

FleischereiHandwerk

Ernährungsberatung

Fisch in der Ernährung 10

Marktanalyse

Verzehrsmonitor Rinderrouladen 16

Werben

So bleiben Sie präsent! 18

Erfolgskonzept

Handwerk trifft Hightech 22

Verkaufsberatung

Fakten statt Floskeln 24

Warenwissen

Stichwort: Schnittfeste Rohwurst 27

Kurz berichtet

..... 28



Aktuell 5

Technik

Prozessoptimierung

Automatisierung aus einer Hand 30

Verpacken

Geschützt in Glas, Beutel und Folie 33

Kennzeichnen

Alles Wissenswerte auf der Ware 38

Konserven

Das Gute auch morgen genießen 40

Produktion

Spezialitäten aus dem Kutter 42

Kurz berichtet 45

Branche

Interview

„Oft als Kriminelle dargestellt“ 48

Hygiene

Sauber von Wurstküche bis Theke 51

Kurz berichtet 56

Betrieb und Management

Liefargeschäft

Wenn Großkunden kündigen 58

Service

Editorial 1

fleischerei.de 4

Bezugsquellen 60

Bücher und Termine 62

Inserentenverzeichnis 62

Vorschau 63

Impressum 63

Schlusspunkt 64

Die Fleischerei empfiehlt:

Barbara Krieger-Mettbach

Gesunde Küche für Imbiss, Catering und Partyservice

Band 1: 70 Erfolgsrezepte „Fleisch, Fisch & Beilagen“

Der Ratgeber zeigt Fleischer-Fachgeschäften die Herstellung gesunder Menüs für klassische und spezielle Ernährungsformen. Band 1 enthält über 70 erprobte Basisrezepte für warme Speisen, die sich nach Bedarf, Anspruch, Region vielfältig variieren lassen. Nährwerte und Hinweise für geeignete Ernährungsformen ergänzen jedes Rezept.



Basiswissen zur Planung und Organisation der gesundheitsbewussten Küche sowie umfangreiche Tabellen machen das Buch zu einem wertvollen Praxisratgeber für Imbiss, Catering und den Partyservice.

Softcover, 188 Seiten

24,90 €

Barbara Krieger-Mettbach

Gesunde Küche für Imbiss, Catering und Partyservice

Band 2: 80 Erfolgsrezepte „Salate, Aufläufe & Snacks“

Die Zubereitung von Speisen für Allergiker erfordert Wissen und besondere Sorgfalt. Um Allergiker beim Außer-Haus-Verzehr besser zu schützen, schreibt die Lebensmittel-Informationsverordnung vor, allergene Stoffe in Speisen der Gastronomie zu kennzeichnen. Für Fleischereien mit einem gastronomischen Unternehmenszweig hat damit eine neue Ära begonnen.



Band 2 „80 Erfolgsrezepte Salate, Aufläufe & Beilagen“ greift dieses Thema auf. Im Kapitel „Allergenbewusstes Kochen“ finden Fleischereien Hintergrundinformationen zu den einzelnen Allergenen inklusive Gluten, zu deren Vorkommen in der Küche sowie viele Praxis-Tipps. Der Rezeptteil enthält 80 geprüfte Basisrezepte für die Zubereitung allergenarmer und -freier Speisen, die sich bedarfsgerecht variieren lassen. Hinweise zur Allergenkennzeichnung ergänzen jedes Rezept.

Softcover, 196 Seiten

24,90 €

Jetzt zum Vorteilspreis von 39,90 € im Set bestellen:

www.holzmann-medienshop.de

HOLZMANN.MEDIEN SHOP

Holzmann Medien GmbH & Co. KG | Gewerbestr. 2 | 86825 Bad Wörishofen
Telefon +49 8247 354-333 | service@holzmann-medien.de