

fødevaremagasinet



Nyåbnet slagter og fiskehandel
i Nykøbing Mors

:: SE SIDE 14 ::



Spildevandsafgifter, kommende landsmøde i DSM, medlemstilbud på kreditkortterminaler og en studietur

Her i septemberudgaven af Fødevarer magasinet kan du bl.a. læse om de planlagte konkurrenceforvridende rabatter på spildevandsudledning, det kommende landsmøde i DSM, som holdes i Sæby, et attraktivt medlemstilbud på kreditkortterminaler og en studietur til Madrid.

Knuthenlund og et par nye slagterforretninger

Du kan også i denne udgave læse om økomejeriet Knuthenlund, en helt ny slagterforretning med egen fiskehandel samt en slagterforretning i et industrikravter.



Og meget andet

Tyverisikret kontanthåndtering, og hvordan man kan konservere kødprodukter med bær samt lave kvalitetsanalyser af sine nyudviklede produkter er også på "spisesedlen" her i september. Men der er også artikler om de nominerede til årets kantinepris, messen "Maddens Skueplads", en ny opskriftsbog, slagtergolf og meget andet.

Tema om maskiner og håndværktøj

Fødevarer magasinet udkommer igen den 21. oktober med et tema omkring maskiner og håndværktøj.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

HUSK!

Vinderen af årets Slagterpris bliver fundet den 19. september til et storstilet arrangement på Axelborg hos Landbrug & Fødevarer. Som noget helt nyt er det publikum, der afgør, hvem der løber med årets pris. Læs mere om vinderen i næste udgave af Fødevarer magasinet, der udkommer den 21. oktober 2013.

Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre



So ein Ding?

Det er al ære værd, hvis Danish Crowns medarbejdere vil bruge en del af deres løn på at bygge svine-stalde ude hos bønderne. Jeg skriver "hvis", fordi tillidsmændenes anbefaling om, at slagteriarbejderne hos DC således skal engagere sig i anlægssektoren, i skrivende stund ikke er "stemt hjem".

Jeg kender ikke aftalen i detaljer. Jeg ved f.eks. ikke, hvad der skal ske med pengene i puljen, hvis der ikke er afsætning for dem, fordi det fremdeles er fordelagtigt at sende smågrisene til Tyskland, eller fordi det stadig vil være for bøvet at få de nødvendige miljøgodkendelser. Får slagteriarbejderne så pengene tilbage? Blot er det oplyst, at selskabet bemannes med "repræsentanter for medarbejdere og virksomhedens ledelse". Medarbejderne skal imidlertid kun bidrage med 600 mio. kr. af de 3 mia., som planen forudsætter – resten skal komme fra "traditionelle finansieringskilder", dvs. banker og realkreditinstitutioner, som næppe blot forærer 2,4 mia. kr. væk? Så hvem ejer pengene, og hvad koster den del, der ikke kommer fra arbejderne?

Man kan med rette sige, at det ikke vedkommer os andre, hvordan DC's ansatte bruger deres penge, og at det er godt for Danmark, hvis der nu skyder et stort antal svinestalde op i det danske landskab, uanset hvem der betaler for dem.

Til gengæld vedkommer det os, hvem der så kommer til at eje staldene, og om der følger særlige klausuler med. Hvis landmændene – og det må man da gå ud fra – til gen-

gæld for staldbyggeriet på deres ejendomme skal forpligte sig til at levere deres svineproduktion til DC, vil det være en meget betænkelig situation. Så er der i hvert fald to helt centrale spørgsmål, som vi må kræve svar på:

Hvor længe varer en sådan binding? Følger den med ved ejerskifte af landbrugsejendommen?

Som det er nu, er svine-andelshavere i DC omfattet af en bindingsperiode på et år. Vil den samme etårsperiode stadig gælde for dem, som bogstaveligt talt får opført en ny stald? Det vil den næppe – og hvad så med markeds- og konkurrenceforholdene? Det må vi have styr på, for det skulle jo nødt være sådan, at den eneste effekt af arbejdernes gestus bliver, at det danske marked stivner. Det vil det jo gøre, hvis "varernes frie bevægelighed" obstrueres af klausuler, hvorom DC's konkurrenter naturligvis må sige, at "so ein Ding müssen wir auch haben". På tysk og jysk!

Vil det være godt for Danmark?

Det vil det måske umiddelbart være, hvis produktionen af slagtesvin samlet set stiger som følge af, at der investeres i den udefra. Men det kræver vedholdende investeringer og ikke blot en fireårig, aftagende indsprøjtning. Ellers er der på den lange bane blot udsigt til flere tomme staldbygninger, for dels skal de nye stalde vedligeholdes, og det koster penge, dels rokker de jo ikke i sig selv ved hverken de danske slagteriers omkostninger eller ved de tyske priser på slagtesvin – og smågrise.

Men nytænkning – dét er det!

**Redaktionen/annoncer/
produktion:**

Grafisk Produktion Odense ApS
Peder Skrums Vej 4
5220 Odense SØ
Tlf. 66 14 08 52
Fax 66 14 85 52
post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

Ansvarshavende:

Per Aaskov Karlsen

Journalist:

Eivind Sønderborg Johansen

Annoncer:

Birthe Lyngsø

Bi-Press
Teglgårdsvej 17
2920 Charlottenlund
Telefon : 51 50 67 17
Mail: bi-press@mail.dk

Brian Markwall

Mellemtoften 11
4040 Jyllinge
Telefon: 61 14 25 30
Mail: bma@ams-dk.com

Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

Abonnement:

Indland kr. 675,00 + moms årligt
Udland kr. 850,00 + moms årligt
Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår.
Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned.
Mediainformation kan rekvireres.

Læsere:

Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarehandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarehandelen. Politiske organer, større fødevarevirksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver.

Fejl og reklamationer:

Eventuelle reklamationer rettes skriftligt senest 5 dage efter udgivelsen. Evt. dekort kan ikke overstige annoncens aftalte pris. Det må accepteres, at mindre farveafvigelser fra modtaget farve-print kan forekomme. Erstatningskrav på grund af fejl vedr. annoncer kan på ingen måde gøres gældende.

Forsidefoto:

Jane og Allan Hangaard, Holmens Slagter.

ISSN 1902-4509

6 Madens Skueplads

Efteråret blev rigtig skudt i gang på Roskilde Dyrskueplads



10 Knuthenlund: Omlagt fra konventionelt markbrug til øko-mejeri

Økologi er omdrejningspunktet i et nyt mejeri på godset, der har fået støttet fra Realdania i projektet "Fremtidens Herregård"



12 Slagterbutik ligger i Kertemindes industrikvarter

Ung slagtermester har kombineret en forarbejdningsvirksomhed med en detailforretning



20 Kvalitetsanalyser

Dit værktøj til en ensartet og efterspurgt kvalitet i produktionen



Danske Slagtermestre:

Konkurrenceforvridende rabat på vandafgifter er ulovlig

Hvis ikke miljøministeren dropper regler, der begunstiger virksomheder med stor udledning af spildevand økonomisk på bekostning af små, vil Slagtermestrene indbringe sagen for EU-kommissionen

:: Eivind Sønderborg Johansen

Jo mere spildevand en virksomhed lukker ud, jo større rabat får den på sine vandudledningsafgifter. Det er



konsekvensen af regeringens vækstplan for vand, bio- og miljøløsninger. Planen blev lanceret den 12. marts i år og indebærer nye regler og afgiftslettelser for 700 mia. Afgiftslettelserne optrædes gradvist over fem år fra den 1. januar 2014.

- Vækstplanen er konkurrenceforvridende, idet den giver store og meget vandforbrugende virksomheder langt større afgiftslettelser, end små og mellemstore virksomheder kan opnå. Det er uacceptabelt,

Miljøministeren har i et svar til Folketingets Miljøudvalg oplyst, at de helt store slagterier vil spare 55% i vandafgift pr. slagtet svin, de mellemstore 10% og de små 3%. Arkivfoto.

og hvis vi ikke meget snart får forhandlet os frem til en ændring af reglerne med Miljøministeriet, vil Danske Slagtermestre indbringe sagen for EU-kommissionen, siger direktør Torsten Buhl og tilføjer:

En klokkeklar sag

- Vi mener, at vi har en klokkeklar sag om ulovlig statsstøtte, fordi støtten er konkurrenceforvridende efter de gældende EU-regler.

Danske Slagtermestre vurderer, at den fordelingsnøgle, som ligger til grund for tildelingen af rabat for spildevandsudledning, er kernen i problemet.

Fordelingsnøglen bygger på en såkaldt trappemodel med tre trin: en

lille virksomhed, der udleder 0-500 m³ årligt får ingen rabat, men skal betale fuld afgift. Hvis virksomheden udleder mellem 500-20.000 m³ får den en rabat på 20%, og er der tale om en udledning på mere end 20.000 m³, løber rabatten op i 60%. Miljøministeren har i et svar til Folketingets Miljøudvalg oplyst, at de helt store slagterier vil spare 55% i vandafgift pr. slagtet svin, de mellemstore 10% og de små 3%.

Manglende ministeriel dokumentation

Miljøministeriet begrundes forskelsbehandlingen af små og store vandforbrugere med begrebet "kostæghed". Argumentet er, at om-

kostningerne til håndtering af spildevand pr. m³ er større, jo mindre udledning en virksomhed har.

- Ifølge Danske Slagtermestres advokat holder synspunktet om "kostægt-hed" ikke, da myndighederne ikke har sandsynliggjort eller fremlagt nogen form for dokumentation for, at prisen for håndtering af spildevand falder pr. m³, jo mere vand man udleder, forklarer Torsten Buhl.

Endvidere påpeger Danske Slagtermestres direktør, at der heller ikke er nogen saglig begrundelse for, at niveauerne på de enkelte trappetrin er placeret, som de er.

- Det er en rent administrativ og politisk beslutning, der ikke bygger på dokumentation af faktiske spring i omkostningerne, fastslår Torsten Buhl. Danske Slagtermestre har forståelse for, at regeringen med afgiftslettelserne i vækstpakken har ønsket at styrke store danske virksomheders konkurrenceevne i forhold til udenlandske virksomheder.

- Men, understreger Torsten Buhl, det bør ikke på nationalt plan ske gennem en forskelsbehandling, der forringer små og mindre virksomheders konkurrencevilkår i forhold til stores.

Behov for hurtig afklaring

En planlagt vejledning om reglerne for afgiftslettelser i forbindelse med

spildvandsudledning træder i kraft den 1. januar 2014.

- Vi har holdt møder i sagen med blandt andet Naturstyrelsen og Erhvervs- og Vækstministeriet uden at nå til en endelig afklaring. Vi har derfor skrevet til miljøminister Ida Auken og bedt om et møde i sagen. Det har hun afvist, så nu er

- Vækstplanen er konkurrenceforvridende, idet den giver store og meget vandforbrugende virksomheder langt større afgiftslettelser, end små og mellemstore virksomheder kan opnå. Vi mener, at vi har en klokkeklar sag om ulovlig statsstøtte, fordi støtten er konkurrenceforvridende i efter de gældende EU-regler, siger direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre.

næste skridt, at vi indbringer sagen for EU-kommissionen, oplyser Torsten Buhl. ■

Fødevaremagasinet vil løbende følge op på sagen.



Deltagerne i mad med meres studietur til Madrid skal blandt andet udvide deres kulinariske kompetencer på en spansk kokkeskole. Arkivfoto.

Mad med mere-slagtere henter inspiration i Spanien

Eivind S. Johansen

Et hold slagtermestre fra mad med mere og et par af kædens leverandører drager den 29. september til Madrid for i fire dage at hente spansk inspiration til kødgryderne hjemme i deres forretninger.

Slagtermestre på kokkeskole

Slagtermestrene skal blandt andet stifte bekendtskab med varianter af det spanske køkken på en lokal kokkeskole. Her får de mulighed

for, vejledt af lokale kokke, at prøve kræfter med selv at kreere spanske retter som ensaladilla, rusa, gazpacho, paella, huevos rellenos, natillas og tortilla.

God mad skal naturligvis ledsages af god vin for at fuldende den kulinariske nydelse. Det er der taget højde for på studieturen med et besøg i Bodegas Tagonius' vinkælder, hvor deltagerne får lejlighed til at smage nogle af vinene i de mere end 1000 egetræsfade, som stedet rummer. Bodegas Tagonius blev grundlagt i juni 2000, og i dag kun

13 år efter betragter kendere stedets vine som nogle af de bedste af slagsen dyrket på spansk jord.

Besøg hos spanske slagtermestre

Studieturen omfatter også butiksbesøg hos spanske slagtermestre, der får lejlighed til at vise deres danske kolleger fra mad med mere, hvad deres tilgang er til at drive en moderne spansk slagterforretning.

Turen er tilrettelagt af det danske firma eventcom. ■



1



2



3



Madens Skueplads

Af Per Aaskov Karlsen

Efteråret blev rigtig skudt i gang på Roskilde Dyrskeueplads i begyndelsen af september, hvor Dansk Caters virksomheder på Sjælland - AB Catering, BC Catering og inco København – alle havde inviteret deres kunder til en helt ny messe ved navn "Madens Skueplads". Med et udstillingsprogram over halvanden dag havde mere end 100 af virksomhedernes leverandører valgt at udstille sammen under det fælles tema. Selve udstillingen foregik i 2 overdækkede haller, hvor de enkelte udstillere havde taget både storsælgerende produkter og helt nye produkter med, som blev vist frem for de mange kunder på messen.

Økologi fyldte halvdelen

Hvis nogle skulle være i tvivl om, hvorvidt virksomhederne satser på økologi i fremtiden, blev de besøgende hurtigt overbevist om, at økologi i foodservicesektoren har en stor fremtid. Hele den ene hal var sammen med Dansk Cater Academy dedikeret til økologi, som bekræftede en messe med holdning.

Tendenserne i storkøkkenet hen imod 2015

Madskribent og såkaldt gastronomifaglig konsulent Kirsten Lykke var en af foredragsholderne i

Dansk Cater Academy, hvor hun tog fat i de aktuelle tendenser indenfor madverdenen. Tendenserne er mange og stikker i mange forskellige retninger iflg. Kirsten Lykke. En af tendenserne er f.eks. "at mindre er mere". Buffeterne skal ikke længere bugne af så stort et antal retter, at gæsterne ikke kan nå at smage det hele, men i den nære fremtid skal buffeterne være mere udsøgte og bestå af færre retter uden den uendelige valgfrihed. - Small is big, og mæthed bliver et fyord, sagde Kirsten Lykke. Andre tendenser er iflg. Kirsten Lykke den stigende "on-line" spisning, hvor gæsterne eller kunderne bestiller måltidet på nettet, men vi vil også i de kommende år se flere såkaldte "pop-up"-butikker, hvor butikken sættes op i en kort periode, for derefter at blive lukket ned igen. ■

1. Der var løbende foredrag i området Dansk Cater Academy på Madens Skueplads. Her ses madskribent Kirsten Lykke i forbindelse med foredraget om tendenserne hen imod 2015.

2. Roskildes borgmester Joy Mogensén holdt åbningstalen forud for åbningen af Madens Skueplads på dyrskeuepladsen i Roskilde.

3. Den nyslåede fødevarerminister Karen Hækkerup åbnede Madens Skudplads.



Årets generalforsamling i DSM afholdes på Hotel Viking i Sæby. Kilde: DSM



Indkaldelse til landsmøde i Danske Slagtermestre (DSM)

Der indkaldes hermed til landsmøde søndag **den 27. oktober 2013** kl. 09.30 på Hotel Viking, Frederikshavnsvej 70-72, 9300 Sæby.

Dagsorden

1. Navneopråb og præsentation af de delegerede.
2. Valg af dirigent.
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig.
4. Regnskaberne.
5. Behandling af indkomne forslag.
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter.
7. Revisorer.
8. Eventuelt.

Pris for deltagelse i årsmødefest inkl. overnatning er kr. 1560,- pr. person.

Nuværende bestyrelse

Leif Wilson Laustsen (Formand)
Karsten Fruerskov Andersen (Næstformand)
Lars Ville Jensen
Torben Hvalsø Nedergård (modtager ikke genvalg)
Ole Thøgersen
Kennet Hansen
Tom Munkholm
Kurt Møller
Henrik Westergaard, SamMark (Observatør)

Generalforsamlingen i 2013 for Danske Slagtermestre er bemærkelsesværdig, fordi 6 af de nuværende 7 bestyrelsesmedlemmer skal genvælges, eller der skal findes nye bestyrelsesmedlemmer til disse poster. Kun industrimedlemmet Kurt Møller er ikke på valg. Det er besluttet, at

udvide industrimedlemmernes repræsentation i bestyrelsen med endnu en repræsentant, dir. Peter Høgh, Royal Leverpostej, som blev valgt på virksomhedsmødet den 12. september. Årsmøde og generalforsamling afholdes i år af Nordjyllands Slagtermesterforening. ■

Nye besparelser på indløsning af Visa og MasterCard!



Af økonomichef Torben Stylsvig Pedersen, Danske Slagtermestre (DSM)

Danske Slagtermestre og Ostehandlerforeningen for Danmark har indgået et samarbejde, som betyder nye muligheder for din virksomhed. Aftalen betyder, at der er penge at spare ved en allerede etableret brancheaftale på indløsning af Visa og MasterCard. Vælger I samtidig en betalingsterminal fra S5, er der endnu flere besparelser at hente.

Frihed til at vælge

Virksomheden S5 leverer betalings-terminaler fra en af Europas førende producenter - Ingenico. De nye modeller er klar til kontaktløse betalinger (NFC). S5's terminaler er uden PSAM-kort, hvilket bevirker, at det er frie terminaler, som ikke er låst til et bestemt system (Nets). PSAM-kort sidder i dag i langt de fleste danske terminaler og medvirker til, at alle transaktioner skal køre igennem Nets' system. Med

S5's frie terminaler sendes transaktioner på Dankort og Visa Dankort til Nets, og transaktioner fra alle de internationale kort sendes direkte til Swedbank, S5's nuværende indløser. Det betyder en yderligere besparelse på indløsningen, og hører du ydermere til blandt de virksomheder, som har en af de ældre terminaler, som skal skiftes ud inden 1. januar 2014, vil du med særlig fordel kunne skifte til en af de nye, frie terminaler.

Support hele vejen

S5 tager kontakt til jer omkring disse nye muligheder og hjælper med at beregne, hvad det kan betyde for jeres virksomhed. Derudover hjælper S5 jer med alle dokumenter og underskrifter og sørger for, at det bliver et nemt og hurtigt skifte. For mere information kan man kontakte S5 på telefon 70262110 eller på mail info@s5.dk - eller Torben Stylsvig Pedersen på telefon 23297920 eller på mail på tsp@danskeslagtermestre.dk ■

Danish International FOOD Contest har vokseværk

Den årlige begivenhed i Messecenter Herning er på få år vokset fra en skandinavisk mejeriudstilling til en international fagdyst for alle typer af fødevarer, skriver Danish International Food Contest i en pressemeldelse.

Arrangørerne er i fuld gang med at planlægge dette års store, faglige udstilling og konkurrence. Den kun to år gamle Danish International FOOD Contest samlede sidste

år 1.800 forskellige fødevarer til en dyst på faglig kvalitet i Messecenter Herning. Fur Bryghus var en af de fødevarereproducenter, som stillede op for første gang i 2012. - Det var meget inspirerende at møde andre fagfolk, siger brygmester Flemming Asmussen, der ser frem til at dyste med kollegerne fra de andre bryggerier igen i år. Den 13. november 2012 blev brygmester Flemming Asmussen kaldt op på scenen i hal

M i Messecenter Hernings. Foran tusinde gæster og en udstillingshal med 1.800 forskellige fødevarer stillet op til konkurrence, blev han og Fur Bryghus' Vulcano Classic kåret til Danmarks mester i øl-kategorien i Danish International FOOD Contest. Som et bevis på mesterskabet fik Flemming Asmussen overrakt et diplom af HKH Prins Joachim.

100 års tradition for dyst på kvalitet

Fødevardysten i Herning er vokset ud af den traditionsrige Landsmejeriudstilling, hvor mejerier gennem mere end 100 år har udfordret hinanden i faglige bedømmelser af ost, smør og konsummælksprodukter. Formålet har været at højne produkternes kvalitet og – ikke mindst – at mødes på tværs af virksomhe-

der for at danne netværk og lade sig inspirere af hinanden. For to år siden inviterede mejerifolket andre fødevarerbrancher med under titlen "Danish International FOOD Contest", så krydderurter, øl, dansk vin, rapsolie, saft og juice nu også indgår i faglige bedømmelser.

Ny gourmetpris med fokus på det unikke

På konkurrencesiden er der også en nyskabelse: Mejeribrugets Gourmetpris, som efter nogle års pause genopstod på sidste års udstilling, udvides nu til alle andre fødevarerbrancher. Til forskel fra den fagtekniske bedømmelse i hovedkonkurrencerne har Gourmetprisen fokus på unikke smagsoplevelser. Dommerne er kokke, madskribenter etc. ■

Danish International Food Contest

- Afholdes 5. - 6. november i Messecenter Herning.
- I 2012 deltog følgende brancher: Mejeri, krydderurter, øl, dansk vin, rapsolie, saft og juice. Dertil events med kartoffelbranchen og egnsretter.
- 1.800 udstillede produkter blev bedømt af fagdommere.
- Arrangør: Landbrug & Fødevarer (teknisk arr.) på vegne af en række brancheforeninger.



TV. Vin, krydderurter, rapsolie, øl og en række andre specialfødevarer udstilles side om side på Danish International FOOD Contest (Foto: DFIC).

TH. Brygmester Flemming Asmussen skænker sig selv en Vulcano Classic hjemme på Fur Bryghus. (Foto: Flemming Jeppesen).



Rentokil

Ekspertene i skadedyrskontrol

Vi kan ikke bage
det bedste brød...



...men vi kan sikre, at din virksomhed er 100%
fri for rotter

Ratéel er markedets nyeste og mest intelligente rottefælde. Den automatiske fælde monteres i kloakbrønden og fungerer både som rottespærre og rottefælde, og lukker derfor 100% af for tilgangen af rotter fra den offentlige kloak.

Vores moderne teknologi sikrer at din virksomhed forbliver fri for skadedyr.

Ring og hør mere om Ratéel

70 10 66 70



**Scan koden
og se videoen om Ratéel**



Susanne Hovmand driver det lollandske gods Knuthenlund på 1.022 hektar.

Knuthenlund:

Omlagt fra konventionelt markbrug til øko-mejeri

Økologi er omdrejningspunktet i et nyt mejeri på godset, der har fået støttet fra Realdania i projektet "Fremtidens Herregård"

:: Eivind Sønderborg Johansen

Susanne Hovmand er godsejer og driver Knuthenlund på Lolland. Hun er et eksempel på en moderne virksomhedsleder, der igen vil have sin herregård til at spille en central rolle som vækstlokomotiv på Lolland, sådan som det tidligere var tilfældet for mange godser og herregårde.

Knuthenlund indgår i Realdanias projekt "Fremtidens Herregård", hvor målet netop er igen at skabe liv på landet med herregårde og godser som økonomiske og kulturelle dynamoer. Det økonomiske

fundament i projektet udgør på landsplan i alt 175 mio. Realdania-kroner.

Herregården som ramme om økologi

- Vores projekt handler ikke om at renovere en bevaringsværdig bygning, men om at genskabe Knuthenlunds betydning med hele det store herrgårdsanlæg som ramme, forklarer Susanne Hovmand. Der står "økologisk" foran alt, hvad godset producerer, hvad enten det er lammekød, gedekød, fåreyoghurt, fårebrie, gedebrie rødkit og et udvalg af halv- og helfaste oste.

- Da jeg overtog godset i 2006, besluttede jeg efter grundige overvejelser at omlægge driften til økologisk produktion. Det skete den 1. juli i 2007. Målet var at skabe en ny serie produkter med udgangspunkt i de gode dyrkningsforhold, som vi har, fortæller Susanne Hovmand og uddyber:

- På Lolland har vi noget af Danmarks bedste landbrugsjord og måske også Danmarks bedste klima. Derfor mener vi, at det må kunne udnyttes til også at producere Danmarks bedste fødevarer. Omlægningen til økologi er en stor satsning, men vi håber at vi der igennem kan

vise, at der findes en anden måde at drive et professionelt landbrug på; en måde som tager hensyn til både arbejdsmiljø, det ydre miljø i naturen og til dyrevelfærd.

Præmieret fårebrie

Knuthenlunds fårebrie er herregårdens stolthed, og i 2009 viste den sit format, da den blev præmieret med sølvmedalje i kåringen af Nordens Ost i 2009. I samme konkurrence høstede fårebrien guldmedaljer i 2010 og 2011. Desuden er den kåret som bedste fåreost i en international konkurrence for ged- og fåreost, Premio Roma i 2010

Knuthenlund indgår i Realdanias projekt "Fremtidens Herregård", hvor målet er igen at skabe liv på landet med herregårde og godser som økonomiske og kulturelle dynamoer, sådan som det tidligere var tilfældet.



Et økologisk mejeriudsalg indgår i nytænkningen af Knuthenlunds funktion og produktion.



Susanne Hovmand hylder fra jord til bord-princippet. Og det er da også godsets egen bestand af fritgående, økologiske malkefår og -geder, der er udgangspunktet for produktionen i mejeriet på godset.

og 2011, hvor brien også blevet kåret som den bedste internationale ost i 2011.

Produktion af kvalitetsost er ikke ukendt på Knuthenlund. I 1913 købte Susanne Hovmands oldefar,

mejeristen J.P. Hansen stedet for penge han havde tjent på bl.a. produktion af hvidskimmelost, som han tidligere havde hentet præmier hjem på.

at give mælken en fyldig og rund smag.

Susanne Hovmand er fjerde generation i sin slægt på Knuthenlund. Hun har fået et helt nyt mejeri opført på stedet samt et mejeriudsalg og en café, hvor man kan nyde godsets produkter. Midlerne fra Realdania har bl.a. bidraget til en ny gedestald, et mølteri, et flisfyr og energikoncepter til reduktion af CO₂.

Omstillingen fra et traditionelt markbrug til produktion af mejeriprodukter har betydet, at 80 procent af Knuthenlunds omsætning nu kommer fra mejeridriften. ■

Kampagnen "Fremtidens Herregård"

Realdanias kampagne "Fremtidens Herregård" blev sat i værk i 2008. Målet med kampagnen er at støtte livet på landet og bidrage til at genopfinde herregården som kulturel og økonomisk dynamo. Gennem to idékonkurrencer har kampagnen indtil videre støttet i alt 24 nytænkende projekter på herregårde overalt i Danmark.

De udvalgte projekter viser på hver deres måde, hvordan herregårdene kan gives nyt liv som ramme om forretningsmæssig fornyelse og udvikling i landdistrikterne. Realdania støtter herregårdsprojekterne med samlet 175 mio. kr. Projekterne blev påbegyndt i 2008 og forventes afsluttet i 2016.

Fra jord til bord

Susanne Hovmand hylder jord til bord-princippet. Og det er da også godsets egen bestand af fritgående, økologiske malkefår og -geder, der er udgangspunktet for produktionen i Mejeriet på Knuthenlund. Dyrene græsser 150 dage om året på godsets frodige enge, der er sået til med forskellige krydderurter, som er med til



Slagtermester Morten Segnetz Olsen lægger vægt på at alt er hjemmelavet i forretningen.

Slagterbutik ligger i Kertemindes industri kvarter

Ung slagtermester har kombineret en forarbejdningsvirksomhed med en detailforretning



Eivind Sønderborg Johansen

Gemt væk i et industriområde på Strandvangen 4 i den nordlige del af Kerteminde by i pæn afstand fra byens hovedstrøg ligger der en lille slagterforretning, Slagter Morten. Forretningens indehaver, den 34-årige slagtermester Morten Olsen, har ingen problemer med beliggenheden. - Vi klager ikke og kan sagtens holde skindet på næsen, men der skal naturligvis arbejdes for det, siger Morten Olsen.

Det har forretningen da også gjort i de seks-syv år butikken har ligget i industriområdet. Og større er af-

Morten Olsen købte virksomheden af sin far, Hans Olsen, for tre år siden.

standene jo heller ikke i en by med små 6000 indbyggere.

Fra en gros til detailsalg

Morten købte virksomheden på Strandvangen for tre år siden af sin far, slagtermester Hans Olsen. Faren etablerede sig på stedet for 20 år siden. Dengang var der ikke en detailbutik på adressen, men udelukkede en forarbejdningsvirksomhed, der skar kvarte kroppe og op og solgte dem en gros.

- Butikken kom til for seks-syv år siden, fordi jeg også gerne ville arbejde med detailsalg, fortæller Morten Olsen og tilføjer: - Vi skærer op i mindre omfang til engros-kunder end tidligere, efter at vi har åbnet butikken. Der var i forvejen en enkelt selvstændig detailslagter i Kerteminde

by, da butikken åbnede, men Morten mente, at der var plads til én mere. Ved et tilfælde skete der så det, at konkurrenten lukkede og slukkede, lige da Morten Olsen skulle til at slå dørene op til sin butik.

Kunder finder vej til Slagter Morten

Kunderne finder da også vej ud til industriområdet og Slagter Morten. De ved at forretningen står for godt slagterhåndværk.

- Og så er der masser af parkeringspladser på stedet, hvilket ikke altid er tilfældet i centrum af Kerteminde, indskyder den unge slagtermester.

Butik i Nyborg

Morten lægger vægt på at alt er hjemmelavet. Virksomheden har derfor også sit eget pøsemageri.



Hans Olsen gør klar til at fremstille rullepølse.



Alle varer til Slagter Morten produceres på Strandvangen i Kerteminde - også dem der sælges i Nyborg.

Varerne sælges i butikken i Kerteminde, der har åbent torsdag, fredag og lørdag. Og derudover i Nyborg, hvor Slagter Morten overtog en forretning i 2011, som har åbent to dage om ugen med salg af varer forarbejdet i Kerteminde.

- Vi laver alt selv, hvad enten det er grillpølser, pålæg eller røgvarer. Det går der meget tid med, og de tre første dage om ugen er butik-

kerne ikke åbne, så vi kan koncentrere om at salte, ryge og forarbejde vores produkter fra bunden af, forklarer Morten Olsen.

Et familieforetagende

Slagter Morten er et rigtigt familieforetagende. Foruden Morten selv er en søster, en nevø, en niece og faren Hans Olsen beskæftiget i virksomheden. ■



Slagter Morten ligger i Kertemindes industri kvarter.

SUBVENI FØDEVARESikkerhed

- Hurtig hjælp
- Risikoanalyse
- HACCP-plan
- Egenkontrol
- Book en gratis konsulenttime

Christina Lowies Jensen
Konsulent i fødevarer sikkerhed



+45 51 40 79 34
christina.lowies.jensen@foedevaresikkerhed.com
www.foedevaresikkerhed.com



Nykøbing Mors:

Kunder strømmer til nyåbnet slagter og fiskehandel

Jane og Allan Hangaard havde ambitioner om at drive en lille mand-kone-butik, da de blev selvstændige for to et halvt år siden. I dag har de otte ansatte

Eivind Sønderborg Johansen

Den 4. juli i år kunne ægteparret Jane og Allan Hangaard tage imod kunderne i en helt ny slagterforretning, Holmens Slagter. Forretningen er på 310 m² og har, som Allan udtrykker det, Danmark smukkeste beliggenhed med sin placering i et nyopført erhvervsbyggeri ved lystbådehavnen i Nykøbing Mors. Parrets slagter-eventyr i det nordjyske begyndte i mere beskedne rammer for godt to et halvt år siden med overtagelsen af Grønnegades Slagter, der havde stået tom i nogle måneder efter en konkurs.

Fra 130 m² til 310 m²

Det var meningen, at Jane og Allan ville drive en lille mand-kone-butik i Grønnegade. Forretningen var på 130 m², og der havde været slagterforretning på stedet siden 1916. I øvrigt samme sted som Allan i 1978

blev udlært som pølsemaker, mens Jane er uddannet butiksslagter.

- Vi fandt butikkens beliggenhed i Grønnegade god, og der kom hurtigt gang i salget efter, at vi havde åbnet forretningen igen. Så den med, at det bare skulle være en mand-kone-butik holdt ikke ret længe, fortæller Allan og uddyber:

- Vi har haft stor vækst fra starten, og vi blev hjulpet ekstra godt på vej af, at Superbrugsen lukkede.

I dag, efter flytningen til de 310 m² på havnen, har forretningen seks fuldtidsansatte to på deltid plus det løse.

Konkurrerer på kvalitet, ikke på pris

Nykøbing Mors med dens ca. 10.000 indbyggere og et stort opland har dog flere supermarkeder med slagterafdelinger, som Holmens Slagter skal kæmpe om kunderne med.

- Vi har som selvstændig slagterforretning valgt at satse på slagter-



håndværk af den højeste kvalitet, for det er ikke prisen, vi kan konkurrere med de store kæder på, forklarer Allan og tilføjer:

- Vi har også eget pølsemejeri, så alt pålæg er hjemmelavet.

Slagter med fisk og skaldyr

Parret udnytter den nye forretnings maritime beliggenhed ved også at sælge fisk og skaldyr. Fiskesalget foregår i det samme lokale som slagterforretningen er i, men er adskilt ved, at fiskene har deres eget diskafsnit.

- Det var oplagt også at sælge fisk på adressen her på havnen, da byen i forvejen ikke havde nogen fiskeforretning, siger Allan.

"Det har været helt vildt"

I de små to måneder, der er gået siden Jane og Allan flyttede fra Grønnegade til havnen, har der været

fuld fart på, og kunderne er strømmet til.

- Vi blev bestormet i hele juli måned; både af turister og lokale kunder. Det har været helt vildt. Det var planen, at vi også ville have åbnet en afdeling med udendørs servering, men det har der ganske enkelt ikke været tid til, så det må vente til næste år, oplyser Allan.

På de travleste dage har Holmens Slagter haft op til 300 daglige ekspeditioner.

Overvejer ostepalg

Foruden kød, pålæg, fisk og skaldyr har Holmens Slagter også et pænt sortiment af delikatesser og vin. For øjeblikket overvejer parret at åbne en afdeling med ost.

- Thise Mejeri, som er kendt for sin høje kvalitet, ligger her i området. Det ville derfor være oplagt blandt at markedsføre Thises oste, hvis vi åbner en ostepald, påpeger Allan Hangaard. ■



1. Holmens Slagter har, som Allan udtrykker det, Danmark smukkeste beliggenhed med sin placering i et nyopført erhvervs- og forretningsbyggeri i byens lystbådehavn.

2. Siden den 4. juli i år har ægteparret Jane og Allan Hangaard kunnet tage imod kunderne, der bare strømmer til, i en helt ny slagterforretning på 320 m² i Nykøbing Mors.

3. Holmens Slagter har en stor afdeling med vin og delikatesser.

4. Efter flytningen til havnen, har Holmens Slagter seks fuldtidsansatte to på deltids plus det løse.

5. Jane og Allan Hangaard udnytter den nye forretnings maritime beliggenhed ved også at sælge fisk og skaldyr. Fiskesalget foregår i det samme lokale som slagterforretningen er i, men er adskilt ved, at fiskene har deres eget diskafsnit.

Projektet "BerryMeat" er finansieret gennem Svineafgiftsfonden og Organic RDD, som koordineres af ICROFS. Projektet afsluttes ultimo 2013. Synes du, at det lyder interessant, og vil du gerne vide mere, er du velkommen til at kontakte Flemming Hansen, Teknologisk Institut DMRI, fh@teknologisk.dk eller Tlf. 72 20 26 03

Det er ældgammel viden, som kommer til sin ret igen. For 5000 år siden brugte kineserne urter og krydderier som folke-medicin. Også de gamle ægyptere omkring 1500 før Kristus anvendte urter som kanel, spidskommen og timian både til konservering af føden og til balsameringsprocessen. Flere gamle husråd fra vores bedsteforældre og oldeforældre udnytter forskellige planter til konservering. Mange bær indeholder store mængder af anthocyaniner, som er naturlige antioxidanter og som også kan hæmme vækst af bakterier

8 udvalgte bær og urter med antimikrobiel virkning:

Aronia - Aronia melanocarpa
Ribs - Ribes rubrum
Tyttebær - Vaccinium vitis-ideae
Slåen - Prunus spinosa
Salvie - Salvia officinalis
Sommersar - Satureja hortensis
Ramsløg - Allium ursinum
Peberrod - Armoracia rusticana

Aarhus Universitet, MAPP har spurgt forbrugerne, hvad de mener om konservering med bær og urter - og de synes godt om ideen:

"Det skal bare smage godt, så vil vi gerne købe det"

"God ide - hvorfor har ingen gjort det før?"

"Bær og urter er sundt, derfor må konservering med bær og urter være sundt"

"Jo tættere man kan komme på en renere vare, jo bedre"

Kom til åben workshop den 26. november 2013 hos Tulip i Vejle i anledning af, at "BerryMeat" afsluttes december 2013. På workshoppen præsenteres de spændende resultater fra projektet, og der bliver lejlighed til at smage på de nye kødprodukter, der er udviklet i projektet. Læs mere på www.icrofs.dk/Sider/Forskning/organicrrdd_berry Meat.html, og tilmeld dig senest den 5. november 2013 til projektleder Flemming Hansen, fh@dti.dk

Økologiske kødprodukter

— konserveret med —

bær, urter eller krydderier

Af Projektleder Flemming Hansen, Teknologisk Institut DMRI

Forbrugerne ønsker nye kødprodukter i stedet for de gamle klassikere som skinke, kødpølse og spegepølse. Samtidig vil de gerne have madvarer med mindre salt og færre kemiske konserveringsmidler som fx nitrit. Ved at konservere med bær, urter og krydderier kan man udnytte de naturligt forekommende konserveringsmidler i planter og samtidig fremstille kødprodukter med en helt ny smag. I samarbejde med Institut for Fødevarer, Årsløv og MAPP fra Århus Universitet samt virksomhederne Hanegal og Tulip arbejder DMRI Teknologisk Institut på at udvikle helt nye kødprodukter, der er tilsat udvalgte bær og urter med konserverende virkning. Mere end 50 forskellige planter, overvejende af nordisk oprindelse, er blevet undersøgt for deres naturlige antibakterielle virkning mod Salmonella, E. coli og Listeria monocytogenes. På baggrund af resultaterne samt overvejelser om tilgængelighed, pris, mulighed for økologisk dyrkning i storskala og forbrugeraccept er der identificeret 8 planter, som indgår i den videre udvikling. De udvalgte planter dyrkes økologisk hos AU Årsløv, som også forarbejder dem for at bevare farve, smag og virkning bedst muligt. Laboratorieforsøg har vist, at disse planter har en god antimikrobiel effekt, og specielt ved brug af kombinationer af ribs, tyttebær, rams-

løg og peberrod kan der opnås en god reduktion af sygdomsfremkaldende bakterier.

Den mest simple måde at anvende bær og urter på er at tilsætte dem til kødprodukterne i forbindelse med produktionen fx under farsfremstilling til spegepølser og kødpølser. Desværre har det vist sig, at en stor del af den antimikrobielle virkning forsvinder, når bær og urter tilsættes direkte til farsen. Det skyldes dels, at de aktive konserverende komponenter optages i produktets fedtfase eller bindes til kødets proteiner, og dels at komponenterne fordampes/nedbrydes af den efterfølgende varmebehandling. Skal den konserverende virkning bevares, skal urterne tilsættes i så stor en mængde, at kødproduktet ikke længere smager godt. DMRI har derfor fundet en løsning, hvor bær og urter tilsættes både i produktet og på det færdige produkts overflade, og herved opnås både en ny, god smag, et spændende produkt og en god hæmning af bakterierne dér, hvor de findes på produktet. Hanegal og Tulip er nu i gang med at optimere produktionen af nye spændende økologiske kødprodukter som fx grillpølser og skinke-tern. De nye produkter skal indgå i en større forbrugertest, så det sikres, at forbrugerne får de produkter, de helst vil have. Samtidig skal produkternes mikrobiologiske kvalitet dokumenteres, så vi kan tilbyde forbrugerne attraktive og velsmagende kødprodukter med mindre kemisk konservering. ■



1



2



4

1. Ribs har rigtig gode antimikrobielle egenskaber

2. Skinketern med hvidløg, salvie og nordisk urtepesto

3. Fjerkræpølse med ramsløg, hyben og havtorn

4. Projektleder Flemming Hansen, Teknologisk Institut DMRI



3

TIL SLAGTERMESTEREN

Frist dine kunder med GROVE RUSTIKKE PØLSER - et sortiment med masser af smag

Prøv vores nye blandinger og opskrifter til både stege- og pålægspølser tilsat årstidens råvarer - bl.a. hjortekød, brændenælde, tyttebær o.m.a.

ALLE VARIANTERNE

- Kålpølse med brændenælde
- Stegepølse med gorgonzola
- Stegepølse med hjortekød og tyttebær
- Løgpølse med brændenælde
- Kyllingepølse med Middelhavskrydderi
- Skinkepølse med and og fennikel
- Skinkepølse med æble og løg

Find inspirationen og opskrifterne til alle de spændende nye grove pølsevarianter i vores opskriftsamling; **Kreative Ideer** som du kan downloade på www.indasia.dk

Grov struktur med synlige urter og krydderier passer perfekt til den nye nordiske trend.



Årstids-
inspirerede
pølser

Indasia
... for smagens skyld

Indasia A/S
Agerskøllevej 50-56
DK-8920 Randers NV
Tlf.: +45 86 42 96 66
www.indasia.dk

BESTIL DE SPÆNDENDE PØLSE-BLANDINGER allerede i dag...



Sparer 14-15 timer om ugen med Scanvægts kontantsystem

■ Bagermester Christian Larsen, som er 2. generation i Kirstens Konditori på Frederikssundsvej i Brønshøj, har haft bageriet i 10 år. Som et af de første bagerier i Danmark fik han i sommeren 2011 installeret to CashGuard kontanthåndteringssystemer fra Scanvægt, for at skabe større sikkerhed og tryghed i butikken, skriver virksomheden i en pressemeddelelse.

Tyverisikker kontanthåndtering

For ca. 2 år siden besluttede Christian Larsen sig for at investere i to CashGuard-systemer til butikken, da han ønskede at gøre sikkerheden bedre for alle. CashGuard-systemet er et lukket kontantsystem, der tager imod kontanter, beregner og udbetaler byttepenge og automatisk laver kasseopgørelse. Christian forklarer: - Jeg valgte CashGuard pga. sikkerheden, både for min skyld og for de ansattes skyld.

Systemet giver nemlig ikke kun stor sikkerhed over for røverier og tricktyve, men også ved det store arbejde med pengehåndtering, som kan klares hurtigere og helt nøjagtigt nu. Tidligere brugte personalet megen tid på at gøre kassen op. Nu sparer vi et kvarter for hver kasseopgørelse. Vi har 2 kasser, så på en dag med 4 kasseskift sparer vi 1 time, bare på selve kasseopgørelsen. Den kan vi bruge til andre opgaver i stedet for. Christian tilføjer, - Derudover skulle jeg så også selv bruge tid på at gøre nye byttepengeposer klar til alle kasserne og lægge frem til næste dag. Og hvis kasseopgørelsen så ikke stemte, så skulle min kone oven i købet bruge ekstra tid på at finde ud af, hvad der var galt.

Nu stemmer kasseopgørelsen

Og kasseopgørelsen kunne godt drille, som Christian Larsen fortæl-

ler: - Den stemte sgu' aldrig. Det er ikke sikkert, at der blev stjålet. Det var nok nærmere, fordi ekspedienterne bare tastede forkert ind. Der er jo travlt med 500 kunder i butikken hver dag, så nogle gange fik vi sikkert forkert betaling eller gav forkert tilbage, og værsgo', så havde du differencen. - Men efter vi har fået CashGuard-systemet, så stemmer kasseopgørelsen, og så sparer vi oven i købet 14 - 15 arbejdstimer om ugen. Nu skal jeg bare komme og tømme de lukkede kasser. Det kan jeg faktisk nøjes med at gøre hver 3. - 4 dag, siger Christian.

Mange ting er blevet nemmere

CashGuard-systemet fra Scanvægt har også betydet andre fordele for Christian Larsen, der forklarer: - Det er blevet nemmere at ansætte og oplære nye folk. Det er let for dem at give tilbage, for de skal ikke selv

regne byttepenge ud, det gør CashGuard jo nu. Systemet betaler mønterne tilbage til kunden. Ekspedienten skal kun sørge for at give evt. sedler tilbage. - Systemet giver også tryghed de ansatte imellem, for nu kan der ikke "rapses" fra kassen, så ingen behøver gå rundt og føle sig mistænkt, fortæller Christian og uddyber: - Tidligere har jeg haft medarbejdere, der kunne finde på at stoppe penge i lommen, men det er vi ude over nu, for det kan ikke lade sig gøre længere med CashGuard. Der er nemlig ikke adgang til pengene. - Det er simpelthen den bedste investering, jeg har gjort, slutter bagermesteren hos Kirstens Konditori. ■

FOTO: - Med CashGuard-systemet fra Scanvægt er der ikke længere adgang til kontanterne, udtaler Christian Larsen, Kirstens Konditori, Brønshøj

DANISH INTERNATIONAL FOOD CONTEST

PROGRAM

for Danish International FOOD Contest 2013

Tirsdag den 5. november

Kl. 9.00

Udstillingen åbner

Kl. 10.30

Officiel åbning v/Mejeriforeningens formand Steen Nørgaard Madsen, som i fællesskab med Landbrug & Fødevarers formand Martin Merrild offentliggør vinderne af:

- * Holdvindere for øvrige fødevarer
- * Danish International DAIRY Contest 2013
- * Mejeribrugets Gourmetpris

Kl. 17.00

Udstillingen lukker

Kl. 17.00

Dinner Event 2013 "Let's fly away ..."

(kun adgang efter tilmelding til Mælkeritidende)

Onsdag den 6. november

Kl. 9.00

Udstillingen åbner

Kl. 15.30

Præmieoverrækkelse v/udstillingens formand Søren Jensen:

- * DIFC Prisen 2013
- * Årets Egnsret 2013
- * Årets Kartoffel 2013
- * Danmarksmesterskabet i ost, smør og konsum
- * Holdvinderne for ost, smør og konsum

Kl. 17.00

Udstillingen lukker

Billetter købes ved indgangen eller bestilles på www.foodcontest.dk - hvor du også kan læse meget mere om de mange special events!



Kvalitetsanalyser

- dit værktøj til en ensartet og efterspurgt kvalitet i produktionen

Udvikling af kvalitetsfødevarer forudsætter, at kvaliteten af det færdige produkt kan kontrolleres og dokumenteres, ligesom der er behov for de rigtige analyser undervejs i produktudviklingsforløbet

Af Kirsten Jensen kij@teknologisk.dk
Kemisk laboratorium, og Camilla
Bejerholm cb@teknologisk.dk, Sen-
sorisk laboratorium, DMRI Teknolo-
gisk Institut

Færdigudviklet kvalitetsprodukt eller en god forretningsidé

Du står med et næsten færdigudviklet kvalitetsprodukt eller har en



DMRI tilbyder specialanalyser til dokumentation af fødevarekvalitet.

rigtig god forretningsidé til et nyt – forventningerne er store. Du ved, hvor vigtigt det er at kunne dokumentere de væsentlige kvalitetsparametre, hvis netop dit produkt skal kunne differentiere sig fra lignende fødevarer, som et produkt med særlige gode egenskaber og høj spisekvalitet. Du ved også, at en troværdig dokumentation kan være en genvej til en salgssucces og værdiskabelse for din virksomhed, men er lidt i tvivl om, hvordan det systematisk skal gribes an. Du har f.eks. erstattet E-numre med naturlige ingredienser, fremstillet produkter med reduceret saltindhold, eller substitueret usunde fedtstoffer med sundere, eller mere velsmagende alternativer. Udfordringerne for din virksomhed kan her være at få dokumenteret lagringsstabilitet og samtidig få optimeret recepten i forhold til smag, tekstur og farve samt fødevarer sikkerhed. Hos DMRI udbydes et koncept med specialanalyser

til dokumentation af fødevarekvalitet, suppleret med en kompetent rådgivning om valg af råvarer, processer og receptoptimering, særligt inden for den animalske produktion. Resultater fra den nyeste forskning er et vigtigt redskab i opgaveløsningen. Eksempler på DMRI's dokumentations- og rådgivningsydelser ved produktudvikling er her skitseret i figur 1, og uddybet i et par cases fra den virkelige verden.

Hvordan systematiseres produktudviklingen? - Hvilket af de nye produkter skal sættes i produktion?

En stigende efterspørgsel på nye og sunde kvalitetsprodukter medfører øget fokus på produktudvikling. I produktudviklingsfasen kan der være mange bolde i luften samtidigt. Hvilke opskrifter og produktionsmetoder giver den ønske-

FAKTA

DMRI er akkrediteret af DANAK (ISO 17025) til en række sensoriske og kemiske analyser af fødevarer. Derudover udbydes ikke akkrediterede sensoriske hurtigmetoder og forbrugertest samt en række kemiske specialanalyser.

de smag og konsistens? - og hvordan får man et overblik over de forskellige parametres indflydelse på det færdige produkt? Som hjælpeværktøjer til denne fase fra idé til produktion og salg kan forskellige sensoriske metoder anvendes. I et samarbejde med fire fødevarevirksomheder har DMRI testet forskellige recepter på sunde kødpølser. Den sensoriske hurtigmetode "Mapping by DMRI" viste sig at være et godt værktøj til screening, fordi den gav et godt overblik over, hvor ens eller forskellige kødpølserne var. Efterfølgende var det nemt at udvælge de recepter, der skulle arbejdes videre med. Metoden er enkel og hurtig at gennemføre og kræver ingen træning af bedømmere. Derfor kan virksomheden selv anvende metoden. Metoden kan også benyttes til konkurrentsammenligning (samme produktkategori) og til vurdering af, om kvaliteten ændres gennem holdbarhedstiden.

I slutfasen af produktudviklingen kan der suppleres med en mindre forbrugertest, som virksomheden nemt selv kan gennemføre uden de

	Lagringsstabilitet Naturlige antioxidanter/ konserveringsmidler	Lagringsstabilitet Naturlige konsistensgivere	Reduktion af saltindhold Alternativer til Na ⁺	Fedtkvalitet Fedtsyreprofil, fedtreduktion	Nøglehulsmærkning
Dokumentation: kemisk analyse	✓		✓	✓	✓
Dokumentation: sensorik/tekstur/ farvestabilitet	✓	✓	✓	✓	
Dokumentation: fødevarer sikkerhed	✓		✓		
Rådgivning: receptoptimering, råvarevalg, procesoptimering, teknologiudvikling, strukturering af udviklingsforløb	✓	✓	✓	✓	✓

Figur 1. Eksempler på rådgivning og dokumentation ved produktudvikling af fødevarer.

store omkostninger. Metoden benævnes "Holistic by DMRI" og bygger på forbrugernes umiddelbare opfattelse af produktet i forhold til en række helhedsord som f.eks. traditionel, indbydende og spændende. Anvendelsen af helhedsord er en nyere trend inden for sensorik, og fordelen ved denne metode er, at

der fås mere information end ved blot at spørge om, - Hvor godt kan du lide produktet? Ordene kan bruges direkte i markedsføringen, og resultatet kan derfor være en støtte i forbindelse med den endelige beslutning om, hvilket produkt, der skal sættes i produktion. Resultatet vil også kunne anvendes som dokumentation ved præsentation af det nye produkt for detailhandlen.

Kvalitetsprodukt fra produktionsdag til sidste holdbarhedsdag

Erstatning af E-numre med naturlige alternativer er oppe i tiden, og kan medføre en positiv differentiering og positionering af et i forvejen velkendt produkt, i forhold til naturlighed og sundhed. I samarbejde

med virksomheder og universiteter har DMRI gennemført en række afprøvninger, som bl.a. har omfattet naturlige farvestoffer, antioxidanter, konserveringsmidler og konsistensgivere. Erfaringer herfra kan direkte overføres til andre fødevarer i forbindelse med recept- og procesoptimeringer eller ved dokumentation af en forbedret kvalitet. Dokumentationen kan udføres gennem systematiske lagringforsøg inden for en forventet holdbarhedsperiode, hvor f.eks. konsistens og farve samt sensorisk- og mikrobiel stabilitet kan fastlægges med laboratorieanalyser. For nye produkter, eller hvis der er væsentlige ændringer af den eksisterende recept, kan det være hensigtsmæssigt samtidig at få udarbejdet en

næringsdeklaration, der fra december 2014 bliver obligatorisk på færdigpakke fødevarer. ■



For at udvikle den ønskede smag og konsistens er der behov for de rigtige analyser.



TV. Kirsten Jensen, Kemisk laboratorium, DMRI Teknologisk Institut

TH. Camilla Bejerholm, Sensorisk laboratorium, DMRI Teknologisk Institut



WWW.DMRI.DK



**TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI**



Temaet er

"Måltid med mening" i årets kantinepris

:: Af Per Aaskov Karlsen

Hovedtemaet for udvælgelsen i forbindelse med årets kantinepris 2013 er "Måltid med mening". Der vil blive lagt vægt på, at kantinen har forståelse for kvalitet og en holdning til økologi, og at danske råvarer er prioriteret, hedder det i beskrivelsen af kriterierne for udvælgelsen. Smagen skal udfordres, og der skal være arbejdet med innovation, nytænkning, nye tendenser og smagen i måltidet. Alle elementer skal hænge sammen i forhold til bæredygtighed, og der skal være taget hensyn til at begrænse madspildet. Naturligvis er fødevarer sikkerhed og en glad smiley også en betingelse for at blive indstillet til årets kantinepris. Man kan indstille op til 2 kandi-

dater, og den enkelte kantine eller køkkenchef kan også godt indstille sig selv. Både private kantiner og offentlige kantiner kan indstilles, men et kriterium er, at kantinen skal stå til rådighed for alt personale i virksomheden. Den 5. september var repræsentanter fra branchen inviteret til indstillingsmøde hos Landbrug & Fødevarer, hvor de enkeltvis præsenterede deres favoritkandidat(er) for udvælgelsesjuryen. Juryen vil efterfølgende aflægge uanmeldt besøg hos de nominerede. Den festlige overrækkelse finder sted på Axelborg den 31. oktober kl. 14.00-16.00.

De nominerede i 2013

De 4 nominerede til årets kantinepris er kantinerne i Vestas, Rosendahl, Trefor og Carnegie Bank.

Alle fire steder er det en fornøjelse for medarbejderne at gå til frokostpause, og derfor er alle fire virksomheders kantiner blevet nomineret blandt de mange indstillede til Kantineprisen 2013, hedder det i en pressemeddelelse. Kantineprisen bliver uddelt af erhvervsorganisationen Landbrug og Fødevarer, og i år hvor prisen har ti års jubilæum, har udvælgelsen af de nominerede været særlig svær. - De nominerede har mange forskellige kvaliteter. Hos Vestas HQ arbejder de meget med bæredygtighed, skærer selv hele dyr ud og

bruger det hele. Hos Rosendahl Design Group sætter de også en ære i at mindske madspild, men her spiller naturen og vilde urter også en rolle i madlavningen. I køkkenet hos Trefor er råvarerne så lokale, at de nærmest er gået fra jord til bord, og hos Carnegie Bank fornemmer juryen klart, hvordan køkkenchefens store ihærdighed har formået at løfte et højt gastronomisk niveau til et endnu højere, selv om det har været krisetider, og der har været færre penge til kantinen, siger Vickie Kristensen fra Landbrug & Fødevarer. ■

Jury 2013

- Søren Madsen, konsulent, Danish Crown
- Simon Milwertz Philipsen, kok og underviser i kogekundskab, Madkulturen
- Mikkel Karstad, kantinechef/vinder af Kantineprisen 2012, Horten Advokatpartnerskab
- Vickie Kristensen, seniorkonsulent, Landbrug & Fødevarer

Tidligere vindere af Kantineprisen

- 2012: Køkkenchef Mikkel Karstad, Horten Advokatpartnerselskab
- 2011: Kantinechef Helge Heilskov Kristensen, ATP Hillerød
- 2010: Køkkenchef Paw Hay hos Biogen Idec
- 2009: Kristina Kristensen, Kantinechef i Vestas Technology R&D i Århus
- 2009: (Specialprisen) Ghita Parry, Kost og Ernæringsforbundet
- 2008: Sunde borebisser på Syd Arne
- 2007: Kantinechef Ole K. Jørgensen, Morgenavisen Jyllands-Posten
- 2006: NESAs personalerestaurant
- 2005: Jyske Banks kantine "Søstjernen"
- 2004: Hanne Kristensen og personale på Republica, Albertslund

Ny
Messe!

nordic organic foodFAIR

20-21 oktober 2013
MalmöMässan | Sverige



Fokus på økologien – **DEN HELT NYE** fagmesse for den nordiske økologiske fødevarebranche **Nordic Organic Food Fair**

Det glæder os at byde dig velkommen til åbningen af Nordic Organic Food Fair, den nye nordiske fødevaremesse.

Messen slår dørene op for første gang d. 20.-21. oktober 2013 i Malmö, hvor besøgende kan få en smagsprøve på de allerbedste produkter inden for certificerede økologiske fødevarer, herunder Fairtrade, gluten- og mælkefrie produkter, vegetarprodukter, lokale og biodynamiske varer, superfødevarer, ingredienser, veganprodukter og friske råvarer...

Hvis du er fagindkøber af økologiske fødevarer, forhandler, grossist eller repræsenterer et hotel eller en restaurant på jagt efter etisk korrekte råvarer og lægger stor vægt på føde- og drikkevarernes kvalitet, er et besøg på Nordic Organic Food Fair et MUST.

GODE GRUNDE TIL AT DELTAGE:

- 300 udstillere • Nordic Organic Food Kitchen • Internationale pavilloner fra hele verden • GRATIS førsteklases undervisningsprogram • Særudstilling med nye produkter • Afholdes sideløbende med Natural Products Scandinavia • Innovationspriser • Reception med gratis drikkevarer •

Co-located with



Afvikles sideløbende med Natural Products Scandinavia 2013

Din adgangsbillet giver samtidig adgang til Natural Products Scandinavia, den PRISVINDENDE fagmesse for en sund og bæredygtig livsstil, ernæring samt naturlig skønhed.

Gå ind på www.naturalproductsscandinavia.com for flere oplysninger.

Din adgangsbillet til messen er GRATIS. Gå ind på www.nordicorganicfoodfair.com og indtast koden **NOFDK719** for at tilmelde dig

Fiskeforretning i Nordjylland

Forretningen har sit særkende på sit brede og alsidige sortiment af friske fisk og hjemmelavede specialiteter. Med en central beliggenhed og nem adgang til forretningen tiltrækkes kunder fra et stort geografisk område.



- Kendt forretningsnavn
- Sortiment af friske varer
- Hjemmelavede kvalitetsprodukter
- Moderne velindrettet butik og køkken
- Eget røgeri
- Fast kundekreds af privatkunder

Se mere på www.butiksborsen.dk – ref. BBS 0188



Velrenommeret slagteri og slagterforretning

Virksomheden er et mindre slagteri med stor erfaring og et særkende på kød og produkter af høj kvalitet. Foruden slagteri har virksomheden egen butik med salg til private. Med en central og synlig beliggenhed, samt en nem adgang til butikken, tiltrækkes kunder fra et stort geografisk område.

- Slagtning af eget opdræt og hjemmeslagtning
- Kødopskæring efter kundernes ønsker
- Sortiment af hjemmelavede charcuteri produkter
- Moderne produktionsfaciliteter
- Stor fast kundekreds, bl.a. gårdbutikker mv.
- Fagligt dygtige medarbejdere



Se mere på www.butiksborsen.dk – ref. BBS 0201



Fiskeforretning – detail og en gros

Virksomheden har et særdeles stærkt navn som forbindes med friske fisk og hjemmerøgede specialiteter af høj kvalitet. Den centralt beliggende virksomhed er moderne indrettet med opskæringsfaciliteter og røgovne, der giver mulighed for en effektiv og rationel produktion. Der er indrettet detailbutik i tilknytning til produktionen.



- Bredt sortiment af friske fisk og skaldyr
- Hjemmerøgede kvalitetsprodukter
- Moderne opskæringsfaciliteter med tilknyttet butik
- Eget røgeri med stor kapacitet
- Fast kundekreds af privatkunder
- Særdeles god kundeservice

Se mere på www.butiksborsen.dk – ref. BBS 0206



ButiksBørsen
Køb/Salg Detailbutikker

Henvendelse til Thomas Egedgaard på 29 46 71 35 eller te@butiksborsen.dk
Læs mere på vores hjemmeside www.butiksborsen.dk

Overvægtige skal tabe sig ved at ændre køkkenvaner

En ny undersøgelse i Holstebro skal nu vise, om der findes en anderledes vej til, at kraftige mennesker kan smide kilo, hedder det i en pressemeddelelse. Forskerne samler overvægtige i hold i køkkenet hos Ernæringsenheden på Regionshospitalet Holstebro for at lære dem andre køkkenvaner og vise i praksis, hvor store portionerne skal være. De første resultater er lovende, som det fremgår nedenfor. Samtidig har ernæringschefen og en forskningsdiætist udgivet en ny bog og lanceret en ny hjemmeside om at komme ned i vægt. Bogen og webben bygger på den filosofi, at folk, der gerne vil tabe sig, skal fortsæt-

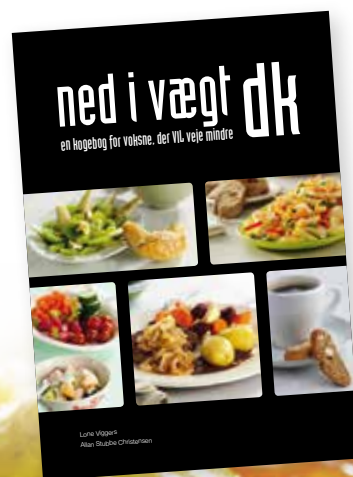
te med at lave de retter, de kender, bare på en sundere måde – og i mindre portioner.

Undersøgelsen foregår i forsøgs-køkkenet hos Ernæringsenheden på Regionshospitalet Holstebro. Cirka 120 overvægtige skal deltage. De kommer i køkkenet i hold, efterhånden som de henvises fra praktiserende læger i Vestjylland. Men forskningsdiætist og kok Allan Stubbe Christensen skal have flere overvægtige med i køkkenet, før han tør sige, om der er fundet en ny metode med gennemslagskraft. Til gengæld vil Allan Stubbe Christensen gerne fortælle alle om den filosofi, som Ernæringsenheden i Holste-

bro følger i sin daglige diætbehandling af overvægtige. Sammen med ernæringschef Lone Viggers har han netop udgivet bogen "Ned i vægt dk". Bogen har ingen fancy opskrifter med havtorn, tang og andre ingredienser, som virker fremmede for mange og kan være svære at skaffe. I stedet rummer bogen opskrifter på klassisk mad som boller i karry, bare tilberedt på en lettere og sundere måde, for eksempel med mere frugt og grønt og mindre fedt i sovsen. Allan Stubbe Christensen og Lone Viggers mener, at store ændringer af kosten overvælder mange, og derfor giver de op. - Med vores metode kan hele familien sta-

dig spise den samme mad, bare i en mere mager og sundere variant. Dermed bliver livsstilsændringerne realistiske, siger Allan Stubbe Christensen. Lone Viggers har tidligere skrevet om mad i ugeblade. Sammen med Allan Stubbe Christensen tilknytter hun nu også hjemmesiden www.nedivaegt.dk. ■

En af de mange klassiske retter med mindre fedt er boller i karry i en ny bog med titlen "Ned i vægt"



Golf 2013 med DSM

- Vi havde en skøn dag med fantastisk vejr på Korsør golfbane, udtaler Lars Schuster fra Slagter Lund på Frederiksberg. - Vi mødtes kl. ca. 8.00 til morgenmad og uddeling af scorekort. 10 spillere skulle spille på den store bane og 7 spillede 9 hullers banen, "Høneklint". De 7 startede med 2 timers golfundervisning og derefter spillede de slagspil, som Peter fra

Multiline vandt i overlegen stil med kun at bruge 50 slag på runden. Flot! På den store bane gik vi ud i 2 trebolde og en 4'er bold. Arrangementet var besøgt af både aktive og tidligere aktive slagtermestre. Tidligere slagtermestre Per Frimann, Roskilde, Ole Bagger, Humlebæk, og ægteparret Bøttner fra Hellerup var blandt de tidligere aktive. - Mogens Bøtt-

ner vandt "desværre" med en score på 30 point, fortæller Lars Schuster. Hvilket vi andre ikke kunne matche. Så han fik vandrepokalen med hjem, indtil næste års match. Mogens Bøttner er i bestyrelsen for Høkerforeningen og foreslog ad denne vej at få flere til at melde sig næste år, som Ulrik fra DSM og han, skal stå for. Golfdagen 2014 vil foregå på Fyn. ■



Vidste du at...

Industriens Pension er kommet godt fra start med markedsrente

- :: Aktiekurserne er steget med over 10% i år. Det har været med til at sikre medlemmer med markedsrentepension et samlet afkast på 1,6 mia. kr. i årets første seks måneder. Siden Industriens Pension lancerede sit nye markedsrenteprodukt i juni 2012 og frem til udgangen af juni 2013, har medlemmerne opnået en forrentning på 11,3% i gennemsnit. Dertil kommer den forhøjelse af opsparingen på 25%, som medlemmerne fik som følge af skiftet fra gennemsnitsrente til

markedsrente. - Aktierne har klaret sig bedst gennem det seneste år, og dem har medlemmerne op til 45 år flest af. Derfor er det deres opsparing, der er vokset mest, forklarer Laila Mortensen, administrerende direktør i Industriens Pension.

Kilde: Industriens Pension

Ny lovpligtig digital postkasse for virksomheder

Nu bliver det lovpligtigt for alle med et CVR-nummer at have en særlig postkasse til Digital Post fra det offentlige. Postkassen er gratis og skal oprettes senest 1. november 2013. Fra den dag vil eksempelvis meddelelser om støtte fra kommunen, sygedagpenge, strafattester m.v. lande i den digitale postkasse. Det tager et par uger at få den specielle medarbejdersignatur, som skal bruges til at oprette postkassen.

Kilde: Væksthus Midtjylland

3-Stjernet i samarbejde med bryghus

Pålægsproducenten 3-Stjernet har indledt samarbejde med Thisted

Bryghus om en ny julespegepølse. Thisted Bryghus leverer Jule Stenøl som smagsgivende ingrediens til spegepølsen, der ifølge 3-Stjernets produktchef Tina Schou kommer på markedet i slutningen af oktober. Det skriver Nordjyske.dk efter Thisted Dagblad mandag. - Den kommer både som en skiveskåret spegepølse på 135 gram og som hel spegepølse på 250 gram. Smagen er en gedigen blanding af stenølets let søde smag og den røgede smag fra spegepølsen, fortæller hun til avisen. Produktionen af årets julespegepølse startes op i slutningen af september.

Kilde: FoodSupply

Nærbutikkers Landsforening kæmper

Kioskernes og nærbutikkernes krise kan mærkes i organisationen Nærbutikkernes Landsorganisation. Nærbutikkers Landsforening kæmper for at holde antallet af medlemmer oppe, da mange har lukket butikken og meldt sig ud. - Kioskerne befinder sig på et trængt marked. Der er lukket mange butikker,

og så mister vi medlemmer, siger landsformand Torben Pedersen. Foreningens formand er åben for samarbejde med andre organisationer.

Kilde: RetailNews

Catering-virksomhed på nye hænder

Ejeren af Livets Køkken i København supplerer nu sin forretning med Odense-virksomheden Salt & Peber. Sælger af Salt & Peber i Odense er Munkebo Kro-ejer Ludwig Brechmann. Han har ved en kontant handel solgt virksomheden videre til den tidligere Ferrosan-direktør Rolf Johansen. Handlen skal supplere Livets Køkken, der leverer frokostordninger til virksomheder i Københavnsområdet. Det skriver Børsen. - Vi vil gerne ekspandere. Lige nu leverer vi kun frokoster til virksomheder i Københavnsområdet, men fremover kan vi både sprede os geografisk og begynde at levere til private fester, siger Rolf Johansen til Børsen. (Stifter af Salt & Peber virksomheden er Palle Enøe, der i dag er ansat hos Unilever. Red.) ■

Kilde: FoodSupply



125 år med mælk i Søhøjlandet

- :: Them Andelsmejeri har fejret 125 års jubilæum. Mejeriet er Danmarks fjerde største mejeri og leverer ost til hele Danmark, skriver mejeriet i en pressemeddelelse. Fætter Kras, Gammel Svend og Slanke Mari' er alle vellagrede oste. Det samme gælder mejeriet, som står bag de kendte Danbo-oste. Siden 47 andelshavere i 1888 grundlagde Them Andelsmejeri er mange millioner liter mælk nemlig kørt igennem skiftende pasteuriseringsanlæg, smørkærner og ostekar. Og hundredvis af landmandsfamilier har gennem de 125 år levet af mælkeafregningen fra mejeriet, som er vokset fra at være et lille lokalt mejeriforetagende med både mælk, smør og ost i produktionen til at være et moderne ostemejeri med speciale i danskernes foretrukne ost - Danbo 'en. - Vi er stolte af vores historie, af vores mejeri og af vores ost, som danskerne har taget til sig, siger Hans Skovgaard. Som mælkeproducent og formand for de 32 nuværende andelshavere, har han været med til træffe en række af de beslutninger, som har gjort Them Andelsmejeri til et moderne og velfungerende ostemejeri. For mens hovedparten af Danmarks engang 1700 andelsmejerier er forsvundet, er Them stille og roligt vokset gennem fusioner med andre små mejerier. Derfor råder man i dag over 57 mio. kg mælk årligt, som de 58 medarbejdere forarbejder til forskellige gule oste. Fredag den 16. august blev der afholdt reception med jubilæumstale af Søren Gade, direktør i Landbrug & Fødevarer. ■



Nyt - men velkendt - ansigt hos Indasia

- Det er med stor fornøjelse, at vi kan informere om, at vi pr. 1. november 2013 har ansat Hanne Juhler Rasmussen som konceptudviklingsansvarlig, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Hanne er et velkendt ansigt i branchen og kommer fra en lignende stilling hos Bunzl. Gennem de sidste mange år har Indasia via sit tætte samarbejde med Bunzl haft stor glæde af Hannes faglige kvalifikationer samt kreativitet. Jobskiftet sker derfor også i overensstemmelse med Bunzl, og vi er alle glade for at Hanne stadig er med til at styrke vores fælles salgsaktiviteter. Med ansættelsen af Hanne sætter Indasia ekstra fokus på innovation og udvikling og styrker dermed det eksisterende kædesamarbejde, således at butikkerne vil opnå en stadig stærkere position. Hanne bliver ansvarlig for vores fremtidige udvikling af nye og spændende koncepter i tæt samarbejde med både produktudvikling og marketing, og vi glæder os meget til at byde Hanne velkommen hos Indasia. ■



Ny medarbejder i Intech International a/s

Kravene til hygiejnen i fødevarerindustrien stiger konstant, og netop muligheden for effektiv rengøring af dispenseringsudstyret har været i fokus under udviklingen. Lanceringen af disse produkter er nært forestående, og som en konsekvens af dette har Intech ansat Hugo Dissing per 5. august 2013 skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Hugo er 39 år og kommer fra en stilling som Salgsdirektør for Carnitech A/S og har et indgående kendskab til fødevarerindustrien nationalt og internationalt. Hugo har en baggrund som værktøjsmager og civilingeniør og har arbejdet med salg til fødevarerindustrien de seneste 10 år. Intech har allerede, med succes, lanceret et komplet standardprogram af løfte- tømmeudstyr og afsætningen er støt stigende. Den positive udvikling sker primært på eksportmarkederne, hvorfor Hugos internationale erfaring er en styrkelse af virksomhedens kompetencer. ■



Organisationsændringer hos Buhl & Bønsøe

- Buhl & Bønsøe A/S har ansat Karina Thomsen på hovedkontoret i Smørum med start 1. juli. Karina har mange års erfaring med internt og eksternt teknisk salg, og vil fremover varetage positionen som intern konsulent i måleudstyrsvirksomheden. Karina Thomsen overtager stillingen efter Bettina Ottosen, som har ønsket nye udfordringer og nu får ansvaret for distrikt Sønderjylland og Fyn, hvor hun fremover skal køre som ekstern konsulent. Bettina har været ansat hos Buhl & Bønsøe i mange år, og kunderne i hendes distrikt vil blive mødt af en konsulent, som kender virksomhedens produkter i dybden og har solid erfaring med at vælge den rette måleløsning for kunden. Buhl & Bønsøe har ansat yderligere en kalibreringstekniker til virksomhedens DANAK akkrediterede kalibreringslaboratorium. Lene Jensen startede primo juni og har tidligere erfaring fra lignende stillinger hos bl.a. Rovesta og Eurofins. ■



Messeoversigt 2013 - 2015

2013

Fachpack, Nürnberg

24. - 26. september, 2013
Emballage og etiketteringsmesse.
www.fachpack.de

Biofach, Nürnberg

12. - 15. februar 2014
Messe for økologiske produkter.
www.biofach.de

Anuga, Köln

5. - 9. oktober 2013
International fødevarermesse
www.anuga.de

FoodExpo, Herning

16. - 18. marts 2014
Messe for specialfødevarerhandelen (slagterforretninger, bageri og konditori, fiskehandlere, frugt & grønt m.fl.), restauranter, hoteller, foodservice og fødevarerbranchen i det hele taget.
www.foodexpo.dk

Nordic Organic Food Fair, Malmø

20.-21. oktober, 2013
Skandinavisk, international branchemesse for økologi
www.nordicorganicexpo.com

Sial, Paris

19. - 23. oktober 2014
International fødevarermesse
www.sialparis.fr

2014

Internationale Grüne Woche, Berlin

17. - 26. januar 2014
Udstilling for fødevarerhandelen, landbrug m.m.
www.gruenewoche.de

Foodtech, Herning

4. - 6. november 2014
Maskiner i fødevarerbranchen
www.foodtech.dk

ISM, Internationale

Süsswarenmesse, Köln
26. januar - 29. januar 2014
International messe for konfektur, kager m.m.
www.ism-cologne.com

Iba, Düsseldorf

12. september - 17. oktober 2015
International bagerimesse
www.iba.de

Intergastra, Stuttgart

1. - 5. februar 2014
International messe for restauranter, hoteller, catering, konditori og cafeer.
www.messe-stuttgart.de/intergastra

Scanpack, Göteborg

20. - 23. oktober 2015
Skandinavisk emballagemesse.
www.scanpack.se

2015

OVERSIGT

- BEKLÆDNING
- BELYSNING
- BUTIKSINDRETNING
- CATERING
- DANKORTTERMINALER
- DRIKKEVARER
- EMBALLAGE
- GAFFELTRUCK
- GROSSISTER
- HYGIEJNE
- INVENTAR
- ISENKRAM
- KNIVE/SLIBERIER
- KUNSTTARME
- KRYDDERIER
- KØD ENGROS
- KØLEBILER/UDSTYR
- MASKINER
- MEJERIVARER
- RØGSMULD
- RÅDGIVNING
- SKILTE OG REKLAME
- SLAGTEAFFALD
- SPECIALITETER
- VÆGTE
- ØKOLOGI

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger
Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

Michael Ryborg
+45 2812 3918
Hans Berg
+45 5133 9434
mail@bago-line.dk
+45 6261 6666
www.bago-line.dk

Kontakt os

GROSSISTER

Bredt sortiment med dag til dag levering

- Oksekød
- Kalvekød
- Fjerkræ
- Lam
- Vildt
- Svinekød
- Fisk og skaldyr
- Kartoffelprodukter

InterGros
Tlf. 98 94 42 77 · info@intergros.dk

EMBALLAGE

PaperlinX
Packaging

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

PaperlinX Packaging
Bastrupgaardvej 8-10
DK-7500 Holstebro
Tlf. +45 70 10 33 66
www.paperlinx.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevaremagasinets leverandørliste!

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!

GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

CATERING

Pot & Pande
Importør af:

Plexiline
eksklusiv diskindretning m. fade og skåle i G/N standard størrelser
www.plexiline.dk

EUROLUX
fedtfrie pander gryder m. CARBON
-nu også til INDUKTION
www.potogpande.com

Pot & Pande
Madsdige 4 · 8970 Havndal
Tlf. 86 47 11 33 · Fax 86 47 11 34
e-mail: info@potogpande.com

Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

AB CATERING
- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener

Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Ribe
Ole Rømers Vej 6
6760 Ribe
Tel. 75 42 18 33

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

Aarhus
Beta 1, Søften
8382 Hinnerup
Tel. 72 22 42 24

København
Park Allé 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402

www.abcatering.dk

Bestil dit CVR-nummer til bilen på:
www.foedevaremagasinet.dk

CVR-numre til montering
2 stk. kun **kr. 95,-**
ex. moms
[+ forsendelse på kr. 15,-]

Grafisk Produktion Odense
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
Tel. 66 14 08 52 · post@gpo.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage
Engangsservice
Vakuumposer
Køkkenudstyr
Rengøringsmidler
Aftøringspapir
Fastfoodemballage
Logovarer
Alubakker
Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

Gør det let for dine
kunder at finde dig!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

KNIVE/SLIBERIER

Gør det let for dine
kunder at finde dig!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

Annoncer til
fødevaremagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

**GIESSER
DANMARK**



GIESSER Danmark A/S
• Kærvej 2, 6731 Tjæreborg
• Tlf. 75175500
• info@giesser.dk
• www.giesser.dk

KRYDDERIER

L.A. Slagterartikler

- Krydderier/marinader
- Tarme – natur/kunst
- Emballage
- Rengøring
- Maskiner/inventar
- Knive/håndværktøj
- Vacuum/poly-posers

Ydinggade 4, Yding · 8757 Østbirk
Tlf/Fax: 8788 5078 · Mobil: 2371 0078
Email: LA-slagterartikler@sol.dk

AVO
SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



- Krydderier
- Dressing
- Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Net
- Kunst- & Naturtarme
- Stegefolie
- Opskrifter

Hil-Park 491 | 7400 Herning
Tlf. 97 21 60 59 | Fax 97 21 70 59 | www.avo.dk

Bedre til det andre er gode til...

W. Oeschützen Aarhus
Garanti for god smag



Krydderier/-blandinger · Marinader
Emballage · Natur- & Kunsttarme

Tlf. 86 29 11 00 · www.otz.dk

Lad os
INSPIRERE
dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

Annoncer til
fødevaremagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

**KRYTA
KRYDDERIER**



Forhandling af



Navervej 32, 4000 Roskilde
Tlf.: 46 75 60 01
Fax: 46 75 70 05
www.kryta.dk

KUNSTTARME

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

PL-agentur

Vyftvej 18 · 6000 Kolding
Tlf. 75 56 77 00 · Fax 75 56 77 30
Bil 40 27 75 18
pl@pl-agentur · www.pl-agentur.dk

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:
Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

LUMBY-TÅRUPVEJ 55
5270 ODENSE N
TELEFON 65 95 50 84

Takryma

**TARME, KRYDDERIER &
MASKINER**

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vakumposer
- Knive og Håndværktøj
- Nye Maskiner og Røganlæg
- Brugte maskiner

Nr. Hostrupvej 22 · 6230 Rødekro
Tlf: 74 69 43 30 · Fax: 74 69 46 99
www.takryma.dk
takryma@takryma.dk

Charles Christiansen
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

Alt i kunsttarme, med
og uden tryk.
Også i små mængder.

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.
Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

TLF: 62 21 32 78
FAX: 62 22 32 78



DanePork

www.danepork.dk

St. Lihme Møllevej 13
St. Lihme · 7183 Randbøl
Tlf. 75 88 38 66 · Fax 75 88 39 20
info@danepork.dk

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

JEROS A/S · www.jeros.com
Nyborgevej 5 · jeros@jeros.dk
Tlf: 63623913 · 5750 Ringe

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



**KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTRÆKKEMASKINER
VEJESYSTEMER
TRAYSEALERE
VAKUUMPOSER
KRYMPEPOSER
SOUS-VIDE POSER
FLEXIBLE FOLIER**

PM Pack Service A/S
Sverigesvej 12 8700 Horsens
Tlf. 7560 2000 Fax: 7560 1660
mail@pmpack.dk · www.pmpack.dk

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:



A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 · 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-teknik.dk

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

Gør det let for dine
kunder at finde dig!

Vær med i
fødevarermagasinets
leverandørliste!

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

SCANPACKAGING

- ❖ FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER
- ❖ TRAYSEALER
- ❖ DYBTRÆKKEMASKINER
- ❖ KOMBINATIONSVÆGTE
- ❖ SLICEUDSTYR
- ❖ ROBOTTER
- ❖ FOLIE OG EMBALLAGE
- ❖ SERVICE OG REPARATION

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
LINNERRUPVEJ 3 – 7160 TØRRING
MAIL: SALG@SCANPACKAGING.DK
TLF. 76 90 50 60

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder Skrams Vej 4 · 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

MEJERIVARER



**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

fax. 75 65 26 47 · email: om.olsted@mail.dk

Annoncer til
fødevarermagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com



Bestil dit
CVR-nummer
til bilen på:

www.foedevaremagasinet.dk

CVR-numre til montering

2 stk. kun **kr. 95,-**
ex. moms
[+ forsendelse på kr. 15,-]



Grafisk Produktion Odense
Peder Skrams Vej 4 · 5220 Odense SØ
Tel. 66 14 08 52 · post@gpo.dk

RØGSMULD

**1. KL. RØGSMULD
FREMSTILLET AF
REN BØG**

- ✓ Varmebehandlet
- ✓ Lavt bakterieindhold
- ✓ Totalt støvrenset
- ✓ Uden lim og kemikalier
- ✓ Miljøvenligt
- ✓ Levering fra dag til dag
- ✓ Endvidere forhandles
forskellige flis typer



Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eftf. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

Lønservice!



ProLøn-DSM

Nemmere og billigere lønbehandling

Lønadministration med udgangspunkt i DSM's overenskomster



Tronholmen 3 · 8960 Randers SØ
Tlf.: 87 10 19 30 Fax.: 86 42 37 95

proloen@proloen.dk · www.proloen.dk



Danske Slagtermestre

Direktør Torsten Buhl
Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 64 71 10 58

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

Konsulent Nikolaj Jæger
Telefon 21 25 02 66

Slagterkonsulent Julian Boock
Telefon 24 42 11 71



mad med mere

Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevaremagasinets leverandørliste!

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

SLAGTER
REVISORERNE

KØBENHAVN
Tlf: 70 26 06 30 · Fax: 70 26 06 80

SIJÆLLAND
Tlf: 58 58 18 00 · Fax: 58 53 22 09

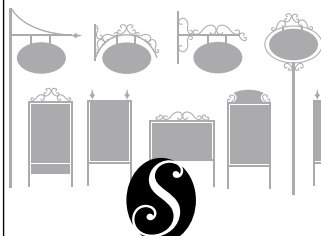
FYN
Tlf: 66 13 07 30 · Fax: 66 11 18 65

JYLLAND SYD
Tlf: 76 11 44 00 · Fax: 76 11 44 01

JYLLAND NORD
Tlf: 96 14 40 60 · Fax: 97 52 84 23

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 86 49 59 21 · WWW.SURROW.DK

Web-løsninger
fra a til z



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52

fpr

FPR Forsikringsmægler A/S
har i mere end 8 år
været slagternes foretrukne
forsikringsrådgiver.

70 20 29 29

www.fpr.dk

E-handel uden
dyre licenser



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52

VÆGTE

DIGI FØRENDE MED
DEN NYE TEKNOLOGI

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- PC-styring
- Indvejningsvægte
- Etiketter og bon ruller



DIGI-System A/S

Stærmosøgårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65 91 60 00 · Fax 65 91 61 00

- sin vægt værd i kvalitet og service...

Scanvaegt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Pålægsslicere
- Kontanthånderingsanlæg
- Verifikation og service

Scanvaegt Nordic A/S

Johann Gutenbergs Vej 5-9, 8200 Århus N
Tlf. 86785500 - Fax 86785210
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk

Vægte
Prismærkning
Pålægsmaskiner
Etiketter & bonruller

Landsdækkende
salg & service



LIBRADAN

GULDAGER VÆGTE OG MASKINER

72 444 409

info@libradan.dk · www.libradan.dk

Brugervenligt og
kreativt design



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52

Annoncer til
fødevaremagasinet

Tlf. 6114 2530
bma@ams-dk.com

CLASSIC AMERICAN STYLE

pulled
PORK

BY TULIP FOODSERVICE

Pulled Pork er et super trendy produkt med en unik smag og struktur, som fremkommer ved at man anvender en speciel krydret marinade kombineret med langtidstegning.

Den langsomme tilberedning bevirker at smagen trænger helt ind i kødet, som bliver særdeles mørt.

NYHED

Klar på
1 time

Bagt kartoffel

med Pulled Pork, crème fraiche og rødløg

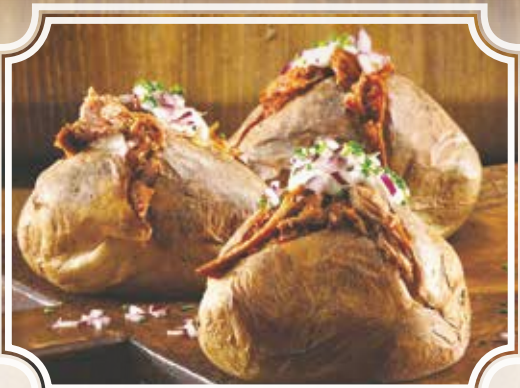
Ingredienser til 10 personer

10 stk. bagekartofler
1,2 kg pulled pork

½ l crème fraiche
2 stk. rødløg, snittet i fine tern
Purløg til drys

Tilberedning

Bag kartoflerne i ovnen ved 180° C - 200° C i 1 time. Lav et snit i den bagte kartoffel fyld den med pulled pork, crème fraiche og hakket rå løg og krydr med hakket purløg.



TULIP
Foodservice

Tulip Foodservice · Tulipvej 1 · 8940 Randers SV · Tlf. 89 10 50 00
www.tulipproduktkatalog.dk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevarermagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ