



Die Fleischerei

**INTERNATIONALE FACHZEITSCHRIFT
FÜR FLEISCHVERARBEITER
IN HANDWERK UND INDUSTRIE**

HANS HOLZMANN VERLAG D-8939 BAD WÖRISHOFEN

**SEPTEMBER
1992**

Der Form-, Füll- und
Siegelautomat
für Einsteiger und
Betriebe mit
Platzproblemen.

TIROMAT 2500.

Der große KLEINE



ALFA-LAVAL
KRÄMER+GREBE

GmbH & Co. KG Maschinenfabrik



Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

43. JAHRGANG

INHALT AUSGABE 9/1992

BRANCHEN-INFO

Was zwischen zwei Wurstenden steckt	831
Aufgespießt	831
Rindfleisch in Aspick	832
Privatkonsum an Wurst und Fleischerzeugnissen im Mai 1992	832

BETRIEBSBERATUNG

Dr. Gotthard Hilse:
Hoher Krankenstand verursacht überdurchschnittliche Personalkosten: Fehlzeiten zwingen zum Handeln 834

FLEISCHEREI-TECHNIK

Technologisch ausgereifte Räucher- und Klimaanlage: Aroma liegt in der Luft 840

FLEISCHWARENHERSTELLUNG

Starterkulturen und Rohpökelfleischherstellung: Mikroorganismen ganz groß 844

A. Hendrickx:
Neuer Eiweißzusatzstoff für Fleisch- und Geflügelprodukte: Technisch funktionales Proteinprodukt auf Milchbasis 880

Heinz Böger:
Feine und grobe Kalbsleberwurst: Unendliche Vielfalt 890

VERKAUFSFÖRDERUNG

Teilhaben am wachsenden Markt für Frischeprodukte: Salate – verkaufstarke Variationen eines Klassikers 851

Dipl.-Volkswirt Klaus Linke:
Diversifikationsmöglichkeiten im Fleischerhandwerk: Fastfood aus dem Fleischerfachgeschäft 854

'Fleischerei'-Rezept: Variationen mit Würz-Toppings 859

'Fleischerei'-Rezept: Kalbsleberwurst 919

MESSEN UND AUSSTELLUNGEN

Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse in Frankfurt/Main: Treffpunkt Europa 862

WISSENSCHAFT FÜR DEN PRAKTIKER

27. Kulmbacher Woche 1992: Fleischforschung und Praxis, Teil 3 886

Peter Nitsch:
Computergestützte Fertigungsdatenerfassung: Anbindung von Thermoelementen an Computerinterfaces 902

MARKETING

Markenfleischdiskussion in Österreich: Qualitätssicherung oder nur „markige Sprüche“? 893

BETRIEBSFÜHRUNG

Dr. Peter Schimitzek und Heinz Bartz:
Neues Klassifizierungssystem zur nachträglichen Qualitätskontrolle: Kaltklassifizierung am Wareneingang 895

Prof. Dr. R. Krüger, Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. H. R. Klein, Dipl.-Ing. J. Steinmassl:
Metzger und Computer – eine Marktanalyse der 'Fleischerei': Fleischereibranche im Überblick 899

INDUSTRIE SPEZIAL

Hinweis: Veröffentlichung dieser Beiträge nur in der Industrieausgabe (zwischen den Seiten 898 und 899)

E. J. C. Paardekooper, F. K. Stekelenburg, R. van Dijk:
Von der Erzeugung bis zur produktmäßigen Verarbeitung von Schweinefleisch: Zukunftsweisende Automatisierung, Teil 2 I

Kunden- und Produktinformationen in der Fleischwirtschaft: Neues Vertriebsinformationssystem IV

Einsatz von Mehrweg-Transportbehältern und Ladungsträgern: Ende einer Wegwerfgesellschaft? V

Volker Heiner:
Neue Angebotsstrategien und Leistungskombinationen: Wo steht der Einzelhandel im Jahr 2000? VII

FLEISCHERHANDWERK

Kurt Marggrander:
Geschichtliche Entwicklung der Fleisch- und Fleischerzeugnisgewinnung: Römische Völlerei und germanische Einfachheit, Teil 9 906

BETRIEBSRATIONALISIERUNG

Dipl.-Ing. Helmut Weinberg:
Automatisierung im richtigen Preis-Leistungs-Verhältnis: Rationalisierungskonzepte für die Fleischwirtschaft 914

RUBRIKEN

Informationen	843, 884, 885, 912
Marktvorschau	910
Für die Praxis	911
Buchbesprechung	913
EG-Recht aktuell	918
'Fleischerei'-Prisma	922
Vorschau auf das nächste Heft	924

SONSTIGES

Impressum	924
Inserentenverzeichnis	921
Bezugsquellenteil	925



Salate, farbenfroh und appetitlich, sind ein Schmuckstück für jede Theke und werden ganzjährig von den Kunden nachgefragt.

Hinweis:
Nur der Inlandsauflage dieser Ausgabe ist eine Postkarte der Firma Niggemann GmbH, W-4630 Bochum auf S. 863 aufgeklebt. Wir bitten um Beachtung.

HOLZMANN
VERLAG

METZGER UND COMPUTER – EINE MARKTANALYSE DER 'FLEISCHEREI':

Fleischereibranche im Überblick

PROF. DR. R. KRÜGER, DIPL.-ING. DIPL.-KFM. H. R. KLEIN
UND DIPL.-ING. J. STEINMASSL

Ein Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs an Fleisch und Fleischerzeugnissen kennzeichnet die verschärften Absatzbedingungen im Fleischerhandwerk. Die Gründe hierfür liegen zum einen in der teilweise verzerrten Aufklärung der Verbraucher über ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen wie zum Beispiel der Arteriosklerose, zum anderen in Moderscheinungen wie der Müsli- und Vollwertwelle.

Durch die in breiten Bevölkerungsschichten stattgefundenen Änderung des Ernährungsbewußtseins mußten auch die Verantwortlichen in der Fleischwarenbranche umdenken. Das nominale Umsatzplus von 5,9 Prozent im Jahre 1990, was einem

realen Umsatzwachstum von 1,4 Prozent entspricht, zeigt, daß die Fleischerfachgeschäfte mit dem Motto „Qualität statt Quantität“ im Trend der Verbraucher lagen. Natürlich spielen auch Faktoren wie modernes Erscheinungsbild der Fachgeschäfte, zunehmende

Feinkostsortierung und Ausweitung der Serviceleistungen nach Meinung des Deutschen Fleischerverbandes eine gewichtige Rolle.

In den neuen Bundesländern mit seinen geschätzten 2500 Betrieben wird es voraussichtlich aufgrund des Nachholeffektes zu einer lebhaften Nachfrage nach Fleisch und Fleischerzeugnissen kommen, das heißt, die Zahl der selbständigen Fleischwarenbetriebe wird zunehmen.

Der Deutsche Fleischerverband spricht von 27 000 Fleischerfachgeschäften in ganz Deutsch-

land, die mit 206 000 Mitarbeitern 1990 einen Gesamtumsatz von rund 36 Milliarden Mark erwirtschafteten, das entspricht einem knapp 53prozentigen Anteil am Gesamtmarkt für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Die neuen Bundesländer sind an den 36 Milliarden Mark mit 1,7 Milliarden Mark beteiligt. Tabelle 1 zeigt die Umsatz- und Preisentwicklung des Fleischerhandwerks in den alten Bundesländern. Die daraus ersichtliche stabile Marktposition der fleischerhandwerklichen Betriebe gegenüber anderer Einkaufsstätten liegt vor allem

WEBOMATIC®

Vacuum Packaging Systems

Q u a l i t ä t

überzeugt – weltweit

WEBOMATIC-VERPACKUNGSLINIE C 4000

Für die Herstellung von 25 Schrumpfbeutelpackungen/Min.* oder – bis zu 25 t/8 h.



- hergestellt aus rostfreien Materialien
- vollautomatischer Arbeitsablauf
- über 30jähriges Know-how in der Herstellung von Vakuum-Verpackungssystemen

* abhängig von Beutelbreite und Produktbeschaffenheit

Für Ihre Detailfragen stehen wir Ihnen telefonisch «02327-10081» oder schriftlich zur Verfügung.

Webomatic Maschinenfabrik GmbH

Hansastraße 119, 4630 Bochum 6, Telefon 02327-10081, Telefax 02327-17161

- Klartext-Computer schafft Klarheit im Programmablauf
- Biaktiv-Schweißung garantiert sichere Siegelung auch in Extremfällen
- hohe Packleistung erhöht Ihre Verpackungskapazitätsgrenze



an der Neuorientierung der Sortimente und der Entdeckung neuer Absatzkanäle.

Fleisch- und Fleischerzeugnisse werden zu 45 Prozent im Verbrauchermarkt, zu 23,5 Prozent in Fleischereien und zu 31,5 Prozent in Discountern, Waren- und Kaufhäusern und sonstigen Einkaufsstätten gekauft.

Die strukturelle Aufschlüsselung der beiden wichtigsten Einkaufsstätten Verbrauchermarkt und Metzgereien zeigt die besonders harte Wettbewerbssituation zwischen diesen beiden Vertriebsformen. Im Norden Deutschlands, insbesondere in Berlin, ist die Metzgerei stark unterrepräsentiert, die Mitte des Bundesgebietes, gemeint ist hier Hessen, Rheinland-Pfalz und das Saarland, liegt mit 6,3 Prozent über dem Durchschnitt, und der Süden Deutschlands liegt um etwa 20 Prozent über dem Bundesdurchschnitt, das heißt, der Verbrauchermarkt ist im Süden deutlich unterrepräsentiert.

Absatzwege und deren umsatzbezogene Bedeutung

Einen Überblick der Absatzwege

Tabelle 1: Umsatz- und Preisentwicklung

	1980	1983	1986	1987	1988	1989	1990
Umsatz in Mrd. DM	31,15	33,12	31,28	30,96	31,12	32,36	34,27
Veränd. geg. Vorjahr in %	+2,7	-1,1	-2,7	-1,1	+0,5	+4,0	+5,9
Verkaufspreisentwicklung Fleischwaren in %	+3,3	+1,5	-0,6	-1,2	-0,6	+2,8	+4,5
Preisentwicklung für die Lebenshaltung insges. in %	+5,9	+3,3	-0,2	+0,2	+1,2	+2,8	+2,7
davon Nahrungsmittel in %	+4,3	+1,5	-0,5	-0,5	-0,1	+2,2	-0,1

Tabelle 2: Umsatzanteile der Absatzwege im Fleischerhandwerk

Absatzwege	Total	Kleinbetriebe			Mittelbetriebe			Großb.
		unter 250 TDM	250 TDM bis < 500 TDM	500 TDM bis < 750 TDM	750 TDM bis < 1 Mio.	1 Mio. bis < 2 Mio.	2 Mio. bis < 5 Mio. Großb.	
Thekenumsatz	73	80	77	77	74	71	66	55
Lieferungen an Großverbr.	11	6	8	8	10	12	20	33
Party- und Plattenservice	8	9	9	9	9	8	7	2
Imbiß	5	2	4	3	4	6	4	8
Sonstige	3	3	2	3	3	3	3	2

Tabelle 3: Fleischverzehr in der Bundesrepublik Deutschland

	1987	1988	1989	1990
Rindfleisch (kg)	14,7	14,8	14,6	13,8
Kalbfleisch (kg)	1,2	1,0	0,6	0,6
Schweinefleisch (kg)	43,7	43,6	42,7	41,6
Schaf-, Ziegenfleisch (kg)	0,6	0,6	0,6	0,6
Hauptfleischarten (kg)	60,2	60,0	58,5	56,6
Geflügelfleisch (kg)	6,3	6,4	6,6	6,9

Kopf. Davon sind allerdings nur knapp zwei Drittel für den menschlichen Verzehr bestimmt. Nach Abzug von Knochen, Fetten, Tiernahrung und industrieller Verwertung gemäß neuem Berechnungsmodus, er gilt seit 1987, verblieben 1990 65,7 kg/Kopf. Eine detaillierte Aufstellung über den Verzehr der verschiedenen Fleischarten gibt Tabelle 3.

Die interessantesten Veränderungen des Fleischverbrauchs waren 1990 bei Geflügelfleisch im positiven Sinn und bei Rind- und Kalbfleisch im negativen zu beobachten. Der Pro-Kopf-Verzehr von 65,7 kg entspricht einer Gesamtfleischmenge von nicht ganz 4,1 Millionen Tonnen. Davon wurden 58 Prozent als Frischfleisch verzehrt und der Rest zu Fleisch- und Wurst-erzeugnissen verarbeitet. Eine feinere Aufschlüsselung der Verzehrstruktur ist der Abbildung zu entnehmen.

Seit nunmehr über 20 Jahren ist die Zahl selbständiger fleischerhandwerklicher Betriebe rückläufig. Dieser Rückgang wurde nur teilweise durch die Errichtung von Filialen (derzeit betreiben die Fleischereien circa 7200

