 55

### Betrieb und Management

#### Qualitätskontrolle

Fleischwaren selbst analysieren ..... 60

#### Kurz berichtet

..... 62

### Service

Editorial ..... 1

fleischerei.de ..... 4

Inserentenverzeichnis ..... 63

Bezugsquellen ..... 64

Bücher und Termine ..... 66

Vorschau ..... 67

Impressum ..... 67

Schlusspunkt ..... 68

Ihr Weg zum Produkt

