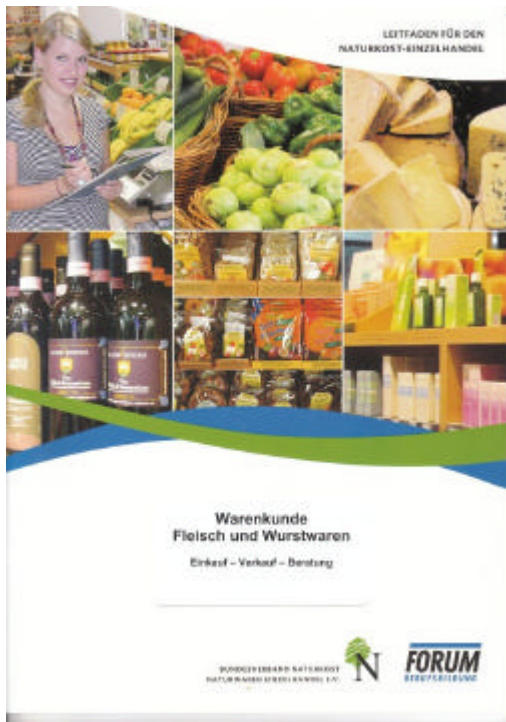


Warenkunde Fleisch & Wurst

Neue Fachhandelsbroschüre



**Neue Fachhandels-
broschüre:
Warenkunde
Fleisch und
Wurstwaren**
103 Seiten

**Einkauf – Verkauf –
Beratung**

AutorInnen: Dr. Sylvia
Mahnke-Plesker,
Hermann Jakob

Es gibt viele Gründe,
die für das Sortiment
Bio-Fleisch im Natur-
kostfachhandel spre-
chen. Zum einen erfor-

dert es die ökologische
Kreislaufwirtschaft,
dass Landwirte immer
eine gewisse Anzahl
Tiere halten. Somit ist
Fleisch ein Produkt, das
naturgemäß in das Nat-
urkostsortiment passt.
Zum anderen lohnt es
sich wirtschaftlich,
Fleisch- und Wurstwa-
ren zu führen. Die
Nachfrage steigt nach
jedem Lebensmittel-
skandal, die Kundschaft
vermisst jedoch Ein-
kaufsmöglichkeiten, um
ihren Bedarf zu decken.

Da Verbraucherinnen
und Verbraucher hin-
sichtlich der Fleischqua-
lität immer bewusster
werden, dient gerade ein
breites Angebot an
Fleischprodukten wie
kein anderes dazu, Neu-
kunden zu gewinnen.

Diese Broschüre ist ein
Nachschlagewerk für
alle Beschäftigten im
Naturkostfachhandel.

Aus dem Inhalt:

Fleisch- und Wurstwa-
ren in Selbstbedienung
anzubieten, ist in nahe-
zu jedem Naturkost-
fachgeschäft möglich.
Frischfleisch dagegen
unterliegt hohen gesetz-
lichen Anforderungen,
die nur mit erheblichem
Aufwand zu erfüllen
sind. Aus diesem Grund
bezieht sich die Bro-
schüre hauptsächlich
auf den Umgang mit
verpackten Produkten,
gibt aber auch einen
Überblick über wichtige
Regelungen und Vor-
schriften, die aus-
schließlich den Handel
mit Frischfleisch betref-

fen. Ganz zentral ist die
grundsätzliche Ent-
scheidung des gesamten
Teams: „Ja, ich will
Fleisch verkaufen!“
Diese Entscheidung
müssen alle Mitarbei-
terinnen und Mitarbeiter
gemeinsam treffen und
mittragen. Alle im
Team müssen diese Wa-
rengruppe verkaufen
wollen und verkaufen
können. Darum muss
schon im Vorfeld die
jeweilige Einstellung zu
Fleisch geklärt sein.
Ängste und Probleme,
die jeder Einzelne durch
den Verkauf dieser Pro-
dukte auf sich zukom-
men sieht, muss das
Team gemeinsam be-
sprechen.

**Die Fleischerzeugung
als Teil der Kreislauf-
wirtschaft im land-
wirtschaftlichen Be-
trieb**, heißt ein Kapitel,
mit dem sich diese Bro-
schüre beschäftigt. Hier
finden Sie kurz zusam-
mengefasst Argumenta-
tionshilfen, für Fleisch
im Naturkostfachge-

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

schäft, z.B. aktiver Tierschutz.

Die Qualität von Fleisch Verschiedene Qualitätsansprüche

Die Vorstellung einer guten Qualität bei Schlacht tier oder Fleisch ist bei Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern sehr unterschiedlich, teilweise sogar gegensätzlich. Die unterschiedlichen Ansprüche aus Sicht der Landwirtschaft, der Verarbeiter und der Verbraucher werden hier erläutert. Ein wichtiges Thema, schließlich steht der Fachhandel genau dazwischen und hat die Aufgabe, am POS allen gerecht zu werden. Dies erfordert gerade bei hochpreisigen Produkten umfassende Qualitätskenntnisse, gerade auch unter dem Aspekt des Fairen Handels.

Warum ist Fleisch aus ökologischer Produktion so viel teurer?

Kompetente Antworten, kurz und für jeden verständlich, lesen Sie hier.

Rechtliche Regelungen der ökologischen Fleischproduktion

Mit der EU-Öko-Verordnung hat der Naturkostfachhandel ein wichtiges Instrument, um seinen Kunden Sicherheit zu vermitteln. Seit dem 24. August 2000 umfasst die Verordnung auch den Bereich der tierischen Erzeugnisse.

Warum die EU-Öko-Verordnung?

- Verbraucherschutz
- Erzeugerschutz
- Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Regelungen diese Produktgruppe betreffend.

Privatrechtliche Regelungen der Anbauverbände

Die Richtlinien der deutschen Anbauverbände haben, schon vor der Einführung der EU-Öko-Verordnung, den biologischen Landbau und die Verarbeitung ökologischer Produkte auf privatrechtlicher Basis geregelt. Sie gehen in bestimmten Punkten über die Anforderungen der Verordnung hinaus oder regeln Details, die in der Verordnung nicht ausdrücklich benannt sind. In welchen Punkten sich EU-Öko-Verordnung und Richtlinien der Verbände unterscheiden, wird beispielhaft anhand der Bioland-Richtlinien aufgezeigt.

Einflüsse auf die Fleischqualität

Im landwirtschaftlichen Bereich beeinflussen verschiedene Faktoren die Fleischqualität. Diese können je nach Tierart sehr unterschiedlich sein und hängen insbesondere von Rasse, Geschlecht und Fütterung ab. Darüber erfahren Sie mehr am Beispiel Rinder, Schweine und Geflügel, eben-

so zum Thema Transport und Schlachtung.

Im Kapitel zur **Warenkunde Fleisch** gibt es neben dem gesundheitlichen Aspekt (Inhaltsstoffe) auch Informationen zur Herstellung und Reifung. Übersichtlich und z.T. in Tabellen zusammengefasst erfahren Sie hier alles, was Sie an der Ladentheke an Ihre KundInnen weiter geben können.

Wenn es um die Wurst geht, sind fundierte Kenntnisse über die verschiedenen Wurstarten –



©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan

Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste - von großer Bedeutung. Im Kapitel **Warenkunde Wurst** erfahren Sie alles Wissenswerte für einen erfolgreichen Verkauf: Zusammensetzung, optimale Lagertemperatur, Zusatzstoffe, Gewürze, Nährwerte, Warenpräsentation, Haltbarkeit und Verpackung sind Themen, die hier behandelt werden. Ebenso finden Sie einen tabellarischen Vergleich **konventionelle Reifung und Öko-Wurstreifung**. Selbstverständlich wird auch das Thema Nitritpökelsalz behandelt.

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

Dem Thema **Verpackung** wird ein eigenes Kapitel gewidmet. Wie geht der Verpackungsvorgang vor sich?



©BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan

- Welche Anforderungen sind an die Verpackungsfolie zu stellen?
- Welche Anforderungen sind an das zu verpackende Lebensmittel zu stellen?
- Was muss bei der Lagerung verpackten Fleisches beachtet werden?

Die korrekten Antworten darauf finden Sie hier.

Beim Frischfleischverkauf müssen natürlich besondere Anforderungen an die Hygiene gestellt werden.

Das Kapitel **HACCP und Hygiene** beschäftigt sich mit Pflege und Reinigung der Theken, Pflege der Tiefkühltheke, MHD und mit Personalhygiene.

Ein Abschnitt behandelt das Thema **Mitarbeiterschulung** „Nur wer den Sinn kennt, akzeptiert ein System“, lautet ein wichtiger Grundsatz des betrieblichen Qualitätsmanage-

ments. Deshalb gehört es für die Betreiber eines Lebensmittelunternehmens auch zu den wichtigsten Aufgaben, das gesamte Personal für die einzelnen Verfahren zu sensibilisieren und sie dementsprechend zu schulen.

Das Kapitel **Kriterien zur Sortimentsgestaltung** hilft Ihnen - u.a. mit Hilfe einer Kundenanalyse - ein spezifisches, für Ihr Geschäft passendes Sortiment zusammen zu stellen. Die Thema Thekengestaltung und Zubereitungstipps runden das Kapitel ab.

Ein Kapitel **Arbeitsorganisation** beschäftigt sich mit folgenden Fragen:

- Wie organisiere ich Arbeitsabläufe optimal?
- Wie kläre ich Verantwortlichkeiten?
- Wie gehe ich mit Reklamationen um?

Ein Sortimentsbereich muss rentabel sein. Dies muss auch bei der Sortimentsgestaltung berücksichtigt werden. Deshalb wird in einem Kapitel das Thema **Wirtschaftlichkeit** erläutert. Ein Exkurs **Preisvergleich Öko – Konventionell** gibt in Form einer Tabelle einen schnellen Überblick zum **Thema Preise**.

Gesundheitsrisiken durch Fleisch?

Hier werden die Vorteile moderaten Fleischverzehrs behandelt, ebenso wie das Thema Fleisch als Krankheitsüberträger.

BSE, Salmonellen, Botulismus, EHEC-Bakterien, Vogelgrippe sind Themen, zu denen Sie sich hier sachlich informieren können, ebenso zum Stichwort Gammelfleisch.

Neben **Literaturhinweisen** und **Internetadressen**, finden Sie am Schluss der Broschüre folgende nützliche Dokumente und Vorlagen:

- Kundenbefragung (für Geschäfte bisher ohne Fleisch und Wurst)
- Kundenbefragung (für Geschäfte mit Fleisch und Wurst)
- Vorlage Sonderbestellung Fleisch und Wurst
- Checkliste zur Arbeitsorganisation im Bereich Fleisch- und Wurstverkauf
- Checkliste Reklamationen
- Checkliste Schwundliste Fleisch und Wurst

* * *

Bitte nutzen Sie das beigefügte Bestellformular.