

Die Fleischcherei

IN DIESER AUSGABE:
● DELIKATESSEN FÜR DIE
SCHLANKE LINIE
● REPORTAGEN ÜBER
ERFOLGREICHE BETRIEBE
● QUALITÄTSSICHERUNGS-
KONZEPTE BEI FLEISCH

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

DEZEMBER 1992 12

HANS HOLZMANN VERLAG D-8939 BAD WÖRISHOFEN

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

43. JAHRGANG

INHALT AUSGABE 12/1992

BRANCHEN-INFO

Verwendung von verdorbenem Fritieröl 1112

Privatkonsum an Wurst und Fleischerzeugnissen im August 1992 in der Bundesrepublik 1112

FLEISCHWARENHERSTELLUNG

Geflügelwurst im Trend der gesundheitsbewußten Ernährung: Delikatessen für die schlanke Linie 1114



Foto: Herrmann

Geflügelwurst wird in Fleischer-Fachgeschäften oft als weiterer Umsatzträger verkannt. Dabei steht mit der traditionellen Brühwurst, Rohwurst und Aspikware bis hin zu Spezialitäten dem Verbraucher ein marktgerechtes Sortiment interessanter Geschmacksvarianten zur Verfügung.

REPORTAGE

Geflügel- und Tiefkühlfeinkost-Produktion Alfra in Mockrehna/Leipzig: Qualität aus einer Hand – vom Ei bis zur Vermarktung 1118

Eine naturgesunde Delikatesse: Kaninchenfleisch aus Ungarn 1122

Fleischerei Berg in Falkensee: Mit voller Kraft in die Marktwirtschaft 1128

BETRIEBSFÜHRUNG

Dr. Peter Schimitzek und Max Studer: Integration der Informationstechnologie: Schlachtdatenerfassung und Viehabrechnung, Teil 2 1120

Dir. und Prof. Dr. K. O. Honikel: Wege zum Aufbau eines Qualitätssicherungssystems: Qualitätssicherungskonzepte bei Fleisch 1137

Prof. Dr. R. Krüger, Dipl.-Ing. Dipl.-Kfm. H. R. Klein und Dipl.-Ing. J. Steinmaßl: Metzger und Computer – eine Marktanalyse der 'Fleischerei': Vorteile und Probleme des EDV-Einsatzes 1154

LEBENSMITTELRECHT

Dr. Gotthard Hilse: Über Ausnahmen zur Regel: Räucherflüssigkeiten – nun doch eine endliche Geschichte? 1130

EG-AKTUELL

Dr. Gisela Panzer: Eine Branche rüstet auf: Naturdärme und ihr europäischer Markt 1141

Dr. Dietmar Stutzer: Ergebnisse für die Fleischwirtschaft durch das EG-Programm „Flair“: Früherkennung von Salmonellen beim Geflügel 1158

VERKAUFSFÖRDERUNG

'Fleischerei'-Blickfangbilder 1145

'Fleischerei'-Rezept: Delfter Pfanne 1167

WARENKUNDE

Dr. Ulrich Gerhardt: Gewürzextrakte für Geschmack und Haltbarmachung von Lebensmitteln: Gewinnung und Verwendung von Gewürzölen und -extrakten 1147

WISSENSCHAFT FÜR DEN PRAKTIKER

Kurt Marggrander und Dr. Klaus Hofmann: Kochwurst-Erzeugnisse, Pasteten und Terrinen: Technologische Eigenschaften von Kollagenhydrolysaten beim Zusatz zu Fleischerzeugnissen und Fertiggerichten 1150

FLEISCHEREI-TECHNIK

Zur Wärmebehandlung von Fleischwaren: Zeitgemäße Kochkesselanlagen 1156

MARKETING

Pressekonferenz der CMA zum Thema Essen und Ernährung 2000 in Bonn: Ernährung – ein Verständigungsproblem 1162

WEITERBILDUNG

Schröder-Fachkongreß in Südspanien 1164

RUBRIKEN

Informationen 1143, 1149, 1157, 1159, 1161, 1163

Marktvorschau 1144

Für die Praxis 1119, 1144, 1155

Informationen für den Fleischereibedarfshandel (zwischen den Seiten 1146 und 1147) I-IV

Buchbesprechungen 1153, 1165

Patentschau 1160

EG-Recht Aktuell 1166

'Fleischerei'-Prisma 1170

Vorschau auf das nächste Heft 1172

SONSTIGES

Impressum 1172

Inserentenverzeichnis 1169

Bezugsquellenteil 1173

Beleganghinweis:
Nur der Inlandsauflage dieser Ausgabe liegen ein Prospekt der Firma Philipp Max Fischer GmbH, D-6700 Ludwigshafen-Edigheim und der Firma TNC Titisee-Neustadt-Construction H. Handsche, D-7820 Titisee-Neustadt, bei.
Wir bitten um Beachtung!

HOLZMANN
VERLAG

Vorteile und Probleme des EDV-Einsatzes

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

Die Marktanalyse der 'Fleischerei' hat deutlich gezeigt, daß die Aufgeschlossenheit gegenüber der EDV mit den Umsatzzahlen des Betriebes ansteigt. Doch darf nicht verschwiegen werden, daß es neben einer Reihe von Vorteilen durchaus auch Schwierigkeiten gibt, mit denen die Anwender zu kämpfen haben.

Die Analyse der Umsatzstruktur der drei Gruppen Nutzer, Planer und Freie zeigt, daß ein starker Zusammenhang zwischen Umsatzklasse und EDV-Einsatz besteht. So setzt beispielsweise niemand in der Umsatzklasse bis 250 000 DM bisher EDV ein, jedoch 90,9 Prozent der Klasse von fünf Millionen und mehr. Die

44,6 Prozent der Personen, die EDV weder anwenden noch planen sich einen besseren Überblick durch den Rechnereinsatz vorstellen, sind es bei den Anwendern selbst nur 28,5 Prozent. Zeit- und Kosteneinsparungen haben 15,2 Prozent beziehungsweise 6,6 Prozent der EDV-Freien angewendet. Die

Tabelle 1: Umsatzklassen und Nutzungsanteil

Umsatzklasse in DM	EDV-Nutzer in %	EDV-Planer in %	keine Planung in %
< 250 000	0	16,7	83,3
< 500 000	4,3	13,0	82,6
< 750 000	8,7	18,8	72,5
< 1 Mio.	9,9	36,6	53,4
< 2 Mio.	30,5	28,8	40,7
< 5 Mio.	50,0	36,7	13,3
> 5 Mio.	90,9	9,1	0

Bundesländern viele Programme als zu langsam empfunden werden, liegt daran, daß diese Programme von den Anwendern selbst, meist in Basic, der langsamsten Programmiersprache überhaupt, geschrieben wurden.

97 Prozent der Teilnehmer sind der Meinung, daß auf dem Fleischwarenssektor genügend Programme beziehungsweise Programmpakete angeboten werden. Die restlichen Betriebsinhaber wünschen sich mehrheitlich an den Betrieb individuell anpaßbare Software. Dieser

grammpakete angeboten. Sicherlich stellt das eine Herausforderung an die Programmierer künftiger Branchenlösungen dar.

Tabelle 3 (s. S. 1154) zeigt die absolute Anzahl von Nennungen in den jeweiligen Software-Einsatzbereichen, unterteilt in „zufrieden“ und „unzufrieden“. Da nur einige der ohnehin wenigen Softwarenutzer diesen Teil des Fragebogens ausgefüllt haben, besteht keinerlei statistische Aussagefähigkeit. Deutlich zu erkennen ist jedoch, daß die Mehrheit der Anwender mit den er-

Eberhardt GmbH

Maschinen und Geräte in bewährter Qualität

