1 B 6961 E Postvertriebsstück · Gebühr bezahlt
Hans Holzmann Verlag, Postfach 1342, D-86816 Bad Wörishofen

1 B 6961 E

Die Fleischerei

In dieser Ausgabe:
- Spezialitäten mit Aspik für den Partyservice- und Fastfood-Bereich
- Erwünschte und unerwünschte Wirkungen bei der Räucherung von Fleischerzeugnissen
- Synergieeffekte beim Füllen und Portionieren

INTERNATIONALE FACHZEITSCHRIFT FÜR FLEISCHVERARBEITER IN HANDWERK UND INDUSTRIE
HANS HOLZMANN VERLAG · D-86816 BAD WÖRISHOFEN

DEZEMBER 1994 12

Frohes Fest mit poly-clip

Ihnen und Ihren Angehörigen
frohe Weihnachten und
ein gutes Neues Jahr.

poly-clip® SYSTEM

In diesem Heft

45. Jahrgang · 12/1994

BETRIEBSFÜHRUNG

Dipl.-Ing. Helmut Weinberg:
Aktuelle Wäge- und Datentechnik 8

MARKT

Marktvorschau 51
EU-Recht aktuell 52
Patentschau 77

RUBRIKEN

Vorschau 82
Impressum 82
Inserentenverzeichnis 83

Die Fleischwirtschaft in der ehemaligen UdSSR: Zum Beispiel Rußland

Leicht faulig und muffig-stickig mit einer Intensität, die, vor allem in den Sommermonaten, bereits einen leichten Brechreiz auslöst. Nein – es handelt sich keineswegs um den Geruch auf einer Mülldeponie, sondern um den eines Lebensmittelgeschäftes in einem kleinen verschlafenen russischen Vorort mit dem Namen Sarajsk, etwa 160 km von Moskau entfernt. Ein Wochenmarkt und 15 Lebensmittelgeschäfte versorgen die 35 000 Seelen mehr schlecht als recht mit Waren des täglichen Bedarfs. Einkaufen bedeutet hier noch immer lange Warteschlangen und das zu kaufen, was angeboten wird und nicht das, was man dringend benötigt.

Durch die Reformen sind zwischenzeitlich die betrieblichen Eigenmittel mit einem Anteil von etwa 65 Prozent die wichtigste Finanzierungsquelle bei Investitionsvorhaben. Staatliche Kredite tragen hierzu nur noch zu etwa 15 Prozent bei. Bedingt durch die Inflation sind allerdings die Investitionsmöglichkeiten der Betriebe stark eingeschränkt. Im Jahre 1993 sind die Verbraucherpreise für Lebensmit-

ment, das heißt, die Anzahl der zu kaufenden Artikel ist viel zu gering. Außerdem reichen die Mengen in den staatlichen Verkaufsstrukturen bei weitem nicht aus, um die effektive Nachfrage von 148 Millionen Verbrauchern zu decken. Ein Land, dessen Fläche um den Faktor 47 größer ist als Deutschland, das beispielsweise 50 Prozent der Welterdölreserven und 20 Prozent der Weltvorkommen an Gold aufweist, ist nicht in der Lage, die eigene Bevölkerung in ausreichendem Maße zu ernähren.

Wie konnte es dazu kommen? Die Krise in Rußland ist nicht erst mit Perestroika und Glasnost entstanden, sondern die Perestroika war eine Antwort auf die Krise des Kommunismus. Die Wirtschaft Rußlands befand sich bereits vor der Wende in einem derart katastrophalen Zustand, daß Korrekturen am kommunistischen Sy-

KILiA

Der ●, der überzeugt!

● Gefrierfleisch

unweigerlich zu einer weiteren Verschärfung der ohnehin kritischen Versorgungslage.

Die Ernsthaftigkeit der Situation kann verdeutlicht werden, indem der reale Gesamt-Fleischbedarf in der Russischen Föderation abgeschätzt wird. In Anlehnung an die durchaus vergleichbaren Verzehrsgewohnheiten der westeuropäischen Länder – dort lag 1992 der jährliche Pro-Kopf-Fleischverbrauch zwischen 74 kg in Großbritannien und 112 kg in

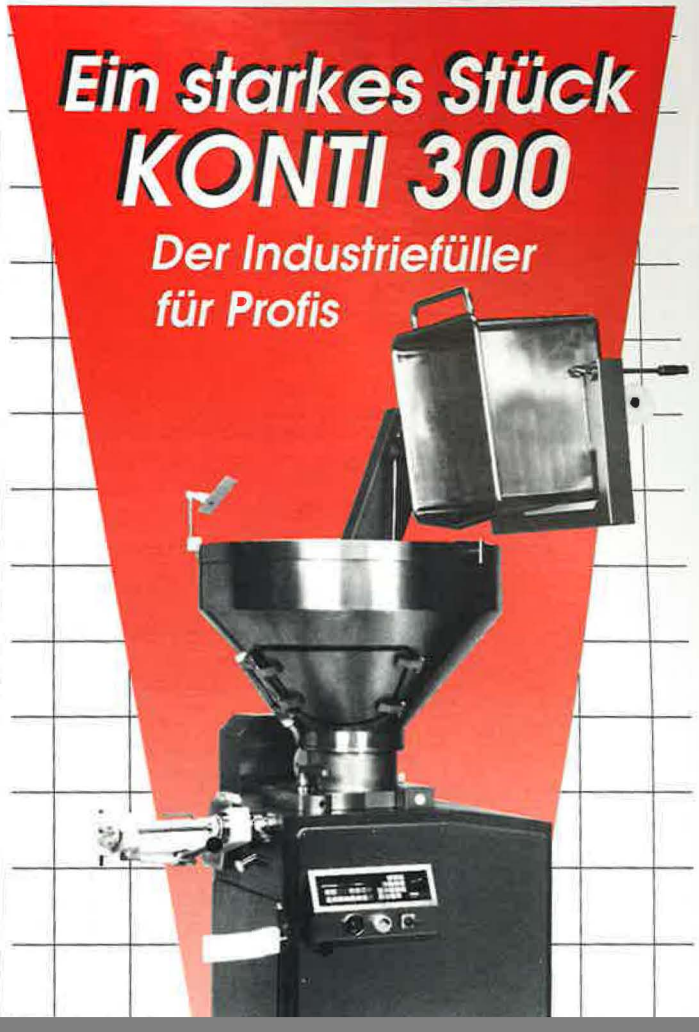
gebot bestimmt wird und keine Rückschlüsse auf die Bedürfnisse der Bevölkerung zuläßt. Die prozentualen Anteile des Fleischverbrauchs in Tabelle 1 berücksichtigen nicht die unterschiedlichen Datenerfassungsmethoden. Während in der EU der reine Fleischverbrauch ausgewiesen wird, sind bei den russischen Daten Innereien der I. Kategorie (Leber, Niere, Herz, Zunge) enthalten. Ein Abzug zwischen drei und vier Prozent ist somit bei absolut aus-

seinen festen Monatslohn. Die Sowchosen befinden sich vollständig in Staatseigentum. Ihre Mitarbeiter sind Angestellte des Staates. Im Vergleich zu den Kolchosen weisen die Sowchosen eine bessere Ausstattung mit Produktionsmitteln (Ausstattung der Gebäude, Maschinen und Ausrüstungen, Vieh und mehrjährige Anpflanzungen) auf. Außerdem liegt die Anzahl der Arbeitskräfte je 100 ha bei den Sowchosen normalerweise über denen der Kolchosen.

Hersteller von Fleisch- und Fleischprodukten sind in Rußland Schlachthäuser, Produktionsvereinigungen, Fleischkombinate sowie die privaten Kleinbauern und Hauswirtschaften. Zusätzlich werden Fleisch und Wurst zunehmend auch aus dem Westen und dem sogenannten nahen Ausland importiert (nahes Ausland ist in Rußland der Begriff für die übrigen ehemaligen Sowjetrepubliken). Nach Angaben des Moskauer Wochenblattes „Kommersant" wurden 1993 erhebliche Mengen Fleischkonserven und Wurstwaren unter Umge-

Probleme in der Beschaffungslogistik

Ein Besuch der Fleischkombinate zeigt, daß auch auf dem Produktionssektor enorme Potentiale brachliegen. Der Einkauf von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen in Eigenverantwortung ist für die Kombinatsdirektoren nach den Zeiten der Zuteilungswirtschaft eine Herausforderung, die häufig noch nicht befriedigend gelöst werden konnte. Es gibt in Rußland Fleischkombinate mit einer Auslastung von 15 Prozent. Dies zeugt von enormen Problemen in der Beschaffungslogistik, die dringendst durch praxisnahe Schulungen, am besten vor Ort durch „learning by doing" behoben werden sollten. Die durchschnittliche Auslastung der Kombinate sank von 75 Prozent im Jahre 1991 auf 55 Prozent im letzten Jahr. Die Arbeitsproduktivität der Fleischkombinate liegt um etwa 70 Prozent unter der von westlichen Betrieben, so daß Personal für neue Betriebsaufgaben, wie zum Beispiel auf dem Hygie-



Eine funktionierende Vertriebsstruktur mit dem Ziel, sich langfristige Absatzkanäle zu sichern, existiert in keinster Weise. Der Absatz erfolgt mehr zufällig und ist bedingt durch die Notsituation der Bevölkerung gewährleistet. Die Lagerwirtschaft besteht nur in Ansätzen. Eine durchdachte und klar organisierte Wareneingangskontrolle findet ebensowenig statt wie eine vorausschauende Disposition.

In den Fleischkombinaten bestimmen die GOST-Normen die Hygienerichtlinien. Unabhängige Veterinäre überprüfen den hygie-

Tabelle 2: Mikrobiologischer Zustand russischer Fleischkombinate

russisches Fleischkombinat	GK-A		HS		C	
(repräsentativ	B.	n.R.	B.	n.R.	B.	n.R.
Arbeitsfläche (Zerlegeband)	4	4	3	2	4	3
Gerätschaften (Messer)	4	4	3	2	4	4
Rostflächen an Maschinen	4	4	3	3	2	2
Toilette	4	3	3	2	3	2
Handfläche	4	4	3	2	4	3
Fleischoberfläche vor Verarbeitung	4	–	3	–	4	–
Wurst, frischer Anschnitt	2	–	1	–	1	–

4 = 10 000 KBE/100 cm²; 3 = 1000 KBE/100 cm²; 2 = 100 KBE/100 cm²; 1 = 10 KBE/100 cm²

staatlichen Verkaufsstellen dar, die jedoch keine einheitliche Warenbeschaffungs- oder Vertriebsstruktur aufweisen. Neben den staatlichen Strukturen gibt es auch privatisierte Einzelhandelsgeschäfte. Einen Fleischfachhandel, vertreten durch mittelständische Metzgereien, wie er in Westeuropa anzutreffen ist, gibt es nur in Ansätzen. Ein wichtiger und beliebter Einkaufsort in Rußland sind die Kolchos- beziehungsweise Bauernmärkte. Die hygienische Istsituation wurde ebenfalls mit Hilfe von mikrobiologischen Abklatschpräparaten

lem Geduld und Verständnis. Konrad Lorenz prägte einen Satz über die Problematik der Kommunikation, der hoffentlich von den Organisatoren der Unterstützungsprojekte für die Nachfolgestaaten der Sowjetunion in Bonn und bei der EU berücksichtigt wird: „Gesagt ist noch nicht gehört, gehört ist noch nicht verstanden, verstanden ist noch nicht einverstanden, einverstanden ist noch nicht angewandt, angewandt

sident Albert Pröller mit ihren Reden Akzente gesetzt: Im Mittelpunkt stand die Zukunftssicherung der Branche. Denn nicht nur Schweinepest und BSE reduzieren den Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch und Fleischwaren, auch Mißstände beim Transport von Schlachttieren sowie veränderte Verbrauchergewohnheiten tragen zur Kaufzurückhaltung und damit wirtschaftlichen Einbuße der Betriebe bei. Marketingberaterin

Erich Coduro, Ministerialrat Dr. Hans Dieter Böhm sowie Michael Epstein von der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände Bonn mit.

Lückenloser Hakennachweis

Das Hochleistungs-Identifikations-System HIS hat den Praxistest

Identifikationssysteme GmbH, mitteilte, beruht die Hakenidentifizierung auf dem Prinzip des elektronischen Fingerabdrucks, durch den eine eindeutige Hakennummer im übergeordneten EDV-System gespeichert und mit den eingangs vorhandenen Tierdaten verknüpft wird.

Niederlassung in