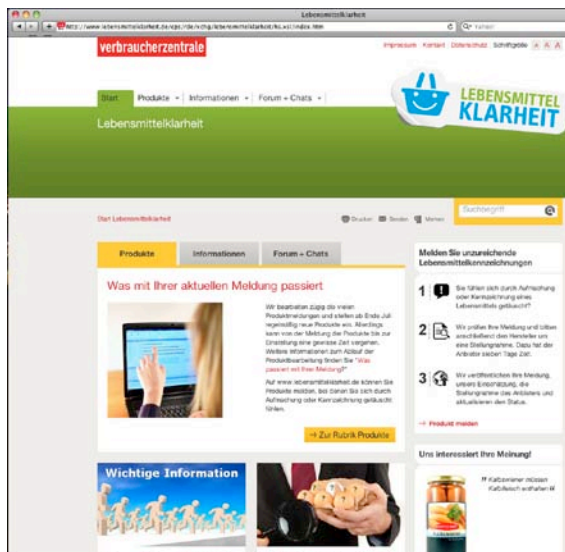


Schwieriger Spagat zwischen Online-Pranger und Chance zum Dialog

Was drauf steht soll auch drin sein

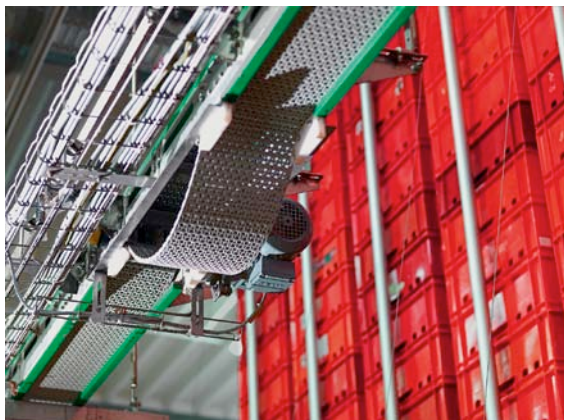


Seit Ende Juli ist das neue Portal 'lebensmittelklarheit.de' online. Das Interesse für die mit über 750.000 Euro vom Aigner-Ministerium geförderte Plattform ist riesig. Von Lebensmittelherstellern gefürchtet und kritisiert, von Verbraucherschützern gefordert, von den Verbrauchern offenbar herbeigesehnt – die Server brachen am ersten Tag der Freischaltung zusammen, weil es zu viele Zugriffe gab. Viele hatten wohl auf sensationelle Enthüllungen gehofft. Schlagworte wie Etikettenschwindel und Lebensmittel-Mogelei geisterten im Vorfeld skandalträchtig durch die Publikumspresse. Dabei geht es den Betreibern der Seite – dem Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. – in erster Linie darum, aufzuzeigen, wo Verbraucher der Schuh drückt: Kunden können Produkte melden, von deren Aufmachung oder Bezeichnung sie sich getäuscht fühlen. Die Redaktion von lebensmittelklarheit.de prüft das Anliegen und leitet bei begründetem Verdacht auf Irreführung die Beschwerde an den Hersteller weiter, dem sieben Tage für eine Stellungnahme eingeräumt werden. Nach Ablauf dieser Frist wird der Vorgang kommentiert ins Netz gestellt.

Der Klarheit halber: Es geht in diesen Fällen nicht darum, ob ein Lebensmittelproduzent im Rahmen seiner gesetzlichen Pflichten gehandelt hat, sondern um die Tatsache, dass Verbraucher aufgrund der Verpackung, der Bezeichnung, des Aufdrucks einen bestimmten Inhalt erwarten und diesen ihrer Meinung nach nicht bekommen haben. Man könnte argumentieren, dass die Inhaltsangaben im Allgemeinen hinreichend Auskunft geben. Ist es aber realistisch vom Verbraucher zu erwarten, dass er sich beispielsweise mit den Details der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse auskennt? Andererseits wünscht jeder Hersteller, dass sein Produkt für gut befunden wird und mehr als einmal im Einkaufskorb landet.

Natürlich haben die Branchenverbände Recht, wenn sie eindringlich vor möglichen Vorverurteilungen und unberechtigter Kritik warnen. Und natürlich könnten dadurch Arbeitsplätze, Existenzen gefährdet werden. Es wird deshalb ohne Zweifel zukünftig eine essentielle Aufgabe sein, im Dialog zu bleiben. So wie bisher. Denn das Portal kann auch als eine Chance verstanden werden zu erkennen, wie moderne Verbraucher 'ticken' und dieses Wissen nutzbringend einzusetzen.

Susanne Fischer



Firmenportrait – Die Bedeutung von individuellen Lösungen für Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik wächst nicht zuletzt durch die strengen Vorgaben der europäischen Union immer mehr. Effizienz, möglichst 100%ige Hygiene und umfassender Service sind die Vorgaben an Entwickler und Hersteller von Anlagen und Einzelkomponenten die nur wenige in der Branche in dieser Komplexität erfüllen können. Die oberbayerische WVG Kainz ist eine dieser Firmen. Aufbauend auf traditionellem Handwerk, langjähriger praktischer Erfahrung und visionärem Erfindertum gilt das Unternehmen heute in seiner Gesamtkompetenz für Intralogistik mit Beratung, Planung, Bau, Installation und Service von Anlagen für Mehrwegebinde als führend in der Lebensmittelindustrie.

Inhalt

Fleisch News

- 6 **Meldungen**
- 18 **Fleisch & Forschung**
- 20 **LEH kompakt**
- 22 **GV kompakt**

Fleisch Titel

- 24 **WVG Kainz - Die Kompetenz in Logistik und Hygiene**
Umfassende Systemlösungen und hochwertige Einzelkomponenten für die Lebensmittelindustrie

Fleisch Verpacken+Etikettieren

- 32 **Schad**
Lösungen für das Binden, Knoten, Aufhängen und Entvliesen
ES Plastic
Neue PP-Schale in zwei Farben
- 33 **PBI Dansensor**
Fleischverpackung: Von der Qualitätskontrolle zur Qualitätssicherung
- 34 **Sealpac**
Komplettlösung zeigt Kompetenz auf ganzer Linie
- 36 **Multivac**
Unterschiedliche Packungsformate präzise im Griff
- 37 **Ishida**
Neues Weight-Batcher System verdoppelt Ausstoß
- 38 **Volkers**
Prepress-Unternehmen investiert in HD Flexo und Kodak Flexcel NX
Südpack
Weichpackungen schneiden im Nachhaltigkeits-Vergleich gut ab
- 40 **Espera**
Von manueller Etikettierung bis zu vollautomatischer Preisauszeichnung

Fleisch Technik

- 42 **Handtmann**
Neuheiten und Bewährtes - vorgestellt auf der Süffa 2011
Poly-clip
Neue RCA: Effizient und auf Ringwürste spezialisiert





Verpacken und Etikettieren

ab Seite 32

- 44 Weber
**Süffa 2011: Mehr Hightech und
Lebensmittelsicherheit integriert**
Treif
Zahlreiche Möglichkeiten für Schneidanwendungen

- 45 Vallovapor
Schimmel durch trockene Kaltvernebelung bekämpfen

- 46 Komet
Service-Programm für Entfeuchtung von Vakuum-Pumpen
Multivac
Nicht nur für Trays: Transportbandetikettierer MR 339 TQ

- 47 Mettler Toledo
**Industrielle Kompaktwägesysteme
für hygienisch sensible Bereiche**

- 48 Ishida
**Verpackung von frischem Hackfleisch -
schnell, schneller, Snellman**

- 50 Schweitzer AG
Kulinarische Erlebniswelt für Siebenföcher in Meran

- 51 Sterilsystems
UV-C-Entkeimung mit Qualität 'made in Austria'

- 52 ISF Nowoplan
Fachübergreifendes Wissen und Erfahrung bringen Erfolg
Giesser Messer
Slim Line - der Griff für Frauenhände

- 53 Kärcher
**Stationäre Hochdruckreiniger ermöglichen
Ausstattung nach Wunsch**

Fleisch Service

- 54 **Seminare + Termine**
- 56 **Personalien**
- 57 **Inserentenverzeichnis**
- 58 **Buchtipp**
- 59 **Neue Produkte + Promotion**
- 61 **Impressum**
- 62 **Bezugsquellen**

fleisch persönlich: Rupert Baur, Geschäftsführer WVG Kainz