

fødevarer

NR. 1 / JANUAR 2014

magasinet

TEMA

Uddannelse og efteruddannelse

Tættere
samarbejde
om ost

Se side 12



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Illusorisk folkestyre?

Jeg nåede at hilse på fødevareminister Karen Hækkerup tre gange. Sidste gang var, da Leif Wilson Laustsen og jeg var til møde med hende onsdag den 11. december om formiddagen til en drøftelse af branchens fremtid. Om eftermiddagen var hun fortid. Det var en lidt underlig forestilling med en af gode grunde ikke særligt nærværende minister, hvis største interesse rettede sig mod en telefon, hvori statsministeren når som helst kunne befinde sig med en meddelelse om jobskifte. Alle vidste, at Karen Hækkerups hedeste ønske var at afløse Morten Bødskov som justitsminister, og at hun var storfavorit til den ledige post, men opkaldet kom altså først om eftermiddagen.

Man kan undre sig over hendes ønske. For nok er der fra gammel tid stor prestige forbundet med Justitsministeriet, men når man nu ser, hvordan de klumrer rundt derovre og betænker, at det er områder som rettens pleje og bandekriminalitet og prøveløsladelse fra overfyldte fængsler, der nu skal fylde hendes hverdag, er det egentlig besynderligt, at hun så brændende ønskede sig at komme hen, hvor hendes første opgave var at suspendere departementschefen, og hvor dagligdagen i det hele taget er præget af kedelige eksistenser. Men sådan er det jo, som de siger i politik.

Fire måneder og tre dage nåede Karen Hækkerup at være fødevareminister. For alle os borgere – og i særdeleshed de næringsdrivende, der skal disponere økonomisk for fremtiden – er det vigtigt at kunne tage bestik af de udmeldinger, der kommer fra regeringen og da især fra ressortministrene. Derfor er det at gøre grin med befolkningen, når ministre udskiftes efter så kort tid, at de kun lige når at komme med nogle vidtløftige programerklæringer, inden de er væk igen. Det samme gælder for de embedsmænd, som har til opgave at udmønte ministerens politik. Det er jo helt umuligt med så hurtige udskiftninger. Derfor bliver resultatet uvægerligt, at embedsmændene selv må fastlægge politikken. Det er for så vidt

uheldigt, som det jo ikke er dem, der har ansvaret for den, og særligt uheldigt bliver det, når kontrollanten er et folketings, som ikke har en kinamands chance for at sætte sig ind i al den lovgivning, som det vedtager. Derved bliver en stor del af lovgivningen på en ny ministers område i virkeligheden til uden politisk styring. Dette gælder i særdeleshed på områder som Fødevareministeriets, der forudsætter en

forholdsvis høj grad af fagindsigt hos en minister, hvis denne skal fylde stolen ud, og i øvrigt også hos partiernes ordførere, som også farer fra

område til område med så korte mellemrum, at de i lighed med ministre aldrig fuldt ud bliver i stand til at tage diskussionerne på deres politikområder.

På den måde bliver hele forestillingen om et folkestyre en illusion.

Det kan være, at det bliver anderledes med Dan Jørgensen, som vi ønsker til lykke med jobbet som fødevareminister. I sin tid i EU-Parlamentet har han i hvert fald vist sig som en ildsjæl, om end han nu heldigvis har valgt at slukke for det meste af det, han brændte for. Nu vil han i stedet afskaffe elitesmileen, og det er egentlig slet ikke så tosset et eksempel på en faktisk politik.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

” Det kan være, at det bliver anderledes med Dan Jørgensen, som vi ønsker til lykke med jobbet som fødevareminister

DSMI indkøb, erhvervsuddannelserne og erhvervsskole-reform, teknikergruppearbejde forud for kommende overenskomstforhandlinger, DK Skills, ny uddannelse i fødevareteknologi, årets læreplads og meget mere

Årets første udgave indeholder masser af uddannelsesstof, men også omtale af den ny fødevareminister, omtale af de nye teknikergupper af embedsmænd fra hhv. NNF Fødevareforbundet og Danske Slagtermestre (DSM) forud for de kommende forhandlinger. Læs også om en annoncørkonkurrence om den største nyhed i forbindelse med Foodexpo 2014.

Ost og meget mere

Læs om kvalitetsoste i Næstved, matematiske modeller for beregning af fødevaresikkerheden i kødprodukter, robotter i forbindelse med opskæring, nye doseringsemballageer i rengøringen, hvordan der kan arbejdes med tunge løft samt

en slagter, der er blevet forhandler af vægte og vægtsystemer og dankortterminaler.

Fødevaresikkerhed og meget mere

Næste udgivelse af Fødevaremagasinet har fødevaresikkerhed, hygiejne, rengøring og egenkontrol på programmet. Men der vil også være en lettere optakt til den kommende Foodexpo messe.

Synlighed i 2014

Gør din virksomhed synlig med en annonce i Fødevaremagasinet, så når du ud til hele branchen. Kontakt annonceformidler Birthe Lyngsø på telefon 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få et godt tilbud på en annonceaftale for 2014.

Rigtig godt nytår og god læselyst!
Redaktionen



- 4 Erhvervsuddannelserne**
skal gøres mere sexede
- 6 Spar penge**
på folie og rent arbejdstøj
- 8 Ny fødevareminister skal fortsætte
vækstdagsorden**
- 8 Konkurrence**
Den bedste fortalte nyhed
på Foodexpo 2014
- 9 NNF's og Danske Slagtermestres
overenskomst 2014**
- 10 Slagter har åbnet osteporretning i
Næstved**
- 12 Tættere samarbejde om ost**
- 14 Fra slagter til elektronik**
- 14 Afdækning af kompetencer**
i svinekødsbranchen
- 16 Vurdér dine kødprodukters
fødevarerikkerhed og holdbarhed**
- 17 Ny uddannelse i fødevareteknologi**
- 18 3 revolutionerende opfindelser**
- 20 Ølbrygning på skemaet**
- 21 Årets læreplads 2013**
- 21 Produktnyhed**
Præcis dosering af rengøringsmidler
- 22 Når der arbejdes med tunge løft**
- 23 DM i Skills 2014**
- 24 Klumme**
Sygedagpengerefusion
- 25 Slagteri nyt**
- 26 Vidste du at...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



8



20



10



16



18

Januar 2014

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Peder Skrams Vej 4, 5220 Odense SØ, tlf. 66 14 08 52, post@foedevaremagasinet.dk, www.foedevaremagasinet.dk

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, Teglgårdsvej 17, 2920 Charlottenlund, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk. 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 Colourbox.

ISSN 1902-4509

Erhvervsuddannelserne skal gøres mere sexede



Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen, ser regeringens erhvervsskolereform som et stort skridt i den rigtige retning, hvis den bliver ført ud i livet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

- Den nye erhvervsskolereform er et stort skridt i den rigtige retning. Nu håber jeg bare, at den bliver ført ud i livet.

Sådan betegner slagtermester Leif Wilson Laustsen, Danske Slagtermestres formand og næstformand i bestyrelsen på Slagteriskolen i Roskilde, det udspil til en erhvervsskolereform, som regeringen med støtte fra LO og DA fremlagde i begyndelsen af oktober 2013.

For få får en håndværksuddannelse

Baggrunden for reformen er bl.a., at kun 19 procent af en årgang i dag tilmelder sig en håndværksuddannelse på en erhvervsskole, og af dem fuldfører kun halvdelen uddannelsen.

Regeringens mål er, at 25 procent vil vælge en erhvervsuddannelse i 2020 og 30 procent i 2025.

- Det er vigtigt, påpeger Leif Wilson Laustsen, at vi lytter til de unge for at finde ud af, hvordan vi gør erhvervsuddannelserne mere sexede, end de pt. fremstår i mange unges øjne. Det kan bl.a. ske med en udvidelse af den gymnasiale overbygning, EUX, som nogle erhvervsskoler kan tilbyde i dag inden for udvalgte fag. På den måde får de unge mulighed for både at tage en faglig uddannelse og samtidig få adgang til en videregående uddannelse.

Der skal spilles på flere strenge

Leif Wilson Laustsen peger på, at er det nødvendigt at spille på flere strenge for at øge antallet af unge, der tilmelder sig og gennemfører en erhvervsuddannelse.

- Det er fx væsentligt, at erhvervsskolerne bliver bedre til at sælge sig selv over for de unge, så de ikke tror, at en uddannelse på universitetet eller en handelshøjskole er det eneste saliggørende. Skolerne ikke være en

skraldespand for de svageste elever, og her er et karaktergennemsnit som adgangskrav i den nye reform et væsentligt skridt i den rigtige retning for at modvirke den tendens.

Folkeskolen skal vejlede

Ifølge Leif Wilson Laustsen bør der sættes måltret ind allerede i folkeskolen, hvor både lærere og UU-vejledere (Ungdommens Uddannelsesvejledning) spiller en central rolle, når skoleelever skal vejledes om, hvad de har af uddannelsesmuligheder, når de er færdige med folkeskolen, og hvad adgangskravene er til de forskellige uddannelser.

Samarbejde med produktionsskoler

De svageste unge havner typisk på produktionsskolerne, og også denne gruppe bør have et mere målrettet tilbud, der kan ruste dem til at søge ind på en faglig uddannelse, vurderer Danske Slagtemestres formand.

- Man kunne måske give eleverne større selvtillid og modenhed ved at bygge en praktik ind forløbet på produktionsskolen, hvor de kunne prøve kræfter med fx slagterfaget, siger Leif Wilson Laustsen og tilføjer, at Danske Slagtemestre her i det nye år planlægger et møde med sekreta-

riatschef i Produktionsskoleforeningen, Axel Hoppe, for at få belyst mulighederne for et samarbejde om skoleforløbet. Et møde var allerede aftalt til den 5. december, men måtte aflyses på grund af stormen.

Som næstformand for bestyrelsen på Slagteriskolen i Roskilde er Leif Wilson Laustsen meget opmærksom på, at der påhviler skolen en stor opgave, når intentionerne i regeringens udspil til en erhvervsskole-reform skal føres ud i livet og ikke bare ende som dyre ord og gode intentioner uden reelt indhold.

- Reformen er så ny, at vi i skolens bestyrelse kun har nået at gennemgå indholdet i den, men der er ingen tvivl om, at skolen vil gå ud og vise de unge, hvad der faktisk er af muligheder i en erhvervsuddannelse, og det er jeg sikker på, at de øvrige erhvervsskoler også vil, siger Leif Wilson Laustsen.



- Det er væsentligt, at erhvervsskolerne bliver bedre til at sælge sig selv over for de unge, så de ikke tror, at en uddannelse på universitetet eller en handelshøjskole er det eneste saliggørende, siger Leif Wilson Laustsen.

Erhvervsskolereformen

- Frem til 2006 valgte 30 procent af de unge at tilmelde sig en erhvervsuddannelse. I dag er det kun 19 procent. Samtidig er det kun omkring halvdelen, der fuldfører en uddannelse.
- Regeringens mål er, at 25 procent skal vælge en erhvervsuddannelse i 2020 og 30 procent i 2025.
- Elever skal som minimum have 02 i dansk og matematik for at komme ind på en erhvervsuddannelse.
- Der skal oprettes en 10. klasse, der er rettet mod erhvervsuddannelserne, for de elever, der ikke kan klare adgangskravene direkte fra 9. klasse.
- Erhvervsskolerne skal undervise eleverne, så de udvikles og udfordres på alle niveauer - det omfatter eksempelvis mulighed for at vælge et højniveau-spor.
- De dygtigste elever i folkeskolen skal motiveres til at vælge erhvervsuddannelser.
- Der skal løbende oprettes nye praktikpladser.
- Der skal være en reel uddannelsesgaranti, så unge, der ikke kan få en praktikplads, i stedet får skolepraktik.
- Eleverne skal have mindst 26 timers undervisning om ugen.

EUX giver flere muligheder

EUX giver eleverne mulighed for at opnå gymnasialt niveau på en erhvervsuddannelse. Den giver dem både mulighed for at tage et arbejde efter endt uddannelse eller læse videre..

Ungdommens Uddannelsesvejledning (UU)

Ungdommens Uddannelsesvejledning (UU) vejleder om valg af uddannelse og erhverv. Vejledningen tilbydes elever i folkeskolens ældste klasser og frie/private skolars ældste klasser samt alle unge under 25 år, som ikke er i gang med eller har gennemført en ungdomsuddannelse. UU er de fleste steder oprettet som et samarbejde mellem flere kommuner.



God hygiejne kræver
UDDANNELSE

Bevar den glade smiley!

**Ta' det lovpligtige certifikat-kursus
ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE på AMU SYD**

Du kan selv vælge om du vil komme på skolen og følge undervisningen i 3 dage eller tage det som fjernundervisning (e-learning) hjemmefra.

AMU SYD udbyder desuden et bredt udvalg af specialkurser rettet til fødevarevirksomheder:

- **Produktionshygiejne for operatører**
- **Rengøring af fødevarevirksomheder**
- **Brush-up kursus** - 4 timers lynkursus, der giver de daglige rutiner et løft

Se mere på www.amusyd.dk



AMU SYD
VOKSEUDDANNELSE FOR ALLE

AMU SYD • C F Tietgens Vej 6, 6000 Kolding • 76 37 37 37 • info@amusyd.dk



Der er penge at spare på folie og rent arbejdstøj

Danske Slagtermestres indkøbsforening, DSMI Indkøb, og vasketøjsleverandøren Berendsen har indgået en samarbejdsaftale, der giver medlemmerne besparelser på 20-25 procent

TEKST EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

DSMI Indkøb for industrimedlemmer i Danske Slagtermestre har med virkning fra den 1. januar i år indgået en samarbejdsaftale med Berendsen Textil Service om levering og vask af arbejdstøj. Der er flere årsager til, at netop Berendsen blev valgt som leverandør.

Besparelser på 20-25 procent

- Berendsen er i forvejen kendt i branchen for deres aftaler om levering af vasketøj til en række detailslagtere, og virksomheden blev udvalgt som den foretrukne samarbejdspartner blandt flere leverandører. I forløbet har vi også lavet to business-cases hos et par større industrimedlemmer. De to cases viste, at industrimedlemmerne kan hente besparelse på mellem 20-25 pct.



Indkøbsaftalen om folie med Wipak giver besparelser i samme størrelsesorden, som en række virksomheder har opnået ved at benytte sig af DMI Indkøbsforenings samarbejdsaftale med firmaet Boxon om papkasser, siger afdelingschef Lars Poulsen, der ser frem til samarbejdet med Wipak.

ved at indgå en aftale med Berendsen om levering og vask af arbejdstøj, hvis de handler gennem vores indkøbsforening, oplyser afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre og uddyber:

- For at skabe et reelt grundlag for besparelserne har det været nødvendigt for leverandøren at begrænse det udvalg af arbejdstøj, virksomhederne kan vælge imellem. Men da der stadig er et bredt sortiment, dækker det i de allerfleste tilfælde virksomhedernes behov for forskellige varianter af arbejdstøj.

Virksomhederne betaler en månedlig leje for at få rent arbejdstøj leveret, og det sker på 3-årige kontrakter med betalingsbetingelser på 60 dage.

- Vi glæder os til at præsentere den nye aftale og sortimentet af arbejdstøj på møder for industrimedlemmerne i løbet af første kvartal i år, siger Lars Poulsen.

Berendsens konsulenter vil også kontakte virksomhederne i begyndelsen af 2014.

Pakkeklar folieaftale

DSMI Indkøb har desuden indgået en aftale med Wipak om levering af folie med virkning fra den 1. januar i år.

- Vi har kørt en licitationsrunde for at finde den folie-leverandør, der kunne levere til de mest fordelagtige priser. Da det samtidig er afgørende, at folierne og folieringsmaskiner kan arbejde sammen uden problemer, har vi afprøvet flere forskellige folier i en række virksomheder for at udvælge de typer, der fungerer problemfrit på medlemmernes maskiner, siger afdelingschef Lars Poulsen.

Flere grunde til at vælge Wipak

Han oplyser videre, at der er flere forskellige årsager til valget af Wipak som folieleverandør:

- Wipak er stor, anerkendt international virksomhed, der kan løfte opgaven, og som løbende udvikler nye, innovative løsninger. Det vejer også tungt, at priserne i firmaets oplæg var særdeles konkurrencedygtige. Det giver medlemmer, der vælger at bruge denne leverandør, markante besparelser på folie. Der er tale om besparelser i samme størrelsesorden, som en række virksomheder har opnået ved at benytte sig af DMI Indkøbssamarbejdsaftale med firmaet Boxon om papkasser, siger Lars Poulsen og tilføjer:

- Vi ser frem til samarbejdet med Wipak.



Fototapet
fra kr. 160,-
pr. m²

Skab synlighed

– omkring dine budskaber

Med et fototapet får du en unik mulighed for at sætte kulør på butiksvæggene.
Tapetet er nemt og hurtigt at montere og kan afmonteres igen – helt uden brug af værktøj.

Ny fødevareminister skal fortsætte vækstdagsordenen

Fødevareområdet har igen fået ny minister. Denne gang en minister, som fra start blev kaldt landbrugets fjende nr. 1. Den ny fødevareminister, Dan Jørgensen, har dog svært ved at genkende billedet af sig selv om "landbrugets fjende nr. 1". Han ser sig selv som pragmatisk og kompromissøgende - og er opsat på at skabe gode rammevilkår for erhvervet i balance mellem vækst, miljø og dyrevelfærd. Erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer forventer, at den nye fødevareminister vil fortsætte sin forgængers konstruktive linje, og have samme fokus på vækst i hele fødevareklyngen som Karen Hækkerup. - Vi byder Dan Jørgensen velkommen som ny fødevareminister. Dan Jørgensen har stor viden om både landbrug og fødevareområdet. Det samlede fødevareerhverv både håber og forventer, at Dan Jørgensen er parat til at fortsætte den vækstdagsorden for vores erhverv, som både hans forgænger og statsministeren har lagt sporene

ud for," siger formand for Landbrug & Fødevarer, Martin Merrild. Der ligger mange store opgaver foran den nye fødevareminister med både opfølgning på vækstanbefalingerne i regeringens egen Natur- og Landbrugskommission, herunder en helt ny målrettet miljøregulering. Og helt aktuelt med en vækstplan for fødevareerhvervet, der skal være med til at sikre, at der kan blive produceret flere svin, mere mælk og korn samt flere minkskind herhjemme. - Landmændene og fødevarevirksomheder er klar til at bidrage til at skabe vækst i Danmark. Det har vi store muligheder for, da vores varer er efterspurgt i hele verden på grund af vores høje kvalitet og fødevaresikkerhed. Men det kræver, at vi begynder at regulere landbruget på en helt ny måde, så det er den faktiske påvirkning af miljøet, der afgør, om produktionen kan udvides, og ikke gammeldags skrivebordsregler. Det har vi lige nu en god dialog med regeringen om, og vi er klar til at fortsætte



te den dagsorden med den nye fødevareminister, siger formand for Landbrug & Fødevarer, Martin Merrild.

Kilde: Landbrug & Fødevarer og Landbrugsavisen

Konkurrence om den bedst fortalte nyhed på Foodexpo 2014

Nu har du som udstiller på årets Foodexpo messe mulighed for at vinde en gratis annonce i Fødevaremagasinet. I forbindelse med Foodexpo udvikles mange nye produkter og tilbud til branchen, og det vil Fødevaremagasinet gerne være med til at sætte fokus på. Send derfor virksomhedens pressemeddelelse til post@foedevaremagasinet.dk **inden 20. februar 2014** og få bragt din omtale i messeudgaven af Fødevaremagasinet, der udkommer 12. marts i et udvidet oplag, og deltag samtidig i konkurrencen om en gratis 1/2-sides annonce i 4 farver i Fødevaremagasinet efter eget valg. Fødevaremagasinet vil i det omfang, det er muligt, bringe alle fremsendte pressemeddelelser fra udstillere. Fødevaremagasinet vil udover normalt distributionsoplag blive uddelt på messen, omdelt på samtlige stande og ligge fremme i presseområdet.

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Konkurrenceregler

I forbindelse med udvælgelsen vil følgende kriterier blive brugt af redaktionen til vurdering af den bedste pressemeddelelse:

RELEVANS

Har nyheden stor relevans for læsere/besøgende på Foodexpo messen?

NYHEDSVÆRDI

Har informationen stor nyhedsværdi for læsere/besøgende på messen?

TILGÆNGELIGHED

Indeholder pressematerialet billeder/illustrationer, så Fødevaremagasinet let kan bearbejde materialet og bringe omtalen?

Vinderen vil blive offentliggjort på Foodexpo 2014 på Fødevaremagasinet's stand.





DSM oplever, at parterne overordnet er enige om, at den største aktuelle udfordring er at fastholde og skabe arbejdspladser. Arkivfoto.

NNF's og Danske Slagtermestres overenskomst 2014:

Der er lagt op til mere forsonlige forhandlinger end tidligere

Parterne er enige om, at branchens største udfordring er at skabe og fastholde arbejdspladser

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Når Danske Slagtermestre og Fødevareforbundet NNF mødes i foråret for at forhandle nye overenskomster på plads på industriområdet og på butiksområdet, forventer direktør Torsten Buhl, DSM, at forløbet vil foregå mere glat og gnidningsløst, end det nogle gange har været tilfældet tidligere.

Teknikergruppe gør forarbejdet

- Ved et møde i august 2013 med NNF blev vi enige om at nedsætte to teknikergrupper af embedsmænd fra begge lejre. En for butik og én for industri. Formålet med dem er at få foretaget en række indledende drøftelser for at afklare en række spørgsmål, der mere er af teknisk end politisk karakter. De spørgsmål skal teknikker-

gruppen se på med apolitiske briller, og det vil formentlig betyde, at kan vi koncentrere os om det, vi er uenige om, når de egentlige overenskomstforhandlinger går i gang i marts måned, fordi teknikaliteter uden politisk indhold er afklaret forinden på embedsmandsniveau, forklarer Torsten Buhl.

Næppe udsigt til bråvallaslag

DSM's direktør vurderer også, at klimaet for øjeblikket er af en sådan karakter mellem parterne, at det næppe bliver de stor bråvallaslag, der kommer til at dominere forårets forhandlinger.

- Jeg oplever, at vi overordnet er enige om, at den største aktuelle udfordring er at fasthol-

de og skabe arbejdspladser. Det har vi en konstruktiv og god dialog om, så jeg tror vi undgår skyttegravskrige og får et bedre klima at forhandle i end ved de seneste overenskomstforhandlinger, siger Torsten Buhl og uddyber:

Tonen er blevet mere forsonlig

- Jeg er glad for den vilje, der er hos forbundet til at skabe holdbare løsninger og gribe forhandlingsforløbet mere forsonligt og konstruktivt an.

Souschef Jonna Hugger og konsulent Karina Faltz repræsenterer DSM i de teknikergrupper, der skal foretage den indledende afklaring af en række overenskomstsspørgsmål, inden de egentlige overenskomstforhandlinger går i gang i foråret 2014.



Slagter har åbnet osteforretning i Næstved

Slagtermester Kim Søndergaard er vild med både kød og ost. Nu sælger han begge dele i to nabobutikker i Næstveds bymidte

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Kim Søndergaard, der har drevet Kvalitetsslagteren i Næstved siden 2006, er ikke bare vild med godt kød, men også helt pjattet med ost. Det kan byens borgere glæde sig

over efter at have undværet en osteforretning i 13 år. I nabolokalerne til slagterforretningen i bymidten har Kim Søndergaard nemlig åbnet forretningen Kvalitetsoste. Det skete den 31. maj 2013.

Næstved uden osteforretning i 13 år

- Jeg syntes, det var ærgerligt, at Næstved ikke havde en osteforretning, så jeg spurgte flere bekendte, om ikke det var noget for dem at åbne en butik ned salg af ost, men ingen af dem turde binde an med det, fortæller Kim Søndergaard og uddyber:

- Jeg begyndte for ca. fem år siden at supplere sortimentet i slagterbutikken med ost, der hurtigt kom til at optage mere og mere plads på

hylderne. Det var derfor et helt naturligt skridt for mig at indrette en ostebutik i nabolokalerne til slagterforretningen, da lejligheden bød sig.

Kim Søndergaard deler sin passion for ost med kæresten Katja Johansen. Hun har en stor viden om ost fra sin morfar Simon Larsen, der var bestyrer af Rosenkilde Mejeri ved Faxe, og en stor del af inventaret i Næstveds nye osteforretning stammer netop fra mejeriet. Også Kim Søndergaard har lært meget om ost gennem sine snakke med den gamle mejerist fra Rosenkilde.

Slagterens faglighed er nyttig i ostebutikken

Parret fordeler begge deres tid ligeligt mellem slagterforretningen og ostebutikken.

Billedtekster

1 Udsnit af butikken Kvalitetsoste, som slagtermester Kim Søndergaard åbnede den 31. maj 2013, efter at Næstved i 13 år ikke havde haft en osteforretning i byen.

2 Kunderne har taget godt imod Næstveds nye osteforretning.

3 Der er også delikatesser på hylderne hos Kvalitetsoste.

4 Inventar fra Rosenkilde Mejeri er brugt til at skabe mejerigtig stemning i butikken.

5 Facaden på Næstveds nye osteforretning i bymidten, Kvalitetsoste, der foruden salg af ost rummer en lille café med plads til otte gæster.

- Jeg tror, min viden som slagter også kommer mig til gode, når jeg sælger ost og fx skal rådgive kunderne om, hvordan en tapas- og ostetallerken kan sammensættes, forklarer Kim Søndergaard.

Osteforretningen i Næstved har alt, hvad der skal til af tilbehør til en god osteoplevelse fra traditionelle kiks til chutney og rødløgsmarinade. Med den nye forretning er der også blevet plads til et større udvalg af delikatesser foruden vine, sherry og te.

Osteforretning med café

I forbindelsen med indretningen af Kvalitetsoste er der også blevet plads til en lille café med otte stole, så kunderne kan nyde den hyggelige atmosfære i Næstveds nye osteforretning over en kop kaffe.

Kvalitetsoste er blevet godt modtaget af byens borgere, og Kim Søndergaard er meget tilfreds med opbakningen til hans osteforretning.

- Mange kunder har givet udtryk for, at byen generelt har fået specialforretninger og har derfor hilst Kvalitetsoste velkommen, siger Kim Søndergaard.



Kim Søndergaard lever op til kvalitetsnavnet

Når man som Kim Søndergaard driver to forretninger med navnene Kvalitetslagteren og Kvalitetsoste, har man noget at leve op til. At Kim Søndergaard rent faktisk er leveringsdygtig i kvalitet har han allerede bevist, fx da han i 2012 med en kalvekødspølse hentede titlen Danmarks bedste grillpølse. Derudover har Kim Søndergaard vundet guld med to spegepølser ved fagkonkurrencen i efteråret 2013. Begge pølser deltager i konkurrencen om Danmarks bedste spegepølse ved Food Expo 2014. Her lykønskes han i 2012 af Danske Slagtermestres næstformand, Karsten Fruerskov Andersen (tv).



Miljøteknolog

2-årig erhvervsakademiuddannelse

For dig der vil arbejde med:

- produktion
- forsyning
- udvikling
- rådgivning
- forvaltning
- kontrol
- formidling

U-days

Åbent hus
27. februar

Læs mere om uddannelserne
og jobmulighederne på:

eaaa.dk



Laboratorie-, fødevarer- eller procesteknologi

1½-årig professionsbacheloruddannelse, som fx bygger videre på din proces- teknolog- eller laborantuddannelse

For dig der vil arbejde med:

- koordinering
- optimering
- projektledelse i kontrol- eller produktionsvirksomheder

ERHVERVSAKADEMI
AARHUS

Tættere samarbejde om ost

Ostehandlerforeningen for Danmark og Ostemesteren vil drøfte mulighederne for et for et intensiveret samarbejde om bl.a. markedsføring

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Bestyrelserne i Ostehandlerforeningen for Danmark og Ostemesteren A/S mødtes i januar måned for drøfte mulighederne for et tættere samarbejde mellem de to parter.

Tættere på medlemmerne

Ostehandlernes bestyrelsesformand Ulrik Sjøltov ser et fremtidigt samarbejde som en mulighed for bl.a. at få en bedre føling med, hvad der rører sig blandt medlemmerne af foreningen.

- Ostemesteren og Ostehandlerforeningen er begge ejede af ostehandlere og er hver især i kontakt med osteforretningerne rundt om i landet, men uden koordinering, fordi vi begge er små organisationer, der hver især har travlt i dagligdagen med at passe vores, siger Ulrik Sjøltov og uddyber:

- Vi håber at kunne få en bedre kommunikation med ostehandlere og yde en bedre service gennem et udvidet samarbejde, som vi nu skal undersøge, om der er basis for at få etableret med Ostemesteren.

Tror på et udvidet samarbejde

Mogens Lyngby, indehaver af Lading Ost, er bestyrelsesformand for Ostemesteren A/S. Også han er positiv over for et udvidet samarbejde med Ostehandlerforeningen.

- Jeg tror der er mange muligheder for begge parter i et samarbejde mellem os og ostehandlerforeningen, bl.a. når det gælder markedsføring, siger Mogens Lyngby.



Direktør Bjarne Petersen og Mads Nielsen er to af de i alt fire medarbejdere i Ostemesteren A/S.



Formanden for Ostehandlerforeningen for Danmark, Ulrik Sjøltov, håber på et tættere samarbejde med Ostemesteren.



Ostemesteren A/S

Ostemesteren (OM) blev etableret i 1986 som et anpartsselskab, men blev i 1993 omdannet til et aktieselskab og fik samtidig en kapitalindsprøjtning. Efter et par svære år sidst i 90'erne har det siden 2000 gået økonomisk fremad for Ostemesteren med udbetaling af bonus til aktionærerne hvert år.

Bjarne Petersen har været ansat i Ostemesteren siden 1996 og står for administration og regnskab. Mads Nielsen tager sig af indkøb, salg og lager sammen med kollegerne Claus Vilstrup og Jan Lanther.

Ostehandlerforeningen for Danmark

Ostehandlerforeningen varetager medlemmernes interesser på områderne markedsføring, branchepolitik, fødevarerlovgivning og ansættelsesret m.m. Den tæller 53 osteforretninger fordelt over hele landet. Danske Slagtermestre fungerer som sekretariat for Ostehandlerforeningen.



EBM har også leveret dankortterminaler til Slagteren i Højslev.



EBM har installeret 2 komplette og integrerede anlæg hos Slagteren i Højslev.

Sammen med papirruller, kasseapparater, køsystemer m.m. sælger EBM dankortterminaler.



Fra slagter til elektronik

TEKST: PER ASKOV KARLSEN

-Virksomheden EBM (Electronic Business Machines) udbyder kasseapparater, dankortterminaler, vægte m.m., fortæller salgsansvarlig og ejer Flemming Nissen til Fødevaremagasinet. Virksomheden har nu 35 år på bagen, og vi leverer komplette systemer til flere brancher, fortsætter Flemming Nissen. - Vi sælger systemer til restaurationsbranchen, bagerbranchen, fiskehandlere, cafeer og butikker og slagtere. Vi har netop installeret 2 komplette og integrerede anlæg hos Slagteren i Højslev. Anlæggene består af touch computerskærme, med vægte og integreret med dankortterminaler. Produktpriiserne er naturligvis lagt ind i vægtsystemet, så vægtene omregner fra kg-pris til endelig pris. Slagteren anvendte tidligere et af EBM's gamle systemer, men har nu skiftet til et system med

touchskærm, som fx også er installeret hos slagteren i Lystrup.

Flemming Nissen er uddannet slagter på Østerbro i København og er via et ophold hos Houllberg i Kødbyen endt med at sælge kasseapparater og -terminaler fra Århus. Efter Kødbyen flyttede Flemming Nissen til Århus med familien for at sælge chokolade. Efter et længere karriereforløb i denne branche kom Flemming i gang med at sælge kasseapparater, og det har udviklet sig eksplosivt siden. I dag har virksomheden, ud over hovedsædet i Århus, afdeling i Rødovre samt 36 autoriserede forhandlere over hele landet. 4 servicebiler kører rundt i landet og er klar til at hjælpe, hvis de ellers pålidelige systemer skulle bryde ned. Vi har mere end 2000 dankortterminaler i gang rundt omkring i hele landet, slutter Flemming Nissen.

Afdækning af kompetencer i svinekødsbranchen

IFAU (Instituttet for Fødevarestudier & Agroindustriel Udvikling) har i samarbejde med UCR – Roskilde Slagteriskole netop afsluttet et projekt, finansieret af Svineafgiftsfonden, hvor der fokuseres på afdækning af fremtidens kompetencer i Svinekødsbranchen. Projektet er gennemført i tæt samarbejde med branchen og afdækker et voksende behov for at styrke faglige kompetencer i virksomhederne. I analysearbejdet peges bl.a. på

en modernisering af indholdet i industrislagteruddannelsen, så den giver kompetencer til et arbejdsliv i hele fødevarebranchen og dens følgeindustri, gennem styrkelse af fagområder som helhedsforståelse, forædling og teknologiforståelse samt at tilføje internationale kompetencer, bl.a. ved mulighed for udstationering i udlandet i løbet af praktiktiden. En moderniseret uddannelse, hvor muligheden for EUX også er i spil, skal evne at tiltrække

flere lærlinge end i dag, så rekrutteringsgrundlaget for virksomhederne dermed kan gøres bredere. Der skal ligeledes tages fat om en nytænkning af de kødfaglige AMU-uddannelser, så de matcher branchens behov bedre. Herunder foreslås en opbygning af selve erhvervsuddannelsen, så AMU-kursister kan opkvalificeres på uddannelsesstedet gennem deltagelse på moduler m.v.

Kilde: Roskilde Slagteriskole, UCR

Kom ind på stand K8244
og få fingeren på pulsen
med de nyeste tendenser

FODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

16.-18. marts 2014



29x21 cm



- Slagterløsning
- Bagerløsning
- Kantineløsning

Jylland: 8622 3722 · Sjælland: 4343 0110 · ebm@ebm.dk · www.ebm.dk

Branchekendt firma siden 1979

Vurdér dine kødprodukters fødevarerikkerhed og holdbarhed

TEKST: ANNEMARIE GUNVIG, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT



På <http://dmripredict.dk> får du gratis adgang til syv matematiske modeller, der kan forudsige fødevarerikkerhed og holdbarhed af kød. Og har du brug for yderligere viden om at bruge disse værktøjer, afholder DMRI kurser, som giver dig ekstra fordele. Som fødevarerproducerer giver modellerne dig mulighed for at få hurtige svar og overblik over dine produkters status mht. fødevarerikkerhed og holdbarhed. Fødevarerikkerhedsmodellerne forudsiger, hvor godt dine pasteuriserede kødprodukter og spegepølser er beskyttet mod sygdomsfremkaldende bakterier. Holdbarhedsmodellerne udregner holdbarhedstiden for fersk svine-, okse- og kyllingekød i forhold til opbevaringstemperatur og emballeringsmetoder. Alle modellerne er udviklet og valideret på data fra systematiske forsøg med kød under produktionslignende forhold.

lingekød i forhold til opbevaringstemperatur og emballeringsmetoder. Alle modellerne er udviklet og valideret på data fra systematiske forsøg med kød under produktionslignende forhold.

Holdbarhedsmodeller for fersk kød

1. Udskæringer af svinekød (temperatur, emballeringsmetode)
2. Udskæringer af oksekød (temperatur, vakuumpakket)
3. Hakket svinekød (temperatur, pakket i modificeret atmosfære)
4. Udskæringer af kylling (temperatur, pakket i modificeret atmosfære)

I alle fire holdbarhedsmodeller har du mulighed for at vurdere, hvordan en evt. ændring af tem-

Sådan fungerer det

Fx får virksomhed A en bestilling på et produkt, som skal leve op til kravene om lavt saltindhold og ingen tilsætning af nitrit, men produktet skal have samme holdbarhed, som det traditionelle produkt med normalt salt- og nitritindhold. Produktudvikleren ringer til kvalitetslederen for at få et hurtigt svar. Kvalitetslederen logger hurtigt ind på <http://dmripredict.dk> og indtaster værdier for både det nye og det traditionelle produkt og ser straks, at holdbarheden ikke er den samme. Efter et par indtastninger, hvor der reguleres ved hjælp af andre "reguleringsknapper", finder kvalitetslederen frem til en sammensætning, som opfylder de ønskede kundekrav.

”DMRI's holdbarhedsmodeller til fersk kød er et meget anvendeligt værktøj, siger Gitte Pedersen, Laboratorie- og Kvalitetschef hos Tican Fresh Meat. - På Tican Fresh Meat, bruger vi holdbarhedsmodellerne til at justere holdbarheden i forhold til temperaturforholdene eller til evaluering af kunders krav til holdbarhed” fortsætter Gitte Pedersen.

peraturen under lagring af kød påvirker holdbarheden. I modellen til udskæringer af svinekød er det desuden muligt at vurdere, hvordan forskellige emballeringsmetoder påvirker holdbarheden.

Sikkerhedsmodeller til forædlede produkter

1. Vækst af *L. monocytogenes* i pasteuriserede produkter
2. Vækst/ikke-vækst af *C. botulinum* i pasteuriserede produkter
3. Drab af Salmonella, *VT E. coli* og *L. monocytogenes* under produktion af spegepølser

Alle tre sikkerhedsmodeller indeholder relevante parametre i forhold til vækst af hver bakterie. Fx kan man vælge mellem følgende variable i Listeria-modellen: Temperatur, salt, pH, nitrit, laktat, acetat og CO₂ i pakkegasen. Alle variable er vigtige "reguleringsknapper", når du skal forhindre vækst af *L. monocytogenes* i dine kødprodukter.

Kom nemt i gang

Hvis du har brug for en introduktion til brug af modellerne og vejledning i fortolkning af resultaterne, afholder DMRI Teknologisk Institut kursus i prædiktiv mikrobiologi. Kurset henvender sig bl.a. til kvalitetsansvarlige og produktudviklere i fødevarerindustrien, og giver en praktisk og teoretisk indsigt i brug af beregningsmodellerne. Næste kursus er i februar 2014. Se mere på www.teknologisk.dk/k67010 Kontaktperson: Annemarie Gunvig agg@teknologisk.dk, tlf. 72 20 25 38.

Fakta

Validerede modeller til forudsigelse af holdbarhed og vækst/drab af uønskede bakterier er godkendt som dokumentation over for fødevareremyndighederne (EU forordning 2071/2005).



For yderligere information kontakt seniorkonsulent, Annemarie Gunvig agg@teknologisk.dk - Tlf. 72 20 25 38

Ny uddannelse i fødevareteknologi godt fra start

En ny uddannelse til professionsbachelor i fødevareteknologi er kommet godt fra start i Aarhus og trækker studerende helt fra København. Første årgang er klar til at trække i arbejdstøjet.

TEKST: MARIA EVALD, KOMMUNIKATIONSMEDARBEJDER, ERHVERVSAKADEMI AARHUS

Den 24. januar dimitterer landets første professionsbachelorer med speciale i fødevareteknologi. En af dem er tidligere baker og fødevareteknolog Kristian Skovhus. - På uddannelsen er jeg blevet klogere på bl.a. forsøgsplanlægning, industrielle processer og ledelse, siger 28-årige Kristian, der gerne vil arbejde analytisk med opstilling af forsøg i mejeriindustrien. Som led i sin uddannelse har han været tre måneder i praktik i Nexus A/S, der er en selvstændig udviklingsafdeling i den internationale emulgatorfabrik Palsgaard i Juelsminde. Her har Kristian arbejdet med at kortlægge virksomhedens vandforbrug og med omkrystallisering af væskebindende monoglycerider i færdigvareprodukter. - Jeg er blevet klogere på forhold omkring fysiske, kemiske og mikrobielle fødevarerforhold og har fået indsigt i hele processen bag fremstilling og kvalitetssikring af fødevarer i industrien, siger han.

Professionsbachelor på halvandet år

Kristian blev allerede på bageruddannelsen klar over, at han gerne ville læse videre for at opnå en større teoretisk indsigt i fødevarerproduktion. Hans medstuderende er alle uddannede laboranter, proces- eller fødevareteknologer, og mange har desuden en baggrund som slagtere, kokke, køkkenassistenter, mejerister eller bagere ligesom Kristian. Ifølge ud-

dannelseschef Dorte Ydemann Pedersen fra Erhvervsakademi Aarhus er uddannelsen efterspurgt af industrien, der har brug for specialiseret arbejdskraft som følge af stigende krav til kvalitet og sikkerhed inden for fødevarer- og levnedsmiddelområdet. - De nye professionsbachelorer ender med en efterspurgt kombination af solid teoretisk viden og praktisk ballast. Fødevareretningen er så populær, at studerende kommer helt fra København for at tage uddannelsen.



For at matche efterspørgslen har vi valgt også at optage studerende her til januar, siger hun.

Baker og fødevareteknolog Kristian Skovhus er en af landets første professionsbachelorer i fødevareteknologi og har taget uddannelsen for at kvalificere sig til et job i mejeriindustrien.



På Erhvervsakademi Aarhus kan proces- og fødevareteknologer, laboranter og levnedsmiddel-teknikere på halvandet år videreuddanne sig til professionsbachelor i laboratorie-, fødevarer- eller procesteknologi og få adgang til spændende jobs inden for forskning, udvikling, kvalitetskontrol og produktion så vel nationalt som internationalt. Arbejdspladsen vil typisk være virksomheder eller institutioner, der beskæftiger sig med fødevarer, medicinalvarer, bioteknologi, kemiske eller mikrobiologiske processer. Professionsbacheloruddannelsen styrker de studerendes faglighed og øger deres kompetencer inden for forsøgsplanlægning, koordinering, kommunikation og projektledelse. Uddannelsen kan også tages som en deltidsuddannelse sideløbende med et arbejde. Læs mere på www.eaaa.dk/pbalab.

Næste grundforløb starter
den 16. januar 2014

» Detailslagter

En uddannelse med gode praktik- og jobmuligheder

Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf. 4634 6200



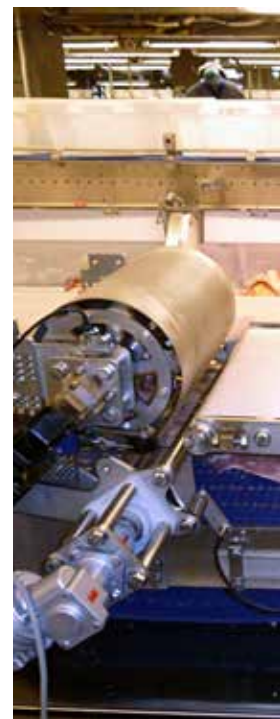


Uddannelsescentret i ROSKILDE

Slagteriskolen

ucr.dk - Vi bringer dig videre...

ucr.dk



3 opfindelser der har revolutioneret slagteribranchen

Teknologisk Instituts division, Danish Meat Research Institute, DMRI, har gennem de seneste år udviklet automatiseringsløsninger til den danske slagteribranche, der har givet bedre arbejdsmiljø og bedre indtjening til glæde for både medarbejdere og slagterier.

TEKST: CENTERCHEF JENS ULRICH NIELSEN, SLAGTERITEKNOLOGI DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

DMRI har igennem årenes løb udviklet maskiner og automatiseringsløsninger, der har forbedret de danske slagterier på flere områder. Tre af de projekter, der er kommet ud af udviklingsarbejdet, er enestående eksempler på, hvilken betydning forskning og udvikling har for danske virksomheder og især for danske slagterier.

Ensartede svinekamme og backs: 3D-robotten

Et af DMRI's mest stolte øjeblikke var den dag, den såkaldte 3D-robot stod færdig, gennemtestet og klar til at indgå i produktionen. Maskinen er en ny, avanceret robotskæremaskine, der baserer sig på 3D-teknologi. Den kan tilskære fedtlaget på svinekamme og backs med en utrolig præcision. Resultatet bliver mere ensartede produkter af højere kvalitet og mindre spild. På de største danske slagterier har udfordringen hidtil været,

at slagteriarbejderen manuelt har skullet vurdere tykkelsen på fedtlaget på svinekamme. Den nye robot computer-genererer i stedet et præcist 3D-billede af hver enkelt svinekam, hvorefter det fastlægges, hvor kød og fedt mødes. Herefter udskærer et patenteret knivsystem, bestående af otte individuelle knive, automatisk svinekammen. Processen går lynhurtigt – robotten bruger kun fire sekunder på hver svinekam. 3D-afsværingsrobotten giver en højere fleksibilitet i produktionen, og det er nu muligt for slagterierne at levere ensartede produkter til glæde for kunder og konkurrenceevne. Robotten er udviklet på Tican i Thisted, og tilsvarende robotter er ved at blive installeret på Danish Crown's slagterier.

Da sværen blev sprød: Kamridseren

En anden opfindelse til slagteribranchen er den såkaldte kamridser. Maskinen blev udvik-

let på bestilling fra slagterierne og her 1 1/2 år efter indsættelsen af ridseren, kan forskellen tydeligt ses. Kamridseren forbedrer kvaliteten, og letter samtidig også arbejdet med at ridse kammene. Helt præcist ridser maskinen svinekammenes spæk, så ridserne er så dybe som muligt, men stadig uden at ridse igennem

Mere automatisering på vej

I løbet af de næste år har DMRI flere projekter i støbeskeen, der forhåbentligt på samme måde som 3D-robotten, Kamridseren og Ribbenstrækkeren kan være med til at forbedre arbejdsmiljø og indtjening på danske slagterier. Projekterne vil løbende blive præsenteret på DMRI's hjemmeside.



Ribbenstrækkeren
letter det hårde
arbejde

til kødet. Rent teknisk virker den nye kamridser sådan, at svinekammene kommer til maskinen liggende med sværen nedad. I maskinen ridser en roterende kniv sværen på tværs, hvorefter kammene forlader maskinen og bliver kontrolleret. Populært sagt skærer maskinen "gevind" på kammen. Kamridseren har fået positive tilbagemeldinger. Slagteriarbejderne undgår uhensigtsmæssige løft og vrid, og slagteriet øger kvaliteten af ridsningen på svinekammene betragteligt.

Forbedret arbejdsmiljø: Ribbenstrækkeren

En af de mest belastende arbejdsopgaver i slagteribranchen ligger i at adskille brystflæsk fra ribbenspladen på slagtesvin. Den bevægelse giver slagteriarbejderen et skævt og hårdt træk i skulder og nakke og for at kunne følge med produktionen, skal slagteriarbejderen tilmed

bruge maks. 12 sekunder på opgaven. DMRI's slagtetekniske ingeniører blev sat på sagen og udviklede en løsning, der både letter arbejdet, sparer tid og giver et bedre produkt. Løsningen er en såkaldt "ribbenstrækker", der overtager lige netop den del af arbejdsopgaven, der belaster kroppen allermest. Maskinen giver tilmed mere ensartede produkter samtidig med, at den enkelte slagteriarbejder kan nå mere, fordi han kun skal koncentrere sig om det mindre belastende skærearbejde.

Igennem projektforløbet har slagtere hos Tican, hvor ribbenstrækkeren blev udviklet og testet, haft en central rolle. Der blev gennemført både interviews og workshops med slagteriarbejderne, så de havde mulighed for at komme med input og ideer til, hvilke dele af de belastende opgaver i produktionen, der kunne automatiseres.



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Ideen er at gøre undervisningen mere praksisnær, for ifølge lektor Carl Hansen fungerer indlæring bedst, hvis teori og praksis følges ad.



Baggrunden for anskaffelsen af bryggeriet, der er en miniudgave af professionelle bryggerier, som man bl.a. har på Carlsberg, er ikke, at de studerende skal til at være fulde i hverdagen. Tværtimod. Det skal højne det faglige niveau bl.a. på den nye professionsbacheloruddannelse i laboratorie-, fødevare- og procesteknologi.

Ølbrygning på skemaet på ny fødevareuddannelse

Nyt undervisningsbryggeri på Erhvervsakademi Aarhus skal træne laboranter og professionsbachelorer i fødevareteknologi i tværfaglighed og øge indlæringen.

TEKST: MARIA EVALD, KOMMUNIKATIONSMEDARBEJDER, ERHVERVSAKADEMI AARHUS

Indlæring fungerer bedst, hvis teori og praksis følges ad. Og det, der ser nemt ud på papiret, kan se helt anderledes ud i virkeligheden. Det er baggrunden for anskaffelsen af et undervisningsbryggeri på Erhvervsakademi Aarhus' af-

deling på Hasselager Allé i Viby. Bryggeriet skal bl.a. gøre de studerende klogere på fødevaresikkerhed, risikoanalyse og -styring. - Vi kunne lige så godt have produceret medicin, penicillin eller ost, men har valgt at fremstille øl, fordi denne proces kan overføres til mange andre bioteknologiske processer. Brygning af øl er et godt eksempel på en industriel proces og ufarlig for de studerende, siger lektor Carl Hansen.

Tværfagligt øvelsesanlæg

Foruden at få indsigt i ølbrygning skal de studerende i højere grad lære at arbejde sammen. Mens laboranterne analyserer råvarer og øl, optimerer professionsbachelorerne processerne og brygningen samt styrer fødevaresikkerheden. - Man kan være nok så fagligt dygtig, men hvis man ikke kan tale med de andre faggrupper, hjælper det ikke, siger Carl Hansen. Bryggeriet

er en miniudgave af et stort, moderne bryggeri. Brygstørrelsen er 100 liter og man vil kunne fremstille et bryg om ugen. Selvom erhvervsakademiets rektor Christian Mathiasen var en smule skeptisk, da han for halvandet år siden blev præsenteret for ideen om et bryggeri, er han i dag sikker på, at det vil gavne uddannelsesinstitutionen. - Jeg tror, at bryggeriet bliver et sted, som bidrager til et endnu bedre læringsmiljø, siger han.

Registreret og godkendt

Det er ikke kun ledelsen og underviserne på Erhvervsakademi Aarhus, som er glade for det nye bryggeri. Også de studerende er begejstrede, for de kommer selv til at nyde godt af den færdigbryggede øl. Øllet kommer nemlig til salg i freddagsbaren. Bryggeriet er registreret hos Skat, og produktionen godkendt af Fødevarestyrelsen.

Fakta

Erhvervsakademi Aarhus er et af landets største med flere end 4.000 fuldtidsstuderende, 3.400 deltidsstuderende og ca. 300 ansatte. På Hasselager Allé er der tre uddannelser: Miljøteknolog, laborant og professionsbachelor i laboratorie-, fødevare- og procesteknologi. Det nye bryggeri skal give indsigt i komplicerede kemiske processer og skabe et tværfagligt uddannelsesmiljø. Læs mere på www.eaaa.dk.

UCR valgte Slagter Jacob i Kalundborg til Årets Læreplads 2013

Overraskelsen stod malet i ansigtet på Jacob, da en glad forsamling kippende med flag invaderede hans butik onsdag den 20. november kl. 10 sharp. Med militær præcision var overraskelsen arrangeret med slagterlærling Steffen Jeppesen, der sammen med tidligere lærling i butikken Kenny Holberg havde indstillet deres læremester til dette års pris. Steffen havde holdt på hemmeligheden i 14 dage og havde informeret butikken i smug. Sågar Jacobs kone var en af de medsamsvorne.

Slagtermester Jacob Nielsen kan det der med at skabe suveræne elever. Opskriften er blevet raffineret hen over årene, som han fortæller. - I starten var jeg nok for blødsøden. Nu er jeg blevet lidt mere barsk og prøver dem af det første

år. Kan de, og ikke mindst vil de dette fag. Det skal de overbevise mig om. De vil nok sige om mig, at jeg er en stor mundfuld, fordi jeg har et meget højt ambitionsniveau, men jeg forsøger at smitte dem med min entusiasme. Gør man en ekstra indsats, og giver den gas i sin elevtid, bliver man også belønnet og lagt mærke til, fortsætter Jacob. - Steffen og Kenny har vundet legater, fået flotte placeringer ved både danske og nordiske mesterskaber og vundet medaljer. De har begge uddannet sig til detailslagter og taget den 2-årige overbygning som forædler oveni. Steffen er stadig under uddannelse i butikken, og Kenny, der sluttede af med guldmedalje i forædling, er draget til Vollstedt i Sønderjylland for at få mere erfaring som pølsemaker.

Jacob blev fejret på behørig vis med morgenbrød, kaffe og taler. Talerne stod uddannelseskonsulent Gry Wallin og Harry Hansen fra Roskilde Slagteriskole/UCR's bestyrelse for.

Kilde: UCR, Roskilde



Produktnyhed:

Præcis dosering af rengøringsmidler med SmartDose



Nyt i sortimentet hos PaperlinX Packaging er SmartDose: Et innovativt og brugervenligt rengøringsystem, som med sin præcise dosering giver mulighed for at spare både kemi, emballage og arbejdstimer, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. SmartDose bruges allerede nu hos nogle af verdens største rengøringselskaber, da fordelene er til at få øje på. Ansvarlig for rengøringsmidler hos PaperlinX Packaging, Category Manager Peter Brændstrup, forklarer: - I en 1,4 liters SmartDose dunk med Multipurpose Cleaner er der faktisk middel nok til, at man kan lave 350 sprayflasker eller 156 spande. Så selvom SmartDose ved første øjekast koster mere end andre universal rengøringsmidler, er der noget at spare, når du måler det pr. dosering. Og det er reelt set, fordi man ved almindelig "slum-dosering" 9 ud af 10 gange doserer alt for meget middel. Derved risikerer man, at produktet slet ikke virker efter hensigten..

- Det er ikke kun selve de produktmæssige fordele, der er værd at nævne, fortæller Pe-

ter Brændstrup. Den virkelig store besparelse skal findes andetsteds. Der er sket en ændring i den måde, professionelle rengøringselskaber gør rent på i dag i forhold til for bare 5 år siden. Før i tiden havde man måske en spand med et produkt i, som man gentagne gange vred sin karklud op i, når man skulle tørre overflader af. Nu kører rigtigt mange selskaber med bruseflasker, altså det, vi i daglig tale kalder sprayflasker, som de sprayer på, giver det en virketid og der-

efter tørrer det af. Det er ikke mindst mere hygiejnisk, men frem for alt er det tidsbesparende og bedre for miljøet, da man ikke skal skille sig af med resten af spandens indhold ved at hælde det i vasken eller i toiletet bagefter. Det interessante er jo, at vi udover en besparelse i forbruget også kan hjælpe vores kunder med en besparelse i arbejdstimer. Når alt kommer til alt, så er det trods alt på tiden, der kan hentes rigtig store besparelser, slutter Peter Brændstrup.

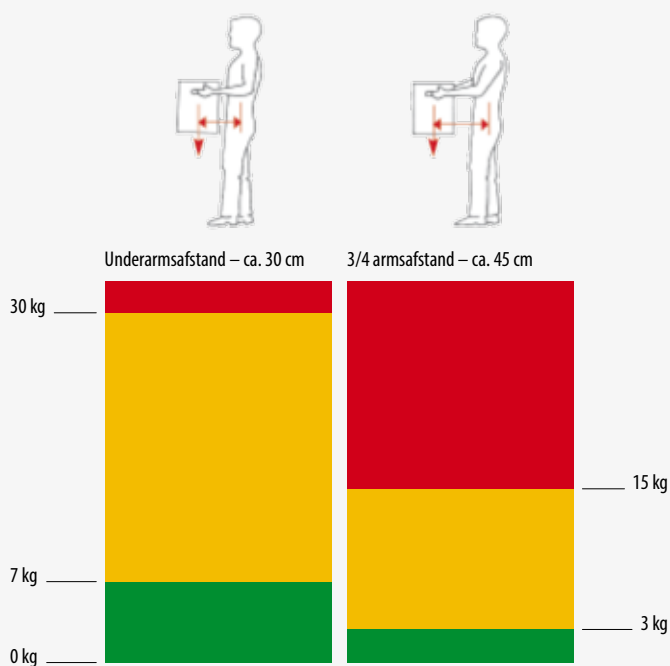
Fordele ved SmartDose er bl.a.:

- SmartDose er et transportabelt system - Det vil sige, at brugeren undgår at skulle slæbe spande og lignende med sig, når der skal rengøres på flere etager.
- Den samme dosering hver gang sikrer vedvarende og ensartede rengørings-resultater.
- Man undgår skader på materialer pga. overdosering.
- SmartDose giver effektiv smudsjernelse og tilstrækkelig desinfektionseffekt.
- Dunken tømmes fuldstændig for produkt, dvs. der er ingen produktspild.
- SmartDose er så effektivt og koncentreret, at man med bare 2 produkter fra serien faktisk kan dække alle rengøringsbehov i både køkken, fødevareproduktion og detailområde.



Når der arbejdes med tunge løft

Illustration af løft og vægt



Løft i **RØDT** område er klart sundhedsskadeligt og risikoen skal nedsættes.
 Løft i **GRØNT** område er ikke sundhedsskadeligt.
 Løft i **DET GULE** område skal derimod vurderes nærmere.

Når man løfter tunge byrder, er det vigtigt at gå ned i knæ og bruge en god løfteteknik. Men det er ikke altid nok for at undgå en rygskade eller nedslidning af kroppen. Der er i arbejdsmiljøloven fastlagt grænser for, hvor tunge byrder man må løfte. Arbejdstilsynet vurderer løftearbejde ud fra disse grænser. Det er ikke kun et spørgsmål om, hvor meget byrden vejer, men også et spørgsmål om, hvor langt fra kroppen man holder byrden, mens man løfter.

Undgå

Her er det især disse 3 primære forværrende faktorer, man skal lægge mærke til:

- Foroverbøjning af ryggen
- Vrid eller asymmetrisk belastning af ryggen
- Løftede arme

Hvis mindst én af de 3 primære forværrende faktorer sker under løftet, kan Arbejdstilsynet give et påbud, hvis byrden vejer over 15 kg i underarmsafstand og over 7 kg i 3/4 arms afstand

Hvad kan man gøre ved de tunge løft?

Man kan nedsætte belastningerne på flere måder:

- En god indretning af arbejdspladsen
- Tekniske hjælpemidler
- Tilrettelæggelsen af løftearbejdet
- En god løfteteknik

Indretning:

Når man indretter arbejdspladsen, er det vigtig at være opmærksom på, hvordan de ergonomiske forhold sikres bedst muligt. Arbejdspladsen skal

Fakta

Det er HELE løftet fra start til slut man skal kigge på. Den længste rækkeafstand har man oftest, når man begynder at løfte, og det er derfor den, man skal bedømme sundhedsrisikoen ud fra.

Husk at DSM har en samarbejdsaftale med Alecia, hvor der tilbydes en gratis hotline. Erik Nichum kan kontaktes på tlf.: 3010 9654, og her kan du få hjælp og vejledning i spørgsmål om arbejdsmiljø.

indrettes, så løftarbejdet ikke sker med en foroverbøjning i ryggen. På billedet ses en indretning hos Kælderslageren i Silkeborg, hvor tomme kasser nederst i stablen giver medarbejderen en god løftehøjde, når han skal flytte den øverste kasse med kødstykkerne.

Tekniske hjælpemidler

Når der indkøbes nyt udstyr skal det både passe til opgaven, lokalerne og medarbejderne, så også arbejdsstillingerne tilgodeses. Tekniske hjælpemidler som fx vogne kan nedsætte belastningerne, så man kører byrden i stedet for at bære den. Flere kasser på vognen øger arbejds højden, når man skubber. Tomme kasser nederst letter byrden. Bedre er det, når vognen har et håndtag til transporten. En lille løftevogn kan være den optimale løsning til transport af kasser, hvis pladsforholdene tillader kørsel med vognen.

Tilrettelæggelse af arbejdet

Måske er det muligt at tilrettelægge arbejdet, så man ikke bærer hele kødkassen fra kølerummet på én gang, men tager mindre portioner ad gangen på et fad, når der skal skæres ud. På samme måde kan man nedsætte belastningen ved at fordele løftarbejdet ud på flere medarbejdere og fordele det ud over dagen i stedet for at tage belastningen på en kort periode.

Løfteteknik

Medarbejderne skal som nyansatte have instruktion i, hvordan de bruger en god arbejds- og løfteteknik, og alle har brug for at få det frisket op engang i mellem.

Kilde: Danske Slagtermestre (DSM)/Alecia



Den gode løftehøjde er mellem midtlår- og albuehøjde.



En lille løftevogn kan være den optimale løsning til transport af kasser.

Landets bedste erhvervsuddannelses-elever til DM i Skills 2014

Over 250 elever fra erhvervsuddannelserne er klar til DM i Skills 2014. DM i Skills finder sted i Gigantium i Aalborg den 23.-25. januar og får blandt andre besøg af statsminister Helle Thorning-Schmidt, undervisningsminister Christine Antorini og forventeligt mere end 30.000 andre gæster. Gigantium i Aalborg danner rammen om det årlige festfyrværkeri af godt håndværk og fagligt talent, når DM i Skills finder sted for nu 4. gang. I alt er 48 fag repræsenteret ved DM i Skills 2014. 29 fag er med som konkurrencefag – det er blandt andre fag som bager, brolægger, de-

tailslagter, elektriker, industritekniker, konditor, møbelpolstre og teknisk isolatør. Herudover er 19 fag med som demonstrationsfag. Deltagerne har kvalificeret sig hen over året via først skolemesterskaber og siden regionale mesterskaber.

Kilde: DK Skills





Sygedag- pengerefution

Når en medarbejder er syg, skal der udbetales løn/sygedagpenge i henhold til den overenskomst, der dækker den pågældendes ansættelsesforhold. Vær her opmærksom på, at det ikke er altid, at der skal udbetales løn/sygedagpenge under sygdom – dette afhænger af overenskomsten og ancienniteten.

Når der udbetales løn/sygedagpenge til en syg medarbejder kan en arbejdsgiver søge om sygedagpengerefution igennem NemRefusion. Der er dog en arbejdsgiverperiode på 30 dage, hvilket betyder, at arbejdsgivere, der ikke har tegnet en sygedagpengeforsikring, først vil kunne få sygedagpengerefusion af udbetalt løn/sygedagpenge under sygdom, når medarbejderen har været syg i 31 dage.

Med en sygedagpengeforsikring får virksomheden ret til refusion for sygedagpenge i arbejdsgiverperioden (dog ikke 1. fraværsdag). Det er dog en forudsætning, at virksomhedens samlede lønudgift i det foregående år ikke overstiger 7.131.250 kr. Præmien er 0,79% af virksomhedens samlede lønudgifter året før.

Der er dog visse krav, der skal være opfyldte, inden der kan ske sygedagpengerefution. Den enkelte medarbejder skal nemlig være dagpengeberettiget – det såkaldte tilknytningskrav til arbejdsmarkedet. Medarbejderen får således først ret til sygedagpenge fra kommunen, når denne har været tilknyttet arbejdsmarkedet de seneste 26 uger og har været beskæftiget mindst 240 timer i denne periode.

En virksomhed kan kun modtage refusion fra kommunen, såfremt medarbejderen er berettiget til sygedagpenge. Dette gælder også, selv om der er tegnet en sygedagpengeforsikring.

Slagteri Nyt

Kommende kontrolkampagner

Fødevarestyrelsen har på et møde i branchen meldt foreløbigt ud, hvilke kontrolkampagner de ønsker at gennemføre i 2014. Af særlig interesse for DSM's medlemmer er kampagner på følgende områder:

- Produktion af fermenterede produkter (spegepølser m.m.)
- Virksomhedens transport af fødevarer i eget køretøj
- Økologi balanceregnskab
- Markedsføring af produkter
- Mærkning og håndtering af kød
- Nitrit i pålæg og kødprodukter hos slagtebutikker og i supermarkeder-nes slagteafdelinger

Det skal understreges, at dette kun er en foreløbig udmelding fra Fødevarestyrelsen. Inden længe vil der blive lavet en samlet oversigt over alle de kampagner, som forventes gennemført i 2014. Denne vil blive lagt ud på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

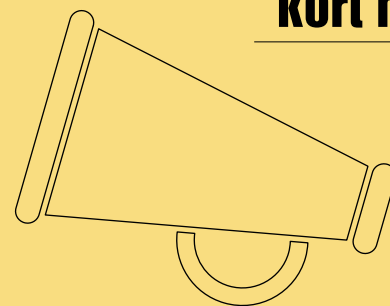
Oprindelsesmærkning af kød i kødprodukter fra d. 1. april 2015

Forbrugeroplysningsforordningens (1169/2009) artikel 26 handler om regler om oprindelsesmærkning. I stk. 6 står der, at Kommissionen årligt skal aflægge rapport vedrørende obligatorisk angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for kød anvendt som ingrediens. Videre står, at Kommissionen også årligt skal foretage en samlet vurdering af forbrugernes behov og ordningens konsekvenser for markedsforhold. Som følge af dette har EU vedtaget nedenstående principper. Danske myndigheder og virksomheder har arbejdet for den mindst indgribende model. Det er landet på en administrativ tungere model, der dog kunne have været værre. Det skal understreges, at oksekøds mærkningsreglerne er uændrede. Det skal også understreges, at de nye regler ikke er på plads, men stadig kun er principper. Principper for regler om oprindelsesmærkning, som skal træde i kraft fra 1. april 2015, indeholder bl.a.:

- Svinekød skal som minimum mærkes efter det land, hvor dyret er slagtet og opvokset.
- "Opvokset i" gælder det land, hvor dyret har levet de sidste fire måneder før slagtning. Det kan betyde angivelse af flere konkrete EU-lande eller "i flere EU-medlemsstater". En gris, der er født i DK, og opfedet fra 30 kg til slagtevægt i Tyskland, vil skulle mærkes "opvokset og slagtet i Tyskland".
- Der skal ikke angives fødested. Ingen referencenumre.
- For "trimmings" og hakket kød, er det tilladt at benytte EU og Ikke-EU som oprindelsesmærkning.

DSM orienterer nærmere, så snart vi har noget mere konkret vejledningsmateriale fra Fødevarestyrelsen. Især om angivelsen af primær og sekundær ingrediens. Hvis I får et konkret problem inden, må I ringe. Som altid vil vi gerne bringe jeres spørgsmål videre, hvis vi ikke selv kan besvare dem.

Kilde: Danske Slagtermestre



Vidste du at ...

Virksomheder tager markant færre lærlinge i 2014

Seks ud af ti små og mellemstore virksomheder (SMV'er) vil tage færre eller ingen nye lærlinge, efter at lærlingetilskuddet til virksomheder er bortfaldet den 1. januar 2014. Det viser en ny undersøgelse fra Håndværksrådet. Det får omfattende konsekvenser for de små og mellemstore virksomheders lærlingeoptag, at præmie- og bonusordningen for lærlinge er afskaffet fra årsskiftet. 60 procent af virksomhederne i Håndværksrådets nye undersøgelse svarer nemlig, at de vil tage færre eller slet ingen lærlinge, når præmieringen er bortfaldet. - Små og mellemstore virksomheder tager en stor del af ansvaret for at uddanne lærlinge i Danmark. Derfor bør det mane til politisk eftertanke, at bortfaldet af præmieringsordningen ser ud til at få så voldsomme konsekvenser for antallet af lærlinge i virksomhederne fremover. Det siger Heike Hoffmann, chefkonsulent og ansvarlig for Håndværksrådets uddannelsespolitiske arbejde.

Kilde: Håndværksrådet

Nyt samarbejde om oksekød i Nordjylland

Slakterivirksomheden Hjalmar Nielsen Gruppen og Kildegaarden har pr. 1. januar 2014 indgået et nyt og tæt samarbejde. Det nye partnerskab opstår i forbindelse med, at kreatursalgsforeningen DLK Århus har opløst selskabet med udgangen af 2013. Det oplyser de to nye samarbejdspartnere i en pressemeddelelse. Kildegaarden har siden virksomhedens start haft et tæt samarbejde med DLK Århus om både udvikling, kvalitetssikring og slagtning til kvalitetsvaremærket Kildegaarden – Dansk Kødkvæg.

Kildegaarden har derfor været på jagt efter en ny samarbejdspartner til at videreføre deres slagtinger, og valget er faldet på Hjalmar Nielsen Gruppen. Al slagting for Kildegaarden kommer fremover til at foregå på Kjellerup Eksportslakteri. - Det har været vigtigt for os at finde den helt rigtige samarbejdspartner, der kan sikre den høje kvalitet, produkterne i kvalitetsvaremærket Kildegaarden – Dansk Kødkvæg kræver. Og det er vi sikre på, vi har fundet i Hjalmar Nielsen Gruppen, siger Kildegaardens ejer Erik Skovsgård. Begge virksomheder har hjemme i Himmerland. Hjalmar Nielsen Gruppen står stærkt i området og aftager en stor del af det lokalt producerede kødkvæg. Netop råvareforsyning fra lokale leverandører spiller en stor rolle for Kildegaarden, hvor dyrevelfærd – og dermed også en kort transporttid til slagting – er et led i produkternes kvalitet. Med samarbejdet er råvareforsyningen således sikret. For Hjalmar Nielsen Gruppen betyder samarbejdet øget aktivitet på slagtegangen og dermed også en udvidelse af leverandørskaren. Derfor styrker Hjalmar Nielsen Gruppen virksomheden med to erfarne kræfter i branchen: Mogens Jensen og Frank Belmann. De kommer begge fra DLK Århus og er tiltrådt den 1. januar. Dermed er Hjalmar Nielsen Gruppen parat til at spille en aktiv rolle i den strukturtilpasning, der lige nu finder sted i oksekødsbranchen. - Vi er rigtig glade for ansættelsen af Mogens Jensen og Frank Belmann. Det er en betydelig styrkelse af vores organisation, som gør os til en endnu stærkere spiller i branchen, siger direktør i Hjalmar Nielsen Gruppen Lars Andersen.

Kilde: Landbrugsavisen

Succes med uddannelse og opkvalificering

Sats-midler sikrer, at læse- og stavesvage kan komme på kursus. Netværkslokomotivet er netop blevet bevilget 22,6 millioner kroner fra sats-midlerne. Det betyder, at det store arbejde, der gøres for at hjælpe folk på det danske arbejdsmarked, der har problemer med at stave, læse og regne, kan fortsætte de næste fire år. - Det er fantastisk, en rigtig succeshistorie, siger formanden for styregruppen i Netværkslokomotivet og fællestillidsrepræsentant på Korsvej Mejeri, Jane Hansen. Korsvej Mejeri er en af de arbejdspladser, der har arbejdet målrettet med uddannelse og opkvalificering af kollegaerne - med Jane Hansen i spidsen for arbejdet. Netværkslokomotivet er et netværk af private og offentlige virksomheder, faglige organisationer og uddannelsesinstitutioner. Det dækker en række kommuner i Jylland og har kontor i både Vejle og Horsens. De har modtaget støtte fra sats-puljen siden 1998, og alene det, at man har fået hvert år, er usædvanligt. Det betyder, at der er seks konsulenter og en administrativ medarbejder ansat. - Uden dette tilskud ville kassen være tom til foråret, og vi ville ikke kunne fortsætte, siger Jane Hansen. Når behovet for en øget indsats på danske arbejdspladser er så stort, skyldes det ifølge Jane Hansen, at mange af de unge, der forlader folkeskolen, mangler helt basale færdigheder. - Det giver store problemer, når de kommer på arbejdsmarkedet. I dag er kravene meget store, også for ufaglærte. Er de basale færdigheder ikke på plads, passer man simpelt hen ikke ind på det danske arbejdsmarked. Men grundene til stave-, læse- og regneproblemer kan være mange. Lene Pedersen, der er af kollegaerne på Korsvej Mejeri, har nydt godt af uddannelse. - Jeg troede jeg var ordblind, men det var jeg slet ikke. For eksempel var jeg ret hurtig til at læse, men det havde jeg slet ikke forstået, fortæller Lene Pedersen, der til daglig er ansat i pakkeriet.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

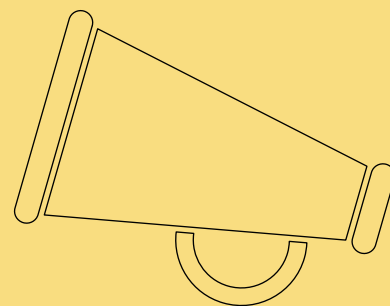
Mammen Mejeri køber konkurrent

Mammen Mejeri A/S har overtaget Andelsmejeriet Sædager, der blot ligger 25 kilometer væk.

Da kalenderen blev vendt til 13. januar 2014 hørte Andelsmejeriet Sædager i Sdr. Onsild under nabomejeriet Mammen Mejeri. Købet omfatter samtlige forpligtelser, produktionsanlæg, medarbejderstab, produkter og varemærker,



Vidste du at ...



skriver mejeriet i en pressemeddelelse. De to nabomejerier, producerer en række konkurrerende produkter i kategorien »hvid ost«. Produkterne bliver hovedsageligt afsat på eksportmarkeder i Mellemøsten og Europa og i mindre omfang på det danske hjemmemarked. Et samarbejde vil give mulighed for at rationalisere begge forretninger i stort set alle led, skriver Mammen Mejeri. Produktionen på mejeriet i Sdr. Onsild fortsætter i et nyt produktions- og salgsselskab, Saedager Dairy A/S, der ejes af Bjarne Kristiansen og Mammen Mejeri A/S.

Hvid ost flytter på sigt

Planen er, at den nuværende produktion af hvid ost på Mammen Mejeri Drøbroafdeling på sigt skal overflyttes til Sdr. Onsild. Det vil frigøre kapacitet på Drøbro Mejeri, og dermed opstår der en mulighed for at udvikle produktionen af blå skimmelost med nye produkter. Mammen Mejeri er desuden midt i en større udbygning af mejerianlægget i Mammen, hvor man producerer gule skæreoste.

Kilde: Landbrugsavisen

VION fik kæmpe underskud på 6,2 mia. kr.

VION hører til giganterne inden for slagteribranchen. Men hovedaktiviteterne har i de seneste år ikke levet op til forventningerne. Den hollandsk ejede fødevarerkoncern har frasolgt en række virksomheder især i Storbritannien. VION har offentliggjort sit regnskab for 2012, som viser et underskud på hele 830 mio. euro, svarende til godt 6,2 mia. kr.

Det store underskud følger af en række ændringer i 2012 og 2013, som har medført store enkeltstående afskrivninger på investeringer. VION er i færd med en langtrækkende revision af koncernens strategi, som senest førte til beslutningen om at sælge VION Ingredients i Storbritannien i oktober 2013. Ifølge oplysninger fra selskaber var salget nødvendigt som følge af, at resultaterne fra VION Food Group i kernelandene Holland, Tyskland og Storbritannien lå langt under forventningerne. VIONs reviderede strategi har medført, at et stort antal tilknyttede virksomheder er solgt fra. VION Food Group er en international fødevarerkoncern med hovedvægt på fødevarer og ingredienser til mennesker og dyr. Inden for slagteribranchen hører VION til de største i Europa, og også mange danske svin har endt deres liv på et af VIONs

slagterier. I 2012 omsatte VION for 9,7 mia. euro (godt 72 mia. kr.). I starten af 2013 beskæftigede VION cirka 21.000 medarbejdere. Ejerne af VION er en hollandsk landbrugs- og gartneriorganisation med cirka 16.500 medlemmer.

Kilde: Landbrugsavisen

Cateringspecialist spiller med store muskler

Event- og cateringspecialisten Nordic Solutions regner med at fordoble sin omsætning, når selskabet pr. 1. januar 2014 er flyttet ind i Marketenderiet, FLSmidths tidligere kantinebygning i Valby. Overtagelsen af det historiske lejemål er et led i en offensiv vækststrategi hos Nordic Solution. Omsætningen skal øges fra 50 til 100 mio. kr. i løbet af to-tre år, primært ved at få etableret Marketenderiet som alternativ til konferencevenues som Bella Center, DGI-byen, Tivoli Congress Center og de store københavnske hotelkæder. Det oplyser virksomheden i en meddelelse. - Der er mange helt store og helt små venues i København. Men der er mangel på mellemstore locations med plads til maksimalt 600 personer, som er den perfekte størrelse til mange konferencer og firmafester. Samtidig er der behov for at ryste op i den etablerede branche. Selv om der er flere aktører på markedet, er konkurrencen for sløv. Vi vil ruske op i markedet ved at tilbyde en ny, eksklusiv venue med plads til alle typer arrangementer og bud-

getter, forklarer Nordic Solutions administrerende direktør Bo Mertins. Nordic Solution står bl.a. bag Nordic Event, der er et af landets største eventbureauer, samt Nordic Catering, der er en central aktør i cateringbranchen. Virksomheden er gennem de seneste 15 år vokset støt og har i dag 35 ansatte og en omsætning, der ligger stabilt på ca. 50 mio. kr. årligt.

Kilde: Foodsupply

PanESCO indgår joint venture aftale

PanESCO Danmark A/S, som har eksisteret på det danske bake off marked siden 1999, indgår joint venture aftale med det belgiske selskab, der ejer PANESCOFOOD.COM. En del af aftalen betyder, at det danske selskab skifter navn til La Lorraine Danmark A/S. - For at styrke vores position og fortsætte vores vækst har vi igennem længere tid forhandlet med det belgiske selskab La Lorraine Bakery Group. Denne aftale er nu faldet på plads, og som et led i aftalen ændrer virksomheden navn til La Lorraine Danmark A/S, udtaler direktør Lars Basse. PanESCO Danmark A/S, der startede i 1999, har succesfuldt varetaget salget af PanESCOs produkter på det danske marked. Virksomheden har siden sin start etableret sig som én af trendsætterne inden for bake off, og navnet er i dag bredt kendt i den danske fødevarersektor.

Kilde: PanESCO Danmark



Navnenyt

Rose Poultry skifter direktør

Thomas Olander har trukket sig tilbage som direktør for HK Scans afdelinger i Danmark, og i stedet sidder Thomas Perkiö nu på posten. Det oplyste den finske børsnoterede organisation for nylig til aktiemarkederne. - Thomas Olander har besluttet at forlade HKScan for at forfølge andre karrieremuligheder uden for gruppen, oplyser selskabet. I stedet for Olander, der har været administrerende direktør i en årrække, er nu indtrådt en anden Thomas; nemlig Thomas Perkiö, der hidtil har været udviklingsdirektør for Skandinavien for HK Scan. Stillingen er midlertidig, indtil en fast afløser er fundet. Thomas Perkiö har tidligere haft ledende stillinger i den danske fjerkræbranche, ligesom han har været administrerende direktør for selskabets engelske forretning.

Kilde: Landbrugsavisen

Full House skifter ejer og direktør

Stifteren af Full House er tilbage i ejerkredsen. Samtidig har direktøren lagt sin opsigelse. Efter næsten 20 år i Full House har administrerende direktør Dennis Durmus Nielsen valgt at søge nye udfordringer uden for virksomheden. Ifølge aftale med bestyrelsen fortsætter han i sin nuværende stilling frem til og med 31. marts 2014. Han har nemlig endnu ikke et konkret jobtilbud på hånden.

- Der er i sensommeren sket et ejerskifte i virksomheden, hvor min far har solgt sin halvdel og en tidligere aktionær er trådt ind i stedet for. Jeg synes derfor, det er tid til at lade de nye kræfter gøre tingene på deres måde, forklarer Dennis Durmus Nielsen til Food Supply. Det er Full House-stifteren og nuværende bestyrelsesformand Nasip Gazier, der efter at have været ude i syv år, nu genindtræder i ejerkredsen. Full House består både af en cash & carry butik med adresse i Købbyen i Købehavn samt distribution på alle hverdage.

Kilde: Foodsupply

Ny medarbejder hos PaperlinX A/S

Den 1. januar 2014 tiltrådte Johnny Tilgreen som Key Account Manager i PaperlinX A/S. Johnny får ansvaret for salg til kunder primært inden for segmenterne: Hotel, Restaurant, Specialfødevarer og virksomheder samt fødevareregister.



Messeoversigt

2014

Internationale Grüne Woche, Berlin

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

ISM, Internationale Süßwarenmesse, Köln

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

Intergastra, Stuttgart

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

Biofach, Nürnberg

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

Sial, Paris

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

Foodtech, Herning

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

2015

Iba, Düsseldorf

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

Scanpack, Göteborg

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

OVERSIGT

- Butiksindretning
- Catering
- Emballage
- Grossister
- Knive/sliberier
- Krydderier
- Kunsttarme
- Kød engros
- Maskiner
- Mejerivarer
- Røgsmuld
- Rådgivning
- Skilte og reklame
- Vægte

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger
Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Hans Berg
+45 5133 9434

mail@bago-line.dk
www.bago-line.dk

Kontakt os

EMBALLAGE

PaperlinX

Din totalleverandør
Branchens stærkeste emballage
og produktløsninger.

FØDEVAREEMBALLAGE
DETAIL & CATERING
TAKE AWAY & CONVINIENCE
KANTINER & STORKØKKENER
HOTEL & RESTAURANT
BAGER & SLAGTER
RENGØRING & AFTØRRING
BORDDÆKNING

PaperlinX Packaging
Tlf. +45 70 10 33 66
www.paperlinx.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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


MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

**GØR DET LET
FOR DINE
KUNDER AT
FINDE DIG!**

**Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste !**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk


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

Design2cover.dk
Gratis levering

**Personligt
iPhone cover**
- Printet direkte på coveret



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk



**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

**GØR DET LET FOR DINE
KUNDER AT FINDE DIG!**

**Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste !**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

ABC 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

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

BC CATERING Aalborg
Jellingvej 24 • 9230 Svenstrup
Tel. 98 38 01 33

BC CATERING Herning
Hedelandsvej 18 • 7400 Herning
Tel. 97 22 14 33

BC CATERING Skanderborg
Niels Bohrs Vej 20 • 8660 Skanderborg
Tel. 87 93 87 93

BC CATERING Kolding
Kokbjerg 28 • 6000 Kolding
Tel. 76 32 18 00

BC CATERING Odense
Blækhatten 10 • 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

BC CATERING Roskilde
Langebjerg 17 • 4000 Roskilde
Tlf.: 46 77 35 00

BC CATERING Nykøbing F.
Grønsundsvej 266 • 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

Vyffsvej 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

GIESSER DANMARK



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

KRYDDERIER

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

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

HI-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. Oeschützchen Aarhus A/S

Garanti for god smag



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

Tlf. 86 29 11 00 • www.otz.dk

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

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. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

KRYTA KRYDDERIER



Forhandling af



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

KUNSTTARME

Charles Christiansen aps

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
Smarter Thinking - Smarter Solutions

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

JEROS A/S www.jeros.com
Nyborgvej 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
DYBTÆKMASKINER
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
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

SCANPACKAGING

FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER

- ❖ TRAYSEALER
- ❖ DYBTÆKMASKINER
- ❖ KOMBINATIONSVÆGTE
- ❖ SLICEUDSTYR
- ❖ ROBOTTER
- ❖ FOLIE OG EMBALLAGE
- ❖ SERVICE OG REPARATION

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

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder Skræms 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
fødevaremagasinet**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

- få printet dit eget
billede direkte på
coveret til din iPhone



Design2cover.dk
Gratis levering*

www.design2cover.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

Lønsservice!



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

Konsulent Kaare Knoop
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. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

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

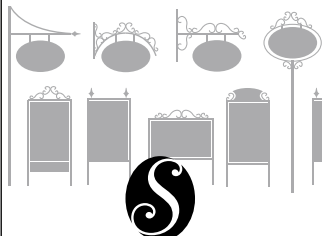
Tlf: 76 11 44 00 · Fax: 76 11 44 01

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

Kvalitetstryk

i små oplag til meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

VÆGTE

Scanvaegt

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

Scanvaegt Nordic A/S

Stærmossegårdsvej 2 · 5230 Odense M

Tlf. 65916000 – Fax 65916100

info@scanvaegt.dk · www.scanvaegt.dk

Vægte
Prismærkning
Pålægsmaskiner
Etiketter & bonruller

Landsdækkende salg & service

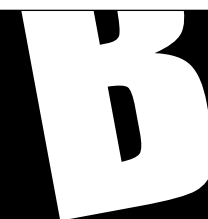


LIBRADAN

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. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

Design2cover.dk

Gratis levering

Personligt iPhone cover

- Printet direkte på coveret



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk

FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT


NYT

FREMTIDENS KØKKEN

Inspiration og viden
om fremtidens råvarer,
foodtrends, køkkentechnik,
ressourceudnyttelse,
madspild og
meget mere

Få en forsmag ...

på hele Danmarks spisekammer
16.-18. marts 2014

Glæd dig til tre inspirerende dage, hvor hele
branchen mødes i Herning



Returneres ved varig adresseændring

Print dit gratis adgangskort på foodexpo.dk

Oplev de mange spændende specialiteter på Gastronomitorvet,
få et kig ind i fremtidens slagterbutik og saml inspiration,
se alle produktnyhederne samlet på Foodexpo News området
eller deltag, når økologien sættes i centrum
mandag den 17. marts

Scan og læs mere


MCH

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ