

fødevarer

magasinet

NR. 2 / FEBRUAR 2014

TEMA

**Fødevaresikkerhed,
hygiejne, rengøring
og egenkontrol**

**Rekordstort
DM i Skills**

Se side 10

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Selvskabte plager

Generelt er det nok de færreste, som vil se en særlig ære i at blive inviteret til et "svinetopmøde". Der kan dog være dem, der vil finde det både spændende og pikant. Personlig har jeg med glæde takket ja til en sådan indbydelse, som jeg har modtaget fra fødevareminister Dan Jørgensen.

Baggrunden for sammenkomsten er tv-udsendelsen "Svineriget", som for nylig blev vist på DR1. Udsendelsens tilrettelæggere fandt tydeligvis forholdene i de danske svinestalde overordentlig kritisable og gjorde, hvad de kunne, for at vinkle det hele i den gale retning. Og noget er der da om det, skønt Danmark ikke er det værste land i verden at være svin i. Det er måske lidt bedre i Sverige, hvor der til gengæld ikke er ret mange, fordi der skal tages så mange hensyn til dyrene, at det ikke kan betale sig at producere dem.

Og så er vi fremme ved pointen. Regeringen barsler med den ene vækstplan efter den anden og taler ideligt om, at den vil skabe arbejdspladser. Det er godt og glædeligt! Men samtidig lægger den sten i vejen for dem, der faktisk skal skabe dem: Virksomhederne og forbrugerne.

De landmænd, som regeringen vil have til at producere flere svin til de danske slagterier, oplever nu en minister, der vil gøre det sværere at producere svin. Og små og mellemstore virksomheder, der jo i sagens natur har det største vækstpotentiale, ikke mindst i fødevaresektoren, hvor hygiejneforhold m.m. tilsiger et stort vandforbrug, udsætter regeringen for en voldsom konkurrenceforvridning ved at sænke vandafledningsafgiften for de helt store med det resultat, at afgiften formentlig stiger for dem, som ellers kunne vokse sig større i Danmark. Hvis milliardvirksomhederne vokser, er det jo ikke i Danmark. Den sag har vi nu rejst i EU, men alene tanken om denne skævvridning er jo tosset.

Og forbrugerne, som skal bære en stor del af væksten herhjemme igenem, har dårligt råd, fordi alverdens opfindsomme afgifter går nærmest

lodret i vejret. Vandafgifterne stiger helt vildt, skønt vand slet ikke er nogen mangelvare i Danmark – og nu altså endnu mere på grund af rabatten til de multinationale. Og elregningerne, som ingen kan gennemskue, belastes hårdt af monstrøse vindmølleparker, som i olielandet Danmark forekommer lige så besynderlige som Irans ønske om at få atomkraft. Det er jo ikke hensigten at mindske olieudvindingen, tværtimod, og hvis CO2 er et problem, er den det i Kina, hvor folk går med masker for ikke at dø af luftforurening. Vindmøllerne ved Anholt

rokker næppe en tøddel ved den globale opvarmning, som i øvrigt gik i stå for mange år siden. Men de dæmper det forbrug, som ellers kunne sætte gang i den vækst, som regeringen angiveligt ønsker sig. Så væksten bliver efter alt at dømme ved planerne, indtil forfatterne indser, at dansk selvplageri ikke er vejen frem.

Ikke desto mindre er vi nogle, som ufortrødent arbejder på at skabe øget omsætning i og mindske omkostningerne for danske virksomheder. For DSM handler det om slagterbutikker, slagterier og kødforædlende virksomheder. Det gør vi på mange måder, og det glæder vi os til at fortælle alle interesserede om på fødevaremessen Foodexpo 16.-18. marts i Herning, hvor vi bl.a. byder på spændende fagkonkurrencer og interessante – og hyggelige – virksomhedsarrangementer, som du kan læse mere om her i bladet.

Og det vil jeg også gøre på svinetopmødet med Dan Jørgensen.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

”Regeringen barsler med den ene vækstplan efter den anden og taler ideligt om, at den vil skabe arbejdspladser. Det er godt og glædeligt! Men samtidig lægger den sten i vejen for dem, der faktisk skal skabe dem: Virksomhederne og forbrugerne.

Vinder af DM i Skills, 40 års jubilæum, fælles markedsføring for slagtehusene, ny ejer af Kibæk Fjerkræ Food og meget mere

I slutningen af januar konkurrerede 10 slagterelev i forbindelse med det årlige arrangement i DK Skills om at blive Danmarks bedste slagterelev. Læs her i bladet om konkurrencen og vinderen samt se stemningsbilleder fra dagene. Læs også om det nye tiltag og den fælles markedsføring for slagtehusene samt om Kibæk Fjerkræ Food, der har skiftet ejer.

Generalforsamlinger, arrangementer og møder i Herning

I dagene 16. - 18. marts har flere virksomheder og foreninger lagt deres møder i forbindelse med Foodexpo i Herning. Læs i dette nummer om DSMI Kontaktforums både lukkede og åbne møder, mad med mere's generalforsamling, aftenarrangement i DSM regi, men få også et overblik over de mange aktiviteter, der planlægges i forbindelse med messen.

Rengøring, fremmedlegemer og meget mere

Læs her i februar om både tilrettelæggelse og gennemførelse af rengøring, men også, om hvordan man udgår fremmedlegemer i færdigvarerne. Læs om en ny teknologi til at fjerne rotterne mere permanent fra kloakkerne uden brug af gift.

Messenummer Foodexpo 2014 den 12. marts

Næste udgivelse af Fødevaremagasinet er allerede den 12. marts. Bladet udkommer i en udvidet udgave og et udvidet oplag. Bladet omdeles på Foodexpo.

Synlighed

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

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 Mød slagtermestrenes**
industrimedlemmer på Foodexpo
- 6 Fælles markedstøring**
af slagtehuse
- 8 Aftenarrangement**
i forbindelser med Foodexpo 2014
- 8 Årsmøde og generalforsamling**
i OFD
- 10 Rekordstort DM i Skills**
- 12 40-års jubilær fejret hos**
Slagter Jacob
- 13 Hvor er det positive**
i industriens overenskomst?
- 14 Rengøring**
kan være både dyr og besværlig!
- 16 Fødevarelegemer**
som en del af fødevarerikigheden
- 18 Ved brug af WiseTrap**
er Købbyen blevet rottefri
- 18 Thermit overvåger temperaturen**
- 20 Overblik over aktiviteter**
på Foodexpo 2014
- 21 Ænder på en anden vis**
- 22 Folie er ikke bare folie**
- 24 Klumme**
Hovedferie, restferie og afspadsering
- 24 Månedens Ost**
- 25 60 år**
Souchef Jonna Hugger fyldte rundt
den 15. marts
- 26 Vidste du at...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



14



21



10



22



12

Februar 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 Rune L. Havgaard fra Rævhede Naturprodukter
ISSN 1902-4509



Mød slagtermestrenes industrimedlemmer på Foodexpo

DSMI Kontaktforum afholder både åbent netværksmøde samt internt medlemsmøde i forbindelse med messen i Herning

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

DSMI Kontaktforum, der tæller Danske Slagtermestres industrimedlemmer, vil forsøge at slå mere end én flue med et enkelt smæk den 17. marts på Foodexpo 2014 i Herning.

Netværkspleje

DSMI Kontaktforum vil bruge sin tilstedeværelse på slagtermestrenes stand til at give både nuværende og potentielle industrimedlemmer en mulighed for at mødes til kollegialt samvær og netværkspleje under mere uformelle former.

Medlemsmøde om vækst

Industrimedlemmerne benytter ligeledes Herning-messen til at holde et lukket møde i Kontaktforum. Temaet på dagordenen er: Hvordan skaber vi vækst i vores virksomheder? For at få det emne belyst kommer chefkonsulent Gustav Borch, Videncentret for Landbrug i Skejby, med et oplæg om, hvilke støttemulighederne der er i form af fx offentlige midler, og marketingchef Ulrik Olesen fortæller om, hvad DSM kan tilbyde virk-

somhederne inden for markedsføring. DSM har netop lanceret et nyt koncept for markedsføring af slagtehusene, og noget lignende er organisationen parat til at gøre for industrimedlemmerne, hvis der er interesse for det.

Generalforsamling i DSMI Indkøb

Derudover vil medlemmer af DSMI Indkøb holde foreningens årlige ordinære generalforsamling den 17. marts på messen i Herning.

KOM OG SE VORES FYLDTE DISKE
OG FÅ GOD INSPIRATION TIL DIN EGEN BUTIK !



*Vi byder på fantastiske messetilbud på standen
bl.a. naturtarme til sommerens grillproduktion !*

*Vi glæder os til, at byde dig velkommen på
FOODEXPO messen i Hal M - Stand 9860
fra den 16 - 18. marts 2014.*

SEK
FOOD A/S

W. O. Schätzchen Aarhus a/s

Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling har udviklet en designlinje, der kan bruges bredt af slagtehusene i deres markedsføring. Fx i brochurer, avisannoncer, på butiksfacaden, brevpapir, visitkort, flamingokasser, foliebakker og på slagtehusenes hjemmesider. Brugen af det nye design er beskrevet i en designmanual til slagtehusene.



Fælles markedsføring af slagtehusene



Der var stor interesse for en brochure for slagtehusene på regionsmøderne.

Slagtehusmedlemmer af Danske Slagtermestre er positive over for ideen om fælles markedsføring af slagtehusene

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I næsten 11 år har detailslagtere i kæden mad med mere samarbejdet om fælles markedsføring og indkøb.

Den type samarbejde har slagtehusene ikke tidligere haft tradition for, men nu er kimen til det blevet lagt på tre velbesøgte regionsmøder i Roskilde, Kolding og Støvring i februar for slagtehusene. På møderne var fælles markedsføring det store punkt på dagsordenen.

Slagtehusene ligger typisk spredt og ofte lidt afsides i landdistrikterne uden for byernes pulserende hovedstrøg, således at de ikke altid er lige til at få øje på. Det har affødt ideen om en markedsføring, der sætter et fælles ansigt på slagtehusene for at give dem større synlighed og genkendelighed.

Ny, fælles designlinje

Til det formål har Dan Egeskov fra Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling udviklet en designlinje. Den nye designlinje kan bruges bredt af slagtehusene i deres markedsføring. Fx i brochurer, avisannoncer, på butiksfacaden, brevpapir, visitkort, flamingokasser, foliebakker og på slagtehusenes hjemmesider.

Et mere end 100 år gammelt slagterlogo er blevet opdateret, så det har fået et tidssvarende udtryk. Logoet går igennem slagtehusenes nye designlinje som en rød tråd.

Pauserne på regionmøderne blev brugt til at tage fotos af slagtehusmedlemmerne til brug for den fælles markedsføring.



Marketingchef Ulrik Olesen lagde op til fælles markedsføring af slagtehusene på tre regionsmøder. Billedet er fra mødet i Kolding i januar.

Den blev præsenteret af Danske Slagtermestres marketingchef Ulrik Olesen og afdelingschef Lars Poulsen på de tre regionsmøder, hvor deltagerne tog positivt imod ideen om en øget synlighed af slagtehusene gennem fælles markedsføring.

Brochure og hjemmeside

Et par af de konkrete tiltag, der blev præsenteret på møderne er ny hjemmeside for slagtehusene, www.slagtehus.dk, og et udkast til en brochure. På de første sider af brochuren præsenteres det enkelte slagtehus, og hvad det står for, mens de sidste sider er en fælles tekst med inspiration til forbrugerne om, hvordan de får det bedste ud af kødet fra gris, lam okse og kalv.

De fælles markedsføringsinitiativer for slagtehusene bliver i første omgang afprøvet året ud efterfulgt af en evaluering og opsamling af, om der er behov for at foretage justeringer og for at sætte yderligere initiativer i gang.

I afprøvningsperioden til byder markedsføringsafdelingen i DSM kvit og frit at udforme annoncer for slagtehusene til brug i lokale medier. Det sker som led i bestræbelserne på at få den nye designlinje indarbejdet og udbredt, oplyste Ulrik Olesen på regionsmøderne.



Generalforsamling i mad med mere

Søndag den 16. marts 2014 afholder mad med mere kæden generalforsamling i MCH Messecenter Herning, kl. 15. Der er bestilt lokale i MCH Messecenter Herning kl. 15.00 – kl. 18.00 i Sydsalen (indgang Vest, Hovedbygningen, 1. sal).

Aftenarrangement i forbindelse med Foodexpo 2014

Danske Slagtermestre inviterer medlemmer, samarbejdspartnere og andre venner af huset til et aftenarrangement søndag den 16. marts 2014 kl. 18.30. Arrangementet foregår på messeområdet i Hal J3 i MCH Messecenter Herning.

Tilmelding til arrangementet skal ske til Danske Slagtermestre (DSM) senest torsdag den 12. marts på telefon 66128730.

Program

- kl. 18.30 DSM byder på lidt til halsen og ganen
- kl. 19.15 Indlæg ved PEJ-Gruppen
- kl. 20.00 Vinderne i følgende konkurrencer kåres:
Danmarks bedste leverpostej
Danmarks bedste spegepølse
Danmarks bedste rullepølse
- kl. 20.30 Socialt samvær
- kl. 22.00 Arrangementet slutter

Danske Slagtermestre
inviterer til aften-
arrangement søndag
den 16. marts på
Foodexpo.



To af vinderne fra konkurrencerne på Foodexpo 2012, Ken Pedersen, Silkeborg, og Marco Laursen, Højslev (th.).



Årsmøde og generalforsamling i OFD

Ostehandlerforeningen for Danmark (OFD) afholder årsmøde og generalforsamling i dagene 8.-9. marts 2014. Årsmødet afholdes på Hotel Sinatur Storebælt i Nyborg.

Cornelia klarer salgsanalysen, kundemødet og design til sildene



Cornelia Kaas er uddannet i erhvervsøkonomi og sprog. Det er en baggrund, som sildefabrikken Lykkeberg A/S har god brug for hver dag. For som direktionsssekretær i en lille familiedrevet virksomhed forbereder Cornelia ikke bare kundemøder, nærlæser samhandelskontrakter og laver markedsanalyser. Hun har også ansvaret for hjemmesiden og det nye design til sildeglassene.

Har du også overvejet at ansætte en højtuddannet?

På faamereoverskud.dk/di kan du se og høre mere om, hvad en højtuddannet kan gøre for din virksomhed og få hjælp til at finde den helt rigtige medarbejder. Det er nemt. Og det betaler sig at bruge et øjeblik. For en højtuddannet tjener hurtigt sin egen løn ind – og lidt til.

faamereoverskud.dk/di

Ansæt en højtuddannet – din genvej til overskud i hverdagen og på bundlinjen.





Rune Lunde Havgaard fra Rævehede Naturprodukter blev en sikker nr.1 ved DM i Skills 2014.

Rekordstort DM i Skills

TEKST: JONNA HUGGER OG PER AASKOV KARLSEN

FOTOS: SKOVDDAL.DK/KASPER KAMUK – SKOVDDAL.DK/CASPER LIND

Tusindvis af folkeskoleelever fra hele landet valfartede i dagene 23. til 25. januar til Aalborg for at opleve DM i Skills. I alt 42.000 besøgende gæstede Gigantium og DM i Skills, hvilket var publikumsrekord for mesterskabet. Knap 30.000 besøgte konkurrencen sidste år. Det er fjerde gang, de danske erhvervsuddannelser samlede sig om et fælles DM i Skills, hvis overordnede formål er at få flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse direkte fra folkeskolen. DM i Skills er derfor et vigtigt forum til at vise både de mange elever fra 8.-9. klasse og deres

forældre, hvor mange muligheder erhvervsuddannelserne rummer – både når det gælder fag, job og videreuddannelse.

Knap 280 deltagere fra 48 fag levendegjorde dette budskab og fremstod som dygtige rollemodeller og ambassadører for erhvervsuddannelserne, hvilket også blev fremhævet af statsminister Helle Thorning-Schmidt, da hun åbnede mesterskabet torsdag den 23. januar 2014. Efter tre intense dage med godt håndværk, passioneret arbejde og faglig stolthed kunne 37 vindere fra 29 fag lade sig hylde ved en festlig

afslutningsceremoni i en fyldt arena i Gigantium i Aalborg. 29 fag var med i selve konkurrencen, mens resten af fagene deltog som demonstrationsfag. DM i Skills 2015 løber af stablen den 8. til 10. januar i Bella Centret i København med Region Hovedstaden og Københavns Kommune som værter.

Detailslagterelever fra Rævhede Naturprodukter vandt DM i Skills 2014

En ad de 4 detailslagterelever, som havde trænet op til DM i Skills 2014, vandt konkur-

Statsminister Helle
Thorning-Schmidt
åbnede mesterskabet.

DM-discipliner for slagterelever

Eleverne skulle prøve kræfter i otte discipliner ved DM i Skills:

- Smørrebrød i både klassisk og utraditionel udformning
- To ens frikadellesandwich og to ens bøfsandwich
- To ens sylter
- Bedømmelse af en disk fyldt op med bl.a. convenience og take-away
- Opskæring af forskellige kødtyper og udsækninger samt pyntning af en disk
- Jokeren, som var en opgave, der ikke var beskrevet på forhånd for deltagerne, men blev udleveret til dem under DM
- En snøret rullepølse
- En scoremenu bestående af tre retter til to personer.

De 10 finalister for slagterelever

Mikkel Majlandt, Gl. Amstrup Slagteren, Struer

Sandra Albæk, Føtex, Haderslev

Anna Elisabeth Rømer Klint, Superbrugsen Fensmark, Holmegård

Christine Modin Mazur, Osted Slagteren, Lejre

Annika Gunneklev, Slagter Ole, Nr. Sundby

Rune Lunde Havgaard, Rævhede Naturprodukter, Aabybro

Annika Damgaard, Kvickly, Frederiksberg

Martin Peter Jørgensen, Skibhusslagteren, Odense

Christian Wolff, F. Salling, Århus

Annemette Ravn, SuperBest, Rønde

DM i Skills 2015 bliver holdt i Bella Center i København den 8.-10. januar med Region Hovedstaden og Københavns Kommune som værter.



- Vi er stolte af jer, sagde undervisningsminister Christine Antorini ved kåringen af dette års vindere ved DM i Skills



rencen, der i år blev afholdt i Gigantium i Aalborg i dagene 23.-25. januar 2014. Rune Lunde Havgaard fra Rævhede Naturprodukter blev en flot og fortjent vinder af DM i Skills for detailslagtere skarpt forfulgt af Annika Gunneklev fra Slagter Ole i Nr. Sundby. Begge elever kommer fra detailbutikker organiseret i brancheorganisationen Danske Slagtermestre (DSM). Også Christine Modin Mazur fra Osted Slagteren og Martin Peter Jørgensen fra Skibhusslagteren i Odense ydede en rigtig flot indsats. I næste nummer af Fødevaremagas-

sinet kan du læse et udvidet portræt af vinderen i DM i Skills.

- I er alle Danmarks bedste erhvervsfaglige elever. I kan jeres kram – bedre end de fleste. Vi er stolte af jer, sagde undervisningsminister Christine Antorini ved kåringen af dette års vindere ved DM i Skills i Gigantium, hvor Aalborg Kommune var vært. Tusindvis af folkeskoleelever fra hele landet valfartede til Aalborg for at opleve DM i Skills og helt konkret se, hvad man arbejder med som fx teknisk isolatør, industritekniker, frisør, elektriker og maskinsnedker.

40-års jubilar fejret hos Slagter Jacob

Sønderjysk pøsemager har været fire årtier på samme arbejdsplads i Kalundborg. Han startede, da den nuværende slagtermester Jacob A. Nielsen rendte rundt i butikken som en lille knægt på et år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I begyndelsen af januar i år kunne pøsemager Henning Christiansen fejre 40 år jubilæum i slagterbutikken i Kordilsgade i Kalundborg. I dag drives den af slagtermester Jacob A. Niel-

sen under navnet Slagter Jacob. Da Henning Christiansen blev ansat i 1974 var det Jacobs far, der drev forretningen. Jacob selv var dengang en lille dreng på et år, ”der rendte rundt i

butikken og tissede i bukserne”, som Henning Christiansen udtrykker det.

40-års jubilaren stammer fra sønderborg og er udlært i det kendte pøsemageri Als Pølser



Øverst: 40-års jubilar Henning Christiansen (tv) ved siden af oldemand i Københavns Slagterlaug, Erik Michelsen, og Slagtermester Jacob A. Nielsen (th).

Nederst højre: Der var stort rykind af gratulanter hos Slagter Jacob, da pøsemager Henning Christiansens 40-års jubilæum skulle fejres.

Nederst venstre: Henning Christiansen med børnebørn.



på Sydals. Han og blev hentet til Kalundborg, fordi hjemmelavede pølser af høj kvalitet spillede og stadig spiller en stor rolle i forrettningens sortiment.

Var ved at fortryde inden en uge

Inden den første uge var gået for Henning Christiansen på den nye arbejdsplads langt fra Als, var han ved at vende næsen hjemad igen. Han forstod ikke, hvad folk sagde i Kalundborg, og de forstod heller ikke hans sønderjyske tungemål.

- Det hjalp, da mester fandt ud af, at jeg ikke skulle stå i butikken, men blev sendt ud bagved for at koncentrere mig om pølse-mageriet, fortæller Henning Christiansen.

Tager gerne 10 år mere

Henning Christiansen er i dag 65 år, men har ikke tænkt sig at gå på pension.

- Jeg er jo ikke nogen årsunge, men hvis jeg fortsat er frisk, og bentøjet ellers kan holde, kunne jeg da godt forestille mig at blive ved 10 år i endnu, for jeg synes stadig det er spændende og sjovt at kunne få lov til at lave godt håndværk, siger Henning Christiansen

Den sønderjyske pølse-mager har for nylig vist, at han stadig kan sit håndværk og også formår at lære andre op i det. I hvert fald hentede eleven Kenny Holberg i 2013 en ren guldmedalje hjem ved svendeprøven i pølse-mageri.

Henning Christiansen 40 års jubilæum blev fejret ved en stor reception i januar.

Succeser på stribe for Slagter Jacob

Slagter Jacob har kunnet notere flere succeser det sidste års tid. I efteråret var slagtermester Jacob A. Nielsen en af fire slagtermestre i finalen om Slagterpris 2013. Samme år hentede eleven Kenny Holberg rent guld hjem ved svendeprøven i pølse-mageri.

Den 20. november 2013 valgte Slagteriskolen i Roskilde at udnævne Slagter Jacob til Årets Læreplads 2013. Det skete bl.a. efter indstilling fra netop Kenny Holberg og en anden elev i forretningen, Steffen Jeppesen.

Sidstnævnte skrev bl.a. i sin indstilling af Slagter Jacob: "Det er en rigtig god læreplads, hvor man lærer en masse om både håndværk og faglig stolthed. Man bliver hørt, hvis man har ideer og ting, man vil have ændret i det daglige arbejde. Så alt i alt vil jeg ikke være min læreplads foruden, da det har været min bedste tid sammen med mine dejlige kollegaer og mester."

Danske Slagtermestre:

Hvor er det positive i industriens overenskomst?

Søndag den 9. februar indgik DI og CO-industri en ny overenskomst for de kommende tre år. Reaktionen har stort set alle været positive, hvad enten de er kommet fra virksomhedsledere, professorer, regeringen eller fagbevægelsen.

- Jeg kan godt forstå, at fagbevægelsen er glad for resultatet på det korte sigt, men dér stopper min forståelse så også, lyder det fra Leif Wilson Laustsen, formand for arbejdsgiverforeningen Danske Slagtermestre.

- Jeg kan ikke se ret meget godt i den aftale, der nu er lavet. De stigningstakster, der er aftalt, ligger betydeligt over den nuværende inflation, påpeger han.

Det falder ham dog navnlig i øjnene, at den nye overenskomst lægger vægt på at belønne ikke-arbejde på virksomheden, siger han og opremser:

- Mere kompensation til medarbejdere på kursus.
- En "ekstra uges uddannelse" til dem, der er afskediget.

- To timers (betalt?) frihed til A-kasse-møde for afskedigede.
- Ferietillæg – nu også af pensionen.
- En uges ekstra barselsorlov til begge forældre – og nu også, når de har samme køn.
- Forhøjelse af bidrag til pension under barselsorlov.
- Forhøjelse af løftet for løn under forældreorlov.
- Højere bidrag til fritvalgskonto (til løn, frihed eller pension).

Dertil kommer

- forhøjelse af genetillæg.

En del af disse ekstra udgifter tænkes betalt af uddannelses- og barselsfonde, men Leif Wilson Laustsen erindrer om, at disse fonde også er finansieret af arbejdsgiverne, som derfor nødvendigvis må skulle betale højere bidrag til disse fonde.

- Og hvad har arbejdsgiverne så fået til gengæld for alle disse ekstra udgifter? spørger



Leif Wilson Laustsen.

han. - Selv fremhæver de, at det er positivt, at overenskomsten er tre- og ikke toårig, men det er det jo kun, fordi overenskomster altid falder ud til lønmodtagernes fordel – og kun, hvis inflationen stiger til væsentlig over 2 procent i løbet af de næste tre år. Ellers vil virksomhederne være ringere stillede om tre år, end de er nu. Det har jeg svært ved at se det positive i, siger Leif Wilson Laustsen, som egentlig kun kan se den fordel i aftalen, at der måske lægges op til en større fleksibilitet med hensyn arbejdstider.

Danske Slagtermestre skal forhandle nye overenskomster med Fødevareforbundet NNF, HK Handel og 3F med virkning fra 1. april.

- Jeg opfatter bestemt ikke industriens overenskomst som nogen hjælp i den forbindelse, fastslår Leif Wilson Laustsen.



Rengøring – kan være både dyr og besværlig!

TEKST: RIE SØRENSEN, CENTERCHEF HYGIEJNE OG FORÆDLING, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Alle fødevarerproducerende virksomheder skal have gjort rent. Nogle vælger selv at stå for rengøringen, mens andre anvender et eksternt rengøringsfirma. Uanset hvem der udfører rengøringen i praksis, er det virksomhedens ansvar, at der er tilstrækkeligt rent. Det er derfor nødvendigt, at virksomhederne har et vist kendskab til mulighederne inden for rengøringsområdet, således at de kan opstille de rette krav og samtidig have det nødvendige fokus på omkostningerne. For nogle fødevarerproducerende virksomheder kan rengøring blive et ”nødvendigt onde”, og det generelle tidspres medfører minimalt fokus på nyheder og muligheder, som kan nedbringe udgifter og tidsforbrug. DMRI har derfor opbygget en værktøjskasse med løsninger til en række udfordringer inden for rengøringsområdet.

Tilrettelæggelse af rengøringen

Et godt forarbejde kan reducere både rengøringstid og -omkostninger. Uanset om det er virksomhedens egne folk, der gennemfører rengøringen, eller et eksternt firma, er det vigtigt, at det er de folk, der kender produktionsudstyret, der foretager den nødvendige afmonter-

ing af løsdele inden rengøring. I forbindelse med denne afmontering kan det være relevant med en grovafskylning eller iblødsætning for at forhindre indtørring af produktrester. Der er også store fordele ved at ophænge udstyrsdelene på stativer både i forhold til selve rengøringen og for at minimere risikoen for at forurene udstyrsdelene ved rengøring af andre udstyrsdele. DMRI har vist, at det ved omlægning af rengøringen ofte er muligt at spare rengøringstid. På en virksomhed gav én times ekstra grovrengøring en besparelse på 3½ time på den totale rengøringstid. DMRI har også erfaring med at reducere de direkte omkostninger til vand, kemikalier og energiforbrug under rengøring. Ved de gennemførte optimeringer har virksomhederne sparet mange tusinde kroner på vandforbruget alene. Dertil kommer det faktum, at besparelserne på vand, kemikalier og energi også gavner miljøet.

Kontinuerlig renholdelse under produktion

Især ved fremstilling af produkter, hvor forurening med sygdomsfremkaldende bakterier er kritisk, er det nødvendigt med desinfektion ved pauser eller alternativt kontinuerlig renhol-

delse under produktion. I forbindelse med pauser, hvor der ikke er produkter i området, er der mange muligheder for desinfektion, men langt de fleste kemikalier skal skylles af, inden der igen kommer produktkontakt. Afskylning er normalt ikke ønskeligt, da områderne skal være så tørre som muligt. Derfor anvendes ofte aftørring med klude, der er fugtet i IPA-sprit (isopropylalkohol). På den måde vil knofedt løsne eventuelle belægnings, hvorved desinfektionsmidlet bedre kan få fat og give den ønskede bakteriedræbende effekt. En anden mulighed er løbende desinfektion med damp sugning under produktion. DMRI har udviklet et damphåndtag, der tilfører damp og fjerner vand og smuds vha. et kraftigt sug. Dette kan



Rie Sørensen Centerchef Hygiejne og forædling, DMRI Teknologisk Institut kan træffes på tlf. 72 20 27 15 eller mailen rs@teknologisk.dk

benyttes på kritiske områder, også selvom der er produkter i området.

Rengørings- og desinfektionsmidler – det "rigtige" valg

Rækken af kommercielle rengørings- og desinfektionsmidler er lang. Afprøvninger har vist, at det er vigtigt at vælge de kombinationer, der understøtter hinanden i forhold til de smudstyper, der skal fjernes. Ved valg af kemikalier skal der også tages hensyn til, at udstyret ikke skades unødigt, samt at priserne skal være acceptable. I dag anvendes klor ofte til desinfektion af udstyr og lokaler i kødindustrien, men klor, der er på Miljøstyrelsens liste over uønskede stoffer, udfases formentlig som desinfektionsmiddel inden for en årrække på grund af dets miljøskadelige effekter. Alternative desinfektionsmidler vurderes derfor løbende.

Effektiv rengøringskontrol – SSOP

Efter rengøring skal der gennemføres en effektiv rengøringskontrol. Disse SSOP, Sanitation

Standard Operating Procedures, giver et overblik over rengøringskvaliteten fra dag til dag. Dette er relevant for at være sikker på, at produktionsudstyret er egnet til produktion ud fra en hygiejnisk synsvinkel. Gennemførelse af SSOP er også et krav fra myndighederne, og da omkostningerne til rengøring er anseelige, er det relevant at undersøge, om virksomheden får, hvad de betaler for. I forbindelse med en effektiv rengøringskontrol er det også vigtigt, at der er etableret et overblik over, hvilke korrigerende handlinger der skal anvendes ved forskellige rengøringsmangler. Her kan DMRI bidrage med at systematisere rengøringskontrollen og dokumentere denne via billedmateriale. For at undgå, at mangelfuld rengøring bliver et problem, samtidig med, at rengøringen trimmes optimalt, er det vigtigt med et overblik over muligheder og begrænsninger, og her kan DMRI yde assistance. Hvis du er interesseret i at vide mere, er du velkommen til at kontakte Rie Sørensen på tlf. 72 20 27 15 eller mailen rs@teknologisk.dk



Efter rengøring skal der gennemføres en effektiv rengøringskontrol.



Afskyllning i forbindelse med rengøring.

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

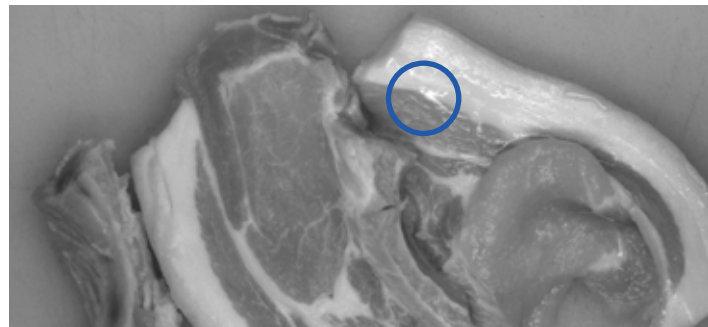
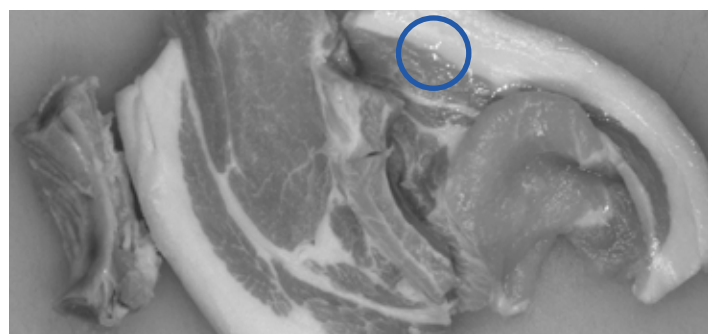
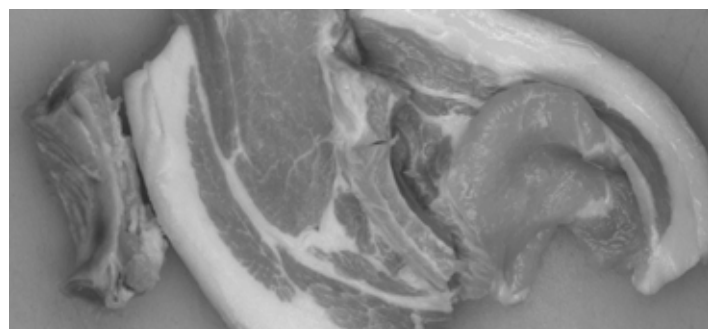
Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Fremmedlegemer som en del af fødevareresikkerheden

TEKST: LARS BAGER CHRISTENSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Fremmedlegemer som forekommer i fødevarer har stigende bevågenhed hos såvel forbrugere som myndigheder. Der tilbydes tekniske løsninger til at minimere risikoen ved at uønskede materialer i fødevarer ender hos forbrugeren. Disse løsninger er domineret af to udstyrsgrupper: metal-



Det ses, at billedet der er optaget med lille hhv. medium diffusitet (markeret med blå cirkler) viser områder af produktoverfladen, hvor lyskilden spejles. I sådanne områder kan vision systemet ikke detektere fremmedlegemer.

detektorer og røntgendetektorer. Der findes en lang række leverandører af disse udstyr som hver har sine fordele og ulemper. Det synes imidlertid klart, at intet udstyr kan sikre mod alle uønskede materialer. Heldigvis kan de fleste materialer, som kunne udgøre en helbredsmæssig risiko, detekteres med de nævnte udstyr.

Imidlertid er der stadig en række tilfælde og materialer, som giver anledning til kundeklager. En japansk registrering af kundeklager fra 2009 viser, at kun ca. 40 % af tilfældene ville kunne afværges med eksisterende detektionsudstyr. Der er derfor et stort behov for til stadighed at udvikle nye metoder og optimere udstyr til at detektere uønskede materialer af enhver art i stadig mere forarbejdede fødevarer. Et eksempel på denne udvikling af udstyr baseret på multispektral vision, som tilbyder mulighed for at detektere overfladeforurening med materialer, som hverken kan detekteres med røntgen eller med metaldetektorer, f.eks. tynde plastfilm. Et materiale som bruges udstrakt i produktionen til f.eks. overdækning og foring af transportmedier som kar og kasser.

Et eksempel er DynaCQ. En generisk multispektral visionplatform, udviklet på Teknologisk Institut, med 6 simultane bølgelængder, som bl.a. kan bedømme farve og tekstur af fødevarer. Udstyret kan optimeres til at finde rester af plastfilm og andre uønskede materialer så disse kan frasorteres fra produktionen. Men vigtigst er at udstyret er konstrueret til at kunne fungere i et produktionsmiljø med høje krav til hygiejne, automatiseret billedbehandling og kapacitet. Belysningen er af central betydning for vision systemer. Den spektrale sammensætning skal dels dække det nødvendige område, men belysningen skal også være diffus, så spekulære refleksioner kan holdes under kontrol. Disse uønskede refleksioner bevirker at dele af overfladen ikke bliver undersøgt, idet refleksionerne ikke indeholder visuel information om produktet. Denne situation opstår ofte i forbindelse med fugt på overfladen, her vist med noget svinnekød som eksempel. De tre situationer viser samme kødprodukt målt med rød lyskilde med stor, middel hhv. lille diffusitet.

Det ses, at billedet der er optaget med lille hhv. medium diffusitet (markeret med blå cirkler) viser områder af produktoverfladen, hvor lyskilden spejles. I sådanne områder kan vision systemet ikke detektere fremmedlegemer.

En anden vigtig egenskab ved belysningen er dens evne til at minimere selve produktets intensitetsvariation; at kunne levere en belysning som får produktet til at se ensfarvet ud så de uønskede materialer træder tydeligt frem i billedet. I eksemplet viser den gennemsligtige folie nogle vigtige temaer for detektionsudstyret.



NærInfraRøde (NIR) del af det optiske spektrum. Denne del af spektret kan også udnyttes til at give en vis detektionsmulighed af brusk og sværrester, en mulighed som er vanskelig med andre visionbaserede detektortyper.



Kontaktperson: Lars Bager Christensen,
DMRI Teknologisk Institut
lbc@teknologisk.dk Tlf. 72 20 26 57

” Der tilbydes tekniske løsninger til at minimere risikoen for at uønskede materialer i fødevarer ender hos forbrugeren...

I farvebilledet ses, hvordan plaststykket opleves på den baggrund af kød og fedt, som udgør måleobjektet. På det sort-hvide billede er baggrundsvariationen eller produkteffekten reduceret, således at det uønskede stykke plastfilm fremtræder tydeligere. For at kunne dække en bred vifte af anvendelser er DynaCQ udstyret med belysning i det nærinfrarøde (NIR) del af det optiske spektrum. Denne del af spektret kan også

udnyttes til at give en vis detekteringsmulighed af brusk og sværrester; en mulighed som er vanskelig med andre visionbaserede detektortyper.

Multispektral vision er dermed et nyt værktøj til sikring af den høje fødevarer sikkerhed som kendetegner dansk fødevarerproduktion. Men der findes stadig ikke en enkelt teknologi som kan dække alle relevante materialer.

DANSKE SLAGTERMESTRE

INDBYDELSE

HAR DU ET NETVÆRK?

VIL DU UDBYGGE DIT KENDSKAB TIL KØDBRANCHEN?

SÅ BESØG OS PÅ VORES STAND I HAL J2

MANDAG DEN 17. MARTS KL. 13.00 PÅ FØDEVAREMESSEN FOODEXPO TIL

NETVÆRKSMØDE

VI SES PÅ FOODEXPO

WWW.DANSKESLAGTERMESTRE.DK



MODET ER GRATIS

Ved brug af WiseTrap er Kødbyen blevet rottefri

Kødbyen i København kunne i juli 2013 fejre 1-års dag som rotte-problemfrit område. Det er nemlig første gang i Kødbyens historie, at der ikke har været rotteproblemer. Kødbyen var tidligere det mest rotteplagede sted i København. Stedet var derfor nøje udvalgt til et pilotprojekt, hvor alle kloakledninger blev gennemgået og renoveret, forklarer miljøkontrollør Rolf Bekker fra Københavns Kommune. - I forbindelse med den renoveringen, bekæmpede vi rotterne, og overvågede dem. Når så kloakken var renoveret, satte vi et spærresystem i den yderste af skelbrøndene. Det presser rotterne ud i hovedrørene, hvor de ikke har særlig gode muligheder for at bygge rede. Det får bestanden til at regulere sig selv. "WiseTrap" installeres nemt i kloakbrøndene, og fungerer på den måde, at

når rottens bevægelse og kropsvarme registreres via sensorer, udskydes et bundt dræbende spyd med stor kraft og knækker rygsøjlen på rotten. Spyddene trækkes herefter op, og den døde rotte skylles ud med spildevandet og ender enten på renseanlægget eller nedbrydes på sin vej dertil. I bymæssig bebyggelse lever langt størstedelen af rotterne i kloaksystemet. Her har de mad, vand og sikkerhed. "WiseTrap" fælden er udviklet til at bekæmpe rotterne hurtigt og effektivt i deres eget miljø, hvor de føler sig aller mest sikre.

Kæmpe miljøgevinst

En ny rottebekendtgørelse i Danmark sætter netop fokus på en mere intensiv og moderne rottebekæmpelse med anvendelse af sidste nye

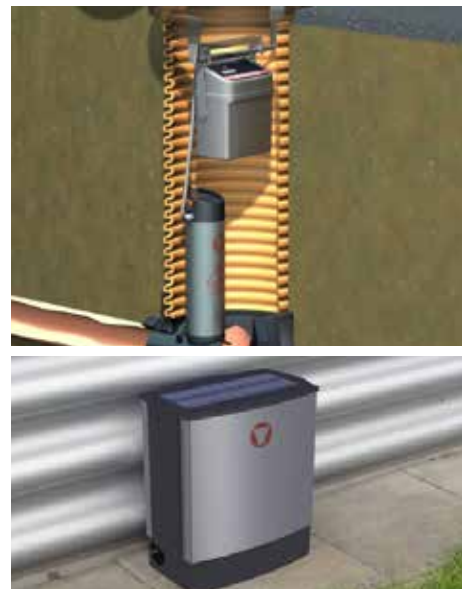
teknologi i kloakkerne. Kun på den måde er det muligt at begrænse brugen af gift, så man undgår resistens blandt rotterne. Og i takt med at de intelligente fælder vinder indpas, så dropper flere og flere forsyningsselskaber og kommuner helt giften til fordel for en mere effektiv og miljørigtig bekæmpelse. Derfor er Wisecons intelligente rottefælde, WiseTrap, skrevet ind som en væsentlig del af Rottebekendtgørelsen.

Fakta

WiseCon er en international virksomhed, der har specialiseret sig i bæredygtige og langsigtede teknologiske løsninger til rottebekæmpelse - helt uden brug af gift. WiseCon er førende i verden inden for teknologisk rottebekæmpelse, og WiseCons produkter benyttes ikke alene i Danmark, men efterspørges af et støt stigende antal lande i hele verden. WiseCons produkter og

metoder er godkendt og udviklet i tæt samarbejde med Skadedyrslaboratoriet. WiseCon A/S beskæftiger ca. 40 personer og har herudover distributører og agenter i en lang række europæiske lande. Blandt WiseCon's danske kunder finder man en lang række danske kommuner, boligforeninger og sygehuse.

Kilde: DRP4 København og WiseCon



ThermIT overvåger temperaturen

Den trådløse temperaturovervågning højner fødevarer sikkerheden og sparer både strøm, tid og penge

Hjørring-virksomheden ThermIT har, siden den første udgave af den trådløse temperaturovervågning i 2008 blev installeret i køleskabe og frydere i kiosken på det lokale sygehus, hjulpet mange hundrede kunder i Danmark, Finland, Sverige og Norge med blandt andet at højne fødevarer sikkerheden ved at holde kontrol med temperaturen, skriver virksomheden i en pressemeddelelse.

Samtidig sparer systemet penge, strøm og anden energi hos brugerne, da ThermIT erstatter mange manuelle rutiner og derved frigør kræfter og hænder. I stedet for, at personalet skal måle og notere temperaturer i køleskabe

og frydere, klarer ThermIT det hele automatisk og gemmer alle data, som brugerne nemt kan tilgå på egen computer eller smartphone. - Hvis temperaturen pludselig ændrer sig, for eksempel hvis en dør eller låge ikke er lukket rigtigt, eller hvis enheden af en eller anden grund ikke virker, modtager brugeren automatisk en advarsel via mail eller sms. Det har flere gange reddet fødevarer for mange hundrede tusinde kroner og dermed også mindsket madspild. Der sendes også helt automatisk en oversigt over temperaturen inden for det ønskede tidsinterval. Denne dokumentation kan anvendes blandt andet ved besøg af Fødevarekontrollen, fortæller salgschef og medejer i ThermIT, Ivan Lindgren Hansen.

Det er med andre ord slut med at bekymre sig om temperaturen, og det er helt slut med at frygte bøde og dårlig omtale, for der er styr på temperaturen med ThermIT, som overvåger døgnnet rundt og slår alarm i tide.

Med det trådløse system, hvor en lille sensor placeres det ønskede sted, skal der ikke åbnes til køleskabe eller frydere for at måle temperaturen. Den påvirkes naturligvis, hver gang en dør eller låge åbnes, og dermed bliver manuelle målinger ikke nøjagtige. For hver grad, der køles eller fryses for meget, øges strømforbruget med cirka tre til fem procent. Der er med andre ord mange penge at spare, og lavere strømforbrug er også godt for miljøet. - Vi har mange hundrede tilfredse brugere i flere lande inden for restaurationer, køkkener, institutioner, butikker, supermarkeder, forlystelser, apoteker og andre, der har behov for at overvåge temperaturen. Vi vokser hele tiden og har netop åbnet en afdeling i Odense for hurtigere at kunne servicere vore mange kunder endnu bedre også i det østlige og sydlige Danmark, siger Ivan Lindgren Hansen.



F ODEXPO

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*



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

Læs mere og print dit gratis adgangskort på foodexpo.dk

MCH

Overblik over aktiviteter på

FODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

2014



Blandt de mange aktiviteter på Foodexpo 2014 finder besøgende følgende

Øko – dag. Mandag den 17. marts

Stort program på Økologisk Landsforenings stand mandag den 17. marts:

- 10.00 – 10.30 Workshop: økofisk
- 11.00 – 11.30 Workshop: det søde
- 12.15 – 13.00 Fødevareminister Dan Jørgensen, rundtur på Den Økologiske Fællesstand med Per Kølster og Paul Holmbeck
- 13.00 Per Kølster holder ØKOtotalen til nationen
- 13.00 – 14.00 Fødevareminister Dan Jørgensen uddeler Det Økologiske Spisemærke
- 14.00 – 15.00 Lancering af kogebog. Med historien fra Randers Sygehus og Plejehjemmet Sølund
- 16.00 – 16.30 Workshop: kaffe, te og drikkevarer

Åbent netværksmøde DSMI.

Mandag den 17. marts

13.00 Kontaktforum på DSM's stand

Speakers Corner

- Claus Holm er på hver dag
- Chili Claus er på hver dag
- Per Kølster – mandag den 17. marts

Fremtidens Køkken

Vi samler de bedste og mest kvalificerede bud på Fremtidens Køkken. I det unikke interakti-

ve køkken kan alle opleve de nyeste foodtrends, show-cooking, foredrag og paneldebatter med fokus på bæredygtighed og økonomi i køkkenet.

Gastronomitorvet

Et meget populært område – 85% af de besøgende er forbi dette område.

50 udstillere har allerede tilmeldt sig til området – det er 15 mere end sidste messe og flere er på vej.

Det ligger i J1 lige ved Indgang Vest.

WineExpo

Eksklusivt, lukket område. Det kræver en invitation at komme ind. WineExpo ligger i Hal K.

Fagkonkurrencer

- Årets Kok og Årets Tjener – søndag den 16. marts
- Elevkonkurrencer: Årets Kok, tjener, cater og smørrebrødsjomfru – mandag den 17. marts
- Nordens Bedste Kok – tirsdag den 18. marts

Detail konkurrencer

- Danmarks bedste leverpostej, spegepølse og rullepølse – søndag den 16. marts
- Danmarks bedste fiskefrikadelle – tirsdag den 18. marts

Aftenarrangement (Danske Slagtermestre).

Søndag den 16. marts i Hal J3

18.30 Medlemmer, samarbejdspartnere og venner af huset.

Gastronomisk Undergrund

Mød unge kokke der eksperimenterer med råvarer og serverer mad uden regler, men med gavmilde mængder af glæde og nytænkning.

Plads til 60 personer til spisning, billetpris 400 kr. og al indtjeningen går ubeskåret til et velgørhedsformål.

Følg Gastronomisk Undergrund på Facebook. Arrangementet findes i J3.

Åbningstider

Søndag den 16. marts	kl. 10.00 – 18.00
Mandag den 17. marts	kl. 09.00 – 18.00
Tirsdag den 18. marts	kl. 09.00 – 18.00

Bus fra København til Herning t/r

Benyt den bekvemme transportløsning fra øst mod vest og book plads på bussen – den kører hver dag fra København til Herning. Der er gratis wi-fi og mulighed for at købe forplejning undervejs. Kun 199.- t/r.

Se køreplan og book plads på foodexpo.dk



Der kan også leveres gæs til den kommende sæson fra Kibæk Fjerkræ Food.

Ænder på en anden vis

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Kibæk Fjerkræ Food skifter "H"ænder

Flemming Kristiansen har pr. 1. januar 2014 solgt Kibæk Fjerkræ Food, som han har drevet de sidste 25 år. Virksomheden er solgt til Slagter Frimann, mad med mere i Roskilde. Slagter Frimann drives af slagtermester Palle Christensen, som ønsker at drive fjerkrævirksomheden videre i samme ånd, som den hidtil er blevet drevet. - Jeg har samarbejdet med Slagter Frimann i rigtig mange år, så det med stor glæde, at jeg kan anbefale Palle Christensen til nye og gamle kunder. Jeg har lovet Palle Christensen at stå til rådighed om nødvendigt. Samtidig vil jeg benytte lejligheden til at sige mine mange kunder tak for et rigtig godt samarbejde i de mange år, der er gået, udtaler Flemming Kristiansen.

Opdræt og slagtning af ænder og andet fjerkræ er en videnskab

Der er oparbejdet megen erfaring i Kibæk Fjerkræ Food gennem årene. Disse erfaringer har vi sikret os følger med over i det nye regi, udtaler Palle Christensen fra Slagter Frimann. Flemming Kristiansen vil være tilknyttet virksomheden i den kommende sæson for at sikre, at produktet fortsat lever op til kundernes høje forventninger, og at erfaringen gives videre, fortsætter Palle Christensen. - Ænder og

gæs er et levende produkt, fortsætter Flemming Kristiansen til Fødevaremagasinet, men knapt 25 års erfaring har gjort, at vi kan sikre et godt produkt hver eneste gang. Salget har da også været stigende gennem årene. Alt omkring slagtning og slagtetidspunkt har vi styr på, så vi ikke oplever, at ænderne bliver piggede eller for fede, hvilket normalt ellers kan ske, hvis vejret og opdræt ikke lige flasker sig. I forbindelse med julesalget er vi som private slagtere virkelig til eksamen. Vore kunder forventer ekstra sikkerhed omkring slutresultatet, når de indkøber deres kød hos os. Succesen juleaften afhænger bl.a. om fjerkræet på julebordet lever op til forventningerne, og det prøver vi virkelig at sikre, slutter Flemming Kristiansen.

Tørslagtning gør hele forskellen

-Alt fjerkræ fra Kibæk Fjerkræ Food håndplukkes og tørslagtes. Det betyder, at ænderne f.eks. ikke ender i et vandbad efter slagtning, men får lov at hænge og køle af i ét døgn i kølerum. Ænderne slagtes op til Mortens Aften og altså inden vinteren sætter ind udelukkende for at undgå, at de bliver piggede. Tørslagtningen gør hele forskellen, så der kun er et minimalt optøningstab for forbrugerne, fortæller Palle Christensen.



Slagter Frimann ved Palle Christensen har overtaget Kibæk Fjerkræ Food.



DSMI Indkøb:

Folie er ikke bare folie

Der er gået grundige afprøvninger af folietyper i praksis på medlemmernes pakkeanlæg forud for den folieaftale, som DSMI Indkøb har indgået med Wipak. Derudover har indkøbsforeningen lavet en aftale med Berendsen Textil Service om levering og vask af arbejdstøj

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Folie er ikke bare folie. Hvor længe kan folien holde, hvor meget strækker den sig, hvordan reagerer den, når den kommer i berøring med fødevarer og ikke mindst, hvordan arbejder den sammen med virksomhedens folieringsanlæg og pakkelinje?

Det er problemstillinger, som enhver fødevarer virksomhed, der anvender folie, må forholde sig til. Derfor er de færreste virksomheder tilbøjelige til at skifte folieleverandør, når de først har fundet en folie, der passer til deres anlæg og produkter. Alligevel har en række medlemsvirksomheder i DSMI Indkøb valgt at tilslutte sig den aftale, som indkøbsforeningen har indgået med folieleverandøren Wipak.

Lettere at vælge en papkasse end folie

Forud for valget af Wipak har indkøbsforeningen brugt en længere periode på at finde frem til den helt rigtige leverandør.

- Det er langt lettere at forholde sig til kvaliteten af fx en papkasse end af folie. Derfor har DSMI Indkøb brugt lang tid på et par cases med konkrete folieafprøvninger i et par virksomheder, inden vi valgte at indgå i et samarbejde med den internationale folieleverandør Wipak, fortæller Peter Søgaard, udviklingschef på Hvidebæk Slakteri.

Han oplyser, at foreløbig 7-8 virksomheder i DSMI Indkøb har tilsluttet sig aftalen med Wipak, og at han forventer, at der stille og roligt kommer flere virksomheder til, da der er mange penge at spare.

Folie og maskine skal kunne snakke sammen

Wipak er et finsk firma, der er repræsenteret i en række europæiske lande.

- Vi har leveret folie til fødevarerbranchen i et halvt århundrede og har været på det danske marked i de sidste 12-15 år, fortæller salgsschef Ole Lyneborg, der repræsenterer Wipak i Danmark. Han bekræfter, at der altid går en grundig test forud for en leverance af folie til en ny kunde.

- Vi tester først og fremmest, hvordan folie og maskine arbejder sammen. Vi stiller altid med en tekniker hos en ny kunde for at finde den bedste løsning i forhold til kundens folieringsudstyr. Det spiller også ind, hvordan kødet præsenterer sig i en folie, ligesom man typisk vælger den tyndest mulige folie af miljøhensyn, så man undgår, at produktet bliver overemballeret. Derudover er prisen en væsentlig faktor, forklarer Ole Lyneborg.

Det koster at pakke pølsen ind

Det bekræfter Peter Søgaard, der oplyser, at det typisk koster mellem 50 øre og 1 krone i folie at pakke et kilo pølser ind, alt efter om folien skal være med eller uden påtryk. Han forventer da også, at der er væsentlige besparelser at hente på de stordriftsfordele, som DSMI Indkøbs nye aftale om folieindkøb afstedkommer.

Sparer 20-25 pct. på vasketøjet

Hvidebæk Slakteri har ikke bare valgt at tilslutte sig samarbejdsaftalen om folieindkøb, men også den nyindgående aftale mellem indkøbsforeningen og Berendsen Textil Service om levering og vask af arbejdstøj. Aftalen indebærer, at Berendsen løbende vasker, reparerer og udskifter arbejdstøj hos de medlemmer af indkøbsforeningen, som har valgt at tilslutte sig aftalen. To cases har vist, at der typisk er besparelser på 20-25 procent at hente med den nye aftale.

Stordriftsfordele giver attraktive priser

- Vi har målrettet et begrænset, men dækkende sortiment af arbejdstøj specielt til slakterierne i DSMI Indkøb. Sortimentet omfatter jakker, bukser, kitler og bluser. Det reducerede antal varenumre i kombination med en samarbejdsaftale med indkøbsforeningen, giver os nogle stordriftsfordele, som har gjort det muligt for os at tilbyde en pris, der er attraktiv for DSMI Indkøbs medlemmer, forklarer customer relation manager, Troels Bennike fra Berendsen Textil Service.

Delika trækker i nyt arbejdstøj

Delika er en af de virksomheder i DSMI Indkøb, der er gået ind i den nye aftale om levering og vask af arbejdstøj.

- Der er en god økonomiske besparelse at hente for Delika ved at gå sammen med andre industrimedlemmer om en fælles rammeaftale for arbejdstøj, forklarer indkøbsschef Ole Juhl Pedersen, Delika.

Aftalen med Berendsen er trådt i kraft og godkendt af virksomhedens medarbejdere, men implementeres i løbet af efteråret hos Delika.

- Det kræver en del interne ressourcer at skifte leverandør, fordi der skal en omstilling til i hverdagen, så det første år er der ikke besparelser at hente. Det er der til gengæld efter et år, oplyser Ole Juhl Pedersen.

Professionel leverandør

Han tilføjer, at han inden aftalen med Berendsen blev indgået har lavet grundige analyser af fordele og ulemper ved at skifte leverandør - regnestykket gik klart op til fordel for et skifte.

- Omkostninger til vask og vedligeholdelse af arbejdstøj er et nødvendigt ondt, men det skal bare fungere i dagligdagen, og Berendsen er helt klart en dygtig og professionel leverandør, der kan løfte opgaven, siger Ole Juhl Pedersen og tilføjer:

- Selv om vi bruger interne ressourcer på at skifte leverandør, er jeg ikke i tvivl om, at vi får fuldt udbytte af de stordriftsfordele, et fælles indkøbssamarbejde giver.

Delika er også med i aftalen om indkøb af papkasser gennem DSMI Indkøb.



Arbejdstøj fra det sortiment af arbejdstøj, som Berendsen Tekstil Service skal levere til medlemmer af DSMI Indkøb.



- Der er en god økonomisk besparelse at hente for Delika ved at gå sammen med andre industrimedlemmer om en fælles rammeaftale for arbejdstøj, forklarer indkøbsschef Ole Juhl Pedersen, Delika.

Hovedferie, restferie og afspadsering

TEKST: JONNA HUGGER OG KARINA FALTZ, DANSKE SLAGTERMESTRE

Ferie

Som arbejdsgiver bestemmer du som udgangspunkt, hvornår dine medarbejders ferie skal afholdes. Typisk er det naturligvis noget arbejdsgiver og medarbejder bliver enige om. Ferien er opdelt i en hovedferie og en restferie. Hovedferien er tre sammenhængende uger (typisk sommerferien), og restferien er resten af den opsparede ferie – typisk 2 uger.

Hovedferie

Medarbejderne har ret til at afholde tre ugers sammenhængende ferie i perioden 1. maj til 30. september. Det er altså misforstået, hvis en medarbejder tror, at de tre uger skal afholdes i skolernes sommerferie. Hovedferien kan varsles til afholdelse med 3 måneder, så det er en god idé allerede i det tidlige forår at få styr på afholdelse af medarbejdernes sommerferie – især hvis der ikke kan opnås enighed, for så skal der jo netop varsles med de 3 måneder.

Restferie

Indeværende ferieår slutter 30. april, og inden da skal personalet have afviklet eventuel restferie. Restferien skal fra arbejdsgivers side varsles med 1 måned. Få derfor lavet en plan over dine medarbejders restferie, så det kan blive afholdt i de stille måneder. Hvis medarbejderne modtager feriepenge under deres ferie, så trækkes de jo i løn i ferieperioden, og på den måde bliver lønudgifterne bragt ned i de stille perioder. Vær opmærksom på at der skal afholdes 5 ugers ferie – en medarbejder kan altså ikke modsætte sig afholdelse af eventuel restferie.

Afspadsering

For alle typer af medarbejdere gælder, at alle overarbejdstimer som hovedregel skal afspadses. Afspadseringen skal lægges på et for virksomheden og medarbejderen passende tidspunkt.

Vi ved, at flere virksomheder har store udgifter til overarbejdsbetaling lige efter jul og nytår, men i stedet for at udbetale overarbejdet, så lad medarbejderne afspadsere – sådan som overenskomsten faktisk også foreskriver. Afspadseringen kan med fordel placeres i perioder med lav aktivitet, og hvor der ikke er det samme behov for personale. På den måde kan personalet på skift afspadsere, og virksomheden kommer ikke til både at udbetale de dyre overarbejdstimer og have alt personalet på arbejde i stille perioder. Afspadsering varsles med 8 dage.

Husk at Danske Slagtermestre har udarbejdet en lille pjece netop om emnet ferie og afspadsering.



Månedens Ost

TEKST: PER AANSKOV KARLSEN

Ostehandlerforeningen har udvalgt en ost i hver måned, som har fået navnet månedens ost. I Marts er månedens ost Blå kornblomst som leveres af Thise Mejeri.



Stemmingsbilleder fra receptionen i forbindelse med Jonna Huggers 60 års fødselsdag onsdag den 15. januar 2014.

60 år

Souschef Jonna Hugger fyldte rundt den 15. marts

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Jonna Hugger, souschef i Danske Slagtermestre, fyldte tres år den 15. februar. Det blev markeret med en reception i slagtermestrenes domicil på Poppelvej i Odense, hvor der var en stor tilstrømning af gratulanter, der gerne ville hilse på den populære fødselar.

Jonna Hugger har om nogen været med til at præge udviklingen i Danske Slagtermestre i næsten et kvart århundrede, idet hun i 2015 kan fejre 25 års jubilæum i organisationen.

Hun er uddannet korrespondent og blev ansat hos slagtermestrene i 1990 som sekretær for direktøren og bestyrelsen, men fik hurtigt på grund af sin dygtighed flere og flere ansvarsområder lagt under sig.

Efter kort tids ansættelse deltog hun i mæglingsmøder og fik ansvaret for sager på butiksområdet og senere også inden for Danske Slagtermestre øvrige overenskomstområder. Jonna Hugger er ligeledes organisationens repræsentant i uddannelsesspørgsmål.

Hendes erfaring og kompetencer betyder, at hun typisk er den, medlemmerne får i røret, når de søger svar på spørgsmål om løn, ansættelsesforhold, opsigelsesvarsler og andre af de overenskomstmæssige problemstillinger, der kan dukke op i dagligdagen. Så guider Jonna venligt og med stor professionalisme medlemmet gennem overenskomstteksten, indtil han eller hun har helt styr på paragrafferne.

Lige nu har Jonna Hugger ekstra travlt, idet hun også har ansvaret for DSM's deltagelse i Foodexpo med bl.a. opbygningen og indretning af or-

ganisationens stand og organiseringen af fagkonkurrencerne, inden den store fødevaremesse løber af stabelen i marts måned.

Tak for en fantastisk dag

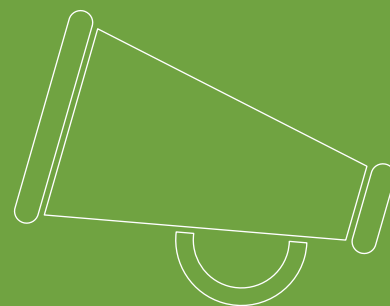
Tusind tak for den helt overvældende opmærksomhed ved min 60 års fødselsdag onsdag den 15. januar 2014.

Tak til alle jer, som tænkte på mig. Tak for lykønskninger, blomster, vin, gavekurve, kur- og kroophold, oplevelsesgaver, parfumer og cremer, bøger, handsker, lanterner, fakler, dug, bog, oksehøjreb og de mange andre skønne gaver, som I glædede mig med. Også en stor og varm tak til alle jer, som kiggede forbi Poppelvej og deltog i receptionen.

Jeg havde en forrygende dag, som jeg altid vil mindes med stor glæde og taknemmelighed.

Kærlig hilsen
Jonna

Vidste du at ...



Irma.dk øger økologisk satsning på nettet

Efter en stigning i salget af dagligvarer på nettet på 75 procent i 2013 er Irma.dk nu klar til næste skridt, når det handler om at få leveret fødevarer til døren. Fra begyndelsen af januar blev det muligt at købe et stort udvalg af økologisk kød på irma.dk. Over 40 forskellige varianter af økologisk okse- og svinekød kan nu bestilles på irma.dk og leveres til døren. - Vi vil være kendt for kvalitet og fornyelse inden for fødevarer på nettet, på samme måde som vi er det i de fysiske butikker. Med dette tiltag kan vi tilbyde kunderne noget, som ikke er muligt at få mange andre steder, siger kommerciel direktør Jesper Lykke Wachterhausen. Irmas Økologisk Ungokse leveres af seks danske landmænd. Alle økologiske kvæg går frit hele året. I sommerhalvåret går de på græsmarker hele døgnet, og når det bliver koldt, kommer de indenfor i store løsdriftstalde med strøelse, hvor de kan bevæge sig frit omkring og selvfølgelig ligge og tygge drøv. Kødet skæres af Irma.dks egne faguddannede slagtere efter bestilling.

Kilde: Pressemeddelelse

Coop Bank klar sidst i februar

Sidst i februar lanceres Coop Bank, og Coops 1,3 millioner medlemmer får dermed mulighed for at lave mindre bankkærligheder, når de handler. Ifølge redaktør hos Finanswatch, Kasper Kronenberg, er Coops satsning fornuftig, hvis man kigger på udenlandske butikskæder, som har haft succes med at drive bankforretning. Det oplyser Radioavisen på DR. Coop Banks direktør, Allan Nørholm, forventer, at banken ved årets udgang vil have erhvervet op mod 70.000 kunder.

Kilde: Retail News

Tøjmilliardær køber 49 pct. af Nemlig.com

Anders Holch Povlsen, der er topchef i modekoncernen Bestseller og en af Danmarks rigeste personer, køber nu halvdelen af internetkøbmanden Nemlig.dk. Finansieringen er et led i planen om at skabe yderligere vækst i det fremadstormende internetsupermarked, der nu er på vej ind i flere danske storbyer. Det skriver Berlingske Nyhedsbureau. Stefan Plenge, der er stifter og administrerende direktør for Nemlig.dk, udtaler, at finansieringen gør dem i stand til at bide skeer med de store.

Arla har åbnet mikromejeri i Christiansfeld

Fredag d. 10. januar lød det officielle startskud for produktionen på Danmarks nyeste – og måske også mindste – mejeri. Det nye mikromejeri kommer til at ligge skulder ved skulder med Christiansfeld Mejeri, der er et af landets største, men på det nye anlæg bliver der plads til leg, eksperimenter, tests og nicheproduktion, blandt andet i form af mælk og ymer fra Arla Unika.

3000 liter mælk i timen, fem timer om dagen i seks dage. Det lyder umiddelbart af meget, men holdt op mod de 55.000 liter i timen, 24 timer om dagen i syv dage, som er den maksimale kapacitet i rørene på Christiansfeld Mejeri, er det nul og niks. Faktisk er Arlas nye mikromejeri i Christiansfeld så lille, at man om nødvendigt kan køre et par enkelte grønne mælkekasser igennem ad gangen. Det giver uanede muligheder for at lege og eksperimenter med fedtproducenter, nye emballagetyper,

gammeldags produktionsmetoder og mælk fra specielt udvalgte gårde og køer.

Mikromejeriet har været ventet med spænding blandt andet hos Arla Unika, der skal bruge anlægget til at eksperimentere med mejeriprodukter som mælk, ymer og double cream fløde.

”Hidtil har vi brugt de store mejerianlæg til at producere meget små mængder af gourmetmælk og gammeldags ymer til vores butik i Torvehallerne i København, men der er alt for stort spild, til at vi virkelig kan eksperimentere. Vi har længe haft brug for et lille bitte friskmælksmejeri, hvor vi for eksempel kan lave forsøg og opstarte en potentiel nicheproduktion, så vi glæder os rigtig meget til at komme i gang her i Christiansfeld,” fortæller Dorte Ruby, chef for Arla Unika. Mikromejeriet betjenes indtil videre af to mejerister, og arbejdet med at håndtere mikromejeriets små mobile tanke og utallige små produktioner er meget manuelt, fortæller produktionschef på Christiansfeld Mejeri, Flemming Bundesen: - Man skal have lidt fingerspidsfornemmelse, og være interesseret i nicheproduktion. Det er helt klassisk mejeriteknisk håndværk, og derfor bestemt en attraktiv post. Det har i hvert fald ikke været svært at rekruttere blandt vores folk, siger han.

Kilde: My Newsdesk

Slakteri lukket grundet mistanke om svinepest

Grundet mistanke om svinepest lukkede veterinærkontrollen Danish Crowns slakteri i Sæby i en dag i januar. Al aktivitet på slakteriet i Sæby blev lukket ned på grund af mistanke om den alvorlige smitsomme husdyrsygdom svinepest, som blev fundet i en gris, som var sendt til slagtning. Det oplyser Fødevarestyrelsen. Beredskabscenteret i FødevareNord undersøgte straks besætningen, hvor grisen stammede fra. Ingen dyr i besætningen viste tegn på svinepest, og mistanken blev derfor ophævet og slagtingerne genoptaget sidst på eftermiddagen. Der opstår jævnligt mistanke om svinepest i Danmark, men der har reelt ikke været udbrud af klassisk svinepest i Danmark siden 1933. Den pågældende gris, der var under mistanke, stammede fra en besætning ved Århus.

Kilde: Foodsupply



Navnenyt

Axel Ljungquist fylder 90 år

Tidligere dyrlæge Axel Ljungquist, der i sin erhvervsaktive alder igennem en lang årrække arbejdede for Danske Slagtermestre, fylder 90 år den 23. februar 2014. Axel Ljungquist blev blandt andet kåret til Årets Æresslagter af Danske Slagtermestres Landsforening i 1999.

Lykønskning fra oldermann Erik Michelsen, Københavns Slagterlaug

Axel Ljungquist var en meget streng, men også retfærdig dyrlæge, som vidste noget om det, han havde med at gøre. De, der ikke havde orden i tingene, frygtede ham, men Axel Ljungquist var god til at vejlede. Især slagterimuseet har fortsat stadig stor glæde af hans faglige viden. Personligt har jeg haft den glæde af at lære Axel Ljungquist at kende, da min læreplads leverede årets julefrokost til dyrlægerne. Københavns Slagterlaug ønsker hjertelig tillykke - med håb om mange gode samtaler fremover!

Oldermann
Erik Michelsen

Salling har overtaget Dansk Supermarked

A.P. Møller-Mærsk har meddelt, at man har indgået en aftale om at sælge 48,68 pct. af aktierne i Dansk Supermarked og 18,72 pct. af aktierne i F. Salling til F. Salling Invest og F. Salling Holding for omkring 17 mia. kr. Fem år efter gennemførelse af transaktionen har Salling Selskaberne en option at købe Mærskes resterende 19 pct. aktier i selskaberne. Aftalen, der er betinget af de relevante myndigheders godkendelse, ventes at blive gennemført i første halvdel af 2014.

Nye medarbejdere i markedsføringsafdeling

DSM, Markedsføringsafdelingen, har pr. 1. februar 2014 fået en ny medarbejder, grafiker Lenette Høegh Kock. Lenette skal primært arbejde med markedsføringen i mad med mere.

Samtidig er Lisette Ringvig Henriksen nu fastansat i Fødevareafdelingen, hvor hun bl.a. skal arbejde med e-smiley, udarbejdelse af nyhedsbreve m.m. samt koordinering af den nye markedsføring for slagtehusene.

DSM byder Lisette og Lenette velkomne i organisationen!

Messeoversigt

2014

FoodExpo, Herning

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

Sial, Paris

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

Nordic Organic Food Fair, Malmø

26. - 27. oktober 2014
Den økologiske branches udstillingsvindue
www.nordicorganicexpo.com

Foodtech, Herning

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

Fachpack, Nürnberg

29. september - 1. oktober, 2015
Emballage og etiketteringsmesse
www.fachpack.de

Anuga, Köln

10. - 14. oktober 2015
International fødevaremesse
www.anuga.de

2015

Iba, Düsseldorf

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

Scanpack, Göteborg

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

2016

IFFA, Frankfurt Am Main

7. - 12. maj 2016
International messe for kødindustrien
www.iffa.com

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

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

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

Design2cover.dk
Gratis levering

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



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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


MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

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

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
Blækhaten 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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

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...

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.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

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
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
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
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

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



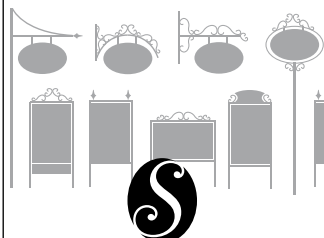
DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

Kontakt
Karsten Kildegaard
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 20 41 50 21
Slagelse@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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

VÆGTE



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

Scanvaegt Nordic A/S
Stærmosøgårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 – Fax 65916100
info@scanvaegt.dk · www.scanvaegt.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



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

Web-løsninger fra a til z



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52



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



Personligt iPhone cover

- Printet direkte på coveret



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevarerbranchens
leverandørliste!

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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Annoncer til fødevarerbranchens leverandørliste

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

Problemer med rotter og mus?



Nej tak...!
...se mere på WiseCon.dk



Hygiejnisk Effektiv Giftfri Bekæmpelse • Langsigtet • Dokumenterbar Intelligent Overvågning

WiseCon 

