

fødevarer

NR. 3 / MARTS 2014

magasinet

Sultanen kommer...

Se side 34

**Messenummer
24 ekstra sider**



TEMA

Foodexpo 2014

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Nok en messe værd

Det er en spændende tid, vi går i møde!

Om få dage åbner fødevaremesse Foodexpo, hvor Danske Slagtermestre atter er på pletten med en flot stand og gode konkurrencer. Søndag aften samles vi med en indbudt kreds efter en dag, som især har koncentreret sig om vore fagkonkurrencer om, hvem der laver Danmarks bedste leverpostej, Danmarks bedste rullepølse og Danmarks bedste spegepølse. 189 produkter har været indleveret til bedømmelse, og 5 er udtaget inden for hver kategori. Disse kommer til bedømmelse blandt publikum på messen i løbet af søndagen, og om aftenen afsløres vinderne; men ellers er tanken, at det ikke mindst er det gode, kollegiale samvær, der skal dyrkes søndag aften i Herning.

Det samme gælder, når vi samler både nuværende og potentielle industrimedlemmer til en netværksdag mandag. Her får vi besøg af fødevareminister Dan Jørgensen, som kommer for at fortælle om regeringens vækstplaner, og som meget gerne lægger øre til, hvad virksomhederne selv mener, at der skal til, for at de kan få gang i væksten. Jeg tør således godt stille en lydhør minister i udsigt, når han besøger Danske Slagtermestre på Foodexpo mandag fra kl. 13.00 til kl. 13.45!

Inden ministermødet holder vi både den ordinære generalforsamling i vores indkøbsforening, DSMI Indkøb, som giver store besparelser for virksomhederne, og et lukket medlemsmøde om virksomhedernes vækstmuligheder. Så der er nok at komme efter, også for kødbranchens industrivirksomheder.

Det er også på messen i Herning, at *mad med mere* holder sin årlige generalforsamling med nye initiativer til medrivende markedsføring. Ellers står den kommende tid nok så meget i overenskomstforhandlingernes tegn. De store områder er nu på plads – med alt for dyre resultater. Det har formand Leif Wilson Laustsen meget klart udtalt til pressen.

” Her får vi besøg af fødevareminister Dan Jørgensen, som kommer for at fortælle om regeringens vækstplaner, og som meget gerne lægger øre til, hvad virksomhederne selv mener, at der skal til, for at de kan få gang i væksten.

DI og Dansk Erhverv har overordnet vist sig fra deres gavmilde side, og det giver os, der gerne vil gøre det lidt bedre, en enorm udfordring. Det har foreløbig resulteret i, at Danish Crown og Tican er havnet i Forligsinstitutionen, hvor de forhåbentlig lykkes med at få en overenskomst, som sætter en helt anden standard for vore efterfølgende forhandlinger end den, som de højeste herrer har lagt. Danske Slagtermestres overenskomster udløber 1. april, en måned senere end de andres. Vi sender vore varmeste tanker til ”Forligsen”, men ved, hvor svært det er, når de store har talt. Det største håb skal nok knytte sig til, at Fødevareforbundet NNF

er sig bevidst, at det også handler om dets egen overlevelse.

På det lidt længere sigt bliver det interessant at se, hvad udfaldet bliver af et par klagesager, som vi har rejst i henholdsvis EU og hos Folketingets Ombudsmand. Den første – om

v a n d -
a f l e d -

ningsafgiftens konkurrenceforvridning – har EU-Kommissionen sendt til høring hos Danmarks EU-Repræsentation i Bruxelles, hvor den foreløbig har samlet støv i et par måneder. Den anden handler om Fødevareministeriets produktionsafgiftsfonde, som spiser os af med alt for lidt i forhold markedsandelene, og som vores del af sektoren gerne vil have lidt indflydelse på. I den forbindelse har vi bedt Ombudsmanden om at kigge hele fondssystemet efter i sømmene.

Alt dette og meget mere kan vi passende tage en god snak om, når vi nu mødes på Foodexpo.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

Foodexpo 2014 åbner om et øjeblik...

Det er næsten ikke til at tro det, men det er allerede 2 år siden sidst. Fødevarebranchens absolut største udstilling med i alt 415 udstillere åbner igen op for en masse besøgende søndag den 16. marts kl. 10.

56 sider med aktuelle nyheder

Fødevaremagasinet markerer Foodexpo 2014 med et udvidet temanummer her i martsudgaven. Fødevaremagasinet udkommer ikke kun i en udvidet messeudgave, men også i et udvidet oplag. Bladet distribueres på messen, både fra Fødevaremagasinet stand, men også fra de 2 indgange på Foodexpomessen, ligesom bladet omdeles på de enkelte stande. Endvidere ligger bladet naturligvis fremme i presseområdet. Du kan møde redaktionen og annoncefremidler Birthe Lyngsø på Foodexpo på stand nr. J17173 på Gastronominatorvet. Her kan du også høre mere om både tilmelding til bladets nyhedsmail samt mulighederne for bannerannoncering på bladets hjemmeside. Har du en god nyhed hører vi også gerne.

EU's duks, konkurrenceforvridning og meget mere

Læs her i bladet om et planlagt ”nabotjek” af andre lande i EU lytter om hvordan de håndterer reglerne i fødevarebranchen, samt sagen om skævvridning af konkurrenceforholdene når store virksomheder får rabat på spildevand, så de mindre virksomheder

må betale forholdsvis meget. Men læs også portrættet af Rævhede Naturprodukter samt en slagterbutik succés med mad med mere konceptet.

April udgaven - vægte og køsystemer

I apriludgaven vil du kunne læse om noget af alt det nye fra Foodexpo 2014, vinderne i de mange konkurrencer, beretninger og stemninger fra messen. Temaet i april omhandler vægte, kasseterminaler, køsystemer og hele den elektroniske håndtering af ekspeditionerne.



Tegn en annonce i bladet eller på hjemmesiden

Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du ud til hele branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed og dine produkter bliver synlige i branchen og få samtidig et godt tilbud på annoncering.

God læselyst - vi ses på Foodexpo!

Redaktionen

- 4 Vi skal ikke være duksen**
- 6 Sag om konkurrenceforvridning**
trækker i langdrag
- 10 Pølsens holbarhed**
- 12 DM i Skills og Rævhede Naturprodukter**
- 16 Sylteprodukter fra Samsø**
- 20 Fødevarerikkerhed på nettet**
- 21 Nyheder fra Royal Greenland**
- mere fisk på menuen
- 22 Små holdingselskaber**
kan fravælge revision
- 24 Brugerdrevet innovation**
bag ny Bjørn
- 26 Styrket fællesindsats**
på fødevaremesse giver resultater
- 27 Wraap folieposer**
- 30 Nøglehullet forsvinder**
- 34 Sultanen kommer ...**
- 38 Kold plasma**
Hovedferie, restferie og afspadsring
- 40 Ny hjemmeside og nye muligheder**
- 42 Kød fra Vadehavslam**
- et dansk kvalitetsprodukt med smag
- 46 Hal oversigt Hal J på FoodExpo**
- 48 Vidste du at ...**
- 50 25 års jubilæum i Aalborg**
- 51 Ny pressechef**



4



20



16



34



42

Marts 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 specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarer virksomheder, 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 Tyrkisk brød fra Simitci

ISSN 1902-4509



Et såkaldt nabotjek skal vise, om vores måde at udmønte EU-lovgivning om fødevarer på, stiller danske virksomheder ringere end virksomheder i andre EU-lande, uden at der er en væsentlig begrundelse for det.

Danske Slagtermestre:

Vi skal ikke være duksen i EU

Danmark er tilsyneladende klassens duks i det europæiske fællesskab, når EU-lovgivning på fødevarerområdet skal omsættes til konkrete regelsæt. Slagtermestrene er derfor meget positive over for et forslag i regeringens Vækstplan Fødevarer 2013, som lægger op til et kritisk tjek af dukserollen for at sikre danske fødevarevirksomheder lige vilkår i konkurrencen med de øvrige EU-medlemmer

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En stor del af de initiativer, der er oplyst i regeringens Vækstplan Fødevarer 2013, retter sig mod landbruget, men planen rummer også forslag og ideer med potentiale til at forbedre vilkårene for de øvrige fødevarerhverv.

Plan med mange gode takter

- Planen indeholder flere tiltag med mange gode takter, fx intentionerne om at fremme fødevarerhvervenes muligheder på eksportmarkedet og om at ændre fødevarerollen, så der bliver lagt vægt på at give kontrollen en mere rådgivende funktion. Derudover skal en forsøgsordning gøre det muligt for medarbejdere i fødevarevirksomheder at investere en del af deres løn i virksomheden. Det skal også være

nemmere at opnå miljøgodkendelser, og endelig skal der gøres op med vores dukserolle i EU, når det gælder udmøntningen af fælles regler på fødevarerområdet, siger direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre, og uddyber:

Forskellig udmøntning af de samme love

- Alle medlemslande i fællesskabet er i princippet underlagt den samme EU-lovgivning for regulering og kontrol på fødevarerområdet, men man kan nemt få det indtryk, at Fødevareministeriet og myndighederne herhjemme ofte strammer reglerne mere, end der er lagt op til, og mere end det er kutyme i de øvrige medlemslande. Hvis det er tilfældet, er det konkurrenceforvridende til ugunst for den danske fødevarerbranche.

Torsten Buhl oplyser, at Danske Slagtermestre derfor bifalder, at regeringen nu vil gennemføre et "nabotjek" af måden, vi gennemfører fødevareregulering og -kontrol på. Tjekket skal vise, om vores regulering stiller danske virksomheder ringere end virksomheder i andre EU-lande, uden at der er en væsentlig begrundelse for det. Er det tilfældet, skal der ifølge vækstplanen ske tilpasninger for at sikre det danske fødevarerhverv samme vilkår som konkurrenterne i resten af fællesskabet.

Ifølge vækstplanen forventes nabotjekket gennemført inden udgangen af marts i år som udgangspunkt for eventuelle lempelser af dansk fødevareregulering.

Dyr eksportrådgivning

Dansk fødevarerhverv eksporterer årligt for 148 mia. kr., og regeringen vurderer i sin vækstplan, at der er gode muligheder for at øge eksporten yderligere gennem en målrettet eksportstrategi.

- Det er fint, at man vil arbejde målrettet for at fremme fødevarereksporten, men konkret kunne jeg tænke mig, at Eksportrådet under Udenrigsministeriet blev gjort mere serviceorienteret. Rådet er sat i verden for at rådgive ikke mindst små og mellemstore virksomheder, men de oplever ofte, at taxametret tikker meget hurtigt, når de henvender sig i spørgsmål om eksport. Det er underligt, at virksomheder, der i forvejen betaler skat og afgifter, også skal betale i dyre domme for eksportrådgivning, konstaterer Torsten Buhl og tilføjer:

- Det er relativt dyrt for mindre virksomheder at kaste sig ud i et eksporteventyr, så hvis de pæne ord i vækstplanen om at hjælpe dem skal have en reel betydning i praksis, burde de gode hensigter måske understøttes af en mere kontant velvilje. Øget eksport gavner jo ikke bare virksomhederne, men er også en god investering for staten i form af højere skatteindtægter.



- Alle medlemslande i fællesskabet er i princip underlagt den samme EU-lovgivning på fødevarerområdet, men man kan nemt få det indtryk, at Fødevareministeriet og myndighederne herhjemme ofte strammer reglerne mere, end der er lagt op til fra EU, siger Torsten Buhl.

Vækstplan Fødevarer 2013

Uddrag af regeringens Vækstplan Fødevarer 2013, hvor punkter af særlig betydning for Danske Slagtermestres medlemmer er fremhævet, kan læses på organisationens hjemmeside, www.danskeslagtermestre.dk, under overskriften "Regeringens vækstplan".

Lav dine egne plakater

fx. 50 x70

kun 129 kr.

Nemt og hurtigt

Design2cover.dk
Gratis levering*

Priser er inkl. moms ekskl. levering

ROTA-DAN A/S

HJUL TIL ALLE FORMÅL

Hos Rota-Dan A/S har vi alle former for hjul på lager.

Specielt til slagterier har vi selvfølgelig vores hjul i rustfrie udgaver samt med fødevarergodkendt bane i alle størrelser.



Rota-Dan A/S | Troensevej 20 | 9220 Aalborg Øst
Tlf. 98 14 77 77 | Fax 98 14 32 32 | www.rotadan.dk | rotadan@rotadan.dk

Danske Slagtermestre afventer fortsat, at EU-Kommissionen tager stilling til, om det er ulovligt at give store virksomheder større rabat end små virksomheder på afgiften for udledning af spildevand

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Sag om konkurrenceforvridning

Det trækker i langdrag med at få en afgørelse fra EU-Kommissionen om en ny lovgivning om rabat på spildevandsafgifter er ulovlig og konkurrenceforvridende, sådan som Danske Slagtermestre vurderer, at det er tilfældet.

Den 27. september 2013 sendte Danske Slagtermestres direktør Torsten Buhl en klage af sted til EU-Kommissionen, som på nuværende tidspunkt endnu ikke har truffet en afgørelse i sagen.

- Kommissionen skal først bede det danske miljøministerium om en kommentar til kritikken fra Danske Slagtermestre. Før det sker, er det umuligt at sige, hvornår, der kan træffes en afgørelse i sagen, men jeg gætter på, at det nemt kan trække i langdrag, siger Torsten Buhl.

I klagen til EU-Kommissionen påpeger DSM, at Miljøministeriet har indført konkurrenceforvridende rabatter på vandafgifter i modstrid med gældende EU-regler.

Miljøministeriets nye regler trådte i kraft den 1. januar. De er skruet sådan sammen, at jo mere spildevand en virksomhed lukker ud, jo større rabat får den på afgiften for vandudledning. Det betyder, at et stort slagteri skal betale betydeligt mindre pr. liter udledt spildevand end et lille slagtehus.

55 procent rabat til store virksomheder 3 procent til små

Rabatten til store svineslagterier er på ca. 55

procent pr. slagtesvin, mens små og mellemstore slagterier kun vil få rabatter på henholdsvis 3 og 10 procent pr. slagtesvin ifølge den beregningsmodel, som anvendes i de nye regler. Det har Miljøministeriet oplyst over for Folketinget.

Danske Slagtermestre har tidligere uden held forsøgt at påpege de konkurrenceforvridende skævheder i beregningsmodellen over for både Folketingets Miljøudvalg, Miljøministeriet og Erhvervs- og Vækstministeriet. Daværende miljøminister Ida Auken afviste i efteråret at holde møde med slagtermestrene om sagen med den begrundelse, at den har været drøftet i et regeringsudvalg.

trækker i langdrag

Dr. David A. Clark

Håndbog skal lette arbejdet med fødevareresikkerhed



Danske Slagtermestre og Slagter Theilgaard i Esbjerg vil omsætte komplicerede matematiske beregningsmodeller og forskningsresultater til viden, der nemt og hurtigt kan bruges i en travl hverdag af detailslagtere

EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Danske Slagtermestre (DSM) har planer om at udarbejde en håndbog, der gør det lettere i praksis for detailslagtere at håndtere fødevareresikkerheden og dokumentere, at den er i orden i deres forretninger.

Håndbogen skal udarbejdes i samarbejde med Slagter Theilgaard i Esbjerg og Danish Meat Research Institute (DMRI) under Dansk Teknologisk Institut.

Slagter Theilgaard og DSM har derfor søgt om økonomisk støtte i Styrelsen for Forskning og Innovation til et projekt med overskriften: "Redskab til nem dokumentation af fødevareresikkerhed i kødprodukter med mindre konservering".

Ansøgningen er på nuværende tidspunkt ikke færdigbehandlet i styrelsen, så parterne har ikke fået endeligt svar på om støtten til projektet kommer i hus.

Kompleks viden skal gøres mere tilgængelig

- Der findes flere matematiske modeller til beregning af fødevarers holdbarhed, men de er ofte meget komplekse og kræver, at man er uddannet i at bruge dem. Det er baggrunden for, at Slagter Theilgaard i samarbejde med os har søgt om støtte til at udarbejde en håndbog, som gør det nemmere for detailslagtere at bruge forskningsresultater i en travl hverdag til at forbedre fødevareresikkerheden, forklarer afdelingschef Lars Poulsen fra Danske Slagtermestres fødevarerafdeling og uddyber:

- Det skal for eksempel gøres nemt for en

slagtermester at slå op i tabeller i håndbogen og konstatere, at med den og den mængde salt i en spegepølse og andre kødvarer er der ingen risiko for salmonella eller listeria. Andre spørgsmål som detailslagtere kan finde svar på, kunne være, om at en vare, fx en spegepølse, ligger på køl, eller den er så stabiliseret, at den kan nøjes med almindelig butikstemperatur.

Håndbogen vil blive opdelt i produktkategorier med anbefalinger om fx konservering, og hvad der skal tages hensyn til under produktionen for at undgå uønskede forekomster af sygdomsfremkaldende bakterier.

Nemmere at dokumentere fødevareresikkerhed

- Vi tror på, at slagterforretninger med håndbogen i hånden nemmere kan bruge forskningsresultater i dagligdagen til at håndtere og dokumentere fødevareresikkerhed, forklarer Lars Poulsen.

Slagtermester bidrager med viden fra praksis

- Slagter Theilgaard skal bidrage med virksomhedens erfaringer inden for bl.a. produktion og håndtering af færdigvarer. Samarbejdet skal være med til at sikre, at vi får udviklet en håndbog, der er helt nede på jorden så tæt på detailslagteres virkelighed som muligt, siger Lars Poulsen.

- Det skal for eksempel gøres nemt for en slagtermester at slå op i tabeller i håndbogen og konstatere, at med den og den mængde salt i en spegepølse og andre kødvarer er der ingen risiko for salmonella eller listeria, oplyser afdelingschef Lars Poulsen.



Slagter Theilgaard A/S

Slagter Theilgaard A/S har mere end 50 år på bagen og blev etableret i Esbjerg af slagtermester Erhardt Theilgaard. I dag er det brødrene Poul og Viggo Theilgaard, der driver virksomheden efter et generationsskifte i 1996.

Slagter Theilgaard A/S forarbejder kød og har godt 40 medarbejdere. Produkterne afsættes til bl.a. hoteller, restauranter, cateringvirksomheder og offentlige institutioner. Virksomheden har også en eksportafdeling, som tegner sig for ca. 50 procent af firmaets omsætning. Derudover driver Slagter Theilgaard tre detailforretninger, hvor butikken, der åbnede i Blåvand i april 2012, er det seneste skud på stammen.

**BESØG SYDDANSK FØDEVAREKLYNGE PÅ
GASTRONOMITORVET TIL FOODEXPO, OG**

BLIV TAGET MED TANG

**OPLEV MAD
OG MENNESKER FRA
KRUSMØLLE, RABEL,
BUTLER ENGROS, DANSK
MJØD, ORIGINAL CHIA
GROWERS CUP, KOCEMBA'S,
VIBEGÅRD, LOVTRUP,
GÅRDMOSTERIET,
ULVEDAL OST, BIGFOOD,
OG Ø-SPECIALITETER**

**TANG-TAMTAM
MANDAG OG TIRSDAG
BYDER DEN SØNDERJYSKE
KOGEKONE, NINA LOFF
FRA KRUSMØLLE, PÅ
HAVFRISKE RETTER
MED TANG. KOM
OG SMAG!**

**SÆT TENDERNE
I VERDENSPREMIERER PÅ**

- KOCEMBA'S SPARKLING TEA NO. 0
- MJØDSORBET FRA DANSK MJØD
- TRE KOLDE ØKOLOGISKE NYHEDER
FRA RABEL, NEMLIG JORDBÆRIS,
CITRONFROMAGE OG FLØDERAND
- ØKOLOGISKE MARMELAGER
FRA LOVTRUP, NEMLIG RABARBER,
LAKRIDS/CITRON OG NORDISK
M. HYLDEBLOMST

**VÆR BLANDT
DE 100 FØRSTE
GÆSTER PÅ
STANDEN, OG
SCOR EN SAFTIG
GODTEPOSE MED
SYDDANSKE
LÆKKERIER**

DEN EUROPÆISKE UNION
Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid

VÆKSTHUS
Syddanmark

syddansk
vækstforum



SYDDANSK
**FØDEVARE
KLYNGE**

Hvis en slagter vil udvikle en ny spegepølse, behøver han ikke længere bruge tid og penge på at sende den ind til et laboratorium for at få kontrolleret, om fremstillingen af pølsen er sikret tilstrækkeligt mod vækst af uønskede bakterier, for laboratorieundersøgelserne kan erstattes af matematiske beregningsmodeller.



Pølsens holdbarhed beregnes matematisk

Beregningsmodeller kan erstatte laboratorieprøver, når det skal dokumenteres at fødevarer sikkerheden er i orden

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Hvis en slagter vil udvikle en ny spegepølse, behøver han ikke længere bruge tid og penge på at sende den ind til et laboratorium for at få kontrolleret, om fremstillingen af pølsen er sikret tilstrækkeligt mod vækst af uønskede bakterier, men lever op til de gældende krav om holdbarhed og fødevarer sikkerhed. Det er dyrt og tidskrævende, at undersøge et produkt for bakterier ved holdbarhedens udløb, og hvis der er fejl, bliver de først konstateret, når skaden er sket.

Laboratorieundersøgelserne kan erstattes af matematiske beregningsmodeller. Ved at taste nøgletal for fx pH, salt, nitrit og produktionstid ind i en såkaldt prædiktiv (forudsigende) model får slag-

termesteren svar på om produktet lever op til de gældende krav om fødevarer sikkerhed og holdbarhed, eller om han fremover skal ændre på opskriften.

Beregninger billigere end laboratorieprøver

- Fødevarer styrelsen har gradvist øget kravene til dokumentation for produkternes holdbarhed. Det er ikke nok at vide, at produktet er sikkert, fordi det har været sådan gennem generationer. Man skal også kunne vise, hvorfor det er i orden. Her kan modellerne være et anvendeligt værktøj. Brugen af de matematiske beregningsmodeller gør det billigt og hurtigt at tjekke efter, om sygdomsfremkaldende bakterier kan vokse i et produkt. Det er både dyrere og tager længere tid at sende prøver ind til analyse på et laboratorium, siger konsulent og dyrlæge Annette Roer Højgaard, Danske Slagtermestre.

Metoden godkendt af myndighederne

De matematiske modeller anerkendes af myndighederne til dokumentation for, at mikrobiologiforordningen er overholdt. Der er fx én model, der kan vise, om et kogepølse overholder kravene til listeria, og en anden, der viser, om der kan vokse salmonella i en spegepølse.

Men træerne vokser ikke ind i himmelen. Modellerne kan være komplicerede og tidskrævende at bruge i en travl hverdag i en slagterforretning. De kræver blandt andet, at man har de rigtige målinger fra sin produktion, og de prædiktive modeller dækker ikke alle tænkelige produkter. Det kan være nødvendigt for brugerne at have gennemgået et kursus i anvendelsen af modellerne.

DSM I tænkeboks

- Vi overvejer for øjeblikket, hvordan Danske Slagtermestre kan støtte detailslagtere og andre medlemsvirksomheder i brugen af disse prædiktive beregningsmodeller, når de produkter, de fremstiller, skal tjekkes for holdbarhed og fødevarer sikkerhed. Vi arbejder på flere fronter, men vi er endnu ikke nået frem til, hvordan vi gør det bedst muligt, siger Annette Roer Højgaard.

Vi skulle gerne nå frem til nogle metoder, som virker i praksis og accepteres af Fødevarer styrelsen.

Modeller til beregning af fødevarer holdbarhed findes bl.a. i det elektroniske egenkontrolprogram e-Smile under fanen DMRI og på DMRI's hjemmeside <http://dmripredict.dk> Der findes andre velegnede modeller på internettet. De fleste er gratis at bruge, blot man registrerer sig som bruger.



- Fødevarer styrelsen har gradvist øget kravene til dokumentation for produkternes holdbarhed. Det er ikke nok at vide, at produktet er sikkert, fordi det har været sådan gennem generationer. Man skal også kunne vise, hvorfor det er i orden. Her kan matematiske beregningsmodeller være et anvendeligt værktøj, siger konsulent og dyrlæge Annette Roer Højgaard, Danske Slagtermestre.

FODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Vi byder dig velkommen på vores stand 7218 i hal J2 i Messecenter Herning fra 16. til 18. marts

Her kan du opleve flere stærke nyheder og få demonstreret vores brede program til vejning, kontanthåndtering, ekspedition, salg, pakning og prismærkning.

DIGI PC-vægte: med brugervenlig, visuel betjening, smart kø-system, e-labels og flotte multi-media præsentationer, der øger salget og gør det lettere at klare alle arbejdsopgaver

DIGI Prismærkningsanlæg: fleksible anlæg med letforståelig touch-skærm, som gør betjening og programmering nem

DIGI Pakkemaskiner: vejer, pakker og prismærker automatisk fødevarerne i én arbejdsgang. Super-stretch funktion udnytter pakkefilmen maksimalt og sikrer optimal pakke kvalitet

CASHGUARD Kontantsystem: lukket, tyverisikkert system, der forhindrer røveri, skaber trygge arbejdsforhold, sikrer korrekt kasse-opgørelse og sparer tid

REPANT Returpantssystem: med individuelt front-design, stor grafisk farve touch-screen og egen tilpasning af donationknap

VENSAFE Salgsautomat: Automatløsning, der forhindrer tyveri af små produkter med høj værdi og reducerer svind

Vi viser også andre spændende løsninger, så kik ind på stand nr. **J2-7218**.

Med venlig hilsen
Scanvægt Nordic A/S

PS: Du kan printe flere gratis adgangskort på www.foodexpo.dk



Rune Lunde Havgaard fik sin guldmedalje overrakt af undervisningsminister Christina Antorini ved DM i Skills. Foto: Skovdal/Kasper Kamuk.



DM i Skills vundet af slagterlærling fra Rævhede Naturprodukter

Rune Lunde Havgaard arbejder ikke med udskæring af gris og ko til hverdag, men det forhindrede ham ikke i at score en sikker førsteplads, da danmarksmesterskaberne for detailslagterlærlinge blev afviklet i Aalborg i januar

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det var to elever fra Food College Aalborg, der hentede første- og andenpladsen, da 10 detailslagterlærlinge demonstrerede det bedste, de havde lært udi slagterhåndværket på tre dage i januar måned i Aalborg. Guldvinder blev Rune Lunde Havgaard fra Rævhede Naturprodukter i Aabybro, mens Annika Gunneklev fra Slagter Ole i Nørresundby hentede en andenplads.

Rune Lunde Havgaard er i lære som detailslagter i sin fars virksomhed Rævhede Naturprodukter, der har specialiseret sig i levering af et bredt sortiment af vildt til supermarkeder, detailslagtere og restauranter.

Hjælp til i virksomheden som 10-årig

Rune, der i dag er 23 år, har hjulpet til i virksomheden, siden han var 10 år og var så lille,

at han måtte stå på en kasse, når han hjalp til med at ekspedere i Rævhede Naturprodukters gårdbutik.

Alligevel lå det ikke i kortene, at Rune skulle få en slagteruddannelse og blive danmarksmester i sit fag.

- Jeg gennemførte en gymnasieuddannelse, og bagefter aftjente jeg min værnepligt, fordi jeg ikke helt vidste, hvad jeg ville være. Jeg overvejede bl.a. at læse til ingeniør, fortæller Rune.

Vil gerne overtage faderens virksomhed

For at lægge penge til side til studierne fik Rune fast arbejde i Rævhede Naturprodukter, og efter trekvart år vidste han, at det var slagter, han ville uddanne sig til med henblik på at overta-

ge faderens virksomhed ved et generationsskifte nogle år ude i fremtiden.

Intens træning op til DM

I tiden op til DM i Skills brugte Rune tre-fire måneder på at gøre sig overvejelser om, hvordan han kunne tilføre de forskellige discipliner mest mulig perfektion og nytænkning. I de sidste tre uger før det gik løs i Aalborg, trænede Rune intenst hjemme i virksomheden fra morgen til aften.

- Jeg arbejder ikke med udskæring af gris og ko til dagligt, men udelukkende med vildt. Heldigvis har jeg fået lov til at øve mig på disse dyr hos nogle slagtere som praktikant, fortæller Rune.

Derudover har han i skoleforløbene på Food College hentet erfaring og kompetence i de di-



Rune Lunde Havgaards træfsikre scoremenu.



Danmarksmester Rune Lunde Havgaard foran Rævhede Naturprodukters gårdbutik.



Rune Lunde Havgaard. Foto: Skovdal/Kasper Kamuk.

scipliner, som han ikke har kunnet blive oplært i på lærestedet.

Køkkenchef i Etiopien

For at få størst mulig faglig bredde i sin uddannelse har Rune i en periode været i praktik som slagter i Holland og som køkkenchef på en restaurant i Etiopien.

Madlavning er Runes helt store interesse, som han dyrker dagligt, og han er ikke bange for at kreere nye retter og opskrifter, som kan ses på Rævhede Naturprodukters hjemmeside, www.raevhedenaturprodukter.dk.

Scoremenu med rype

Rune fik gavn af sine gastronomiske færdigheder på DM i Skills, hvor en af disciplinerne var

fremstilling af en scoremenu til to personer. Her valgt Rune at lave en utraditionel hovedret af rybebryster indbagt i fars af agerhøne med et tilbehør af smørdampet scorzonnerod, gulerodspuré og friterede chips af tynde strimler scorzonnerod ledsaget af en kraftfuld sauce baseret på et afkog af rypeskroget – en kreativ scoremenu som formentlig også har bidraget til Runes velfortjente scoring af guld ved DM i Skills i Aalborg.

Fra Jægerkorpset til vildtslagteri

Tidligere jægersoldat Jimmy Lunde Havgaard har skabt en nichevirksomhed baseret på vildt

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I 1989 valgte jægersoldat Jimmy Lunde Havgaard at foretage et radikalt karriereskift. Han tog orlov fra sit job i Jægerkorpset for at bygge virksomheden Rævhede Naturprodukter op.

- Vi er en nichevirksomhed, der producerer stort set alt inden for vildt, fortæller Jimmy Lunde Havgaard Lunde og uddyber:

- Vi har i alle 25 år haft en målsætning om at fremstille kvalitetsvarer udelukkende baseret på kød fra vildt.

Rævhede Naturprodukter har da også hentet flere priser for sit gode slagterhåndværk. Det omfatter fremstilling af fersk vildtkød, f.eks. hjort, vildsvin, muf- lon, kudu, lam, bison og struds. Dertil kommer koldrøgede produkter som kølle, yder- og inderlår og spegepølser foruden pøsemagerivarer, der blandt andet tæller vildt-svinerullepølse og hjort-spegepølser.





Tom Munkholms forretning i udkanten af Vejle har fået tilstrømning af nye kunder; ikke mindst på grund af husstandsdelte slagteraviser fra mad med mere.



I kraft af sit medlemskab af mad med mere har Tom Munkholm kunnet overlade alt, hvad der hedder markedsføring, til kædens markedsføringsteam, så han i stedet kan koncentrere om leveringen af godt slagterhåndværk til kunderne.

Slagter Grønvalles Eftf.:

Medlemskab af **mad med mere** øgede omsætningen

Slagtermester Tom Munkholm vurderer, at ikke mindst kædens professionelle markedsføring af medlemmerne har givet ham en omsætningsfremgang på 10 procent

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Tom Munkholm, indehaver af Slagter Grønvalles Eftf. i Vejle, er en overordentlig glad og tilfreds mand. Glad og tilfreds over, at han for et år siden endelig besluttede sig for at blive medlem af kædesamarbejdet mad med mere.

Forinden havde han ellers en række forbehold for at gå ind i kæden. Han var især skeptisk over, at han var forpligtiget til at bruge de indkøbsaftaler, som mad med mere har indgået med diverse leverandører.

Bedre indkøbsaftaler

- Som selvstændig kan man godt forledes til at tro, at man er verdensmester, og jeg var da også overbevist om, at der ikke var nogen, som kunne lave bedre indkøbsaftaler, end jeg selv kunne. Men det er der, for det synspunkt har jeg måttet æde i mig, efter at jeg er blevet medlem af mad med mere, erkender Tom Munkholm.

Han overtog butikken Grønvalles Eftf. for syv år siden. På det tidspunkt havde han ingen overvejelser om at blive medlem af mad med mere.

- I takt med, at kæden udviklede sig og fik en større volumen i kraft af flere medlemmer, begyndte jeg at se mulighederne i kædesamarbejdet, konstaterer Tom Munkholm.

Markedsføring i hænderne på professionelle

Grønvalles Eftf. har 11 ansatte og en omsætningsstørrelse, der passer perfekt til mad med meres koncept, ikke mindst når det gælder markedsføring.

- Som selvstændig i en mindre virksomhed har man nok om ørerne, så markedsføring, annoncering og opdateringer af hjemmeside og den slags er altid det, der bliver udskudt til det sidste eller slet ikke bliver gjort og i hvert fald ikke godt nok, forklarer Tom Munkholm.

I kraft af sit medlemskab af mad med mere har Tom Munkholm kunnet overlade alt, hvad der hedder markedsføring, til kædens markedsføringsteam, så han i stedet kan koncentrere sig om driften af sin forretning og leveringen af godt slagterhåndværk til kunderne.

- Det er professionelle markedsføringsfolk, der agerer hurtigt. Hvis jeg fx beder om at få ændret noget på min hjemmeside, sker det typisk inden for to timer, forklarer Tom Munkholm.

Husstandsomdelt avis gav nye kunder

Mad med mere forsyner Grønvalles Eftf. og kædens øvrige medlemmer med hver 5.000 eksemplarer af en slagteravis til husstandsomdeling i lokalområdet foruden brochurer, skilte, videoer til intern markedsføring i butikken og andet salgs- og markedsføringsmateriale.

Det har ikke bare lettet Tom Munkholm for en stor arbejdsbyrde, at han har kunnet overlade sin forretnings markedsføring til professionelle; det har tilsyneladende også været med til at øge hans forretnings omsætning.

- Især de husstandsomdelte slagteraviser har givet øget omsætning. Hver gang vi har udsendt en avis, har vi oplevet, at der er kommet nye kunder i butikken, siger Tom Munkholm.

Omsætning steget 10 procent

Han oplyser, at omsætningen er øget med 10 procent i 2013, efter han blev medlem af mad med mere ved årets start. Det har blandt andet medført, at Tom Munkholm har udvidet medarbejderstaben med 1½ person til i alt 11 fuldtidsansatte for at kunne følge med efterspørgselen.

Nytårsmenuer solgte som varmt brød

Salget af nytårsmenuer er et af de områder, der er gået markant i vejret.

Vi havde et forrygende salg ved årsskiftet, hvor vi solgte 50 pct. flere nytårsmenuer end året før. I tal var det 300, og vi kunne godt have solgt 150 yderligere, men kunne ikke nå at fremstille dem, da den overvældende efterspørgsel kom lidt bag på os, siger Tom Munkholm og tilføjer:

- Til næste nytår er vi forberedt og skal nok klare de bestillinger, der måtte komme.

Slagtermester Tom Munkholm er glad og tilfreds over, at han for et år siden endelig besluttede sig for at blive medlem af kædesamarbejdet mad med mere.





Sylteprodukter har fået nyt navn og look

DLG's datterselskab, Samsø Konserverfabrik, har skiftet navn til Samsø Syltefabrik, og sylteprodukterne har fået et helt nyt og mere nutidigt look, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Ønsket er at målrette produkterne bedre til forbrugerne og fortælle historien om de unikke produkter fra Samsø. - Navnet sætter fokus på processen og håndværket bag produktet. Samsø Syltefabrik er en lille fabrik og ikke en kæmpe industriproduktion, og det må navnet gerne indikere. Det signalerer stolthed ved håndværket, det er autentisk, og så favner det samtidig mere madglæde end ordet konserver, som skaber knap så positive associationer, siger Lene Dyrby, Marketing- og Produktudviklingschef DLG Food. - Tanken bag emballagedesignet er, at det skal være lige som produktet: Enkelt, autentisk og indbydende. - Når man bor på en ø, har der tilbage i historien altid været et behov for at benytte metoder som syltning. Med Samsø Syltefabrik og sloganet "Øboere sylter bedst" er ønsket at dele historien om de gode råvarer fra Samsø som rødkål og rødbeder og fortælle, hvad der gør produkterne unikke. Der er generelt en stor konkur-

rencefordel i at sælge danske produkter i Danmark. Seks ud af ti danskere synes, at det er vigtigt, at deres survarer er danskproducerede, viser en undersøgelse fra Wilke. Samsø Syltefabrik er nu den sidste syltefabrik i Danmark, og mange af produkterne som fx rødbeder og rødkål er baseret på råvarer, der bliver avlet lokalt på Samsø. - Vi vil gerne være med til at bevare denne type grøntsagsproduktion i Danmark og har derfor produceret et par videofilm, som fortæller om den unikke kvalitet af rødkål og rødbeder, der produceres på Samsø,

siger Lene Dyrby. Andre typer af råvarer som f.eks. drueagurker dyrkes ikke længere i Danmark i en mængde, pris og kvalitet, der kan møde efterspørgslen. Her importeres råvarer til produktion på Samsø.

Videofilm om produktion af rødkål og rødbeder kan ses her:

<http://www.youtube.com/watch?v=Dx3Hqlt7yO4&feature=youtu.be>

<http://www.youtube.com/watch?v=JtrmAteKl2M&feature=youtu.be>

Om Samsø Syltefabrik

Det startede med syltede asparges Samsø. Syltefabrik har rødder tilbage til 1887, hvor det første andelsejede mejeri blev bygget på Samsø. Bygningerne blev siden hen købt af Dansk Andel Æggesport, der solgte æg og asparges fra Samsø. De asparges, der ikke kunne sælges i sæsonen, blev konserveret, og det var begyndelsen på produktion af en række produkter som f.eks. syltede agurker og rødbeder, marmelade, sennep m.m. Samsø Syltefabrik er i dag ejet af DLG og har fordele af at være en del af en større organisation i forhold til logistik og salg, men det er fortsat en virksomhed med stærke lokale rødder og en vigtig arbejdsgiver med op til 70 medarbejdere i højsæsonen og yderligere 30 arbejdspladser i relaterede erhverv som transport etc.

PaperlinX

Packaging

Branchens stærkeste emballage
og produktløsninger til:

- Hotel & Restaurant
- Take Away & Convenience
- Detail & Catering
- Kantiner & Storkøkkener

Vi ses på FOOD EXPO Stand L9002



**VIND EN IPAD + ANDRE
SPÆNDENDE PRÆMIER**

Besøg vores stand og prøv lykken.

Se mere på www.paperlinx.dk



Mobilt køkken

Indretningen er præget af høj kvalitet i alle materialevalg og fokus på gode og effektive arbejdsgange.

redder maden – og opvasken

Gode råd er ikke længere dyre, når der er brug for professionelle køkkenforhold til byggeprojekter og events. Nu kan du have et topmoderne storkøkken på benene på en time, skriver Dansk Mobil Køkken i en pressemeddelelse. Byggerådgivere, eventkoordinatorer og køkkenledere, der har prøvet at have ansvar for et stort ombygningsprojekt, arrangement eller en akut krisesituation, ved, hvor langhåret det er at etablere en virkelig velfungerende – men midlertidig – køkkenløsning. - Det er noget med at rejse telt, lægge gulv, trække strøm, opstille maskiner, sikre maskiner, opsætte emhætte og så trække vand og kloak til alle maskiner, siger Ole Lange, der er indehaver af Dansk Mobil Køkken. - Nu kan vi tilbyde velindrettede industrikøkkener med alle faciliteter i meget høj kvalitet, som vi kører i stilling, sætter fire støtteben på jorden, og værsgo' – ét styk køkken serveret på et fad og klar til at tage i brug med det samme.

Dansk Mobil Køkken råder over enkle køkkenalvogne og køle- og frysetrailere, der kan sættes sammen med en eller flere vogne via telt, og dermed blive en del af et komplet, mobilt storkøkken til store produktioner. Firmaet opbygger hele tiden nye vogntyper, og seneste skud på stammen er en opvaskevogn og en køle-/frys-/tørvare-trailer. - Opvaskevognen er knusende effektiv, når der er brug for hurtig afrydning af store mængder opvask. Den er indrettet med to opvaskeområder, og kan håndtere 180 kurve i timen. Det svarer til 3.600 tallerkener og glas. Det samme gælder den nye køle-/frys-/tørvare-trailer. Nu er det ikke længere en enten-eller situation, hvor man har plads til kølevarer. Eller frysevarer. Eller tørvare. Denne vogn er en både-og løsning, der er nem at få godkendt ved veterinære myndigheder, og som er klar til drift, så snart den står på matriklen.

På Foodexpo viser Dansk Mobil Køkken en mobil storkøkkenløsning, fuldt udstyret og

udbygget på fortelt. Her kan messe-gæster blive kloge på, hvordan man opsætter et mobilt, professionelt madværksted, der passer præcis til de arbejdsgange, der er brug for. Dansk Mobil Køkken står på stand L 9250.



De mobile køkkenalvogne er op til 9 m lange. Under vognen er der klargjort til brug af varmt/koldt vand og kloak.



Multivac - mere end du tror...

NYHED - MYLAR® COOK stegefolie

Det vakuumpakkede kød, pakket i MYLAR® COOK folien, sættes direkte ind i ovnen ved 200°C. Efter 40 minutter åbner folien, og flæskestegen er klar med sprød svær... uden at røre en finger.

Vi har vore ovne med, så du kan smage på denne nyhed.

Registrer dig online på foodexpo.dk og print dit adgangskort ved at bruge Multivacs invitationskode: **Food-DGFQ6N**

Vi ses på stand 7260 i hal J2 ved Gastronomitorvet!



FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT
16.-18. marts 2014



Fødevarer sikkerhed på nettet – et marked, der vokser



eSmileys direktør Lars Friis med messe-materiale til Foodexpo i Herning. Et lille "food safety" pryder nu eSmileys logo, det er ikke mindst af hensyn til det udenlandske marked.

Danske fødevarer virksomheder er verdenskendte for deres høje fødevarer sikkerhed, skriver e-smiley i en pressemeddelelse. Det mærker virksomheden, der udbyder hygiejnekurser og egenkontrol via internettet. Her er man på kort tid gået fra at være fire medarbejdere til et større fusioneret selskab med sit første udenlandske kontor. Det kan knibe med importerede udenlandske madvarer som hindbær, men som hovedregel er den mad, der produceres i Danmark, sikker. Institutioner som Danske Slagtermestre, DMRI og Landbrug & Fødevarer arbejder løbende på at forbedre arbejdet med fødevarer sikkerhed, ikke mindst, fordi reglerne fra myndighederne er blandt de strammeste i verden. Og den megen fokus på fødevarer sikkerhed har avlet et solidt fundament for forretning. Det kan direktør i eSmiley Lars Friis konstatere: - Vi har travlt, rigtigt travlt. Der er et behov for enkel og stabil

fødevarer sikkerhed, netop fordi både myndigheder og virksomheder har fokus på, at maden her i Danmark skal være sikker, siger han og uddyber, at succeszen ikke kommer af ingenting: - Det kræver, at vi er helt skarpe. Vi må hele tiden være på forkant og sørge for at have styr på lovgivningen. For vi sælger vores kunder den tryghed, det giver at vide, at der er styr på sikkerheden, siger Lars Friis.

Fusion og internationalt gennembrud

eSmiley kom til verden i en krisetid, nemlig i 2008. Men tiderne til trods slog det dengang fire mand høje selskab igennem med en enkel alarmløsning til egenkontrol på nettet næsten med det samme. I 2012 var medarbejderstaben vokset til det firedobbelte, og eSmiley gik sammen med Alimantas, der leverer online hygiejnebeviser og rådgivning. Det nye selskab kom til at hedde Komply, og ægteskabet mel-

lem it-eksperter og fagspecialister inden for fødevarer sikkerhed har vist sig frugtbart. Antallet af kunder vokser stort set på dagsbasis. - Det eneste, vi har lavet om på, er navnet, siger Lars Friis og henviser til Komply, der som navn har måttet se sig slået af "eSmiley". Det er dét navn, kunderne stadig bruger, og det har direktøren taget konsekvensen af. - Vi er simpelt hen eSmiley, og vi bærer gerne den arv med os ud i verden, slår eSmileys direktør fast med henvisning til den danske smiley-ordning. Og det sidste er vigtigt. eSmiley har netop åbnet sit første kontor i Sverige, og der er planer om flere kontorer i andre af vores nabolande. - I udlandet ved man, at Danmark går forrest på det her område, og derfor er jeg sikker på, at eSmiley har en fremtid uden for vores grænser, siger Lars Friis.



Mere fisk på menuen – nyheder fra Royal Greenland

Mange køkkener har fået øjnene op for frosne portionsfisk, idet det sparer tid og er nemt at håndtere i køkkenet, skriver Royal Greenland i en pressemeldelse.

På Foodexpo 2014 lancerer Royal Greenland to nyheder inden for netop denne kategori. De nye kostråd anbefaler, at danskerne spiser mere fisk, nærmere bestemt 350 gram fisk om ugen. Mange finder det udfordrende at servere fisk, og det er derfor et vigtigt parameter, at produkterne er nemme at håndtere i køkkenet – både i forhold til tilberedning, men også i forhold til beregning af mængder og portionsstørrelser.

Små portionsfisk, ca. 70 g – til frokost eller buffet

Royal Greenland tilbyder, som de første, en serie af mini loins (på ca. 70 gram), der eg-

ner sig godt til buffet- og frokostserveringer på grund af deres størrelse. Mini loins fås i varianterne; torsk, sej og Alaska pollack, der alle har en mild og delikat smag og derfor kan tilberedes på mange forskellige måder, for eksempel på panden eller i ovnen. Loins er en delikat udkæring fra fiskens ryg og kaldes ofte fiskens mørbrad. Loins har en fast og ensartet konsistens og præsenterer sig derfor rigtig flot, både på tallerkenen og buffeten, og kan let håndteres, uden de falder fra hinanden.

Loins med skind - til tallerkenservering

Royal Greenland præsenterer også hellefiske- og torskeloins med skind på (ca. 170-210 gram), der egner sig til delikate tallerkenserveringer på grund af størrelsen og det delikate udseende. Fisken steges på skindsiden, til den er sprød udenpå og saftig indeni. Royal Greenlands portionsfisk er enkeltfrosne, hvilket betyder, at man nemt kan optø det antal, man skal bruge – også hvis ens bestilling pludselig ændrer sig.

Nettovægt uden glasering

Naturfisk glaseres typisk med et tyndt lag vand, der beskytter fisken. Hvis ikke nettovægten uden glasering er oplyst, så kan det være svært at gennemskue mængden – og ikke mindst prisen. Alle Royal Greenlands produkter er derfor angivet med nettovægt uden glasering, idet dette oplyser fiskens reelle vægt – hos Royal Greenland er 5 kg fisk altså 5 kg fisk! Besøg stand M9710, og hør mere om nyhederne, og smag på udvalgte opskrifter med naturfisk.



Alle Royal Greenlands produkter er angivet med nettovægt uden glasering.

FREMTIDENS KØLELØSNINGER SKAL SES PÅ FOODEXPO 2014 STAND 9130 I HAL L

VIBOCOLD®
TOTALLØSNINGER I KØL OG FRY

Spildtid og sure smileys - nej tak!

Demonstration af trådløs temperaturovervågning på standen

- Nemmere og sikrere egenkontrol
- Erstatte manuelle rutiner
- Forebygger energispild
- Alarmer på sms og e-mail
- Udformer automatisk lovkrævet dokumentation

TRÅDLØS TEMPERATURLOGGER





Små holdingselskaber kan **fravælge revision**

Revisionsregler lempet for selskaber, der ikke har over 12 ansatte i gennemsnit på årsplan

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En slagtermester, eller for den sags skyld en hvilken som helst anden virksomhedsejer, der driver virksomhed i selskabsform, kan efter et sæt regler gældende fra januar 2013 muligvis spare penge på revision.

- De nye regler giver mindre holdingselskaber og deres datterselskaber mulighed for helt at fravælge revision og på den måde spare revisorkroner, oplyser regnskabskonsulent Claus Vestermark, Danske Slagtermestre.

Han tilføjer, at de mere lempelige krav om revisionspligt for mindre holdingselskaber blev indført for at sidestille dem med andre selskaber.

Hvis virksomheden skal slippe for revisorforpligtelsen, må den ikke overstige to af nedenstående tre krav om grænser på balancetidspunktet i to regnskabsår i træk.

De tre krav er:

- en balancesum på 4 mio. kr.

- en nettoomsætning på 8 mio. kr.
- et gennemsnitligt antal heltidsbeskæftigede i løbet af regnskabsåret på 12.

- En typisk slagterforretning, der bor til leje og drives i selskabsform med i gennemsnit 12 ansatte eller derunder, vil normalt ikke have en balancesum, som er højere end 4 mio. kr. Det betyder, at to af grænserne ikke overskrides. Derved kan virksomheden godt omsætte for over 8 mio. kr., uden at det medfører pligt til revision, forklarer Claus Vestermark, og tilføjer:

- Man skal dog sørge for at fravælge revisionen i selskabets ledelsesberetning året før og ligeledes sørge for, at ændringen bliver skrevet ind i vedtægterne.

- Det skal siges, uddyber Claus Vestermark, at et selskab altid har lov til at lade sig revidere, selv om det tidligere har fravalgt det. Det betyder, at man på ingen måde lukker nogen døre ved et eventuelt fravalg af revision, man giver blot sig selv flere muligheder.



- De nye regler giver mindre holdingselskaber og deres datterselskaber mulighed for helt at fravælge revision og på den måde spare revisorkroner, oplyser regnskabskonsulent Claus Vestermark, Danske Slagtermestre.

ingvald™

Røganlæg til hjemmelavet specialiteter

Mød os på messen! Find os på **stand J7280** →

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

MAUTING kombianlæg model Compact kombineret røge-koge-stegeanlæg

Programmer:

- ✓ Modning
- ✓ Tørring
- ✓ Kold/varm røg
- ✓ Kogning/ Delta-T kogning
- ✓ Stegning/Bagning
- ✓ Dutche/intervalldutche

*Automatisk
røggenerator
indbygget i
døren*



JUNIOR - det mindre røganlæg



Mindre røganlæg som er perfekt til: kantiner, restauranter, catering og slagtere samt mindre supermarkeder.

- ✓ Tørring
- ✓ Røgning
- ✓ Kogning
- ✓ Nedkøling med vand*

Junior er udstyret med kerneføler, så den også kan aflaste andre ovne, dette klares med langtidsstegning op til 160°C. Automatisk styring af kammer-kerne-temperatur, tid og temperatur.

Udført i rustfrit stål. Mål: B620 x D800 x H1850 mm. * Ekstraudstyr

Lille, professionelle røgeovn



Det skal være nemt, og det er det med denne lille røgeovn. Sæt stikket i stikkontakten. Fyld fugtigt savsmuld i den lille skuffe. Indstil tid og temperatur, og du er i gang.

Model 24 : mål 45 x 35 x 45 mm.

Model 48 : mål 45 x 35 x 85 mm.



Brugerdrevet **INNOVATION** bag ny Bjørn

Når det drejer sig om ergonomi og effektivitet inden for den professionelle catering- og bageri-industri, er det brugerne, som er de sande professionelle, skriver A/S Wodschow & Co i en pressemeddelelse. Bjørn Varimixer henvendte sig derfor til dem for at få værdifuld viden i forbindelse med udviklingen af sit nyeste produkt – Kodiak. - Vi er glade for alle de glimrende tips, vi har fået fra vores brugere, siger salgsdirektør for Bjørn Varimixer Peter M. Frederiksen. - Takket være deres input har vi kunnet udvikle en mere strømlinet, en mere effektiv og en meget mere ergonomisk røremaskine, som tilmed overgår hygiejnekravene. Da Kodiak er designet af og til brugere på baggrund af en usædvanlig grundig undersøgelse med fokusgrupper, bidrager den til at sikre, at cateringvirksomheder, køkkener og bagerier kan opfylde tidens stigende krav til effektivitet og kvalitet.

Ergonomi, hygiejne og effektivt har top-prioritet

Vores undersøgelse viste, at ergonomi og effektivitet er de vigtigste aspekter ved køkkenudstyr. Omfanget af tunge løft og tidskrævende

processer er ofte for stort, og ingeniører og designere hos Bjørn Varimixer besluttede derfor at gribe tingene helt anderledes an i forbindelse med den nye generation af Kodiak røremaskiner.

Mere ergonomisk

Kedlen står højt i røremaskinen under driften. Med den højere vogn er arbejdshøjden også blevet forbedret meget. Når kedlen skal flyttes, skal operatøren bare betjene grebet for at sænke den langsomt ned på en høj vogn, der kan transporteres rundt i køkkenet – uden at det kræver tunge løft.

Mere hygiejnisk

Den unikke gennemsigtige sikkerhedsskærm er fastgjort med magneter, der også fungerer som sikkerhedsafbryder. Skærmen beskytter mod støv, men giver mulighed for visuel kontrol under driften, så det er muligt at opnå bedre resultater. Desuden er den meget nem at rengøre, så der spares tid.

Endnu mere effektiv

Feedback fra brugere udmøntede sig i et nyt

display-design, der giver en mere intuitiv betjening. Displayet er nu placeret højere oppe og vender skråt opad for at gøre betjeningen så nem som mulig, uden at det er nødvendigt at bukke sig. Det er blot endnu et aspekt ved Kodiak, som sparer tid og gør det nemmere og hurtigere at udføre arbejdet, så produktiviteten øges. Hele designet har desuden fået et ansigtsløft med afrundede kanter, højdeindstillelige ben og mange andre fordele, som beskytter brugerne, samtidig med at de får et stærkt og effektivt værktøj med en enestående ydelse. Ydermere gør de forbedrede produktionsmetoder Kodiak til et bedre valg end dens forgængere. Kort sagt viste inputtene fra de professionelle brugere sig at være fantastisk nyttige, og resultatet – Kodiak – er nu klar til at blive lanceret på FOODEXPO messen 2014 i Herning på stand L9234.



Den gennemsigtige sikkerhedsskærm er fastgjort med magneter, der også fungerer som sikkerhedsafbryder

Vi vil gerne prale med vores kunder

Som kunde hos eSmiley får du stillet en gruppe venlige og stærkt engagerede medarbejdere til din rådighed – lige fra receptionen og salg til de mange autoriserede fødevarer specialister og program-mører, der arbejder tæt sammen for at give dig stabil fødevarer sikkerhed ved hjælp af enkel teknologi.

Det synes vores kunder rigtig godt om. Måske er det også noget for dig?



**Pia Blytgen, Restaurantchef,
Jensens Bøfhus Vesterbrogade**

"Vores standard er steget, efter vi be-gyndte at bruge eSmiley. Og vi sparer både tid og penge."

**Samvel Akopian,
ejer, iBagel**

"Det er rigtigt nemt at gå til. eSmiley holder, hvad de lover."



**Malene Norre, HR konsulent,
7-eleven, CPH Lufthavn, Terminal 2**

"Vi bliver hos eSmiley, fordi de leverer den vare, vi har brug for, til den rigtige pris."

**Suzanne Grønfeldt,
Salgsdirektør,
Findus Danmark A/S**



"Vores samarbejde er særdeles godt. eSmiley er hurtige med svar, de forstår lovgivningen og følger op på os."



Kom forbi på FoodExpo 2014



Styrket fællesindsats på fødevaremesser giver resultater



Når Syddansk Fødevareklynge indtager Gastronomitorvet på Foodexpo, er det blot én i rækken af de mange salgs- og eksportfremmende aktiviteter, der sættes i værk for små og mellemstore fødevareproducenter, skriver organisationen i en pressemeddelelse. Nøglen til succes er en fællesindsats, der viser styrken i Klyngens mangfoldighed, skriver organisationen i en pressemeddelelse. Ekspansion i produktion og afsætning er nøgelfaktorer i Syddansk Fødevareklynges arbejde med at styrke erhvervet for ca. 80 små- og mellemstore fødevareproducenter i Region Syddanmark. Også når det gælder eksport, og derfor har Klyngen investeret i en række aktiviteter, hvor medlemmerne repræsenteres i fælleskab på internationale messer som Anuga, Biofach og det forstående Foodexpo.

Mjøsorbet og fagsnak

I alt 13 fødevareproducenter har takket ja til tilbuddet om en plads på fællesstanden ved dette års Foodexpo, men for Michael Brogård fra Dansk Mjød er det ikke første gang, han investerer ressourcer i forberedelse til, deltagelse i og opfølgning efter messen. - Det var godt at

stå sammen med andre producenter. Jeg er ikke bare et handelsfirma, jeg er producent, og det er vi alle sammen. Det styrker min identitet, som én der laver mine ting selv, siger han om at stå på Syddansk Fødevareklynges fællesstand under Copenhagen Food Fair i 2013. Med sig i år bringer han produktnyheden mjøsorbet, som besøgende kan smage på standen side om side med andre produktnyheder og produkter fra Krusmølle, Butler Engros, Growers Cup, Rabel, Original Chia, Kocemba's, Gårdmøsteriet, Lovtrup, Bigfood, Ulvedal Ost, Vibegård og Ø-Specialiteter.

Måltrettet eksportfremstød

Også i udlandet danner producenterne fælles front. I efteråret deltog en række medlemmer med støtte fra Syddansk Fødevareklynge på messen Anuga i Köln, der førte til eksportaftaler bl.a. til Kina, og senest i februar deltog en god håndfuld økologiske producenter i den internationale økologimesse Biofach i Nürnberg i Tyskland. - Der er et stort marked for økologi i

Syddansk Fødevareklynge

Syddansk Fødevareklynge er et regionalt fødevareprojekt, hvis formål er at skabe synergi og sammenhængskraft i samarbejde med lokale fødevarenetværk og fødevarevirksomheder i Region Syddanmark. Syddansk Fødevareklynge er et EU-støttet innovations- og vækstprojekt under Væksthus Syddanmark.

Tyskland og Østrig, og vores deltagelse på Biofach 2014 medvirkede til at forløse eksportpotentialet hos medlemsvirksomhederne, fortæller Andreas Cæsar om beslutningen og uddyber: - Vi har i stigende grad set, hvordan eksport giver vækst både i arbejdspladser og på bundlinjen, og hvordan en fælles satsning med at positionere virksomhederne på nye markeder og giver styrke og nye muligheder.

Også på Biofach blev producenterne repræsenteret på en fællesstand under netværket Bio Aus Dänemark ledet af messeveteranen Malene Aaris. Siden 2002 har hun eksponeret danske økologiske kvalitetsprodukter overfor nøglekunder og beslutningstagere i den tyske, økologiske fødevarehandel. Syddansk Fødevareklynge og 13 af Klyngens producenter kan træffes på Gastronomitorvet 16.-18. marts på Foodexpo i Herning.

Produktnyhed:

Wraap folieposer

– Holder din Take Away mad varm og sprød i længere tid!



Nyt i sortimentet hos PaperlinX packaging er Wraap folieposer, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Poserne er en nyskabende Take Away emballage, som holder alle slags fødevarer varme og sprøde på én gang – endda i længere tid end traditionelle papir- og papemballager. Hermed er det slut med slatne pommes frites og flade salater! Folieposerne er fremstillet af en særlig metalliseret CPP-folie og har mikroperforering, som tillader fugt og damp at komme ud, mens varmen holdes tilbage. Det betyder

også, at overskydende fedt fordamper, og det gør at den ønskede sprødhed bevares. Hermed opnås et fantastisk resultat hver gang og fødevaren opleves frisk og lækker. Kvaliteten af den hjembragte mad forøges, hvilket i sidste ende giver mere tilfreds kunder.

Wraap folieposer kan bruges til alle former for Take Away mad, eksempelvis dagens ret, pasta-salater og sandwich. Posen er også velegnet til opbevaring af frugt og grønt. Poserne kan holde

maden enten varm eller kølig, og tåler temperaturer fra 0-100 grader. I modsætning til alternative emballager, som enten kun holder produktet varmt, eller sprødt, kan Wraap begge dele. Ingen andre poser på markedet tilbyder dette - og derfor har Wraap da også taget patent på de unikke poser. På poserne er der mulighed for at få påtrykt eget logo og/eller design, og folieposerne er selvfølgelig phthalat-frie og 100 % fødevarer-godkendte.

Udvalget kan ses på www.paperlinx.dk

Indasia er meget mere end bare MARINADER & KRYDDERIER - vi er smag og gode smagsoplevelser

Indasia
... for smagens skyld

Hos Indasia går faglig viden og fantasi hånd i hånd, når vi udvikler smagsoplevelser og unikke fødevarerløsninger til slagtere og forbrugere i hele kongeriget... Brug os når du laver mad for smagens skyld!

Brasiliansk er hot!

En af de helt store trends er brasiliansk - både fordi smagen er god - men også med det kommende fodbold VM for øje. Derfor har vi udviklet 3 brasiliansk inspirerede marinader:

- Pampas - mild og aromatisk chili/hvidløg/allehånde
- Chili/papaya - hot chili kombineret med sød papaya
- Churrasco - urter, hvidløg og et frisk pust af citron

* Churrasco betyder grill eller BBQ på brasiliansk og stammer oprindeligt fra gauchos (cowboys) der tilberedte spydstegt krydret kød over lejrbrænde.



- besøg os på **FOODEXPO stand M9800** og lad os inspirere dig...

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

Det er hurtigt at fylde guf i de færdige flødebollaskaller fra Odense Marcipan.



Flødebollaskaller

- den smarteste nyhed på Foodexpo

Odense Marcipan gør det nu utroligt nemt og hurtigt at lave flødeboller uden overtræksmaskine. Løsningen er færdige flødebollaskaller og en ny marcipanrulle

Noget af det mest populære i disse år er flødeboller med forskellig gufsmag og en lækker marcipanbund som prikken over i'et, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Og med de færdige flødebollaskaller bliver det lettere og hurtigere at producere friske flødeboller. Flødebollaskallerne står i en bakke med 27 stk. klar til at blive fyldt med det hjemme-producerede guf, der kan varieres med mange forskellige smagsmuligheder. Guffet fyldes lynhurtigt i skallerne med en sprøjtepose. Så skal der bare marcipanbunde på - og wupti - nu er 27 lækre, flotte flødeboller klar til salg og servering.

Ny bageegnet mandelmarcipan

Odense Marcipan lancerer også en ægte marcipannyhed med den nye ODENSE Mandel XX. En finvalset mandelmasse, der har gode bage-

egenskaber, og som også kan anvendes til konfektur og f.eks. flødebollebunde. Mandel XX kommer i 500 g ruller og består af 58 % søde mandler. Mandelmassen har de samme gode bageegenskaber, som den velkendte Kranse XX, der blandt andet anvendes til kransekager. Med de gode bageegenskaber kan Mandel XX anvendes i alle typer bagte kager, hvor der ønskes en rig og fyldig mandelsmag. Men Mandel XX kan også anvendes direkte i marcipanbrød, påskeæg og som omslagsmarcipan pga. den finvalsedede struktur.

Småt, godt og lækkert

Bæchs Conditori lancerer en række små serveringsklare kagenyheder på Foodexpo. Kagerne er dansk produceret og lavet med en god portion konditorhåndværk.

Tiden tendens siger, at kager ikke nødvendigvis skal være store. Derimod er trenden, at der skal være mulighed for at prøve at smage lidt forskelligt. Til dette nye marked præsenterer Bæchs en sampak af minikager, som indeholder et blandet sortiment med lille træstamme, brownie minibar, orangemazarin og passionstop. Minikagerne er færdige, frosne og klar til servering. Så det er nemt og hurtigt at servere efter behov og antal gæster. Og så undgår du spild, når du kun tager de kager ud af fryseren, som der skal serveres og sælges her og nu. På Foodexpo præsenterer Bæchs også to nye mousse kager i serveringsklare portionsstørrelser. Så når du besøger Bæchs stand, kan du vælge at prøvesmage en lækker cremet Choko mousse kage eller den friske Jordbær mousse kage eller - allerbedst - dem begge.



Tiden er til minikager, og på Bæchs stand på Foodexpo kan du prøvesmage en række af deres nyheder, der er produceret i Hobro og lavet med gode konditorråvarer.



HelaSept til friske fødevarer

- opnå en ny dimension af smags- og farveintensitet

HelaSept er udviklet til produkter, hvor lave mikrobiologiske grænseværdier er essentielle.

Ved hjælp af en speciel skånsom metode reduceres kimindholdet uden at det påvirker produktets smag og naturlige farve.

Helasept-produkterne leveres klar til brug og kan tilsættes under fremstillingsprocessen. Der kræves ikke yderligere afvejning og varmebehandling.

HelaSept-fordele

- Klar til brug bag-in-box system eller container
- Forbedrer færdigvarens mikrobiologi og sensoriske egenskaber - specielt farven.
- Jævn fordeling i færdigvaren.
- Forbedret smag i færdigvaren.

Kryta A/S
Navervej 32, 4000 Roskilde
info@kryta.dk
Tlf. 46 75 60 01

www.kryta.dk

Mød os på stand M-9588

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

MCH • 16. - 18. marts 2014





Nøglehullet forsvinder fra flere danske kødprodukter

Fødevarestyrelsen indfører max-grænser for saltindhold i kød- og fiskeprodukter. Dermed mister flere kødprodukter mærket.

Ingen spegepølser overholder sandsynligvis det nye krav. Mange danske kødprodukter mister snart Fødevarestyrelsens lille grønne nøglehulsmærke, som vejleder danske forbrugere til at træffe sundere valg. Det sker, fordi der bliver indført krav til saltindholdet i danske kød- og fiskeprodukter, hvis de skal have mulighed for at få nøglehulsmærket. Tidligere har der kun været krav til indholdet af fedt, hvilket åbnede for, at talrige pålægs-, pølse- og kødvarer i dag har Nøglehullet. Men med de nye krav vil en lang række af produkterne – heriblandt spegepølser – være nødt til at fjerne mærket fra indpakningerne. - Jeg har svært ved at se vores spegepølser have nøglehulsmærket i fremtiden. Det er nødvendigt med en fermenteringsproces, når man laver spegepølse, og her er salt helt afgørende, og vi synes da, det er ærgerligt, at man på den måde mister en hel kategori i nøglehulsmærket, siger Marianne Fuglsang, kvalitetschef i pålægsproducenten 3-Stjernet.

Præcise saltgrænser ligger endnu ikke fast

Fødevarestyrelsen har lagt et katalog over forslag frem til en høring i marts. Derfor ligger de præcise grænser for, hvor meget salt nøglehulsprodukter må indeholde, endnu ikke fast. Men det er sikkert, at der kommer krav til saltindholdet, og dermed også sikkert, at der er produkter, der mister mærket. Årsagen til udspillet er, at flere undersøgelser viser, at danskerne bør sænke deres forbrug af salt til gavn for folkesundheden. Og Fødevarestyrelsen ser Nøglehullet som en helt oplagt løftestang til den opgave. - Nøglehullet skal vise vej til et sundere valg, og når der mangler et væsentligt kriterium, som salt på kødprodukter, og vi gerne skal skære ned på salt hos befolkningen, så er det en mangel, siger Else Molander, kontorchef i Fødevarestyrelsen. Else Molander ser det ikke som et problem, hvis alle spegepølser fremover må fjerne nøglehulsmærket. - Der er jo ikke en guideline på alting. Der er grupper, der ikke er

med, fordi det ikke hører til i en sund kost. Spegepølser kan man spise en gang imellem, men det behøver ikke nøglehulsmærkes. Hvis produktet har lavt fedtindhold, kan man anmærke det på andre måder. Eksempelvis med ernæringsanprisninger eller som et produkt med mindre fedtindhold, hvis det indeholder 30 pct. mindre fedt end andre tilsvarende produkter, siger Else Molander.



3-Stjernet mener beslutningen er ærgerlig

3-Stjernet har endnu ikke taget stilling til, om virksomheden vil mærke deres produkter anderledes, men mener, at forbrugerne nu mister en afgørende måde at kunne træffe et sundere valg. - Det er jo beklageligt, når man netop har arbejdet hårdt på at få nøglehullet slået fast som en anprisning. Generelt sælger spegepølser rigtig meget i Danmark, og så synes jeg, det er ærgerligt, at man ikke også anvender den mest udbredte danske guide til et sundere valg inden for en kategori som denne, siger Marianne Fuglsang.

Kilde: Foodculture

Om Nøglehullet

Nøglehullet er Fødevarestyrelsens ernæringsmærke, der blev indført i Danmark i juni 2009 for at hjælpe forbrugerne til at træffe et sundere valg, når de køber fødevarer. Nøglehullet stiller krav til salt, sukker, fedt og tilgodeser fuldkorn og kostfibre i produkter. Der har tidligere ikke været krav for saltindhold på flere produktkategorier, men det bliver nu ændret. Mærket eksisterer også i de andre nordiske lande, og det nye arbejde med at indføre saltkrav på kød- og fiskevarer er en fælles proces for alle de nordiske lande, der arbejder på at indføre kravene. Af samme grund bliver der taget fælles hensyn i Norden. Eksempelvis for-sal-ter producenter i Norge deres hakkede kødprodukt køddej. Det er ikke proceduren i Danmark, men et eksempel på, at der er forskellige traditioner, som er taget med i overvejelserne. Fødevarestyrelsen lavede i 2012 en undersøgelse, der viste, at 93 pct. af danskerne kender Nøglehullet og 75 pct. stoler på mærket, når de handler ind. Over 1900 danske produkter har i dag Nøglehullet på indpakningen. Mærket findes både i en grøn og sort lille logo-udgave.

Kilde: Alt om Kost

Fakta om nyt indhold i Nøglehulsbekendtgørelsen:

Mindre salt

Der har særlig været fokus på salt i revideringsarbejdet. Kriteriene for maksimalt saltindhold foreslås strammet i de fleste fødevarergrupper. Det foreslås også, at der indføres kriterier for maksimalt saltindhold i fiske- og kødprodukter.

Der lægges mere vægt på fedtkvalitet

Der har været kriterier for totalt fedtindhold, siden nøglehulsordningen blev etableret. Dette bliver lempet lidt for nogle fødevarergrupper.

Uemballerede varer kan mærkes med Nøglehullet

Fx kan brød, noget kød og ost, som opfylder nøglehulskravene, men ikke er indpakket, nu markedsføres med Nøglehullet. Dette betyder, at butikkerne kan bruge Nøglehullet på produkter, som ikke er indpakket, og det gør det endnu lettere for forbrugerne at finde nøglehulsmærkede produkter i butikkerne. I dag er det kun færdigpakket madvarer og frugt, grøntsager og fisk, som kan markedsføres med Nøglehullet.

Nye fødevarergrupper

Nye grupper for grøntsagsretter, nødder, dressing og sauce er foreslået. Grøntsagsretter er foreslået taget med for at stimulere til udvikling af flere produkter med mange grøntsager. Nødder, dressing og sauce er foreslået taget med, fordi dette er store produktgrupper, hvor det er vigtigt at vejlede forbrugeren til de sundere alternativer.

Saml din markedsføring ét sted

- Flyers
- Hæfter
- Plakater
- Bøger
- Roll Ups
- Bannere
- Hjemmesider
- Webshops
- Rådgivning
- Og mere til



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
www.gpo.dk

KS Gruppen – når du har rullende udfordringer!



KS Gruppen®
Blickle | vi skaber mobilitet

Troensevej 20 | 9220 Aalborg Øst
www.ks-gruppen.dk | Tlf. 98 15 15 11

'30 år og fuld af nyheder!

Spændende nyheder fra DK Trading, en erfaren leverandør til catering og detail.

Det kan være svært at orientere sig om alle de nye produkter inden for brød og kød, skriver DK Trading i en pressemeddelelse. DK Trading har gennem 30 år vist, at de mestrer kunsten at finde netop de produkter, kunderne efterspørger - både økologisk og konventionelt. Med hele verden som markedsplads, har DK Trading skabt nogle spændende, nye produkter. De bliver vist på fødevaremessen Foodexpo i Herning den 16.-18. marts. Firmaet står bag mærkerne Chef Service, Mecklenburger,

Møllebakke og Aladdin i hele Norden. Hvilke nyheder der gemmer sig bag mærkerne, bliver først afsløret på messen i Herning. DK Trading er grundlagt i 1984 og har et stort udvalg af økologiske brødprodukter, fjerkræ, lam og svinekød i mange varianter.



Kvalitet er nøgleordet i Børkop Gårdbutik

Lidt uden for Børkop mellem Vejle og Fredericia findes en meget spændende gårdbutik med et bredt sortiment af lækre varer, og kunderne strømmer til fra nær og fjern, skriver Therm-IT i en pressemeddelelse. Kvalitet er nøgleordet i Børkop Gårdbutik, som derfor også har stort fokus på fødevarerikkerhed. Af samme grund har butikken døgnet rundt automatisk overvågning af temperaturerne ved fødevarerne med et smart system leveret af Vibocold. Gårdbutikken åbnede i september 2013 med slagter Peter Lorentzen som frontfigur for en butik med masser af lækre og fristende varer blandt andet i slagterbutikken og i nabohuset, hvor det bugner med grønt og masser af specialiteter. - Folk holdt i kilometerlange køer, og jeg har aldrig oplevet noget lignende. Det var en fantastisk modtagelse og åbning, og kunderne bliver ved at komme.

- Vi har jo også alt i slagtervarer, grøntsager og forskellige specialiteter som specialøl, smagskaffe, vine, olier, krydderier, most fra Nybro, eget olie- og eddiketapperi og meget, meget mere, fortæller Peter Lorentzen.

For at holde fast i linjen med høj kvalitet har Børkop Gårdbutik installeret den trådløse temperaturlogger leveret af Vibocold. Systemet består af en rigtig smart og enkel, trådløs temperaturlogger, der anvender GSM-netværket til at sende og modtage temperaturdata. Små vandtætte sensorer placeres diskret ved produkterne, hvorfra de hele tiden sender data til et hovedmodul, som sender data videre til en ekstern server. Herfra kan temperaturudviklingen hele tiden følges på PC, tablet eller smartphone, og herfra kan brugeren udskrive den lovkrævede dokumentation til egenkontrol. - Vi

- Jeg er selv udlært slagter og har været i branchen længe. Tidligere har jeg arbejdet hos Coop i mange år, og jeg så et stort, uopfyldt behov i Børkop og omegn for unikke specialprodukter, som du ikke finder i almindelige butikker.

har systemet installeret i samtlige køle- og fryseskabe og får dermed overvåget og registreret alle temperaturer hele tiden. Vi får en mail med alle data, og dokumentationen gemmer vi til brug ved besøg af fødevarekontrollen. Systemet sender automatisk advarsel ved kritiske temperaturudsving. Dermed har vi en høj grad af fødevarerikkerhed, og den automatiske temperaturovervågning letter vore daglige rutiner meget, fortæller Peter Lorentzen. Et særligt speciale for gårdbutikken er det meget store udvalg af danske og lokalt producerede varer, som man blandt andet finder i gårdbutikkens Mesterslagter-forretning. Gårdbutikkens slagterbutik er moderne med god gammeldags service, der har meget personlig betjening fra et personale med stor faglig dygtighed som omdrejningspunkt.

Få spisemærket overrakt af Fødevareministeren



90-100% økologi

Nu er der mulighed for at få overrakt det økologiske spisemærke personligt af Fødevareministeren på fødevaremessen Foodexpo 2014 d. 16.-18.marts i Messecenter Herning.

Fødevareministeren vil overrække det økologiske spisemærke til en lang række af store og små køkkener, der har modtaget mærket i perioden 1. dec. 2013 til 1. mar. 2014.

Hvad er det økologiske spisemærke?

Det økologiske spisemærke viser andelen af indkøbte økologiske føde- og drikkevarer på et spisested. Det økologiske spisemærke i bronze gives til køkkener der anvender mellem 30-60% økologiske fødevarer, sølv gives der, hvor der er 60-90% økologi og guld gives til køkkener, der anvender mellem 90-100% fødevarer.

Kilde: Alt om Kost

KØLE- VARMEBILER



ISOLERING AF KØLEBIL MED KH ONESTOP

- Skjult rørføring
- Isokit er udført med polyurethanskum
- Vi bruger 3/5 aludørk (som er det kraftige)
- Vi fuldsvejer alugulvet i én hel plade (uden samlinger)
- Vi bruger kun Thermo King køleanlæg.
- Vi monterer anlæg i niche, så bilen ikke har vindmodstand og sparer derfor brændstof.
- Med vores anlægsmontering i niche kan bilen køre i vaskehal.

Sønderjylland/Fyn:
Jesper Hedelund
jhe@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 50

Midt- og Nordjylland:
Carsten Schulz
cs@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 17

Sjælland:
Carsten Larsen
cl@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 18



FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • MOTEL • RESTAURANT

Mød os på stand J7300
Foodexpo 16.-18. marts
MCH Messecenter Herning

Fremstillingen af Simit kræver et helt specielt håndværk



Det tyrkiske brød Simitci kan anrettes på forskellig vis

Sultanen kommer ...

-To brødre med tyrkisk baggrund vil give danskerne smag for traditionsrigt brødkoncept

Brødrene Ahmet (27) og Murat (25) Günes er klar til at udfordre det etablerede brødmarked i Danmark med et traditionsrigt brødkoncept, der oprindeligt er udviklet specielt til sultanen i det osmanniske rige, skriver virksomheden Simitci i en pressemeldelse. De første brød kaldet Simit kunne købes i Århus og København fra midten af februar. I over 2 år har de to brødre arbejdet på at udvikle det rigtige produkt og koncept til det danske marked. På et frokostmøde på en cafe i Istanbul opstod idéen om at introducere danskerne til det traditionsbundne sultan-brød Simit, og den passion bliver nu til en ny og spændende virksomhed med fokus på unikke brødprodukter.

Fremstillingen af Simit kræver et helt specielt håndværk, og derfor rejste Murat tilbage til Istanbul for at undersøge hvem der lavede den bedste Simit i byen: - Jeg var på udkig efter den bedste smag og kvalitet. Med en liste og et vurderingsskema, gik jeg rundt i Istanbuls gader og skrev vurderinger ned. Den allerbedste bager blev udvalgt og jeg tilbød bagermesteren at arbejde for ham i 6 måneder uden betaling, med den ene betingelse; at lære håndværket og teknikken til at bage den bedste Simit, fortæller Murat Günes. Efter 6 måneder var Murat færdig hos bageren, hvor han fik tilbuddet om at fortsætte arbejdet. Men Murat vidste, at han

skulle tage sine kundskaber tilbage til Danmark og udleve sin drøm og udvikle et brød der ville appellere til den danske befolkning. Murat var løbende i Danmark, hvor han bagte brødet. I mellemtiden havde storebror Ahmet ansvaret for at teste brødet hos danskerne. Responsen var overvældende positiv, og med enkelte justeringer fik brødrene skabt et brød, som de mente var det bedste til det danske marked.

Sultanens favorit - brød med smag og historie

Sultanbrødet Simit's særlige smag skyldes især ingredienser som sesam og vindruesirup. Der bruges mere end 25 forskellige slags sesam til simit. Sesamfrøene bliver behandlet i 24 timer og simrer i en særlig sirup, som giver brødet sin unikke smag. Det er blandt andet disse ingredienser, der giver brødet sin sprøde kant samt den rødlige/gylde farve. Brødet nydes ofte i selskab med te/kaffe, og derudover serveres den almindeligvis til morgenmad eller frokost eller bruges som snack.

Foruden udviklingen af den helt unikke sultanbrød tilpasset danske smagsløg, har de to stiftere fordybet sig i historien og udviklet forretningskonceptet, virksomhedens strategi og kommunikationslinje. - Der er meget mystik omkring brødets historie og oprindelse. En

gammel historie fortæller, at sultanen samlede rigets absolut dygtigste bagere på sit palads for at udvikle et helt specielt brød til ære for ham. Brødet kaldte man for simit og bagerne for simitci. Dette eksklusive brød var kun forbeholdt sultanen og nogle udvalgte af hans elitesoldater, der fik brødet som en gave så de havde noget at stå imod med. Brødets farve skulle ligne 24 karat guld, fortæller Ahmet Günes.

Fra ide til virkelighed

Efter mange overvejelser besluttede stifterne, at forretningsmodellen skulle være at producere og levere Simit ud til cafeer, restauranter, kantiner og hoteller i Danmark. De søgte derfor en samarbejdspartner med mindst ligeså meget passion for brødet, som dem selv. Samarbejdspartneren blev Easyfood fra Kolding, som er kendt for at være innovative og fokuserede på den gode kvalitet.

Efter lange forberedelser, en grundig produktudvikling og oplæring hos den valgte producent, nåede vi frem til hvilke produkter vi ville gå videre med til det danske marked.

Simitci vil være at finde på Easyfoods stand til Foodexpo stand M-9840.

Se alle de fantastiske detaljer DU har designet



Skråtstillet frontpanel
med store brugervenlige
betjeningsknapper

Unikt
design

Patenteret aftagelig
sikkerhedsskærm.
Tåler maskinopvask

Bredere kedel giver
bedre synlighed

**SE DEN
ARBEJDE PÅ
FOODEXPO
STAND L9234**

Omrøring, transport
og portionering udføres
uden løft af kedel

Indstillelige ben, der
giver et fast og stabilt
fodfæste

KODIAK

– Mixing på et højere niveau

Arla henter engelske oste til de danske dagligvarehylder



I februar lancerede Arla to nye langtidslagrede cheddaroste, der er produceret i England efter engelsk opskrift, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Ostene lanceres under Arlas globale ostebrand Castello og bliver de danske forbrugeres første "stævnemøde" med Arlas nye engelske køer og andelshavere. De danske forbrugere får nu mulighed for at smage på resultatet af Arlas fusion med engelske Milk Link i 2012. Hos Milk Link producerer man nemlig langtidslagret cheddar, som er meget populært hos de engelske forbrugere. Derfor prøver Arla nu at hente to af de engelske langtidslagrede-

de cheddaroste til dagligvarebutikkerne i Danmark. Begge oste er produceret i England på mælk fra engelske Arla køer og er lagret i henholdsvis 12 og 17 måneder. - Vi vil ikke gå på kompromis med ostenes kvalitet, og derfor vælger vi at importere de to nye oste fra England. Det er simpelthen dér, de har mest erfaring med at lave langtidslagret cheddar, siger Marianne Ladegaard, chef for ost i Arla Danmark. I Danmark er der en stigende interesse for specialoste, faktisk er salget af specialost steget med 23% fra 2011 til 2013. Netop derfor vælger Arla Danmark nu at sætte turbo på Ca-

stelllo. -I dag forbinder mange forbrugere Castello med blåskimmel, men der er jo mange andre oste under Castello® brandet. Ved at lancere disse to cheddar oste, vil vi gerne vise danskerne, at cheddar er meget mere end den orange, revne ost som vi kender fra vores nachos og pizzaer. De to nye medlemmer af Castello er kvalitetsoste og passer rigtig godt ind i Castello sortimentet, som vi langsomt er i gang med at udvide og styrke, siger Marianne Ladegaard. Castello planlægger lancering af yderligere 2-3 udenlandske ostetyper i løbet af 2014.



10 millioner svin køres ud af Danmark

En tredjedel af den danske svineproduktion bliver kørt levende ud af landet. Eksporten af levende svin runder ny rekord og er fordoblet på bare seks år. I de senere år det gået stærkt med at omdanne dansk svineproduktion til en fødestue for primært tysk og også polsk svineproduktion. I 2013 rundede den danske eksport af levende grise for første gang 10 mio. styk, viser en helt frisk opgørelse fra Landbrug & Fødevarer's Markedsnyt for Svin. Det er især eksporten af 30 kg grise, der med en eksport på over

9 mio. styk, tæller i statistikken. For bare seks år siden lå eksporten i underkanten af fem mio. styk og på det tidspunkt var eksporten af slagtesvin markant højere. I takt med udviklingen af eksporten er tilgangen af svin til de danske slagterier dykket markant. Således er antallet af slagtninger faldet med små to mio. styk på bare to år, viser L&Fs tal.

Kilde: Landbrugsavisen

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

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

16.-18. marts 2014



EBM CR 50

Nu kun fra kr. **160,-** pr. md.
Pris inklusiv skuffe



EBM QMP 2000

Nu kun fra kr. **293,-** pr. md.
Pris inklusiv skuffe



EBM Q-10 med integreret vægt

Nu kun fra kr. **851,-** pr. md.
Pris inklusiv skuffe



Alle kan integreres med Dankort



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

Branchekendt firma siden 1979

Leasing priser er beregnet ud fra en løbetid på 36 md. Oprettelse kr. 600. Restværdi 10%. Alle priser er eksk moms

Kold plasma skal reducere bakterieindholdet i færdigpakket kød

Teknologisk Institut er med i EU projektet Meatpack, som skal undersøge mulighederne for at reducere bakterier på overfladen af færdigpakket kød ved brug af teknologien kold plasma, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. På trods af høje hygiejniske standarder vil der være bakterier på overfladen af fersk kød og fjerkræ. I nogle tilfælde vil der blandt disse bakterier være nogle, som er sundhedsskadelige som for eksempel Salmonella eller Campylobacter. Derfor skal det internationale konsortium Meatpack nu undersøge muligheden for at nedsætte bakterieindholdet i færdigpakket kød med såkaldt koldt plasma. Den danske deltagelse i konsortiet er Danish Meat Research Institute, DMRI på Teknologisk Institut. - Vi skal nu undersøge, hvordan kød i praksis reagerer ved at blive behandlet med koldt plasma. DMRI skal undersøge, hvordan bakterier kan reduceres på forskellige kødoverflader, samt undersøge den efterfølgende holdbarhed og kødets smagsmæssige og ernæringsmæssige kvalitet. Kort sagt om teknologien kan anvendes i virkeligheden, siger seniorkonsulent Mari Ann Tørngren fra DMRI på Teknologisk Institut. Ved behandling med kold plasma bliver atmosfæren i det færdigpakkede kød tilført en stor mængde energi, så luften antager en 4. tilstandsform, der hverken er fast, flydende eller gas. Plasmatilstanden af atmosfærisk luft udsender ultraviolette fotoner og indeholder reaktive komponenter, der kan bruges til at desinficere overflader. Kold plasma har vist sig at have en god effekt ved rensning af metalliske overflader og til at forlænge holdbarheden af frugt under transport.

Teknologien til at behandle færdigpakket kød med koldt plasma skal udvikles løbet af i år, og i 2015 skal de danske eksperter fra Teknologisk Institut undersøge, hvordan teknologien i praksis virker ved produktion af fersk og varmebehandlet kød. Meatpack er et SME-projekt finansieret gennem EU's 7 rammeprogram. Meatpack konsortiet omfatter ud over DMRI/Teknologisk Institut: Stephens Fresh Foods Ltd, (England), Embutidos Daza SL (Spanien), The Food Machinery Company (England), Kamea Electronics SRO (Slovenien), Holfeld Plastics Limited (Irland), Dublin Institute of Technology (Irland) og Recerca Industrial i Sostenible (Spanien). Projektet er netop startet og går frem til november 2015. Partnerne i MEATPACK konsortiet mødtes i december 2013 til et kickoff møde i Dublin.

Fakta

Teknologisk Institut er et innovativt forsknings- og rådgivningsinstitut, der udvikler nye teknologier og omsætter viden til produkter, der har reel værdi for virksomheder og samfund.



Månedens Ost

AF PER AASKOV KARLSEN

Ostehandlerforeningen har udvalgt en ost i hver måned, som har fået navnet månedens ost. I april er månedens ost Vesterhavs Ost som leveres af Thise Mejeri.

EMBALLAGE TIL FØDEVAREINDUSTRIEN

Bølgepapkasser

Massivpap
låg/bund
kasser

Engangs
hygiejne
artikler

Tape

Foringsposer

Strapbånd

Strækfilm

Pallehætter/
støvhætter/
topark

Lynlåposer

Sække

Mellemlægsark

Paller

Papemballage
konstruktion

Lagerføring

Dag til dag levering • Fragtfri levering o/kr. 1.500 ekskl. moms
Lager i Vejen, Kvistgård og Helsingborg
Leveret emballage siden 1932



TAKING PACKAGING BEYOND THE BOX

Mulighed for bannerannoncering på Fødevaremagasinets hjemmeside

Nu kan du som annoncør få dit banner på Fødevaremagasinets hjemmeside. Onlineannoncering kan ske både på bladets hjemmeside, men også i forbindelse med udsendelse af nyhedsmails.

Annoncebannere modtages i formaterne jpg, png eller gif. Hvis der ikke kan leveres færdigt materiale kan annoncører få udarbejdet bannerannonce for kun kr. 375,- ex. moms.

Læs mere om priser og formater på www.foedevaremagasinet.dk eller kontakt Birthe Lyngsø for annoncør muligheder og priser på tlf. 51 50 67 17 eller på mail bi-press@mail.dk



Banner annoncering på Fødevaremagasinet



Fuld bredde

930 x 100 px

Pris pr. md. kr. 4.800

Spot annonce 1

290 x 290 px

Pris pr. md. kr. 2.800,-

Spot annonce 2

610 x 175 px

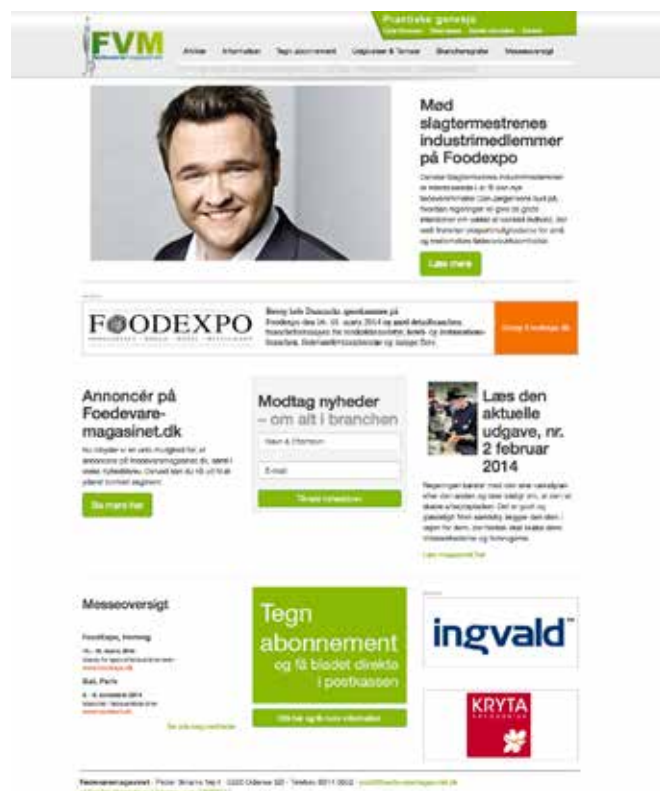
Pris pr. md. kr. 3.500,-

Få de vigtigste historier i din mailboks

Tilmeld dig Fødevaremagasinets nyhedsmail på www.foedevaremagasinet.dk

Fremover vil du som læser af Fødevaremagasinet kunne få de vigtigste nyheder fra Fødevarebranchen i din mailboks. Du skal blot tilmelde dig Fødevaremagasinets nyhedsmail på bladets hjemmeside. Vi har i forbindelse med et redesign af bladets hjemmeside gjort det muligt at tilmelde sig bladets nyhedsmail. Som læser skal man dog ikke frygte, at indbakken vil blive overfyldt af meddelelser, da det vil være i forbindelse med særlige nyheder, at vi vil udsende nyhedsmails.

Udover muligheden for at modtage nyhedsmails fra Fødevaremagasinet, kan læsere nu også læse udvalgte, aktuelle artikler på siden, men naturligvis fortsat også holde sig ajour med kommende temaer i bladet, messer, branchens leverandører og meget mere. Og har man forlagt det trykte eksemplar af bladet, kan bladets onlineudgave også fortsat læses direkte på hjemmesiden.



Lej en Handtmann for kr. 4.000,- per måned.



- Min. lejeperiode 5 mdr. Ring og hør om depositum etc.
- Pølser i lamme- og svinetarm produceres automatisk med holdeandordning, så alle medarbejdere kan afdreje pølser. Pølserne bliver stramme og uden luft.
- Vægtøjagtighed på en 100 gr. pølse ca. +-2gr.
- Spegepølser kan portioneres med fars ned til -4 gr., og de bliver kompakte og uden luft.
- Leverpostej portioneres i bakker med én slange.
- Nem og overskuelig betjeningspanel på dansk.
- Vore 3 montører dækker med service i hele Danmark.
- Vi tilbyder også brugte maskiner.



Se video af Handtmann maskine på www.conserves-teknik.dk

Klik på.: handtmann > vacuumfylder > VF608 > video.



Kød fra Vadehavslam

– et dansk kvalitetsprodukt med smag

Foto: Vadehavscentret

AF LENE MEINERT, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT & ANDREAS L. ANDREASEN, VADEHAV, MARSK OG MAD

I Ribe- Tønder Marsken og på Vadehavsøerne græsser Vadehavslammene sommeren over. Området lammene græsser i, hører under Nationalpark Vadehav. Marsken er rig på næring og har en særlig type græs, annelgræs, der konstant påvirkes af tidevandet. - At lammene græsser i marsken udmønter sig i, at kødet får en karakteristisk smag, siger Andreas L. Andreasen.

Vadehavslam tildelt "Beskyttet Geografisk Betegnelse"

At lam fra marsken er et særligt produkt blev tydeliggjort da Vadehav, Marsk og Mad fik tildelt EU-status af "Beskyttet Geografisk Betegnelse, BGB" i sommeren 2012. Det betyder at lammekødet er kommet i selskab med produkter som Champagne, Feta og Lammefjordsgulerødder. BGB er EU's mærke til beskyttelse af unikke fødevarer, der er knyttet til det geografiske område, hvor de fremstilles.

Smagen af vadehavslam

I samarbejde med DMRI Teknologisk Institut undersøgte Vadehav, Marsk og Mad "smagen af vadehav". Et trænet dommerpanel vurderede de sensoriske egenskaber i tilberedte lammekøller med hensyn til lugt, smag og tekstur. Dommerne beskrev både lugt og smag som tydelig

"lam", men uden at være ovre i den uønskede "uld"-smag. - Dette resultat er helt i overensstemmelse med vores egen opfattelse af kødet, netop at der er en stor smag, som vi rigtig godt kan lide, og nu har vi så fået det dokumenteret, siger Andreas L. Andreasen.

Autentisk og restaurant-egnet

DMRI Teknologisk Institut gennemførte også en forbrugerundersøgelse, hvor forbrugerne smagte på tilberedt lammeryg. - Vi rekrutterede udelukkende forbrugere, som godt kan lide lammekød, da vi ved, at en del forbrugere som

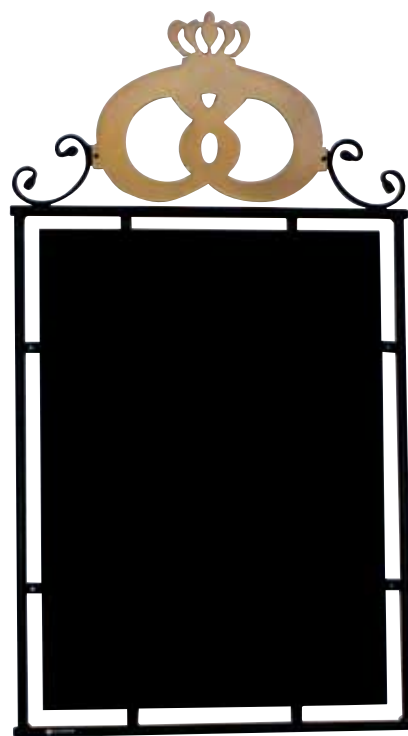


udgangspunkt ikke kan lide lammekød, siger Lene Meinert. Forbrugerne var tydeligt delt i deres præference for lammekødet, da cirka halvdelen af forbrugerne rigtig godt kunne lide kødet fra Vadehavslam, mens den anden halvdel brød sig mindre godt om dette kød. - Der er uden tvivl en sammenhæng med den karakteristiske smag af lam, siger Lene Meinert, idet forbrugerne kommenterede på smagen efter testen, både positivt og negativt, og en forbruger sagde: - hvor er det dejligt at smage på lammekød, hvor der er noget smag i. Der var en god overensstemmelse mellem de trænede dommeres vurdering og forbrugernes opfattelse. - Den tydelige smag af lam kan derfor betragtes som et varemærke for kød fra vadehavslam, siger Lene Meinert. Forbrugerne skulle under

smagstesten angive hvilke ord, de kunne relatere til kødet fra Vadehavslam, og her valgte forbrugerne ordene: Indbydende, restaurant-egnet, autentisk og harmonisk. - Det er jo gode ord, som vi hos Vadehav, Marsk og Mad selv synes passer godt til vores lammekød siger Andreas L. Andreasen.

Om Vadehav, Marsk og Mad

Vadehav, Marsk og Mad er et samarbejde mellem selvstændige landmænd, der ønsker at udbrede kendskabet til de originale vadehavslam og vadehavsstude fra marsken til de danske forbrugere. I Vadehav, Marsk og Mad tror vi fuldt og fast på, at god dyrevelfærd og -opdræt er med til at påvirke kvaliteten af Vadehavslam og Vadehavsstude i en gunstig retning. Gode landmandstraditioner og omtanke betaler sig nemlig i sidste ende - også for forbrugeren. Vi opdrætter efter Natura 2000 standarden. Læs mere på: www.vmom.dk. Undersøgelserne blev medfinansieret af Rådet for Teknologi og Innovation samt producentsammenslutningen Vadehav, Marsk og Mad.



Branding og facade

Kører din virksomhed efter et gennemarbejdet brandingkoncept, eller kæmper du for at netop dit firma skal skille sig ud fra mængden? Uanset hvad, så husk at din branding, og at markedsføring starter allerede ude på gaden, skriver skiltevirksomheden Surrow i en pressemeddelelse! Din facade sender et stærkt signal om, hvad kunden må forvente at finde bag butiksdøren. Om det er håndværksmæssig kvalitet, luksus eller discountprodukter - det handler om at stå ved sine værdier! Hvordan gør man så? Besøg Foodexpo stand K8246, hvor skiltefirmaet Surrow står klar med ideer til forårets facadeløft. På standen udstilles smedejerns-

skilte i forskellige stilarter, og personalet rådgiver om alt fra enkeltskilte til totalløsninger. Medbring gerne et foto af bygningen. Surrow har eget skilteværksted i Danmark og fremstiller et stort udvalg af vejrbestandige gadeskilte, udhængsskilte, vægskilte og nedstøbningskilte i høj kvalitet. Tekst og logo er med i prisen. Også facadebogstaver, vinduesfolier og lavprisskilte er på programmet, som findes på www.surrow.dk. Smedeværkstedet løser gerne specialopgaver. Surrow er grundlagt i 1997 og har udstillet på Foodexpo siden 2006.



- Det er et relativt lille antal dyr, vi har analyseret. Men vi vil gå videre med undersøgelserne og inddrage flere dyr og flere arealer for at underbygge resultaterne, udtaler lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet.

Kød fra kvæg, der plejer naturen, er sundere og smager "vildt"

Sundt fedt, en smag af vildt og sandsynligvis flere antioxidanter. Det er gevinsten ved kød fra kvæg, der græsser i naturen, viser en ny dansk undersøgelse.

KILDE: SMAGPAALANDSKABET.DK

En god smag i munden. Det kan man sige i mere end én forstand, når man sætter tænderne i en bøf fra kvæg, der har afgræsset naturarealer som for eksempel enge og overdrev. Ud over at dyrene plejer naturen, viser en ny dansk undersøgelse nemlig, at den rige græsvegetation i kombination med de mange urter, der vokser på arealerne, giver kødet en rigtig god fedtsyresammensætning og muligvis et højere indhold af antioxidanter. Samtidigt får det en mere vildtagtig smag. Undersøgelsen er foretaget af forskere på Aarhus Universitet og er et led i projektet "Smag på Landskabet", som har til formål at udbrede naturplejen i Danmark. Når Kvæg græsser på enge og overdrev, plejer de nemlig naturen på den mest skånsomme og hensigtsmæssige måde ved at holde kraftig vegetation nede og dermed give plads til sjældne dyr og planter. - For os betyder resultatet af undersøgelsen, at vi har fået et godt redskab til at forbedre den danske natur, forklarer projektleder Jaap Boes, Videncentret for Landbrug. Vi har nemlig fået yderligere et godt argument

for, hvorfor forbrugerne skal komme naturkød i indkøbskurven. På den måde kan vi øge efterspørgslen på kødet og dermed gøre det økonomisk mere rentabelt for landmanden, at sende sine dyr ud at græsse på naturarealer, lyder det fra Jaap Boes.

Karakteristisk vildtsmag

I forsøget har man sammenlignet kødet fra kvæg, der har græsset på hhv. engarealer, og dyr som har fået kraftfoder og hø på stald. Herefter er bl.a. kødets fedtsammensætning blevet analyseret og et professionelt smagspanel har bedømt det. - Smagspanelet har selv valgt ordene, som de har karakteriseret kødet med, og her har de altså valgt "vildt-smag", som karakteristisk for kødet fra dyrene på engarealer," fortæller lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet.

Sundere fedt og måske antioxidanter

Analysen af kødets fedt viser ifølge Margrethe Therkildsen et ret højt indhold af det sunde umættede fedt - især Omega-3 fedtsyrer. Det

er en af de essentielle fedtsyrer, som vi mennesker ikke selv kan danne, og derfor skal have tilført. - Det er almindeligt kendt, at indholdet af græs i foderrationen til drøvtyggere giver et højere indhold af omega 3 fedtsyrer, forklarer Margrethe Therkildsen. - Men vores resultater viser, at urter og en mere artsrig naturafgræsning yderligere øger mængden af det umættede fedt, fortæller hun. Et andet fund i undersøgelsen var et højt indhold af fytansyre. Fytansyre er en fedtsyre, som, bl.a. har en positiv effekt på diabetes og immunforsvaret. Den kan kun dannes i drøvtyggere ud fra klorofyl - dvs. det grønne stof i græsplanter. - Det er et meget interessant fund, som vi gerne vil gå videre med og mere præcist finde ud af, hvad det er for urter på arealerne, som har bevirket det større indhold, lyder det fra Margrethe Therkildsen. Andre aspekter, som forskerne vil arbejde videre med er en formodning om, at der er et forøget indhold af antioxidanter i kødet fra dyrene på naturarealer. - Vi har konstateret, at fedtet i kødet ikke har en større tendens til

at harskne, hvilket ellers er normalt når indholdet af umættede fedtsyrer er højt. Og det tyder på, at indholdet af antioxidanter er øget, forklarer Margrethe Therkildsen.

Resultaterne skal underbygges

Tilsammen peger undersøgelsen altså på en række interessante karakteristika ved kød fra dyr på naturarealer. Med vanlig forskerbeskedenhed er Margrethe Therkildsen dog ydmyg overfor resultaterne. - Det er et relativt lille antal dyr, vi har analyseret. Men vi vil gå videre med undersøgelserne og inddrage flere dyr og flere arealer for at underbygge resultaterne, lyder det fra Margrethe Therkildsen. I forsøget har man sammenlignet kødet fra kvæg, der har græsset på hhv. engarealer, og dyr som har fået kraftfoder og høn på stald.

Kilde: Smagpaalandskabet.dk

Fakta

To muskler (filet og inderlår) blev efter 14 dages modning bedømt af et sensorisk panel (DMRI Teknologisk Institut), for at undersøge om der var forskelle i smag og aroma afhængig af hvad dyrene havde afgræsset. Projektet 'Smag på landskabet' har som målsætning at udvikle naturplejen i Danmark bl.a. ved at gøre det til en rentabel erhvervsgren for landmanden. Det skal ske ved at løse udfordringerne i hele kæden fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne til produktudvikling af kødet og afsætningen af det. Projektet er et unikt samarbejde mellem Videncentret for Landbrug, Aarhus Universitet, Videncenter for Fødevareudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Udviklingscenter for husdyr på friland, kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner

KØLEBILER SÆLGES

Nissan primastar 2,5 150 HK
km 136000 årgang 2007

Bemærk køl og frost opbygning fra Dancool, airc., motorkabinevarmer, fjernb. c.lås, fartpilot, kørecomputer, infocenter, startspærre, sædevarme, el-ruder, el-spejle m/varme, cd/radio, multifunktionsrat, håndfrit til mobil, armlæn, kopholder, tågelygter, airbag, abs, antispin, esp, servo, hvide blink, indfarvede kofangere, 1 ejer, ikke ryger, nysynet, service ok, træk. Pris: 99.900,- ex. moms. Ring 2941 0776.



Mercedes Vito 111 lang

Køle/frostvogn med standkøl 6 gear, airc., motorkabinevarmer, fjernb. c.lås, parkeringssensor, el-ruder, cd/radio. Bilen har kørt for offentligt køkken med fuld service. Synet 6. juni 2013. Engros til CVR. Pris: 79.900,- ex. moms. Ring 2278 0581.



Kontakt

Brian Mikkelsen
Salgskonsulent erhverv
Mobil: 2941 0776

Preben Lassen
Salgskonsulent erhverv
Mobil: 2278 0581

AUTOHUSET
VESTERGAARD

viden om køretøjer

Autohuset Vestergaard A/S
Vejle - Fredericia - Horsens



Luk låget!

Spørg LogiCon om ...
Emballager med genluk

Undgå ressourcespild.
Leverancer i den
mængde du ønsker
og til tiden.

LogiCon Nordic A/S - Kokbjerg 25 - DK-6000 Kolding - Tlf. +45 76 34 28 00

LogiCon ^{nordic}
www.logicon-nordic.dk

- * DANSK AUTOMAT BRANCER
- * DAN AUTOMATER/
- * 3BAR MIDTJYSK/
- * OLES AUTOMATER/
- * C.A.H. AUTOMATSERVICE/
- * BITSCH AUTOMATSERVICE/
- * XPERT AUTOMATER/
- * GTW AUTOMATER/
- * GAMETEQ/
- * IBS AUTOMATER/
- * FAIRGAME/
- * MIDTSSJÆLLANDS OG STENS
- * AUTOMATUDLEJNING



ORIGINAL CHIA 7150 *
DANSK MJØD 7151 *
BIGFOOD DANMARK 7152 *
KRUSMØLLE KILDE 7153 *
KOCEMBA'S 7154 *
GROWER'S CUP 7156 *
BUTLER ENGROS 7157 *
VIBEGÅRD 7158 *
KRUSEMØLLE KILDE 7160 *
INGSTRUP MEJERI 7161 *
GÅRDMOSTERIER 7162 *
RABEL - PROTEIN PRODUCTS 7163 *
LOVTRUP 7164 *
ULVEDAL OST 7165 *
PREMIUM DRINKS 7166 *
DEJAWOO 7167 *
CHILI KLAUS 7168 *
ANITA DIETZ - RIMELIG RÅ 7169 *

FUNKISFOOD	7172.01 *
GOURMET GRUPPEN	7172.02 *
VITAMILLE/KOKO DAIRY FREE	7172.03 *
MOUNTAINFIELD	7172.04 *

PORT
H: 280 cm.
B: 314 cm.

HAL F:
KAFFE & KAFFEATOMATER
ARBEJDSBEKLÆDNING
HORESTA KONKURRENCEOMRÅDE

HAL J:
GASTRONOMITORVET
DETAIL - MASKINER
KONFEKTURE
FØDEVARER

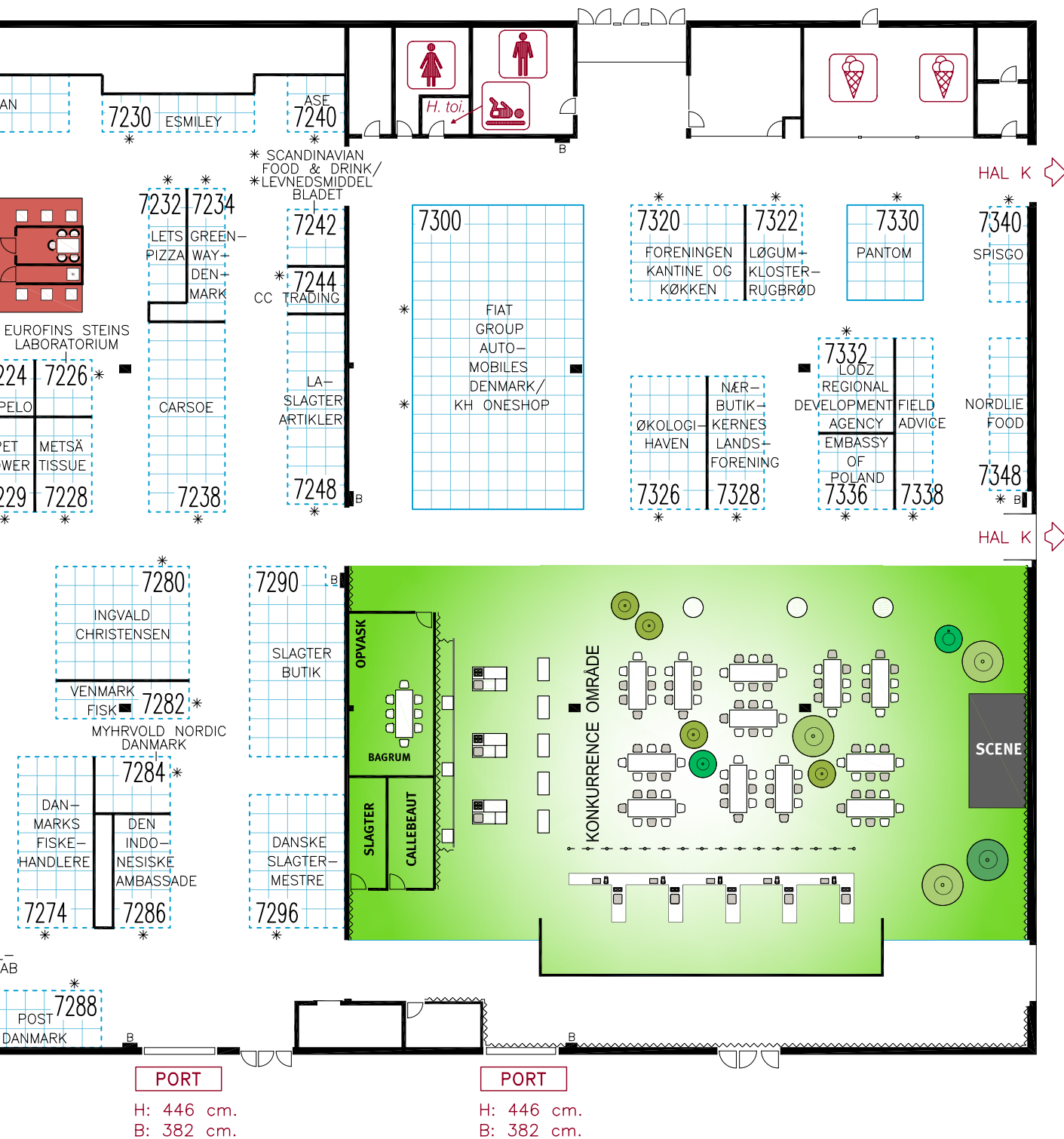
HAL K:
HOTEL & RESTAURANT INDRETNING
IT & BETALINGSSYSTEMER
WINE EXPO

HAL L:
STORKØKKENUdstyr
FORBRUGSVARER, NONFOOD
HYGIEJNELØSNINGER

HAL M: FOODSERVICE

J2

J3



16. - 18. MARTS 2014

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

MCH
MESSECENTER HERNING KONGRESCENTER

Hal J

Målforhold : 1 : 300
Revideret : 25.02.14
Tegn. af : MM

Vidste du at ...



Tysk slagteri-aftale begejstrer i Danmark

80.000 tyske slagteriarbejdere har forhandlet ny og bedre overenskomst. Det er godt nyt for de danske slagteriarbejdere, lyder det fra Fødevareforbundet NNF. Den tyske fagforening NGG fik ifølge Avisen.dk tirsdag forhandlet en ny overenskomstaftale hjem til cirka 80.000 slagteriarbejdere. Fra og med 1. juli er mindstelønnen inden for slagteriindustrien 7,75 euro i timen, hvilket svarer til 58 kroner i timen. Ydermere stiger lønnen frem til 2016 med lidt over 65 kroner i timen. Den aftale ser man positivt på i Fødevareforbundet NNF, der mener, at den fremadrettet kan være med til at sikre danske arbejdspladser. - Overenskomsten i Tyskland er rigtigt godt nyt for os, for den stopper ræset mod bunden. Nu er der en nedre grænse for, hvor langt ned lønnen kan presses, siger Ole Wehlast, formand for Fødevareforbundet NNF, til Avisen.dk Der har i mange år været en skarp kritik rettet mod netop Tyskland i forhold til de såkaldte kolonnearbejdere fra Østeuropa. Ifølge Avisen.dk har der været eksempler på lønninger i niveauet 22-38 kroner i timen og med indkvartering under uhumane forhold.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

Convenience og catering under samme tag

Leco Convenience Food flytter sammen med Catering Danmark i Slagelse. Hakkebøffen af Himmerlandskød er en af de medvirkende årsager til, at omsætningen hos Leco Convenience Food brager frem. Leco Convenience Food flyttede i slutningen af januar fra et gammelt mejeri i Vejen til Slagelse, hvor de kommer til at dele både lokaler og medarbejdere med Kokken & Jomfruen, der er et selvstændigt brand under Catering Danmark. - Vi har længe været på udkig efter nogle andre lokaler, der er mere passende til størrelsen af vores produktion. Vi havde faktisk alt for megen plads. Samtidig stod Catering Danmark med ledig kapacitet, så det er for begge parter en måde at rationalisere på, fortæller Stig Christiansen, adm. direktør i Leco Convenience Food. Stig Christiansen kom til Leco i 2008 sammen med Søren Kirketerp og har i 2013 overtaget aktierne fra den tidligere direktør. Salgschef Poul Dylov og to private investorer har også aktier i virksomheden, der udvikler, producerer og sælger fresh convenience produkter til foodservice, detail, storkøkkener

og industri. En forretning, der de senere år har gennemgået en positiv udvikling målt på både omstætning og antallet af nye kunder. - I 2013 steg vores omsætning med procent, og vi regner med at vokse yderligere i 2014, siger Stig Christiansen og uddyber, at blandt andet cafeer og restauranter for alvor er ved at få øjnene op for sous vide. Sous vide er den metode, som Leco anvender i sin produktion. Metoden er med til at forbedre og ensarte fødevarens kvalitet, mens fødevaresikkerheden fortsat er i top og holdbarheden lang. Det er med andre ord et halvfabrikat af høj kvalitet, som er nemt og hurtigt at tilberede. Virksomhedens mest populære produkt er en hakkebøf, hvor kødet leveres af af Himmerlandskød. Leco Convenience Food får ud over markant bedre produktionsfaciliteter også andre stordriftsfordele ved at flytte sammen med Catering Danmark. De to virksomheder kan nemlig deles om personalet og produktudviklingen kan dermed også intensiveres. Desuden outsources lager og distribution, hvilket muliggør daglige forsendelser.

- Catering Danmark har travlt op til weekendene, hvor vi i Leco opererer med en modsat cyklus. Det betyder rent praktisk, at vi kan benytte de samme medarbejdere, så de primært

arbejder for os i ugens første dage og for Catering Danmark sidst på ugen, forklarer Stig Christiansen. Han slutter med en bemærkning om, at virksomheden i øjeblikket har fokus på kunder med kædekoncepter, for de har en naturlig interesse i at sikre ensartet kvalitet i alle deres afdelinger. Desuden er det svenske marked i kikkerten, for også vores naboer på den anden side af Øresund har vist interesse for den storsælgende hakkebøf.

Kilde: Foodsupply

Kød til frokost gør dig mindre sulten om aftenen

En god start på slankeuren kan være at spise kød til frokost. Forsøg fra Teknologisk Institut viser, at det fører til, at man føler behov for mindre energi i maden til aftensmaden. På årsplan svarer det til et vægttab på tre kg. Det rene salatbord til frokost kan være den forkerte kost, hvis man ønsker at tabe sig eller bare holde vægten. Spiser man derimod kød til frokost, fører det til, at man spiser mindre til aftensmaden. Det viser en måltidsundersøgelse, som Teknologisk Institut har gennemført. Undersøgelsen viser, at en proteinrig frokost dagligt kan spare energi svarende til en chokolade-



bar. På årsplan kan det svare til et vægttab på knap tre kg. - En frokost rig på kød medfører, at man føler sig mindre sulten til aftensmaden og derved har et mindre indtag af energi – også selv om man reelt set ikke har indtaget mere energi til frokost, siger seniorkonsulent Margit Dall Aaslyng, Danish Meat Research Institute, DMRI, på Teknologisk Institut. Institutet har kortlagt spisevanerne hos 134 15-16 årige efterskole-elever på Østed Efterskole ved Roskilde. De 134 elever fik på fire forsøgsdage to gange en proteinholdig frokost og to gange en almindelig frokost. Efterfølgende fik de målt deres oplevelse af appetit seks gange i løbet af dagen. Endelig blev det registreret, hvor meget de spiste til aftensmad. Det viste sig, at energiindtaget til aftensmaden blev ca. 250 kJ lavere. - Vi kunne se, at eleverne tog mindre portioner til aftensmaden, når vi havde skruet lidt op for kødindtaget til frokost. Protein er det mest mættende næringsstof pr. energienhed, vi har. Det viser mange undersøgelser, og nu har vi dokumenteret, at det også fungerer i det virkelige liv. Hvis man spiser en proteinrig frokost, spiser man mindre til aftensmåltidet, fastslår Margit Dall Aaslyng. Begge frokostmåltider havde et energiindhold på ca. 2300 kJ, hvor 35% af energien udgjordes af protein i den proteinrige frokost modsat 15% i den almindelige frokost. - Kød indgår ofte i aftensmåltidet, men hvis man skal udnytte den mættende effekt af kødprotein, bør man indtage kød tidligere på dagen Udover at kød er en kilde til høj-kvalitetsproteiner, bidrager kødet også med en række vitaminer og mineraler, siger Margit Dall Aaslyng. For at holde vægten eller hvis man ønsker at tabe sig kan dagens måltider bestå af magre kød- og pålægsprodukter fra gris, ko, fjerkræ og lam samt andre proteinrige fødevarer som magre mejeriprodukter, æg, fisk, skaldyr og bælgrugter kombineret med fiber og fuldkorn. Undersøgelsen er en del af projektet "Svinekød med fokus på sundhed og kvalitet". Her har DMRI også udviklet en snackpølse, hvor en del af fedtet er erstattet af kostfibre. Pølsen er pt. under forbrugertest.

Kilde: DMRI Teknologisk Institut

Watch Medier lancerer nyt medie om fødevarerindustrien

Det hastigt voksende mediehus Watch Medier etablerer til foråret netmediet FødevarerWatch,

der går helt tæt på føde- og drikkevarerindustrien, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Inden længe får fødevarerindustrien sit eget uafhængige branchesite. Watch Medier lancerer til foråret FødevarerWatch med nyheder målrettet personer og virksomheder med interesse for en af de vigtigste brancher i dansk erhvervsliv. FødevarerWatch vil blandt andet dække virksomheder inden for mejeriprodukter, kød, øl, ingredienser, fisk, brød, grønt, konfekturer og fødevarerudstyr. - Danmark har en af verdens største fødevarer-klynger, der rummer både store internationale flagskibe og en bred underskov af mindre virksomheder. Området er ikke bare et af de vigtigste i dansk erhvervsliv, men også afgørende for hele Danmarks fremtid. Og den betydning vil bare stige de kommende år. Vi mener, at der er behov for et uafhængigt, kritisk og fair erhvervsmedie, der tager branchen alvorligt, siger Anders Heering, direktør og chefredaktør for Watch Medier. En fast stab



af dedikerede journalister vil alle hverdage levere uafhængige, troværdige, kritiske og fair nyheder med fokus på virksomhedernes bundlinjer, konkurrencesituation, rammevilkår, politik, ledelse, holdninger, innovation og meget mere.

Laveste inflation siden 1953

Inflationen landede sidste år på 0,8 procent, viser tal fra Danmarks Statistik. De generelle prisstigninger i Danmark landede på 0,8 procent i 2013, og det er det laveste niveau siden 1953. Ikke siden 1953 har Danmark haft så lav inflation som i 2013. Inflationen landede sidste år på 0,8 procent, viser tal fra Danmarks Statistik. Det er det laveste niveau for årsgennemsnittet for de generelle prisstigninger i Danmark i 60 år. - Det er formentlig en rekord, der kommer til at stå uberørt i mange år fremover, skriver Tore Stramer, chefanalytiker i Nykredit, i en kommentar.

- Forklaringen på det historiske dyk i inflation skal findes i den økonomiske krise, der har holdt såvel dansk som europæisk økonomi i et jerngreb over de seneste år, tilføjer han. Den lave inflation er hjulpet på vej af, at det er svært for danskerne at hente store lønstigninger hjem, når krisen kradser, og beskæftigelsen falder, lyder det fra Tore Stramer. - Samtidig med at den lave og til tider faldende efterspørgsel har betydet, at butikker og virksomheder ikke har kunnet øge priserne i samme tempo som tidligere, siger han. Derudover har regeringens sænkning af afgifter på øl og sodavand også givet forbrugerpriserne et lille hak ned og har hjulpet det lave årsgennemsnit på vej.

Lav inflation er godt nyt for forbrugerne, som får styrket deres købekraft, lyder det fra Lone Kjærgaard, cheføkonom i Arbejdernes Landsbank. - For selvom lønstigningerne var små i 2013, var stigningen i forbrugerpriserne endnu mindre. Danskerne realløn steg derfor i 2013 i modsætning til de to foregående år, hvor reallønningerne skrumpede, siger hun i en kommentar. Det samlede forbrugerprisindeks steg i december 2013 0,8 procent i forhold til samme måned sidste år.

I 2012 landede inflationen samlet på 2,4 procent.

Kilde: Ritzau/Landbrugsavisen



25 års jubilæum i Aalborgs ældste slagterbutik

Godt gammelt håndværk – som betaler sig

Aalborgs ældste slagterbutik fylder 105 år og ikke nok med det, så har de to nuværende indehavere Karsten Andersen og Mikael Helstrup snart haft slagterbutikken på Østerbro i 25 år, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. De står foran et jubilæum, som ikke mange opnår i disse tider.

- Vi var ikke i spor i tvivl, da vi satte os ned og bestemte at prøve lykken sammen i den gamle slagterbutik, men det har også været en travl tid, hvor årene er fløjet af sted. Her i marts er det 25 år siden, vi slog dørene op for de første kunder. Mange af de samme kunder kommer stadig væk i butikken, bare i en lidt ældre udgave, udtaler de 2 ejere med et smil på læben. Lørdag den 1. marts fejrede vi dagen med en fest for vort personale. Den 25. april holder vi reception for kunder, forretningsforbindelser, samarbejdspartnere og venner af huset med lidt lækker til gane og hals. I uge 18-19 vil vi lave lidt fest i butikken for vore kunder med rigtig mange gode tilbud på til 25 kroner så de også kan mærke, at deres slagtere har været der i 25

år. - Vi har lige fra starten satset på at lave pålæg efter de gode gamle opskrifter, der har været her i butikken siden starten i 1905, udtaler Karsten og Mikael. - Det vil sige at leverposten, rullepølsen, kødpølsen og spegepølsen stadig smager som dengang. Vi laver dagligt en del smørrebrød til salg i butikken og også ud af huset. Smørrebrødet er naturligvis med hjemmelavet pålæg og salater. - Vi får løbende positive og dejlige tilbagemeldinger om, hvor godt vores smørrebrød smager. Og kunderne udtrykker glæde ved, at det ikke er købpålæg fra fabriker, de får. Når det sker, så tænker vi hver gang på tv-serien Matador, hvor tante Møghe spiser boller i Varnæs' stuer og udtaler: "Det er en købebolle – den er ikke hjemmelavet!"

Kød og sandwich

- Gennem tiden har vi gjort noget ekstra ved vores kødsalg, så vores kunder kan komme og få netop den udskæring, som de ønsker. Når folk skal betale, siger de: "Bliver det ikke mere?"

Vi troede, at I var dyrere end supermarkederne!" Forbrugerne glemmer ofte at se på kiloprisen, inden de køber, og ser kun på det lille tilbudsmerke, der sidder på pakken. Så slagteren er ofte billigere, og kunderne har mulighed for at se det kød, som vi friskhakker i butikken, når de bestiller det.

Med tiden er butikken også blevet til lidt af en grillbar med hjemmelavet bøfsandwich med sovs, forskellige burgere med hjemmelavet bøf, hvor farsen først bliver hakket, når kunden bestiller. Vores sandwichafdeling er vokset kraftigt de senere år, fordi vi først varmer brødet, når kunden bestiller, og så har vi et dejligt udvalg af fyld, som kunden selv kan vælge imellem. Omsætningen i "Vores varme afdeling" stiger også fra dag til dag. Dagens middage er populære for de mange håndværkere, pensionister og unge mennesker, som henter deres daglige mad i butikken. En stor portion af friskstegete frikadeller, farserede porrer, et hav af biksemad, svensk pølseret, pastaret og andre færdigretter ryger over disken hver dag, slutter Karsten og Mikael.



Vi har lige fra starten satset på at lave pålæg efter de gode gamle opskrifter, der har været her i butikken siden starten i 1905, udtaler Karsten og Mikael.



Gennem tiden har Delikatessen Østerbro gjort noget ekstra ved kødsalget. Kunderne kan få netop den udskæring, som de ønsker.



Delikatessen Østerbro, som ligger på Østerbro 58 i Aalborg, holder reception for forretningsforbindelser, samarbejdspartnere, kunder og venner af huset fredag den 25. april kl. 13 - 17.

Navnenyt

Ny pressechef i Fødevareministeriet

Tidligere pressechef for SF skal stå i spidsen for Fødevareministeriets presseenhed. Fødevareministeriet har ansat journalist Tasja Parize som ny pressechef. Tasja Parize er 40 år og uddannet journalist fra Roskilde Universitet. Hun kommer fra en stilling som studievært og producer på P1 Debat på Danmarks Radio. Hun har tidligere været ansat som pressechef for SF's folketingsgruppe og ministerhold. Desuden har hun været ansvarlig pressekoordinator for SF's medlemmer af Europa-Parlamentet, Margrethe Auken og Emilie Turunen. Tasja Parize skal stå i spidsen for Fødevareministerens presseenhed. Her skal hun stå for den faglige ledelse og prioritering af pressearbejdet for ministeren samt for den strategiske udvikling af Fødevareministeriets pressearbejde. Tasja Parize tiltræder stillingen som pressechef tirsdag den 1. april 2014.

Kilde: Landbrugsavisen

Messeoversigt

2014

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

Nordic Organic Food Fair, Malmø

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

Foodtech, Herning

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

Fachpack, Nürnberg

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

Anuga, Köln

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

2015

Iba, Düsseldorf

12. september - 17. oktober 2015
International bageriermesse.
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. fæde 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

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
Blækhatlen 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 hakke
- **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...

W. Ochsätzchen Aarhus %



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

Tlf. 86 29 11 00 | 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

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
DYBTREKMASKINER
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
- ❖ DYBTREKMASKINER
- ❖ 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



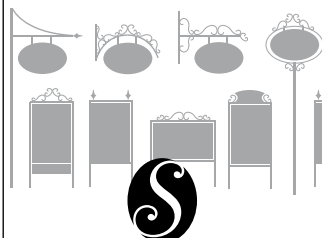
DANSK REVISION SLAGELSE

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



mad med mere

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!

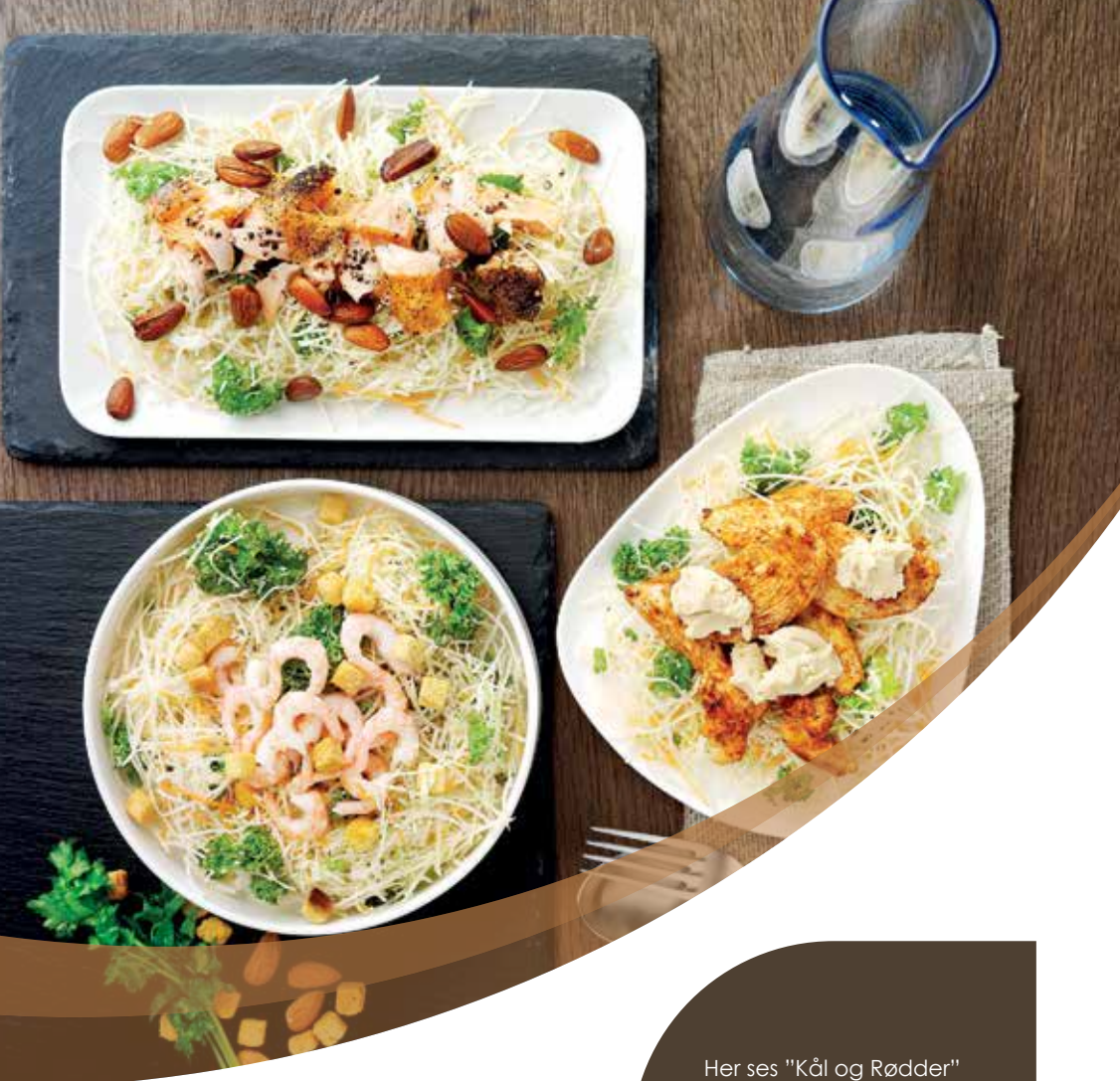


GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Annoncer til fødevarerbranchens leverandørliste

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



Her ses "Kål og Rødder"
i 3 variationer: Med varm-
røget laks, mandler &
friskkværnet peber, rejer
& brødcroutoner og
tandori-kylling & humus.

EN GRUNDSALAT

Uanede variationsmuligheder

Lammefjordsgrønt har udviklet en række nye spændende salatblandinger med fokus på grove grøntsager som kål og rodfrugter. Delikate snit og kombinationer, der let og enkelt kan varieres. "Kål og Rødder" er en skøn blanding af helt fint-skårne blomkål, broccoli, gulerod og pastinak samt fintsnittet hvidkål og grønkål. Grove grøntsager som en fin salat med et flot farvespil og en god holdbarhed.

Er du på Foodexpo i Herning, så kom forbi vores stand i Hal M nr. 9752 og se de mange nye salater.

DLG Food
Axelborg
Vesterbrogade 4A
DK-1620 København V

Tlf. (+45) 33 68 30 10
Fax: (+45) 33 68 87 10
www.dlgfood.dk


LAMMEFJORDS GRØNT
smagen er frisk og sprød

dlg
Food

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevarermagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ