

fødevarer

NR. 4 / APRIL 2014

magasinet

TEMA

**Vægte og køsystemer
– og Nyt fra
Foodexpo 2014**

**Folkemødet 2014
på Bornholm**

Se side 6

Skruen med ende

Der kan næsten ikke siges for meget godt om den betydning, som den såkaldte "danske model" har haft for udviklingen af det danske velfærdssamfund op igennem det 20. århundrede. Værdien af, at det ikke er Folketinget og de almindelige domstole, der har reguleret arbejdslivet med alt, hvad det indebærer af kævl og strid, men også tackling af fælles udfordringer, har været enorm.

Spørgsmålet er imidlertid, om det også vil være sådan fremover. Det kan i hvert fald tørt konstateres, at arbejdsgiverne har været meget dårlige til at forvalte deres rolle i dette fællesskab. De (vi) har over samtlige 100 år bid for bid solgt ud af hovedinteressen i at have god, billig og fleksibel arbejdskraft. Det kunne gå, så længe det var muligt at rationalisere sig til kompensation for merudgifter, og så længe det var muligt for arbejderne at løbe hurtigere, så de på den måde tjente deres stadige lønforhøjelser ind. Jeg anerkender, at arbejdstagerne i perioder har vist løntilbageholdenhed, men dels har de så sikret sig andre udgiftskrævende fordele – primært løn under frihed – dels har de efterfølgende så rigeligt indhentet tilbageholdenheden. Det er dette års indkomstfornyer et skræmmende eksempel på.

Man kan selvfølgelig ikke bebrejde arbejdstagerne, at de tager, hvad de kan få. Men man kan bebrejde arbejdsgiverne, at de har været alt for rundhåndede, formentlig af skræk for arbejdsnedlæggelser.

Arbejdsgiverne bærer imidlertid ikke hele skylden for den stadige fordyrelse. En afgørende aktør i "den danske model" er Forligsinstitutionen, hvor parterne havner, hvis de ikke kan blive enige. Og næppe nogensinde er det hændt, at arbejdstagerne er kommet ud derfra med mindre, end de havde, da de kom ind. Det sker imidlertid altid for arbejdsgiverne. De taber hver gang – spørgsmålet er kun hvor meget.

Utallige arbejdsgivere har gennem tiden holdt lange taler for Forligsmanden om pressede priser og vanskelige vilkår og om disse for vort land så alvorlige tider. Det interesserer imidlertid ikke forligsmanden. Det kan man eksempelvis læse om i nu afdøde forligsmand Mette Koefoed

” Og næppe nogensinde er det hændt, at arbejdstagerne er kommet ud derfra med mindre, end de havde, da de kom ind. Det sker imidlertid altid for arbejdsgiverne. De taber hver gang – spørgsmålet er kun hvor meget.

Bjørnsens erindringer fra 2006, "FORLIG ELLER FORLIS – mine år i Forligsinstitutionen". Her skriver hun på side 78, at "det ikke er forligsmandens opgave at tage hensyn til den aktuelle samfundsøkonomiske situation." Hun var ellers den første og hidtil eneste forligsmand, der ikke var jurist – men økonom! Lige lidt hjalp det, og sådan har det alle dage været. Forligsmandens opgave er udelukkende den meget konkrete og kortsigtede: at undgå, at der udbryder konflikt. Læs: Strejke. Og hvordan gør man det? Det gør man ved at give arbejdstagerne noget med hjem. Så de kan i princippet gå til overenskomstforhandlinger med ublu krav og så ellers læne sig tilbage vel vidende, at de i hvert fald får noget med derfra.

Man kan måske indvende, at arbejdsgiverne også kan tage kampskridt. De kan iværksætte lockout, altså sende de ansatte hjem og vente på, at de bliver møre. Arbejdsgiverne bliver imidlertid af mange gode grunde meget hurtigere møre selv, så det er der ikke meget ved. Strejketruslen er ikke så lidt mere værd end truslen om lockout, og det ved forligsmanden godt. Og da han kun bliver bedømt på, at om han kan afværge en konflikt, bliver resultatet, at det hver eneste gang er arbejdstagerne, der vinder.

Det siger sig selv, at det ikke er en skrue uden ende. "Den danske model" må på et tidspunkt bukke under. Derfor kan arbejdstagerne ende med at blive ofre for deres egen succes.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

Vi puster ud efter Foodexpo 2014...

Efter nogle festlige Foodexpo dage forhåbentlig med en masse nye kontakter, ordrer og masser af ny inspiration puster branchen ud og følger op på de hektiske dage. Vi takker alle de læsere af Fødevarer magasinet, som valgte at kigge forbi vores lille stand på messen. Se og læs om de mange vindere af messenyheder, i fagkonkurrencer, messeaktiviteter og meget mere her i bladet. Læs specifikt om vinderne af Danmarks bedste leverpostej, bedste spegepølse og bedste rullepølse 2014, som blev kåret direkte på messen, årets kok, uddeling af økologiske spsemærker, men også et nyt æresmedlem af Danske Slagtermestre.

Overenskomster, generalforsamling i OFD og mad med mere, Folkemøde og meget mere

April måneds blad er omtale af de netop overståede generalforsamlinger i mad med mere kæden og i Ostehandlerforeningen, men også tiden for afslutning overenskomstforhandlinger med Fødevareforbundet NNF og HK Handel. Læs det spændende synspunkt om "den danske model".

Slagterpris, kantinepris og afholdte kurser

Så er det allerede tid igen til at finde frem til, hvem der har for-

tjent at få prisen som hhv. årets kantine og årets slagter. Læs her i bladet om mulighederne for indstilling. Læs også her i bladet om afholdte kurser.

Maj er krydderier, marinader, grill og tilbehør

De første forårsdage med mulighed for grillsalg har vi allerede set, men vi står netop nu foran den forhåbentlig helt store grillsæson. Læs i næste nummer om nyheder indenfor krydderier, marinader og tilbehør til dette års grillsæson.

Hjemmesiden har fået et løft

Fødevaremagasinets hjemmeside har fået et facelift, og de første nyhedsmails er allerede afsendt. Hvis du ikke allerede er tilmeldt kan du tilmelde dig direkte på bladet's hjemmeside. Husk også, 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.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 Overenskomst i hus**
forbedret vilkår for medlemmer
- 5 Generalforsamling i OFD**
- 6 Folkemødet på Bornholm**
brancherne samles
- 9 Mad med mere's generalfors.**
- 10 Drømmen om eget slagtehus**
udsat af konkurrenceklausuler
- 12 Vindere af Danmarks bedste**
- 14 Øget salg og mindre spild**
nyt stregkode hjælper dig på vej
- 16 25.000 besøgende**
- 18 Røget ost og poselukker**
vindere af Foodexpo news
- 19 Konkurrencevinder**
bedste nyhed i fødevaremagasinet
- 20 Årets kok**
- 20 Topmødeerklæring**
bedre velfærd for svin
- 21 Danepork vil bygge nyt slagteri**
- 22 Pølsemageri**
- 23 Klumme**
når medarbejderen fratræder
- 23 Månedens Ost**
- 25 Kursus hos Bent Brandt**
slow-food og ovne
- 25 Vidste du at...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



10



22



6



12



16



14

April 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, Teglårdsvej 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 udgivelsesmåned.

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 Åbning af Foodexpo 2014

ISSN 1902-4509



Forlig i hus om overenskomst med Fødevareforbundet NNF

Efter 13 timer i Forligsinstitutionen lykkedes det Danske Slagtermestre at opnå et forlig, der betyder overenskomstmæssige forbedringer for organisationen medlemsvirksomheder

I en sen natteime mellem den 27. og 28. marts satte Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Lausten pennen på papiret i Forligsinstitutionen og skrev sin underskrift. Det samme gjorde Fødevareforbundet NNF's forhandler. En fornyelse af overenskomsten mellem de to parter var i hus.

- Danske Slagtermestre er bestemt ikke begejstret for den linje, som er lagt af de store organisationer ved dette års overenskomstfornyelser, siger Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Lausten, og fortsætter:

- Det har virkelig været svært at nå frem til noget fornuftigt inden for den ramme, der er lagt, og de forbedringer, vi har fået, har desværre ikke været gratis.

Tillæg for forskudt tid fjernet

Slagtermestrenes formand glæder sig til gengæld

Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Lausten, (tv) og NNF's repræsentant, forbundssekretær Flemming Dal Cortivo, skriver i en sen natteime under på forlig om en fornyelse af overenskomsten mellem slagtermestrene og forbundet.

over, at det er lykkedes at få fjernet tillægget for forskudt tid om lørdagen mellem kl. 06 og 14.

- Det betyder, at vore medlemmer kan begynde at producere om lørdagen og dermed få en bedre udnyttelse af produktionsapparatet. Det har simpelt hen ikke været rentabelt med det hidtidige tillæg på over 43 kr. i timen, siger Leif Wilson Lausten.

Han glæder sig også over, at de første fire overarbejdstimer nu kan afregnes i halve, mod hidtil kun i hele timer, samt at "introduktionsperioden" forlænges med to måneder.

Høj pris for overenskomst

Leif Wilson Lausten medgiver, at NNF har taget sig godt betalt for disse forbedringer. Foruden alt det, som er givet på de store overenskomster, kan de ansatte se frem til at få overenskomstmæssig løn under sygdom; nu og allerede efter ni måneders ansættelse mod hidtil 12 måneder.

Desuden skal arbejdsgiverne betale 100 kr.

mere pr. medarbejder årligt til organisationernes uddannelsesfond med særligt henblik på fælles udvikling af et system til bedre ressourceudnyttelse.

- Samlet set er resultatet bedre end det, der lå på bordet, da forhandlingerne brød sammen i tirsdags, så jeg synes egentlig, at både vi og NNF har grund til at sige Forligsmanden tak for hjælpen, slutter Leif Wilson Lausten.

Kilde: Danske Slagtermestre



Leif Lausten glæder sig over, at det er lykkedes at få fjernet tillægget for forskudt tid om lørdagen mellem kl. 06 og 14: - Det betyder, at vore medlemmer kan begynde at producere om lørdagen og dermed få en bedre udnyttelse af produktionsapparatet



Generalforsamling i Ostehandlerforeningen for Danmark

Hård konkurrence i detailhandelen gør det nødvendigt for de små ostehandlere at stå sammen, fastslog foreningens afgående formand i sin beretning

EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er begyndt at dukke nye osteforretninger op i Danmark, oplyste formanden for Ostehandlerforeningen for Danmark, Ulrik Sjøltov, i sin beretning på foreningens generalforsamling i februar. Det er især slagtere, der ser oplagte muligheder i at åbne osteforretninger i forbindelse med deres eksisterende butikker. For mange detailbutikker

Den benhårde konkurrence i dagligvarehandelen fik også et par ord med på vejen i formandsberetningen.

- Der er detailbutikker nok til at dække 15 mio. forbrugerens behov, men vi er kun 6 mio. indbyggere i Danmark, påpegede Ulrik Sjøltov og tilføjede:

- Med så hård en konkurrence er det vigtigt, at vi står sammen i vores brancheforening og hjælper hinanden, så godt vi kan, hvis vi skal stå stærkt i konkurrencen med supermarkeder og lavprismarkeder. Vi skal dele vores viden med hinanden og samarbejde om både indkøb og markedsføring. Det sidste kan vi blandt andet

gøre ved at have vores egne mærkevarer, som kun sælges i vores butikker.

Vil sælge egne mærker

Ostehandlerforeningen har derfor bedt et par af leverandørerne, bl.a. Lactalis og Ostemesteren, om at komme med bud på et par produkter, der kun må sælges udelukkende i medlemmernes butikker.

Ulrik Sjøltov sagde videre i sin formandsberetning, at foreningen er begyndt at holde fællesmøder sammen med Ostemesteren.

- Vi gør det for yderligere at styrke det fine samarbejde, vi allerede har. Vi kan hjælpe Ostemesteren i spørgsmål, der involverer myndighederne og med markedsføring af diverse produkter. Omvendt kan Ostemesteren være med at udbygge kontakten til vores medlemmer, som vi ikke kan være i så hyppig kontakt med, som firmaets konsulenter er det.



Carsten Petersen i bestyrelsen

Ostehandlerforeningens formand Ulrik Sjøltov ønskede efter en længere årrække på posten ikke at genopstille til foreningens bestyrelse. Ostehandler Lillian Hansen, Nyborg, fortsætter som bestyrelsesmedlem, og det samme gør Flemming Kaastrup, Søborg. Nyvalgt er Carsten Petersen, indehaver af Osteforretningen på Frederiksberg, som på et efterfølgende bestyrelsesmøde blev valgt til ny formand for foreningen.

Folkemødet 2014 på Bornholm:

Slagtere, bagere, ostehandlere og fiskehandlere vil tale med én stemme



Når Danske Slagtermestre stiller op til Folkemødet 2014 på Bornholm, bliver det i sammen med tre andre brancheorganisationer inden for specialfødevarer, nemlig Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og Bager- og Konditormestre i Danmark.

Bagernes formand, bagermester Hardy Christensen, ser både muligheder og styrker i samarbejdet med slagterne, ostehandlere og fiskehandlere på det bornholmske folkemøde.

Vi har de samme udfordringer

- Som specialfødevarer virksomheder har vi alle de samme udfordringer i dagligdagen. Egentlig er det kun slutproduktet, der er udgør forskellen på en slagter og en bager. Derfor kan vi tale

med politikere og interessenter med én stemme om de udfordringer, der er i forhold til myndigheder og politiske udmeldinger, siger Hardy Christensen og tilføjer:

- Vi er også langt mere interessante at tale med, når vi står sammen, for politikere vil hellere afse tid til fire organisationer, der taler på vegne af mere end 1000 medlemsvirksomheder, end de vil gå til fire møder om det samme. Vi forventer da også, at vi får langt flere politikere og organisationer i tale ved at samarbejde, end hvis vi skulle stå for os selv, lyder meldingen fra Hardy Christensen

Nemmere at råbe politikerne op

Fiskehandler Martin Maric, formand for Dan-

marks Fiskehandlere, ser ligeledes klare fordele i, at de fire organisationer optræder samlet på Bornholm:

- Jeg tror, vi har nemmere ved at råbe politikerne op og komme i dialog med dem, når vi optræder i fællesskab. Vi har en fælles interesse i at skabe bedre rammevilkår for de små specialfødevarerbutikker, for det er i høj grad de store spillere som supermarkedskæderne, der har volumen til at skabe politisk lydhørhed, når de vil sætte deres krav igennem for at få deres interesser tilgodeset, siger Martin Maric.

Håber på et mere udbygget samarbejde

Formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Lausten, deler de to andre organisati-



"Vi ikke bare bør, men skal deltage i Folkemødet"

Danske Slagtermestre deltog for første gang i Folkemødet i 2013. Efter mødet var Danske Slagtermestre formand Leif Wilson Laustsen meget positiv og udtalte bl.a.:

- Folkemødet er en oplagt mulighed for at "netværke" og til at tage mere uformelle snakke med politikere og organisationsfolk.

Og formandens konklusion var klar:

- Jeg er ikke i tvivl om, at det er et arrangement, vi ikke bare bør, men også skal deltage i som brancheorganisation.



Formanden Bager- og Konditormestre i Danmark, Hardy Christensen:
- Som specialfødevarer virksomheder har vi alle samme udfordringer i dagligdagen. Egentlig er det kun slutproduktet, der er udgør forskellen på en slagter og bager.



- Bagerne, fiskehandlerne, osthedlerne og slagterne har en fælles interesse i at skabe bedre rammevilkår for de små specialfødevarerbutikker, lyder meldingen fra Martin Maric, formand for Danmarks Fiskehandlere.



- Man kan håbe på, at vores fælles optræden på Folkemødet, kan blive startskuddet til et mere udbygget samarbejde mellem bagerne, slagterne, fiskehandlerne og osthedlerne, siger Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen.

onsformænds synspunkter om, at bagere, fiskehandlere, slagtere, osthedlerne og andre i specialfødevarerbranchen står over for de samme udfordringer og derfor klart står stærkere ved at tale med én stemme.

- Fire organisationer kan lægge et langt større pres på politikerne samlet end hver for sig, siger Leif Wilson Laustsen og tilføjer:

- Man kan håbe på, at vores fælles optræden på Folkemødet, kan blive startskuddet til et mere udbygget samarbejde mellem bagerne, slagterne, osthedlerne og fiskehandlerne.

Om Folkemødet

Folkemødet - Danmarks politik-festival på Bornholm - finder sted hvert år i uge 24 i den nordbornholmske havneby, Allinge. Mødet er en årlig påmindelse om, at det åbne danske demokrati er værd at værne om og påskønne.

Folkemødet 2014 åbner torsdag den 12. juni og lukker søndag den 15. juni. Det er et non profit-foretagende under Bornholms Regionskommune.

Mødets primære formål er at styrke demokratiet og dialogen i Danmark. Det sker ved at skabe en ny ramme om møder mellem beslutningstagerne i erhvervslivet, interesseorganisationer og politikere fra Folketinget, EU, kommuner og regioner. Og ved at give borgerne mulighed for at møde beslutningstagerne ansigt til ansigt.

Årets butik i mad med mere kæden blev Emilievejs Slagterforretning ved Peter Olsen (t.v.) i Frederikshavn. Beviset for kåringen overrækkes her af formand for mad med mere Thomas Nielsen (t.h.).



Mad med meres formand:

Kunderne holder stadig godt på pengene

Der var forsigtig optimisme at spore i slagtermester Thomas K. Nielsens formandsberetning på mad med meres generalforsamling på Foodexpo

Ny i kæden:

Mad med mere har i det forgangne år fået et nyt medlem. Det er slagtermester Jan Larsen, der driver Albertslund Center Slagter. Kædesamarbejdet tæller nu 44 medlemmer.

- Det ser ud til at de sidste 5-6 års krise er ved at klinge af. Det kan vi glæde os over, uden at træerne vokser ind i himlen af den grund. Der er nemlig ikke umiddelbart tegn på, at den store forbrugsfest er ved at blive skudt i gang. Kunderne holder stadig godt på pengene, sagde mad med meres formand Thomas Korup Nielsen i sin formandsberetning på kædens generalforsamling, der i år blev holdt på Foodexpo i marts.

- Men, tilføjede formanden, vi konsoliderer os fortsat som kæde og har en god økonomi, for vi gør, hvad vi kan, for at indrette os efter de markedsvilkår, vi nu en gang er underlagt.

Det fremgik af formandsberetningen, at mad med meres styrke og succes bygger på to hovedhjørneste: fælles markedsføring og fælles indkøbsaftaler.

Markedsføring optrappet

Om markedsføringen sagde Thomas Korup Nielsen bl.a.:

- I kædens 11-årige levetid har vi løbende optrappet markedsføringen og synliggjort kæden i en sådan grad, at der næppe findes forbrugere i de byer, hvor vi er til stede, som ikke ved, hvad navnet mad med mere står for.

Kampagner er et centralt omdrejningspunkt i markedsføringen af kæden og butikkerne. Det gælder for eksempel de husstandsomdelte kampagne-aviser i de byer, hvor mad med meres 44 butikker er placeret.

I 2013 udsendte kæden fire kampagneaviser. Erfaringerne viser, at aviserne skaber mersalg, så derfor vil mad med mere øge antallet fra fire til seks kampagneaviser i 2014, fremgik det af formandsberetningen.

Fælles indkøbsaftaler giver pote

- Med 44 medlemmer i kæden er vi stærke nok til at hente branchens bedste indkøbsaftaler hjem hos leverandørerne. Og vi ved, at vi har de bedste aftaler, for vi laver jævnligt sammenligninger med butikker uden for kæden. Det betyder, at vi godt kan matche kundernes krav og leve op til deres forventninger om konkurrencedygtige priser, sagde Thomas Korup Nielsen og tilføjede:

- Det synspunkt understreges af, at ingen af kædens medlemmer har måttet lukke butikken, siden vi sidst var samlet til generalforsamling for et år siden.

PaperlinX

- siger tak til alle de interesserede,
der lagde vejen forbi vores stand på
Food Expo 2014.

Branchens stærkeste emballage- og produktløsninger til:

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

- se mere på paperlinx.dk



Drømmen om eget slagtehus måtte udskydes

Jytte og Roy Sørensen har selv været med til at bygge Holsted Slagtehus, som blev indviet i 2001.

En konkurrenceklausul betød, at slagtermesterparret Jytte og Roy Sørensen måtte vente fem år, før de kunne etablere egen virksomhed. Siden er det gået stærkt for parret

EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



I fem år sidst i halvfemserne drømte slagtermesterparret Jytte og Roy Sørensen om at åbne eget slagtehus i Holsted uden at være i stand til at gøre det. De var nemlig bundet på hænder og fødder af en femårig konkurrenceklausul. Den var indgået med en partner, som de tidligere havde drevet virksomhed med. Men da tidspunktet for konkurrenceklausulens ophør nærmede sig, smøgede ægteparret ærmerne op og gik i gang med at bygge et helt nyt slagtehus i Holsted.

Støbte selv fundamentet

- Vi var selv med til at grave grund ud, støbe fundament og i det hele selv være med i byggeriet, så meget vi kunne, fortæller Jytte og tilføjer:
- Det ville vi ikke kunne i dag, da de vi både er blevet 15 år ældre og har fået flere børn siden dengang.

Jytte og Roy er henholdsvis 43 og 47 år i dag.

Det første dyr blev slagtet i det nyopførte Holsted Slagtehus i 2001. Dengang regnede parret med, at de skulle stå for det meste af driften selv med bare en enkelt pøsemager og en vaskedreng ansat. Men sådan er det ikke gået, for virksomheden har lige siden åbningen haft vokseværk med fremgang - også under finanskrisen - og tæller i dag 14 ansatte, når man medregner vaskedrenge/piger og andre deltidsansatte.

Mund til mund-markedsføring virker

Jytte og Roy har ellers aldrig gjort et stort nummer ud af at markedsføre slagtehuset, så vokseværket skyldes formentligt først og fremmest, at stedets ry for

Ægteparret Jytte og Roy Sørensen har drevet Holsted Slagtehus i næsten 13 år.



- Vi laver udskæringer, pålægs- og røgvarer efter kundernes individuelle ønsker. De kommer til os med de levende dyr, hvorefter vi tager over med slagtning og forarbejdning af kødet. Efter endt modning afhenter kunderne igen deres kød i de dele og udskæringer, de har bestilt, fortæller Jytte Sørensen.

kvalitet og personlig service hurtigt har bredt sig ved hjælp af mund til mund-metoden siden åbningen 13 år tilbage.

- Det er den personlige betjening og den enkelte kundes individuelle behov, vi prioriterer højest i kombination med det gode slagterhåndværk, for vi sætter begge to en ære i at kunne stå 100 procent inde for det kød og pålæg, som vi leverer til kunderne, siger Jytte og Roy samstemmende.

- Vi laver udskæringer, pålægs- og røgvarer efter kundernes individuelle ønsker. De kommer til os med de levende dyr, hvorefter vi tager over med slagtning og forarbejdning af kødet. Efter endt modning afhenter kunderne igen deres kød i de dele og udskæringer, de har bestilt, siger Jytte.

Kunderne kommer langvejs fra

Holsted Slagtehus' kunder kommer ofte langvejs fra. De tager nemlig

gerne turen fra både Østjylland, Syd og Sønderjylland foruden Midtjylland for at få slagtet og forarbejdet deres dyr i det lille slagtehus i Holsted nær Vejen.

Butik med fersk kød og røgvarer

Jytte og Roy har indrettet en lille butik i forbindelse med slagtehuset. Her tilbyder de et varieret udbud af pølser, pålæg og fersk kød. Også butikkens kunder, ligesom slagtehusets, kører gerne langt for at forsyne sig med slagtervarer.

Sortimentet er bredt. Det spænder over fx bag-selv-leverpostej og medisterpølse til hele pattegrise til grillfesten eller måske en halv af slagsen skåret ud til fryseren. Derudover er butikken også leveringsdygtig i færdige pølseborde/pålægssfade ud af huset.

Kort og godt om slagtehuset

Holsted Slagtehus slagter årligt ca. 1.000 kreaturer, 1.200 lam, og 800 grise. 90 procent af dyrene er returslagtninger; først og fremmest for landmænd, fritidslandmænd og gårdbutikker, men også for professionelle opdrættere og detailslagtere. Slagtingerne omfatter kvæg, får, lam, geder, grise, heste og hjorte fra farm.

Aktiv i Danske Slagtermestre

Selv om Roy Sørensen har en travl hverdag i Holsted Slagtehus, bruger hans også tid på organisationsarbejde i Danske Slagtermestre. Her er han medlem af Slagtehusudvalget, der er talerør for slagtehusene. Derudover deltager han og hustruen Jytte i en erfa-gruppe sammen med slagtermestre fra Vester Hæssinge Slagtehus, Egtved slagtehus og Kisbæk Slagterhus. Parret er med i erfa-gruppen ud fra en idé om, at man klart kommer længere med samarbejde end ved at modarbejde hinanden.



Besøgende i fuld gang med at smage på konkurrenceprodukterne på årets Foodexpo messe

Vindere af "Danmarks bedste"...

På Foodexpo 2014 var det de besøgende, som efter at have fået smagsprøver på finaleprodukterne kunne stemme på det produkt, de syntes bedst om, og dermed være med til at afgøre, hvem der skulle kåres som vinder af "Danmarks bedste leverpostej", "Danmarks bedste spegepølse" og "Danmarks bedste rullepølse".

Vinderne inden for de 3 kategorier blev:

Leverpostej:

PølseMageriet, Brian Flink Pedersen, Silkeborg - baconleverpostej

Spegepølse:

Silkeborg Slagteren, Silkeborg - fransk salami

Rullepølse:

Slagteren og Kokken i Gistrup, Claus Jensen, Gistrup - gammeldags rullepølse.

Udvælgelsen af finalisterne

De 5 finalister inden for hver af de 3 produktgrupper blev fundet ved en bedømmelse den 17. november 2013 i Odense, hvor et dommerpanel på 6 dommere og en overdommer bedømte de 189 indsendte produkter, som fordelte sig på 56 leverpostej, 72 spegepølser og 61 rullepølser. I alt 46 slagtermestre fra hele landet deltog i konkurrencerne.

Finalisterne var:

Leverpostej

1. Slagter Schmelling, Gilleleje
2. Slagter Norlyk, Grindsted
3. PølseMageriet, Silkeborg
4. Bitten Slagter, Hobro
5. Østed Slagteren

Spegepølse:

1. Silkeborg Slagteren
2. Slagter Erik Jensen, Esbjerg

3. Koldingvejs Slagter, Vejle
4. Kim Søndergaard, Næstved
5. Kim Søndergaard Næstved

Rullepølse:

1. Slagteren og Kokken, Gistrup
2. Slagter Schmelling, Gilleleje
3. Henrik Jørgensen, Dianalund
4. Østed Slagteren
5. Slagter Jacob, Kalundborg

Kilde: DSM

Vindere af "Danmarks bedste"...



Brian Flink Pedersen fra PølseMageriet i Silkeborg får overrakt 1. præmien for Danmarks bedste leverpostej (med en baconleverpostej) af overdommer Peter Lund og formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen.



Slagteren og Kokken i Gistrup ved Claus Jensen får her overrakt 1. præmien for Danmarks bedste rullepølse (med en gammeldags rullepølse).



Silkeborg Slagteren, Ken Pedersen, modtager 1. præmien for Danmarks bedste spegepølse (med fransk salami).



De 3 glade vindere i "Danmarks bedste" konkurrence



Hvem er landets bedste slagter i 2014?



Sidste års vinder af slagterprisen blev slagtermester Jens Bertelsen fra Slagter Bertelsen i Holstebro

Om Slagterprisen

Slagterprisen handler om at højne faglighed og motivationen til at tænke nyt. Formålet er at anerkende de slagtere, der højner slagterfaget og fremmer afsætningen af dansk kød. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev stiftet ved årtusindeskiftet har 18 slagtermestre vundet prisen. Alle vinderne har brugt prisen som en løftestang til deres videre karriere i et ærefuldt fag.

Årets vinder findes ud fra to vurderinger: Juryens vurdering og deltagerne på Fødevaredagens vurderinger. Juryen har truffet sin beslutning inden Fødevaredagen, mens Fødevaredagens deltagere stemmer på selve dagen efter at have set film om de nominerede. Stemmerne lægges sammen og derefter kåres vinderen.

De sidder i 2014-juryen

- Madskribent og kagebogsforfatter Kartrine Klinken
- Slagter Jens Bertelsen, vinder 2013, Slagter Bertelsen
- Junior kategorichef, fersk kød, Remi Wideking, Coop
- Category Manager Jimmy Andersen, Metro
- Key Account Manager Henrik Steffensen, DC Pork Danmark
- Konsulent Henrik Andersen, DC Beef
- Seniorkonsulent Vickie Kristensen, Landbrug & Fødevarer

Se mere om udvælgelseskriterier m.m. på slagterprisen.dk

Nu er der åbnet for indstillinger til den prestigefyldte Slagterpris, og du kan pege på din favorit til årets bedste slagter frem til 12. maj, fortæller Vickie Kristensen fra Landbrug & Fødevarer. Slagterprisen overrækkes hvert år til den fremmeste slagter i faget. I 2013 vandt slagtermester Jens Bertelsen, Holstebro. Du kan nu indstille en privatslagter eller en supermarkeds-slagter, som du synes gør det rigtig godt. Men du er også velkommen til at indstille sig selv.

Vejen fra indstilling til prisuddeling ser således ud:

- Indstil din favorit på slagterprisen.dk Her finder du indstillingsskemaet, som kan udfyldes og der er mulighed for at medsende evt. billeder. Du kan indstille frem til 12. maj 2014.
- Slagterpris juryen kigger på alle indstillinger og nominerer de bedste
- Sidst i maj offentliggøres navnene på de nominerede
- De nominerede har derefter både hele sommeren og den første del af efteråret til at slå på deres nominering på website, i butikken og i pressen
- På udvalgte dage i uge 34, 35 og 36 aflægger juryen et hemmeligt besøg hos de nominerede
- På Fødevaredagen den 28. oktober 2014 kåres vinderen



Udløbsdatoer er et vigtigt element i at sikre, at forbrugere køber mad, der er sikker at spise. Derfor er det en central opgave at styre udløbsdatoer ved point-of-sale, en opgave som både dagligvarehandlen og dens leverandører er involveret i. Alligevel er de fleste udløbsdatoer kun påført varerne i læsbar tekst, dvs. ikke indeholdt i den stregkode, der scannes ved point-of-sale. Det medfører, at processen mht. at tjekke dem ikke kan automatiseres. Desuden er det ikke muligt automatisk at tilskynde forbrugerne til at købe varer, der nærmer sig udløbsdatoen. Man kan heller ikke automatisk forhindre, at varer, der har overskredet udløbsdatoen, bliver solgt. Ligesom EAN-13 stregkoden, den kendte stregkode fra detailhandlen, kan GS1 DataBar-stregkoden scannes ved point-of-sale. Det er vigtigt, at der ikke mærkes med begge stregkoder på samme produkt. GS1 DataBar kan indeholde flere informationer end EAN-13, fx udløbsdato og batchnummer.



Øget salg, større indtjening og lavere madspild

AF PER AASKOV KARLSEN

Det lyder logisk, at lavere madspild giver øget indtjening, men hvordan kan butikken lige sikre dette på en hensigtsmæssig måde. En såkaldt GS1 databar, som er en stregkode til automatisk styring af udløbsdatoen kan give disse resultater. - Iflg. et case studie i Korea iværksatte GS1 Korea et pilotprojekt med en stor dagligvarekæde og to af dens fødevarerleverandører. Lotte Mart, der er en hypermarkedskæde med i alt 191 butikker og de 2 leverandører Pulmuone, som er Koreas markedsleder inden for bl.a. soyabønnespirer og Konkuk Dairy & Ham, som er en stor leverandør af private label mælkeprodukter til supermarkedskæden, udtaler Morten Buch FMCG Manager hos GS1 Denmark til Fødevaremagasinet.

-Projektets første mål var at stoppe salg af udløbne varer, fortæller Morten Buch. - Når tjek af udløbsdato gøres manuelt, er der stor risiko for, at handlen ved et uheld kommer til at sælge produkter, hvor udløbsdato er overskre-

det. Man implementerede et system baseret på GS1 DataBar-stregkoden, hvor kassemedarbejderen automatisk fik en pop-up-besked på kasse-terminalen, når et scannet produkt havde overskredet udløbsdato, forsætter Morten Buch. - Et andet projektmål var at gøre det muligt automatisk at give rabat på køb af varer, hvis udløbsdato nærmer sig. Forbrugere vælger typisk de produkter, der har længst tid til udløbsdatoen. Denne købsadfærd er mest udtalt i forhold til friske og let forgængelige fødevarer, som fx de soyabønnespirer og mælk, der var i fokus i projektet. Handlen og leverandørerne vil hellere have, at forbrugerne vælger produkter, der snart udløber. Igen brugte man GS1 DataBar-stregkoden til at automatisere, at der blev givet rabat afhængigt af hvor mange dage, der var tilbage til udløbsdatoen: Produkter fik 20% rabat, når de havde fire dage tilbage inden udløbsdato og 40%, hvis der var tre dage tilbage.

Større overskud

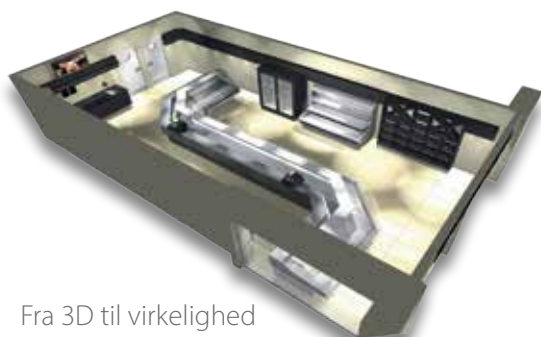
-Pilotprojektet viste tydeligt, at GS1 DataBar-stregkoden kan give mærkbare resultater. For soyabønnespirerne var stigningen i totalt salg og nettooverskud på henholdsvis 60% og 22%. For mælkeprodukter var resultatet henholdsvis 32% og 48%. For dagligvarekæden resulterede den automatiske rabatgivning i forbedret effektivitet, der gjorde, at medarbejderne kunne koncentrere sig om andre opgaver. I partnerskab med Gallup Korea, gennemførte GS1 Korea en undersøgelse, som også klart beviste effektiviteten af en GS1 DataBar-baseret løsning, når målet er at forbedre forbrugernes opfattelse af sikkerheden af de varer, de køber. Undersøgelsen viste også, at kunderne var tilfredse med både at få rabatter og at handle i en butik, der gør sit til at undgå madspild, slutter Morten Buch fra GS1 Denmark

mad med mere - Rødovrecentret



bago-line

Fremtidens slagterbutik



Fra 3D til virkelighed

- Design
- Indretning
- Processtyring
- Vi gør det nemt for dig



Emilievejens Slagterforretning - Frederikshavn



mad med mere - Roskilde

Slagtermester Jens Munch, Skagen, udnævnes til Æresmedlem

I forbindelse med Foodexpo messen 2014 blev slagtermester Jens Munch, Skagen, udnævnt til æresmedlem i brancheorganisationen Danske Slagtermestre. Formand Leif Wilson Laustsen ønsker her det nye æresmedlem til lykke med titlen.



Formanden fra Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen sagde blandt andet ved udnævnelsen af det nye Æresmedlem: - Det nye Æresmedlem er en markant og højt respekteret skikkelse både inden for som uden for branchen. Han har været organisationsmand i rigtig mange år og har i sin tid som slagter opnået et hav af priser. Bl.a. blev han i 2005 af DSM kåret til Årets Æresslagter på landsmødet i Slagelse, og i begrundelsen blev det bl.a. sagt om ham: Har været meget brugt i medierne. Har en butik,

der har dannet forbillede for rigtig mange slagtere. Følsom mand, men også hård som granit, når det gælder. Har en humor, som mange har forsøgt at efterligne, men vogt Dem for efterligninger, intet overgår originalen, og hvem er så denne original? Jo, som nogle måske husker, tilfaldt hyldesten DSM's tidligere formand Jens Munch.

Kilde: DSM



Knap 25.000 besøgende på årets Foodexpo messe

Helt præcist besøgte 24.243 fødevaremesse, der over tre dage var vært for 14 fagkonkurrencer, et hav af aktiviteter og nyheder fra i alt 420 udstillere samt et ministerbesøg i MCH Messecenter Herning. Besøgstallet overgår de seneste messer i 2010 og 2012, og samtidig glæder det arrangøren, at der blandt udstillerne er stor tilfredshed med årets Foodexpo: - Vi har fået rigtig mange positive tilkendegivelser fra udstillerne, der har haft nogle travle messedage på Foodexpo. Meldingerne går både på me-

get interesserede besøgende og gode kontakter, som de nu skal arbejde videre med, siger projektleder Carina Kirkegaard, MCH.

Se de mange flere stemningsbilleder fra Foodexpo 2014 på www.foedevaremagasinet.dk og tilmeld dig samtidig vores nyhedsmail.

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.
- Vægtnøjagtighed 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 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](#).



FOTOS: Lars Møller.

Hæder til røget ost & poselukker

En dansk blåskimmelost med et twist og en poselukker med klap og hældefunktion er kåret som de mest markante nyheder på Foodexpo 2014 lyder det fra messen. I et felt med hele 179 nyheder blev de to produkter søndag formiddag kåret som vindere af Foodexpo News – messens nyhedssystem. Vinderne blev afsløret ved åbningen af Foodexpo som samlede nordisk gastronomi, hotel, restaurant og detailhandel til fødevaremesse i MCH Messecenter Herning. Ulvedal Ost fra Egtved kunne juble over nyhedsprisen i kategorien "Føde- og drikkevarer" for en Gourmet Blue 50+ røget på bøgesmuld, mens poselukkeren Twixit Seal & Pour fra PaperlinX Packaging, Holstebro, vandt i kategorien "Interiør & Udstyr".

Twist og hældefunktion overbeviste dommerpanelet

Forud for kåringen har et dommerpanel med eksperter fra fødevarebranchen smagt og testet de mange indsendte produkter fra messens udstillere og nomineret seks produkter ud fra den højeste score – tre i hver kategori. Panelet har vurderet på nyhedsværdi, kvalitet og relevans: - Der findes mange gode blåskimmeloste på markedet, men Gourmet Blue 50+ har et særligt twist ved, at den er røget, og dertil er smagskvaliteten helt i top. Poselukkeren Twixit Seal & Pour er innovativt tænkt, og den er yderst anvendelig på grund af hældefunktionen, lyder det fra dommerpanelet. Inden for kategorien "Føde- og drikkevarer" var det kun et

enkelt point, der skilte de tre nominerede ad i toppen. På en delt andenplads kom Rævhe- de Naturprodukter med en skinke og Peters Is med blåbær. I kategorien "Interiør og Udstyr" var Nyman Storkøkken nomineret for et transportabelt kogeboard, mens PaperlinX Packaging havde endnu en nominering med produktet Lamizip Lynlåsposer.

Kilde: MCH/Foodexpo



Er din kantine landets bedste?

Sidste år løb køkkenchef Kristian Madsen Rosendahl Design Group med Kantineprisen. Frem til den 26. maj kan du pege på den kantine, du synes fortjener at få prisen i år. Du kan indstille en kantine fra den offentlige eller den private sektor, som præsterer noget særligt. Men du er også velkommen til at indstille din egen kantine. Temaet i 2014 er "Mening i måltider". Information og indstillingsskema findes på hjemmesiden www.kantineprisen.dk, hvor man finde indstillingsskema m.m. I begyndelsen af juni offentliggøres navnene på de nominerede og på udvalgte dage i løbet af sommeren aflægger juryen et besøg hos de nominerede. På Fødevaredagen den 28. oktober 2014 kåres vinderen.

Om Kantineprisen

Kantineprisen er en anerkendelse til de kantiner i Danmark, der med ildsjæl indestår for faglig-

hed og innovation og fremmer den gode håndværksmæssige kvalitet. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev stiftet, har 10 kantiner vundet kantineprisen. Alle vindere har brugt prisen som en løftestang til deres videre karriere i et ærefuldt fag.

Følgende sidder i juryen

- Konsulent Mark Østergaard, DC Pork Danmark
- Kok og underviser Simon Milwertz Philipsen, Madkulturen
- Kantinechef og Kantineprisvinder 2012 Mikkel Karstad, Horten Advokatpartnerselskab
- Concept Manager, Foodservice, Lene Melchjorsen, Arla Foods
- Seniorkonsulent Vickie Kristensen, Landbrug & Fødevarer



Fødevaremagasinet's Birthe Lyngsø overrækker præmien på Foodexpo 2014 til indehaver af Dansk Mobil Køkken Ole Lange

Konkurrencevinder af en gratis annonce

Det blev Dansk Mobil Køkken, som blev den heldige vinder af en gratis annonce i Fødevaremagasinet. Vinderen blev udvalgt blandt udstillere på Foodexpo og blev blandt andet vurderet ud fra relevans og nyhedsværdien af den fremsendte pressemeddelelse. Den endelige artikel kunne læses i Fødevaremagasinet's messeudgave - marts 2014 på side 18.



Automatisk styring af udløbsdato

Med den nye stregkode, GS1 Databar, kan I få solgt varen inden sidste salgsdato og undgå madspild.

Undersøg allerede nu om jeres scanner og it-udstyr kan håndtere GS1 DataBar.

Læs mere på www.gs1.dk/databar



KONTAKT OS OG FÅ HJÆLP

Vesterbrogade 149 1620 København V Tel +45 39 27 85 27 info@gs1.dk www.gs1.dk



Debutant tog guld på Foodexpo

Kok Morten Falk fra Kadeau er årets bedste til deres fag. Årets Kok blev kåret af Horesta og 3F på fødevaremessen Foodexpo. Et resultat, han havde håbet på, men som debutant ikke havde forventet: - Det var et personligt mål at vinde den, og jeg er positivt overrasket, udtalte Morten Falk på messen.

De 3 først placerede i konkurrence Årets Kok blev:

1. præmie: Morten Falk, Restaurant Kadeau, København
2. præmie: Mikkel Laursen, Restaurant Martino, Aarhus
3. præmie: Dennis Juhl Jensen, Ruths Hotel, Skagen

Kilde: Foodexpo

Topmødeerklæring om bedre velfærd for svin

Midt i marts var en række organisationer samlet på foranledning af fødevareminister Dan Jørgensen for at underskrive en fælles erklæring om bedre velfærd i dansk svineproduktion. I den såkaldte topmødeerklæring hedder det bl.a., at svineproduktionen i Danmark er internationalt anerkendt for en ressourceeffektiv produktion af både høj kvalitet og med høj fødevarer sikkerhed. Parterne er enige om at arbejde for markante forbedringer i dyrevelfærden, der samtidig tilgodeser dansk landbrugs- og fødevaresektorens høje anseelse og fremtidige vækstmuligheder, hedder det i erklæringen. Endvidere udtrykker erklæringen, at hovedvægten i indsatsen vil ligge i landbrugserhvervet, men det er væsentligt, at detailhandelen og forbrugerne bakker op. Desuden skal gode rammevilkår understøtte, at dansk landbrug fremover er et konkurrencedygtigt erhverv, der kan bidrage med indtjening og arbejdspladser, som er en forudsætning for at kunne foretage de nødvendige investeringer i bedre dyrevelfærd.

Konkret på dyrevelfærdsområdet udtrykker erklæringen:

- Større overlevelse blandt smågrise (én ekstra gris pr. kuld i 2020)
- På sigt skal alle søer gå fri (min. 10 % i 2020)
- Stop for kastration af smågrise uden bedøvelse (ophør seneste i 2018)



- Nedbringelse af antallet af halekuperede grise
- En styrket indsats mod mavesår hos søer og slagtesvin
- Dyrevelfærd indarbejdes i månegrisprojektet (staldindretning)
- Større valgmulighed for forbrugerne, når det gælder dyrevelfærd

Underskriverne af den fælles erklæring er:

Dan Jørgensen, Fødevareminister
 Britta Riis, Direktør, Dyrenes Beskyttelse
 Peter Møllerup, Formand, Dyrenes Venner
 Anna Lise Mortensen, Ansvarlighedsdirektør Coop Danmark
 Kirsten Jacobsen, Seniorkonsulent De Samvirkende Købmænd
 Anja Philip, Formand Forbrugerrådet Tænk
 Martin Merrild, Formand Landbrug & Fødevarer
 Asger Krogsgaard, Næstformand for Landbrug & Fødevarer
 Erik Larsen, Formand, Videncenter for Svineproduktion
 Carsten Jensen, Formand for Den Danske Dyrlægeforening
 Helene Regnell, CSR direktør for Dansk Supermarked
 Torsten Buhl, Direktør, Danske Slagtermestre

Danepork vil bygge nyt slagteri

Afventer tilladelse til nybyggeri slagteri, der vil mere end at fordoble slagtekapaciteten

EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Svineslagteriet Danepork vil udvide sin kapacitet ved at bygge et nyt stort slagteri, men afventer stadig de nødvendige tilladelser, før byggeriet kan sættes i gang.

- Vi forventer tidligst at have tilladelserne i hus ved årsskiftet 2014/2015. Hvis vi det holder stik, kan vi have det nye slagteri klart til brug efter sommerferien 2015, oplyser Daneporks administrerende direktør Leo Grønvald.

Fra 120 til 350 svin i timen

For øjeblikket har slagteriet kapacitet til slagtning af 120 svin i timen, mens det nye slagteri vil kunne klare 350 svin i timen.

Forøgelsen af kapaciteten betyder, at vi kan gå ned i tid og slagte færre timer dagligt end de 11 timer, som vi slagter i dag, siger Leo Grønvald og tilføjer:

- Jeg har en klar forventning om, at vi vil kunne finde flere grise at slagte fremover.

DanePork - oprindelig Slagtergården St. Lihme A/S - er et selvstændigt, privatejet svineslagteri beliggende mellem Vejle og Billund.

Slagteriet blev etableret i 1989 og er eksportgodkendt med eksport til bl.a. USA, Japan, Italien, Storbritannien, Kina, Rusland, Canada og Australien.

DanePork beskæftiger ca. 140 medarbejdere og slagter ca. 6.500 svin om ugen.

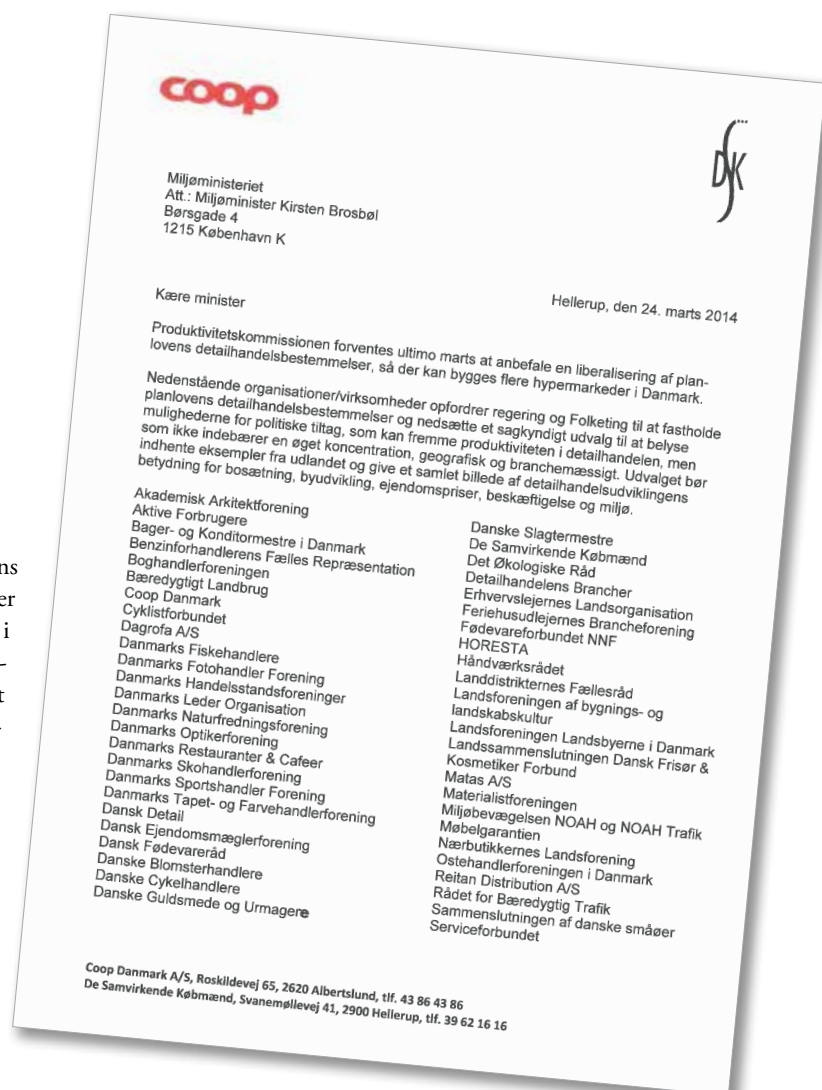


48 organisationer er lodret imod flere hypermarkeder i Danmark

AF PER AASKOV KARLSEN

Kort forud for offentliggørelsen af produktivitetskommissionens forslag til liberalisering af planlovens detailhandelsbestemmelser henvendte 48 organisationer og virksomheder i Danmark sig i et brev til miljøministeren. I henvendelsen opfordrede organisationerne ministeren til at nedsætte et sagkyndigt udvalg til at belyse mulighederne for politiske tiltag, som kan fremme produktiviteten i detailhandelen, men som ikke indebærer en øget koncentration, geografisk og branchemæssigt.

Udvalget bør iflg. organisationerne indhente eksempler fra udlandet og give et samlet billede af detailhandelsudviklingens betydning for bosætning, byudvikling, ejendomspriser, beskæftigelse og miljø. Henvendelsen er sendt til ministeren, andre berørte ministre, formændene for partiernes folketingsgrupper og to folketingsudvalg. Blandt organisationerne er fx DSK, Coop Danmark, Dagrofa, Dansk Detail, Fødevareforbundet NNF, Horesta, Danske Slagtermestre (DSM), Ostehandlerne, Håndværksrådet og DSK og mange flere.





Et eksempel på opgaveaflevering med et fælles tema.



Kursisterne i fuld gang med at producere og afprøve i testkøkkenet hos Indasia

Pølseemagerikursus for elever og unge svende

Indasia har sammen med DSM afholdt supplementskursus til den bestående detailslageruddannelse for elever og unge svende i januar og marts, oplyser virksomheden. Formålet var at udvide svende og elevers bestående kendskab til pølseemageri og dygtiggøre dem gennem samarbejde samt skabe en større og bredere indsigt inden for pølseemageri. Kurset var opdelt i 2 afsnit med en god blanding af teori og praksis: 1. De bløde farser og 2. Spegepølser. Der var desuden fokus på kødsortering, som blev gennemgået af en konsulent fra Danish Crown. Kurset blev afholdt hos Indasia i Randers, der udover gode mødefaciliteter også har et fuldt udstyret testkøkken, hvor den gennemgængende teori blev afprøvet.

- Kursisterne var meget engagerede og motiverede, og det er altid en fornøjelse at have unge mennesker på kursus, siger fagkonsulent Werner Matthiesen fra Indasia, der var en af underviserne. Hver kursusel blev

afsluttet med en skriftlig prøve, hvor kursisterne blev testet i den gennemgængende teori. De skulle ligeledes efter hver del hjem og fremstille 3 pølser under et fælles selvvalgt tema inden for fagområdet uden brug af færdigblandinger.

- På den måde kan de i ro og mag afprøve, om de nu også har forstået det, samtidig med, at de kan inddrage deres mester i projektet, udtaler Werner Matthiesen. Pølserne bliver bedømt af Werner Matthiesen og Christian Vollstedt på en skala fra 1-5 bowlerhatte. Vinderen bliver den deltager, der opnår flest bowlerhatte for alle prøver. Da spegepølserne har en længere produktionstid, kan vinderen først offentliggøres i slutningen af april, og der er selvfølgelig en præmie til den dygtigste kursist. Læs mere i maj-udgaven af Fødevaremagasinet.

Fødevareministeren overrakte 83 øko-spisemærker



Fødevareminister Dan Jørgensen overrakte økologiske spisemærker i både guld, sølv og bronze under Foodexpo i Herning. Køkkenfolk fra alle hjørner af Danmark var mødt op på den økologiske fællesstand til Foodexpo i Herning for at modtage et økologisk spisemærke i enten guld, sølv eller bronze af fødevareminister Dan Jørgensen. Ikke færre end 83 øko-spisemærker blev uddelt til kantiner, børnehaver, plejehjem m.fl., og dermed er antallet af spisesteder med mærket vokset fra i alt 400 til 700 på et år. - Det betyder, at rigtigt mange mennesker får økologisk mad i hverdagen. Og en af de mange fordele ved den økologiske omlægning i køkkenerne er, at måltiderne bliver sundere, sagde fødevareminister Dan Jørgensen inden overrækkelsen af øko-spisemærkerne hos Økologisk Landsforening. Han pegede både på, at der kommer flere grøntsager på menuen, når køkkener omlægges til økologi, samt at man undgår potentielt skadelige pesticidrester. Fødevareministeren understregede, at økologien i Danmark er drevet af engagement og ildsjæle og roste køkkenarbejderne for deres flotte arbejde. - Det er virkelig godt gået af jer alle, og det er mig en meget stor ære at få lov at overrække så mange økologiske spisemærker i dag. Fortsæt det gode arbejde, opfordrede Dan Jørgensen. Overrækkelsen fandt sted på Foodexpo under økotræet i midten af den økologiske fællesstand, hvor 49 økologiske virksomheder var samlet om det største øko-fremstød hidtil.

Kilde: Foodexpo



Karina og Jonna's klumme

Når en medarbejder fratræder

G-dage

G-dage er en betegnelse for de tre første ledighedsdage, efter en medarbejder er fratrådt, og hvor medarbejderen har ret til en arbejdsgivergodtgørelse. Når en medarbejder bliver opsagt og er ledig de første tre dage efter fratrædelsen, skal virksomheden betale disse G-dage til medarbejderen. G-dagene betales med dagpengesatsen som pt. er 815 kr. pr. dag for en fuldtidsansat.

Der er to betingelser for at få udbetalt G-dage

- Medarbejderen skal være medlem af en A-kasse for få udbetalt G-dage.
- Medarbejderen skal inden for de sidste 4 uger før fratrædelse have arbejdet 74 timer.

Der er visse undtagelser for udbetaling af G-dage:

- Medarbejderen siger selv op
- Medarbejderen har fået nyt arbejde
- Medarbejderen er sygemeldt de tre ledighedsdage
- Medarbejderen holder ferie eller afspadsering de tre ledighedsdage

Afspadsering ved fratrædelse

Når en medarbejder fratræder, skal både medarbejderen og arbejdsgi-

veren være opmærksomme på, om der er overarbejde, der skal udbetales eller afspadsreses. Såfremt medarbejderen efter fratrædelsen står til at blive ledig, vil eventuelle overtimer nemlig skulle afspadsreses, inden der kan opnås dagpengeret, idet reglerne siger, at ledige a-kasse-medlemmer skal afspadsere alt overarbejde fra tre måneder frem til ledighedsdatoen, før dagpengene kan udbetales. Det betyder, at ekstra arbejdstimer bliver trukket fra i dagpengeudbetalingen.

Disse regler fra a-kassen kan få betydning for arbejdsgiveren og udbetalingen af G-dagene. Hvis medarbejderen melder sig ledig allerede første dag træder de tre første ledighedsdage i kraft, men hvis medarbejderen i stedet vælger at starte med at afspadsere sit overarbejde, så skal virksomheden ikke betale de tre første ledighedsdage.

Denne forskel oplyser jobcenteret eller a-kassen ikke om, så det er op til medarbejderen at gøre opmærksom på, at denne starter med afspadseringen, for ellers begynder afspadseringen først, når de tre første ledighedsdage er overstået – til fordel for a-kassen. For medarbejderen vil der ikke være nogen forskel i indtjeningen.



Maj måneds ost

Månedens ost for maj måned er en Danbo ost kaldet Søhøjland, som er ostephandlernes helt eget mærke. Søjhøjlandets ost i fem varianter og osten bliver lavet på Them Mejeri.

- 30+ Lilla Søjhøjland lagret 8-10 uger
- 30+ Rødbrun Søjhøjland, lagret 18-20 uger
- 45+ Blå Søjhøjland, lagret 8-10 uger
- 45+ Grøn Søjhøjland, lagret 18-20 uger
- 45+ Sort Søjhøjland, lagret 28-30 uger



Fantasifuldt udklædte børn gik til den og slog løs på tønden, da mad med mere-slagteren i Assens havde inviteret dem til fastelavnsfest i sin forretning.

Fastelavnsfest hos Slagteren i Assens

Børn valfartede til Leif Wilson Laustens mad med mere-butik for at slå katten af tønden

EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det var ikke slagtersvende i mad med mere-arbejdstøj, der fyldte op i baglokalet i slagtermester Leif Wilson Laustens butik i Assens lørdag formiddag den 1. marts. Det var derimod Batman, Spiderman, Robin Hood, piger i prinsesseskrud og i det hele taget børn i mange forskellige udklædninger.

Børnene var hos slagteren for at slå katten af tønden i baglokalet. Farligt udstyr som knive, save og økser var fjernet i dagens anledning, så de 25-30 deltagende børn uden fare for liv og lemmer kunne koncentrere sig om at slå løs på tønden.

Der blev gået til den, men tønden var allige-

vel så stor og sej en mundfuld for mange af de mindre børn, at de på et tidspunkt måtte have lidt voksenhjælp for at få tønden til at give sig lidt.

Butikschef stod bag arrangementet

Det var slagterens butikschef Gitte Andersen, der havde taget initiativ til arrangementet, som hun afviklede sammen med produktionschef Rasmus Krog.

Gitte Andersen vurderer, at fastelavnsfesten var så stor en deltager succes, at det næppe er sidste gang at hun vil holde arrangementer for børn i forretningen.

Rigtige slagterpræmier

Børnene blev som det hører sig til hos en slagter bispist med pølser og brød, som blev skyllet ned med saftvand og suppleret med popcorn. Præmierne til kattekonger og -dronninger var også fra slagterbutikken. Det var spegepølser og chokolade.

Kim Schytt fra Bent Brandt fortæller om forskellige stegetider ved forskellige metoder.



Midt – Vest Slagtermesterforening på kursus hos Bent Brandt

AF PALLE CHRISTENSEN OG PER AASKOV KARLSEN

Er det snobberi, når vi importerer slow-food produkter fra Sydeuropa? Hvorfor kommer der 20% mere kød ud af en Rational ovn sammenlignet med andre ovne? Kan din køledisk sælge mere? Med disse spørgsmål havde Bent Brandt midt i februar inviteret Midt-Vest Slagtermesterforening til et seminar om koge-/stegetider i nye ovne. Endvidere deltog vinhandel Bichel Vine ved ejeren Gunnar Steen Jacobsen fra Hjortshøj ved Århus. Han fortalte, hvad de gør for at tiltrække kunder i deres forretning. Bichel Vine er bl.a. kendetegnet ved entusiasme med fokus på at give deres kunder nogle gode oplevelser. Forretningen importerer charcuteri og forskellige slow-food produkter fra Sydeuropa.

Efterfølgende var der demonstration af Rationel-ovnen ved kok og inspirationskonsulent Kim Schytt fra Bent Brandt. Kim Schytt er mangeårig underviser på Slagterifagskolen i Holstebro. Kim satte virkelig nogle tanker i gang omkring koge-/stegetider hos tilhørerne. Samtidig blev virksomhedens emballageserie og forskellige isenkramprodukter, der er velegnede til kød, pålæg og færdige retter, fremvist ved produktsalgschef Anna Ring Kongstad. Deltagerne sluttede af med at spise noget dejlig mad, som Kim havde kreeret, og kunne efterfølgende takke Bent Brandt for en god og oplevelsesrig dag.

Vidste du at ...



DanePork fik årets Well done-pris

Dane Porks direktør, Leo Grønvall, og de 140 medarbejdere på slagteriet i St. Lihme midt i mellem Vejle og Billund har grund til at være stolte af sig selv. Mens Danish Crown slagter færre svin, lukker slagterier og fyrer medarbejdere, går det stik modsat på DanePork. Her går kurverne kun opad, og der er flotte sorte tal på bundlinjen. I løbet af de seneste 10 år har slagteriet ansat 100 flere medarbejdere, så der i dag er 140 ansatte. Omsætningen er mere end firedoblet til 425 mio. kroner, og samtidig giver virksomheden overskud. Derfor blev DanePork modtager af Well done-prisen, da Business Vejle, der er lokal erhvervsorganisation for 275 virksomheder, håndværkere, forretninger og liberale erhverv, torsdag holdt generalforsamling. Well done-prisen bestod i år af en miniature af Kristian von Hornsleths stjerneskulptur samt

en check på 10.000 kroner, der skal bruges til gavn for DanePorks medarbejdere.

Kilde: Jyske Medier

Bedre regler og færre afgifter er vejen til vækst

Det vil løfte fødevarersektorens konkurrenceevne, hvis regeringen følger anbefalingerne fra Produktivitetskommissionen og skrotter afgifter og undgår danske særregler, udtaler organisationen Landbrug & Fødevarer og opfordrer til håndfast politisk opfølgning. Danmark har potentialer til at øge vækst- og jobskabelsen. Men det kræver blandt andet et opgør med energiafgifterne – særligt PSO-afgiften – og en ny tilgang til at forhindre danske særregler på EU-området, der går videre end nabolande og handelspartnere. Sådan konkluderer Produktivitetskommissionen, og ifølge Landbrug & Fø-

devarer sætter kommissionen foden på nogle af Danmarks ømme tæer. - PSO-afgiften er en ægte "job-dræber". Landbrug & Fødevarer har beregnet, at det vil give 6500 arbejdspladser, hvis man blot lægger den på finansloven fremfor direkte på virksomheder og husholdninger, udtaler adm. dir. Søren Gade. Han hilser det også meget velkomment, at kommissionen peger på behovet for at skabe bedre og mere erhvervsrettet regulering. For Landbrug & Fødevarer drejer det sig f.eks. om mere smidig og målrettet miljøregulering, der giver mulighed for at producere mere - uden merbelastning af miljøet. - Vi skal stoppe med at binde danske virksomheder blylodder om benene i kapløbet med deres udenlandske konkurrenter. På en lang række områder har Danmark valgt at stramme kravene til virksomhederne væsentligt mere end i andre EU-lande. Man overimple-

Vidste du at ...



menterer simpelthen EU's regler – ofte uden at vide, hvad det i øvrigt har af negative effekter på vækst og beskæftigelse. Vi bør i Danmark overveje nøje, om vi kan nøjes med at være to skridt og ikke 10 skridt foran de andre EU-lande, siger Søren Gade.

Kilde: Ritzau

Kraftig stigning i direkte salg

Mange landbrug er begyndt at sælge deres varer på nettet. Ifølge tal fra Danmarks Statistik er antallet af landbrug, der sælger deres varer direkte fra gårdbutikken eller stalddøren steget næsten 50 % på to år, det skriver Århus Stiftstidende Østjylland. -Det hænger formentlig sammen med, at vi moderne forbrugere i stigende grad ønsker at kende mennesket bag den mad, vi spiser. Butikkerne vrirler med anonyme fødevarer af ukendt oprindelse og kvalitet. Fødevareskandaler, hest i hakket oksekød, svin i lammekød, gammelt kød, dyr som lever en kummerlig tilværelse, sprøjtemidler i importerede grøntsager - alle disse historier har sammen med øget forekomst af allergi og livsstilssygdomme ført til, at flere og flere forbrugere ønsker at kende producenten bag den mad, vi spiser, det skriver Henriette Winther, fødevarerådgiver i Økologisk Landsforening. Og det er da også hos de økologiske landmænd, at det direkte salg virkelig vokser. Hver fjerde økolog sælger varer direkte til forbrugerne, og kød og æg er topsællerterne.

Kilde: Landbrugsavisen

Opkøb er vejen til vækst i Fleggaard-koncern

Hos Fleggaard-koncernen venter man nu på det opsving, som et opkøb af tysk grossist vil medføre, da omsætningen er grænsebutikkerne stort set står stille. Sidste år steg omsætningen fra 5,1 milliarder kroner til 5,4 milliarder, og overskuddet voksede fra 273 millioner kroner før skat til hele 329 millioner kroner. Administrerende direktør Jens Klavsen fra Fleggaard Holding udtaler, at de har lagt en klar strategi tilbage i tiden, og den har de nu fulgt. De er vokset organisk og ved tilkøb, og samtidig har de været i stand til at skære nogle dele fra.

Kilde: Børsen,

Slagterier går glip af arbejdsmiljø-millioner

Forebyggelsespakkerne til slagteribranchen blev en nitte. Fødevareforbundet NNF er ikke overrasket over, at Forebyggelsesfondens initiativ

ikke har slået igennem. Fonden for Forebyggelse og Fastholdelse er en fond under Beskæftigelsesministeriet. Ugebrevet A4 afslører, at stort set ingen industrivirksomheder og slagterier får støtte fra fonden. Formålet er ellers nobelt: gennem forebyggelsespakker skal fonden hjælpe virksomhederne med at forbedre arbejdsmiljøet.

Arbejdsmiljøkonsulent hos Fødevareforbundet NNF Tommy Jensen er ikke overrasket: - Vi har helt fra starten sagt, at hvis det her skal lykkes, så skal Forebyggelsesfonden tænke anderledes. En forebyggelsespakke dækker én leder af projektet og op til 39 ansatte. Problemet med forebyggelsespakken er, at virksomhederne ikke bare kan trække en leder og en masse ansatte ud af produktionen. I små og mellemstore privatejede virksomheder går den bare ikke. For mange af disse virksomheder er arbejdsmiljøet og arbejdsmiljøarbejdet kun lige at overholde lovgivningen.

Forebyggelsesfonden har haft stor succes inden for nogle brancher. Hvor det er 223 kollegaer inden for metal-, møbelindustri og slagterierne, der har været med i en forebyggelsespakke fra 2011 til 2013, har 8.235 kommunalt ansatte på døgninstitutioner og i plejen fået støtte fra fonden, som også bliver brugt flittigt af autoværksteder og dækcentre. - Forebyggelsespakkerne kan være rigtig gode, men skal de have en mulighed i slagteri- og forædlingsbranchen, så er det min vurdering at der skal kobles en arbejdsmiljørådgiver på det enkelte projekt. Det vil hjælpe virksomheden med at komme i gang og løbende følge op, samtidig med at de kan evaluere effekten efter projektets ophør. Der er ingen tvivl om, at industriarbejde er fysisk hårdt, så et løft af arbejdsmiljøet er en god ide, siger Tommy Jensen.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

Gertz Danish Bakery

Et nyt bagerkoncept har set dagens lys. Frank Nielsen og Uffe Gertz, ophavsmændene bag det nye bagerkoncept, er begge bagere med stor faglig stolthed. De har bagt brød i mere end 30 år, bl.a. som deltagere i Guldbagerkæden. I januar 2014 valgte de at fokusere 100% på de gode råvarer og brød med god smag. De lancerede derfor det nye koncept "Gertz Danish Bakery", til at starte med i Kolding og Nyborg: - Vi elsker godt, friskbagt brød! Vi vil have hænderne æltet godt ned i surdej og de bedste råvarer med bl.a.

mel og olie fra Egeskov Slot. Vores brød skal langtidshæve og bages i stenovne. Opskriften er kvalitet, kærlighed og tid. Første butiksåbning foregik i Kolding d. 10. januar på Agtrupvej 148. I åbningsdagene var der masser af gode tilbud og hjemmesmurte sandwich lavet af tv-kokken Claus Holm. Næste butiksåbning fulgte i Nyborg d. 16. januar. Den 6. februar åbnede to nye bagerier i Sønderbrogade 95A i Horsens og Rådhusgade 10 i Odder (de gamle Guldbagere) under det nye Gertz-koncept.

Kilde: Gertz Danish Bakery

Forskning skal gøre ålen klar til opdræt

Hvis det lykkes at få ålen til at overleve i bassiner, kan det blive en god forretning for Danmark.

Hvordan får man ålen til at overleve i fangenskab? Og hvordan får man den til at gyde i bassiner? De spørgsmål håber forskere snart at kunne svare på. Den lange fisk er stadig lidt af et mysterium, men sådan bliver det ikke ved med at være. Det mener direktøren i Nordsøen Forskerpark, Karl Henrik Laursen. - Vi tror på, at vi med det her projekt kan løse de sidste gåder i ålens livscyklus, siger han til DR Nordjylland. Forskningsprojektet fra Hirtshals strækker sig over tre et halvt år, og målet er at få ålen til at gyde og overleve i fangenskab. På længere sigt håber direktøren fra Nordsøen Forskerpark, at ålen kan opdrættes til danske og udenlandske supermarkeder, så at ålen ikke længere skal fanges i naturen. - Vi skal finde ud af, hvad rammerne skal være for at lave åleopdræt i fangenskab, siger Karl Henrik Laursen. Hvis det lykkes at få ålen til at overleve i bassiner, kan det blive en god forretning for Danmark, vurderer direktør Karl Henrik Laursen.

- Det har stor værdi i forhold til kommercielt opdræt, hvor der er et dansk marked og et stort internationalt marked, siger han til DR Nordjylland. Forskningsprojektet er et samarbejde mellem Nordsøen Forskerpark, Danmarks Tekniske universitet og flere private virksomheder. Højteknologifonden har støttet projektet med 15 millioner kr.

Kilde: Landbrugsavisen

Navnenyt

40 års jubilæum med specialiteter med sjæl

Osteboden i Nyborg kan den 1. maj 2014 fejre 40 års jubilæum. Jubilæet fejres helt uhøjtideligt og uformelt med et marked fredag den 2. maj sammen med nogle af gadens butikker i et tæt samarbejde med butikkens leverandører. Butikken blev startet i en lille sidegade, men efter 7 år flyttede butikken til gågaden, nærmere betegnet Kongegade 12, hvor den har ligget siden. Indehaver Lillian Hansen har været medlem af Osteforhandlerforeningen for Danmark i 38-39 år, hvor hun igennem en årrække (3 perioder) har været aktiv i som bestyrelsesmedlem og som næstformand. Lillian Hansen har bl.a. også deltaget som dommer i Ostefestivalen i Svendborg i forbindelse med afholdelse af Kulinarisk Sydfyn.

Osteboden har i 40 år været en butik i udvikling af smags- og sanseoplevelser med salg af ost og charcuteri fra hele verden, fortæller indehaver Lillian Hansen til Fødevaremagasinet. Lillian, som stadig står bag disken, er udover at servicere kunderne med gode råd, ideer, vejledning og godt humør, også kendt for sin mad ud af huset med oste- og pølseborde som aftensmåltid eller brunch. Kolde buffeter, canapeer, smørrebrød eller pindemadder. Blandt menuerne finder man både titler som "mandeaften", "venindebord" og "i det grønne". Alle menuer er kulinariske oplevelser og tilbydes fra forretningen til receptioner, jubilæer, møder, fødselsdage, bryllupper - flot anrettet på fode og pyntet med frugt, grønt, kiks og brød, lækkert og nemt lige at stille på bordet.

I 2005 var det derfor også naturligt at udvide Osteboden med butikken Fru Hansen som en føljeton til sanseoplevelserne. Datteren, Jane Søndergaard, er indkøber til butikken Fru Hansen og bestyrer butikken med kreativ hånd. Fru Hansen, som er en helt speciel livsstilsbutik, hører til Osteboden. Fælles for alle kunder er, at de bliver positivt overrasket over at se det store udvalg med bl.a. specialøl, vin, chokolade, gaveartikler og over det store udvalg i brugskunst, som er i "den høje stue" bagest i butikken.



Ny formand for ostehandlerforeningen i Danmark

Ostehandler Carsten Petersen er valgt til ny formand for Ostehandlerforeningen for Danmark. Carsten Petersen driver "Osteforretningen" på Peter Bangs Vej 75 på Frederiksberg. Han afløser ostehandler Ulrik Sjøltov, "Lynhjems Eftf." i Helsingør og Lyngby, der efter en årrække som formand ønskede at trække sig fra posten. Lillian Hansen - "Osteboden - Fru Hansen" i Nyborg - fortsætter som næstformand.

Gelsted slagterforretning sælges

Slagterforretning med nyt slagteri og en præsenteret bolig på Vestfyn. Igangværende og veldrevet slagterforretning med god og solid indtjening, nyt slagteri og nye kølerum m.m. lastbil og kølebil, samt alle nødvendige driftsmidler ønskes solgt. Naboejendom kan medfølge. For den rette og flittige slagter, der tænker på at blive selvstændig, er muligheden her.

Nærmere oplysninger fås ved henv. til
Hans Erik Kraaer 6449 1026 eller 2013 1826.

Messeoversigt

2014

Interpack, Düsseldorf

8.-14. maj 2014
Emballage og maskiner
www.interpack.com

Sial, Paris

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

Nordic Organic Food Fair, Malmø

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

Foodtech, Herning

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

2015

Fachpack, Nürnberg

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

Anuga, Köln

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

Copenhagen Food Fair

22.-24. februar 2015
www.copenhagenfoodfair.dk

Iba, Düsseldorf

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

Scanpack, Göteborg

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

2016

IFFA, Frankfurt Am Main

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

OVERSIGT

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

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger
Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Hans Berg
+45 5133 9434

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

Kontakt os

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

CATERING

Pot & Pande
Importør af:

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

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

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

EMBALLAGE

PaperlinX

Din totalleverandør
Branchens stærkeste emballage
og produktløsninger.

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

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

Design2cover.dk
Gratis levering

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



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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


MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

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-posere

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

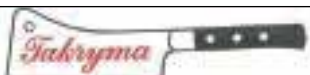
Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder Skrums Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os INSPIRERE dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 • www.indasia.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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

KRYTA

KRYDDERIER



Forhandling af



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

KUNSTTARME

Charles Christiansen^{aps}

Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
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 Skræms Vej 4 · 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

MEJERIVARER



**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

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



Design2cover.dk
Gratis levering*

www.design2cover.dk

RØGSMULD

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

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



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

RÅDGIVNING

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

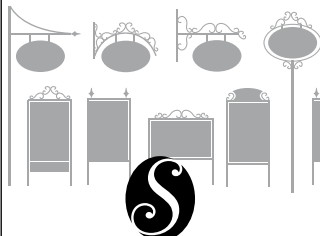
Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

SKILTE OG REKLAME

VÆGTE

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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



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

Scanvægt 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

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

Design2cover.dk
Gratis levering

Personligt
iPhone cover

- Printet direkte på coveret



kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

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



Få større salg og undgå madspild med smart styring af udløbsdato

Med den nye stregkode - GS1 Databar - kan du automatisk styre udløbsdatoen på dine varer - OG nå at sælge dem, INDEN den overskrides!

Undgå varer med overskredet udløbsdato

GS1 Databar kan indeholde udløbsdatoen.

Det betyder, at processen med datocheck kan automatiseres - når kassemedarbejderen scanner en vare med overskredet udløbsdato, kommer der en pop-up på kasseterminalen og advarer kassemedarbejderen, som kan frasortere varen.



GS1
Databar
Klar

Skab større salg

Med rabatter kan du tilskynde dine kunder til at købe varer, der nærmer sig udløbsdatoen.

Giv rabat afhængig af hvor mange dage, der er tilbage inden udløbsdato, f.eks.:

- 2 dage inden udløbsdato = 25% rabat
- 1 dage inden udløbsdato = 40% rabat



GS1
Databar
Klar

Det vil øge dit totalsalg og netto-overskud.

Spar tid

Du kan spare meget arbejdstid, da du nu ikke skal bruge tid på manuel kontrol af udløbsdatoer - det forbedrer effektiviteten.



GS1
Databar
Klar

Ring 6591 6000 for yderligere oplysninger.

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ