

## inweis „Aufgetaut“

| red | Frankfurt ■ Die Verbrauchzentralen fordern, dass prinzipiell alle Fleischzubereitungen aus aufgetautem Fleisch gekennzeichnet werden müssen, egal ob das Fleisch vor oder nach der Herstellung gefroren wurde. Die gesetzliche Bestimmung sieht vor, dass unverpackt angebotene Fleischzubereitungen, die nach der Herstellung gefroren wurden, nur noch in aufgetautem Zustand abgegeben werden, wenn dies gekennzeichnet ist. Der Hinweis muss gut sichtbar und eindeutig mit der Angabe „aufgetaut“ erfolgen. Bemängelt wird, dass der Verbraucher nicht erfährt, ob die Fleischware aus der Hackfleisch, Gulasch oder marinierte Steaks hergestellt wurden, gefroren war. Für Geflügelfleisch gelten strengere Regeln. Es darf zu keinem Zeitpunkt gefroren gewesen sein.

den Anforderungen aufgetragen werden, wobei grün für „Anforderungen er-

füllenden und weitere Lebensmittelunternehmern sollen folgen.

setzen sich um das System Anfang 2012 starten. → Kommentar Seite 3



← **DAS HANKE-Projekt** Jeder Mitarbeiter soll in der Landschlachtere Hanke im niedersächsischen Rheden zeigen, was er kann. Jetzt gibt es dort eine Spezialeinheit, die sich aus den Belegschaften aller 20 Verkaufsstellen rekrutiert und sich gemäß ihrer Aufgabenstellung „Kreativ-Team“ nennt. Diese 25 Frauen starke Truppe trifft sich mehrmals im Jahr und tüftelt an neuen Produktideen und Aktionen, sucht gemeinsam nach noch professionelleren Lösungen im Verkaufsalldag und bekommt künftig den Status als erster Ansprechpartner für die Kunden. | Foto: wi

## Weniger Salmonellen beim Mensch

| red | Berlin ■ In der Bundesrepublik erkranken immer weniger Menschen an Salmonellen. Das geht aus dem Bericht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zum Jahr 2009 hervor. Danach sind die Salmonelloseerkrankungen beim Menschen gegenüber 2008 um 27 Prozent auf nur noch 397 Fälle gesunken. Ein Grund für den Rückgang dürfte die verbesserte Salmonellenkontrolle bei der Geflügelhaltung sein, da Salmonellen vor allem in frischem Geflügel- und Schweinefleisch auftreten, so das Ministerium.

## Vertrauen ist angeknackst Verbraucher zweifeln an der Lebensmittelqualität

afz | red | Düsseldorf ■ Das Vertrauen in die Lebensmittelqualität ist angeknackst. Über die Hälfte der Deutschen (50,1 Prozent) befürchtet, die Lebensmittelskandale der letzten Zeit seien nur die Spitze des Eisbergs. Dies zeigt eine Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Emnid im Auftrag von Arag. Im Gegenzug glauben 41,6 Prozent der Befragten, dass es sich bei den Skandalen um Einzelfälle handelt und die Lebensmittelqualität in Deutschland gut sei. Die Nachwirkun-

gen der Skandale sind indes sehr schwach: Jeder Fünfte (20,4 Prozent) antwortete, er hätte schon einmal das Ess- und Einkaufsverhalten nach einem Lebensmittelskandal geändert. Von längerer Dauer waren die guten Vorsätze aber nur bei 11,4 Prozent der Befragten. Insgesamt scheint die Bereitschaft der Deutschen, mehr Geld für eine gesündere Ernährung auszugeben, gering zu sein: Lediglich 9,5 Prozent gaben an, dafür bewusst tiefer in die Tasche zu greifen.

## Konzentration fördert den Machtmissbrauch

afz | red | Berlin ■ Alle Fraktionen im Bundestag sehen in der steigenden Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel und dem möglichen Machtmissbrauch von Marktmacht ein Problem. Ob daraus nun gesetzgeberische Konsequenzen zu ziehen sind, und wenn ja welche, darüber gehen die Meinungen indes auseinander. Das zeigte die erste Lesung des SPD-Antrags „Für faire Lebensmittelpreise und transparente Produktionsbedingungen – Gegen Missbrauch von Marktmacht“ vergangene Woche im Bundestag. → Seite 5

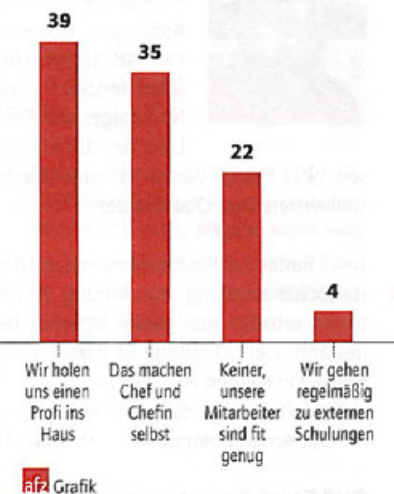
Neubau und Umzug

- 17 **BETRIEB**  
Gericht erlaubt befristete Arbeitsverhältnisse ohne Sachgrund
- 18 **PRODUKTION**  
Handlauf kann Treppensturz verhindern
- 19 **MARKT**  
Bei Schlachtschweinen zeigt die Preistendenz nach oben
- 22 **EREIGNISSE**  
Erster LAFF-Preis geht an Jens Henning Ossendorf

## FRAGE DER WOCHE

Wer trainiert Ihre Mitarbeiter im Verkauf?

Angaben in Prozent



Quelle: Frage der Woche auf der Homepage der ifz unter [www.fleischwirtschaft.de](http://www.fleischwirtschaft.de)



## Eiweißsaitlinge von Naturin!

Ob Brühbratwurst, Rohwürstchen, geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen oder auch frische Bratwurst – es gibt keine Anforderung, für die wir nicht die passende Lösung haben.

Wir liefern Ihnen kleine und große Kaliber, gerade oder – als weltweit einziger Hersteller – auch gekrümmte Eiweißsaitlinge.

[www.naturin.de](http://www.naturin.de)

**Viscofan**