

fødevarer

NR. 5 / MAJ 2014

magasinet

**Brazilian Barbecue
til VM i fodbold**

Se side 20

TEMA

**Krydderier, marinader,
alt til grillen
og årstidens tilbehør**



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL • PRODUCENTER • LEVERANDØRER

God plan!

Fra den nuværende regerings første dag i embederne har vi hørt den prædike om, at den vil "trække Danmark ud af krisen". Det gav mening i begyndelsen, men i den senere tid har krisen kun bestået i regeringens evindelige snak om, at vi skal ud af den. Det har vi været længe. De økonomiske nøgletal er nu så flotte, at det i sig selv er et problem. Eksempelvis er betalingsbalancen så god, at EU advarer om, at vi er ved at komme i "makroøkonomisk ubalance"! Og hvad angår arbejdsløsheden, er den selvfølgelig altid et problem for dem, som ikke har et arbejde og gerne vil have et, men de aktuelle 5-6 procent er faktisk meget passende ud fra en nationaløkonomisk betragtning, hvor "overophedning" ellers kan være en risiko.

Så hvorfor bliver regeringen ved med at tale om "krisen"? Det gør den af to grunde: Den ene er, at Regeringsgrundlagets hele forudsætning er, at Danmark er i krise. Uden krisen er grundlaget for grundlaget væk. Og så er regeringen selv i krise, for så skal den lave et nyt, og det anses for helt umuligt så tæt på næste folketingsvalg.

Den anden grund er, at regeringen længe og intenst har arbejdet med diverse vækstplaner, som alle har skullet "trække Danmark ud af krisen". Så kan det jo ikke nytte noget, at der ingen krise er. Den nyeste vækstplan har dog fået en lille tilføjelse i overskriften: "Danmark helt ud af krisen". Vi er altså ude – nu skal vi bare *helt* ud. Lad os håbe, at allerede denne erkendelse vil sætte gang i det forbrug, som er den vigtigste trækraft i den forbindelse.

Når det er sagt, er der grund til at glæde sig over regeringens nye vækstplan. Ikke kun på grund af den meget omdiskuterede sænkning af PSO-afgiften, men primært fordi planen meget klart sigter mod at hjælpe små og mellemstore virksomheder.

”Vi er altså ude – nu skal vi bare helt ud

Også mere specifikt på fødevarerområdet er der grund til at rose regeringen. I planen kan man således læse, at *"regeringen ønsker at ophæve en række danske særregler, der medfører omkostninger for virksomhederne, men som samlet set ikke bidrager til at øge forbruger- og fødevarer sikkerheden. Regeringen vil ophæve særregler og -ordninger svarende til 74 mio. kr. i årlige byrder, herunder bl.a. krav om hygiejne-uddannelse, krav til betegnelsen for alkoholfrie øl samt særregler vedr. opvarmning. Desuden forenkles reglerne for tilsætning af næringsstoffer til fødevarer betydeligt."*

Endvidere vil regeringen ophæve næringsbrevsordningen. Her er angiveligt 17,5 mio. kr. at spare for virksomhederne.

Også slagterierne kan glæde sig, hvis det står til regeringen: *"Kødkontrollen på slagterier finansieres via kontrolafgifter. Kontrollen er effektiviseret meget gennem de senere år. Regeringen ønsker at fortsætte effektiviseringerne på området således, at omkostningerne nedbringes med yderligere 28,5 mio. kr. frem mod 2020."*

Og man har heller ikke overset den barriere, som miljøgodkendelser kan udgøre: *"Regeringen vil omlægge miljøreguleringen, så der i højere grad stilles krav til virksomhedernes udledning til miljøet frem for virksomhedernes produktionsniveau. Det vil sikre virksomhederne større fleksibilitet i deres produktion uden at øge miljøbelastningen."*

Alt i alt: Slet ikke så ringe endda.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

Nye overenskomster, nye specialfødevarerbutikker, ny grillsæson og meget andet

Her i majudgaven kan du læse om alt lige fra nye grillmarinader til nyt grilludstyr til grillsæsonen 2014, som kan sikre, at kunderne kan få en succesoplevelse, når de griller på terrassen og i deres haver. Læs også om, hvordan man undgår stegemutagener på grillen. I bladet kan du læse om den seneste overenskomst, der er blevet indgået mellem Danske Slagtermestre og HK. På trods af, at krisen endnu ikke har sluppet sit tag, kommer der nye specialfødevarerforretninger til. Læs bl.a. om en ny ostebutik i Roskilde, ny slagterbutik i Nr. Aaby og et slagtehus ved Struer, men også om et livsværk i Støvring, som kan købes.

Kontrolomkostninger for eksportører

Læs også her om organisationen SamMark, der er en fælles organisation for producenter og eksportører af levende dyr, og om forøgede kontrolomkostninger for virksomhederne. Fødevarer magasinet dækker stort og småt, og du kan derfor også i dette nummer læse om både et lokalt marked "Kulinarisk Sydfyn", men også en stor international fødevarermesse "Thaifex".

Nye trends

Læs om nye emballagetyper, intelligent betaling samt lidt om forventningerne til fremtidens kødforbrug og forbrugernes forventede indkøbsadfærd.

Køl og varetransport

Fødevarer skal holdes på køl - både under transport og i butikken. Læs mere om dette vigtige tema i næste udgave af Fødevarer magasinet, som udkommer 20. juni.

Tilmeld dig vores nyhedsmail

Har du ikke allerede tilmeldt dig bladets nyhedsmail, så gør det på vores hjemmeside www.foedevaremagasinet.dk, så du også kan få de seneste nyheder direkte i din mailboks. Husk også at med en annonce i Fødevarer magasinet, 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!
Redaktionen



- 4 **Slagterbutik i Nr. Aaby overlever**
- 5 **DK-Kød har droppet salg på nettet**
- 6 **Fra butiksslagter til selvstændig**
- 7 **Overenskomst**
mellem DSM og HK Handel på plads
- 8 **Offentlig administration koster kassen**
- 10 **Ny ostebutik i Roskilde**
- 12 **Mesterslagteren i Støvring stopper**
- 14 **Sydfynsk fødevarermarked**
- 14 **En "grisehale" gør det nemt**
at grille eller stege
- 15 **Samba, spark og smag**
- 16 **Sund tilberedning**
af svinekød med naturlige antioxidanter
- 18 **Nyt intelligent betalingssystem**
vil revolutionere kantinedrift
- 20 **Knæk og hæld**
Ny emballage til marinade
- 21 **Brazilian Barbecue til VM i fodbold**
- 22 **Lærlingene kan deres håndværk**
- 22 **Ny sandwichpose**
- 23 **Fremtidens forbrugere**
i morgendagens supermarked
- 24 **Grundlovsdag**
Åbnings- og arbejdstider
- 24 **Frugt- og grønt-pris**
- 25 **Det bedste fra Asien**
- 25 **Slagter-Nyt**
- 26 **Vidste du at ...**
- 27 **Rotter og mus**
- 27 **Navnenyt**
- 27 **Messeoversigt**
- 28 **Leverandørliste**



15



14



10



16



24



22

Maj 2014

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlén

JOURNALIST Eivind Søndborg 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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevarer magasinet 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 Fødevarer magasinet.

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 Marineret culotte, SFK Food A/S
ISSN 1902-4509



Borgere i Nr. Aaby sikrede slagterbutikks overlevelse

Bankerne sagde nej, da ungt par ville købe en forretning, men lokale erhvervsfolk sagde ja og satte penge i butikken

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da slagtermester Dennis Sørensen i Nr. Aaby på Fyn i sommeren 2013 satte sin forretning, Østergades Slagter, til salg, meldte parret Anika Bauer og Ulrik Matthiasen sig på banen som købere for at realisere drømmen om at blive selvstændige.

Men banker og kreditforeninger smækkede kassen i. Parret kunne ikke få lån til at købe forretningen, fordi de kort tid forinden havde optaget lån i forbindelse med byggeri af et nyt hus.

Lejer butik på favorable vilkår

Det så derfor ud til, at borgerne i Nr. Aaby ville komme til at stå uden slagterforretning, da der ikke var andre købere på banen. Det var der

mange, som ikke var glade for, bl.a. indehaveren af det lokale firma BM Lakering. Sammen med to andre investorer købte han slagterforretningen af Dennis Sørensen og lejede den ud til Anika og Ulrik på favorable vilkår.

Den 4. februar i år kunne parret genåbne forretningen under navnet Slagter Matthiasen i den lille vestfynske by med kun 2.949 indbyggere.

Nr. Aabys indbyggere er glade for slagteren

- Byens indbyggere har taget rigtig godt imod os, så det er gået over al forventning, siden vi åbnede, siger Anika Bauer og tilføjer, at Nr. Aaby også har et godt opland at trække kunder fra.

Borgerne er meget opmærksomme på, at de for at holde liv i byen og dens handelsliv skal støtte op om de lokale forretninger, og det er de gode til. Det så vi tidligere, hvor folk stod sammen om at redde byens biograf, fortæller Anika.

Slagter Matthiasen er ikke byens eneste forretning med salg af kød og pålæg. SuperBrugsen har en slagterafdeling. Derudover har byen en Netto og en Rema 1000.

Skiller sig ud på kvalitet

- Vi skal skille os ud fra konkurrenterne ved at levere høj håndværksmæssig kvalitet som alternativ til supermarkedernes gaspakkede kød. Alt



1 Borgere i Nr. Aaby reddede byens slagterforretning.

2 Parrets faglige ballast betyder, at de er meget bevidste om, hvad der fungerer og ikke fungerer, når der skal drives slagterforretning.

3 Anika Bauer er 35 år og udlært hos slagteren på Odensevej i Middelfart.

4 Ulrik Matthiasen er 32 år og udlært med guldmedalje hos slagtermester Carsten Møller i Middelfart.

5 Udsnit af forretningen.

i butikken er hjemmelavet, og vi fremstiller et bredt udvalg af pølser og røgvarer i vores eget pøsemageri, oplyser Ulrik.

Slagter Matthiasen er også leveringsdygtig i mad ud af huset og opklare retter.

Slagter med guldmedalje

Både Anika, 35 år, og Ulrik på 32 har en god faglig ballast. Ulrik er udlært med guldmedalje hos slagtermester Carsten Møller i Hessgade i Middelfart og var indtil årsskiftet ansat hos Mad Med Mere i Strib.

Anika er udlært hos slagteren på Odensevej i Middelfart. Hun har suppleret sin slagteruddannelse med forskellige regnskabskurser, så de

var klædt på til opgaven, da muligheden for at springe ud som selvstændige viste sig. Parret har desuden haft en konsulent fra Danske Slagtermestre til at gennemgå forretningens økonomi inden overtagelsen.

Parrets faglige ballast betyder, at de er meget bevidste om, hvad der fungerer og ikke fungerer, når der skal drives slagterforretning. Det tæller også, at Anika er født og opvokset i Nr. Aaby og derfor har et godt kendskab til egnens befolkning.

DK-Kød har droppet salg på nettet

Slagtermester Allan Smærup driver nu udelukkende et slagtehus

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Allan Smærup åbnede i 2010 DK-Kød med salg af slagtervarer på internettet. Samtidig passede han sit job som slagter hos Danish Crown. I 2013 lukkede han netsalget ned, droppede arbejdet på slagteriet og begyndte som selvstændig på fuld tid at drive DK-Kød i Linde nær Struer, men udelukkende som slagtehus.

- Kunderne købte alt for små portioner ad gangen på nettet til, at det kunne betale sig at have det store arbejde med forsendelse og administration, så i august 2013 åbnede jeg slagtehuset efter at have nedlagt nethandelen, fortæller Allan Smærup.

DK-Kød slagter mellem 40 og 50 dyr om ugen, dels som returslagtninger, dels til direkte salg fra slagtehuset, hvor kunderne en gang om måneden kan afhente forudbestilte slagtevarer; for eksempel opskæringer af fersk kød, kronvildt og spegepølser fra DK-Køds eget pøsemageri.

Slagtehuset har en lærling, en fleksjobber på halv tid og en slagtersvend ansat.

Allan Smærup er medlem af Danske Slagtermestre og bruger foreningens system til egenkontrol.

fra Butiksslagter til Selvstændig på Djursland

Generationsskifte hos Kolind Slagteren

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Ved årsskiftet fik Kolind Slagteren på Djursland nye ejere. Slagtermester Johannes Friis valgte at gå på efterløn efter at have drevet forretningen i næsten 23 år sammen med sin hustru, Henny Steffensen.

Butikken blev overtaget af et lokalt par fra Kolind, Lone Hald, 38 og Jan Thomsen, 34.

Ejerskiftet havde været aftalt længe, så parret var klædt på til opgaven, og de har begge meget erfaring at trække på. Jan har været slagter i SuperBrugsen i Kolind samt slagtermester og souschef i SuperBrugsen i Auning, mens Lone har mange års butikserfaring.

Parret har ønsket at drive butikken videre i Johannes Friis' ånd, da det altid har været en populær forretning at handle i, men der er også sket ændringer.

- Vi har udvidet sortimentet og har som noget nyt indført dagens ret. Vi er også begyndt at sælge mere mad ud af huset end vores forgænger gjorde, fortæller Jan Thomsen, der også er leveringsdygtig i smørrebrød.

Lone og Jan driver Kolind Slagteren som en mand og kone-forretning uden ansatte, men har alligevel valgt at udvide åbningstiden fra fem til seks dage om ugen.

Grill- og inspirationsaften

TEKST: PALLE CHRISTENSEN, MIDT-VEST SLAGTERMESTERFORENING

Midt Vest Slagtermesterforening og AB Catering har igen i år inviteret medlemmer til Grill- og inspirationsaften. Det blev en hyggeaften sammen med personalet, hvor 10 af leverandørerne fremviste nyheder og spændende produkter. Efter velkomst foran virksomheden, hvor grillen stod klar med pølser, spareribs og lammekød, var der efterfølgende rundgang for at se standene. Udstillerne havde gjort sig umage, og følgende virksomheder præsenterede produkter: H.W. Larsen med knivskarpt køkkengrej, Groupe Lactalis, Cater Food, Danika Grønt, Rokkedahl Kylling, W. Oschatzchen Aarhus, Gråsten Salater, Cisus og naturligvis AB Catering. Aftenen sluttede i kantinen, hvor der igen blev budt på lækker grillmad med flot tilbehør. I alt deltog 56 personer fra 13 virksomheder.



56 deltager lader sig inspirere til den kommende grillsæson.

Overenskomst mellem DSM og HK Handel på plads

Dyr overenskomst med positive elementer ...

Danske Slagtermestre (DSM) og HK Handel indgik den 7. april en ny 3-årig overenskomst.

Overenskomsten afspejler den ramme, som er lagt af de store organisationer ved deres overenskomstfornyelser tidligere i år, og som derfor også ville være rammen, hvis parterne var gået til Forligsmanden.

- Det er ærgerligt, at vi således har været nødt til at indgå en overenskomst, som er alt for dyr i forhold til både inflationen og de forretningsmæssige vilkår i virksomhederne. Vi må bare erkende, at vi ikke kan rette op den gavmildhed, som de store arbejdsgiverorganisationer har lagt for dagen, siger formanden for DSM, Leif Wilson Laustsen.

Han glæder sig dog over, at det er lykkedes at skabe mulighed for at konvertere søndagstillæg til afspadsering.

Overenskomsten har været til afstemning blandt de omfattede medlemmer af HK Handel. Resultatet af afstemningen blev et ja.

Kilde: Danske Slagtermestre.

To slags overenskomster

Der skelnes mellem to typer overenskomster på arbejdsmarkedet. Det, de har til fælles er eksempelvis regler om arbejdstid, opsigelsesregler og tillidsmandssystemet. Den store forskel på de to typer overenskomster er måden, man aftaler løn på:

Normallønoverenskomst

Den samlede lønudvikling for hele overenskomstperioden aftales i forhandlingsforløbet, så der i princippet ikke kan forhandles yderligere ændringer i overenskomstperioden.

Minimallønoverenskomst

Under overenskomstforhandlingerne aftales en mindsteløn. Yderligere lønstigninger forhandles lokalt på den enkelte arbejdsplads mellem arbejdsgiver og arbejdstager. Den aftale, som Danske Slagtermestre og HK Handel indgik i april, er en minimallønoverenskomst.



- Det er ærgerligt, at vi således har været nødt til at indgå en overenskomst, som er alt for dyr i forhold til både inflationen og de forretningsmæssige vilkår i virksomhederne. Vi må bare erkende, at vi ikke kan rette op den gavmildhed, som de store arbejdsgiverorganisationer har lagt for dagen, siger Danske slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen.

Næste grundforløb starter den 11. august 2014

» Detailslagter

En uddannelse med gode praktik- og jobmuligheder

Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf. 4634 6200

UCR.dk - Vi bringer dig videre...

Uddannelsescentret i ROSKILDE

Slagteriskolen

ucr.dk

En af landets største eksportstalde. Bemærk adskillelsen af bilerne ved de to stalde – indtransport i den ene side og udtransport i den anden for at reducere risikoen for smittespredning på tværs af landegrænser.



Offentlig administration koster

Omkostningerne til dyrlægekontrol på samlestalde for dyr til eksport er steget markant, efter at Fødevarestyrelsen har erstattet honorarlønnede private dyrlæger med styrelsens eget faste personale

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Interesseorganisationen SamMark er stærkt utilfreds med de drastiske gebyrforhøjelser for dyrlægekontrol på samlestalde.

Gebyrerne blev forhøjet den 1. februar i år af Fødevarestyrelsen i forbindelse med, at offentligt ansatte dyrlæger i Fødevarekontrollen overtog kontrolbesøgene, der tidligere blev varetaget af honorarlønnede private dyrlæger, ansat af Fødevarestyrelsen.

- Vi betalte 760 kr. i timen til de private dyrlæger, men nu er timeprisen for kontrol hævet til 920 kr. Dertil kommer et startgebyr på 350. En dyrlægekontrol varer typisk fire timer, så i gennemsnit betaler vi nu 1000 kr. i timen for kontrol i en samlestald, oplyser formanden for SamMark, gårdejer og eksportør Henrik Westergaard, Sunds.

Han har sammen med afdelingschef i Danske Slagtermestre, Lars Poulsen, holdt møde

med ledelsen af Fødevarestyrelsen om de drastiske prisforhøjelser.

65 procent af timeprisen til dyrlægekontrol skal dække overhead-omkostninger, dvs. Fødevarestyrelsens omkostninger til fx ledelse, husleje, økonomi og personaleadministration og efteruddannelsen i forbindelse kontrollen af dyr på samlestaldene.

Ønsker differentierede takster

SamMark argumenterede for, at overhead-omkostningerne skulle gøres differentierede, således at de enkelte samlestalder kun betalte de procentvise andele af kontrolomkostningerne, som de reelt foranlediger.

Fødevarestyrelsen er enig med SamMark i, at det ikke nødvendigvis er udtryk for retfærdighed, at alle skal betale samme procentsats for overhead-omkostninger, men at det er den

enkleste måde at administrere omkostningerne på. Styrelsen lovede dog at foretage beregninger af, hvorvidt samlestaldene vil kunne få fordel af en differentiering af satserne. SamMark afventer nu resultaterne af disse begninger.

Afdelingschef Lars Poulsen peger på, at det ikke kun er forhøjede takster, der er årsag til at samlestaldenes omkostninger til dyrlægekontrol er høje.

- Omkostninger til kørselsgodtgørelse er steget, efter at Fødevarestyrelsens dyrlæger har overtaget kontrollen fra private dyrlæger. De private dyrlæger bor typisk i lokalområdet og har kort transport til samlestaldene, mens Fødevarekontrollens dyrlæger er samlet færre steder i landet, forklarer Lars Poulsen.

Slagterierne slipper med det halve

Han peger også på, at samlestaldenes timepris på 920 kr. plus startgebyr for dyrlægekontrol



Eksportbilerne vaskes og desinficeres ved grænsen, når de vender tilbage til Danmark.

eksportører kassen

SamMark kort og godt

SamMark blev etableret i 1989 som fælles organisation for Kreaturhandlernes Landsforening, Foreningen af danske Eksportmarkeder og Dalko/ DLK (landsforening for lokale producentforeninger)

SamMark har medlemmer inden for sektorerne: Omsætning af slagtekvæg på hjemmemarkedet, omsætning af brugs- og avlskvæg på hjemmemarkedet og til eksport, omsætning af grise, svin og søer på hjemmemarkedet og til eksport samt private kreaturslagterier.

Organisationen varetager den frie husdyrhandels interesser over for myndigheder, andre landbrugsorganisationer, pressen og offentligheden. Hertil kommer information og service i forhold til medlemsvirksomhederne.

SamMark er medlem af Danske Slagtermestre.

er mere end det dobbelte af de 470 kr. i timen, som slagtehusene betaler for kontrol.

- Dyrlægekontrollen er i princippet den samme, uanset om den foretages i en samlestald eller på et slagteri. Når der er så stor en prisforskel, skyldes det at slagterierne har de-



Lars Poulsen peger på, at samlestaldenes timepris på 920 kr. plus startgebyr for dyrlægekontrol er mere end det dobbelte af de 470 kr. i timen, som slagterierne betaler for kontrol.

” En dyrlægekontrol varer typisk fire timer, så i gennemsnit betaler vi nu 1000 kr. i timen for kontrol i en samlestald.

Henrik Westergaard, formand for SamMark, gårdejer og eksportør.

res helt egen kontrolordning under Kødkontrollen i Vejle. Samlestederne, derimod, indgår i en blandet landhandel organiseret under veterinærnærdirektøren. Der er tale om en ordning, som fx også omfatter kontrol af rideheste, der skal til stævne uden for landets grænser, eller høns som skal på udstilling i et andet land, forklarer Lars Poulsen og tilføjer:

- Kontrollen af en så bredt sammensat gruppe kan naturligvis ikke strømlines på samme måde, som det er tilfældet med slagtehus og slagterier. Derfor er ordningen for samlestalde væsentligt dyrere, og vores mål er, at de i lighed med slagterierne får deres egen ordning.

Ny ostebutik i Roskilde:

Ost, brød og en kop kaffe hos Allan

Efter 20-års forpagtning af Helges Ost på Værnedamsvej i København har Allan Henrichsen fået endnu en forretning med åbningen af Caseus i en tidligere børnetøjsforretning i Roskildes bymidte

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Allan Henrichsen bor i Jyllinge ved Roskilde Fjord. I Sommeren 2013 var han på sin daglige træningstur på cyklen i området ved Roskilde Fjord. Han var sulten oven på nogle dages "braklægning" med salmonellaforgiftning og besluttede at slå et smut inden om Roskilde for at få noget at spise.

Det er Allan Hendrichsen og hans 21-årige datter Sabrina, der sammen står for driften af Caseus.

Da Allan nåede Stændertorvet midt i Roskilde lige over for domkirken, opdagede han en tom hjørnebutik stå til leje i Skomagergade, hvor der tidligere havde været solgt sko og børnetøj.

- Det er her, jeg skal indrette en ny osteforretning, tænkte jeg med det samme. Jeg kunne se, at det var den rigtige centrale beliggenhed midt i Roskilde ved gågaden. Det var en kælderbutik med den rigtige temperatur til ost, størrelsen på lokalerne var perfekt, og der var tilmed plads til udendørs servering, så jeg kontaktede med det samme ejendomsmægleren, fortæller Allan.

Hurtig butiksindretning sikrede julehandelen

Lejemålet og de nødvendige tilladelser til at indrette osteforretning var på plads i første halvdel af oktober i 2013. Og så gik det stærkt for håndværkerne med at få lokalerne bygget om, inden julehandelen for alvor satte ind. Halvanden måned senere, den 29. november, stod en totalt nyindrettet osteforretning klar til at tage mod kunderne. Butikken har navnet *Caseus*; det latinske ord for ost.

Kunderne strømmede til

- I løbet af december havde vi 5000 ekspeditioner, så byens borgere har taget godt

imod os, siger Allan, som inden åbningen også havde gjort sit for at skabe interesse for forretningen.

Kundeforventninger skabt på Facebook

- Under ombygningen havde vi dækket vinduerne til, så ingen kunne se, hvad der foregik. I stedet havde vi skrevet på ruderne, at folk kunne følge os på Facebook, hvor vi, i takt med at indretningen skred frem, lagde nye billeder ind af fx en disk, et toilet eller noget tredje. For at bevare spændingen til det sidste afslørede vi ikke på noget tidspunkt, at det var en osteforretning, der var på vej. Det gjorde folk nysgerrige, og mindst 1000 personer klikkede sig ind på vores Facebook-profil i tiden op til åbningen.

Erfaren ostehandler

Allan var absolut ikke nogen nybegynder ud i salg af ost, da han fandt ud af, at han ville åbne en osteforretning i Roskilde. I 20 år har han forpagtet Helges Ost på Værnedamsvej, der ligger på grænsen mellem den københavnske bydel Vesterbro og Frederiksberg.

Butikken havde i en periode af forskellige årsager været en underskudsforretning, men det blev vendt med den 29-årige Allans overtagelse af stedet i 1994. Og siden er det kun gået fremad på Værnedamsvej.

Det er det også i Skomagergade, hvor sortimentet er nogenlunde det samme som på Værnedamsvej, men bredere, for Allan har fået 148 m² at gøre godt med i den nye butik mod 40 m² i København.





Allan Hendrichsen åbnede Caseus i Roskilde sidst i november 2013 og havde 5000 ekspeditioner den første måned.

Allan bager et ton brød om ugen

Oste af enhver slags, pølser, delikatesser, sandwich og ikke mindst hjemmebagt rugbrød og italiensk brød er siden åbningen af butikken røget over disken i hurtigt tempo i Roskilde.

Allan er nemlig kendt for sine brød, som han selv bager fra bunden af i selve butikken, så kunderne kan følge med i, hvordan brødet bliver til. Allan har aldrig villet gå på kompromis med kvaliteten. Derfor importerer han fx selv mel fra Italien, fordi han ikke kunne finde en kvalitet, der var god nok herhjemme.

- Jeg bager et ton brød om ugen her i Roskilde til begge butikker, fortæller Allan.

Ostebutik som mødested

Butikken i Skomagergade er indrettet, så kunderne kan sætte sig ned og drikke en kop kaffe til en nylavet sandwich, og når det bliver varmere, er det tanken, at der skal være udendørs servering foran butikken ved Stændertorvet.

Allan vil nemlig gerne have, at forretningen bliver et hyggeligt mødested for kunderne, når det er tid for dem til en nybagt sandwich og en kop kaffe. Han er nemlig et meget selskabeligt og socialt individ, der ikke bare sælger kvalitetsvarer, men også giver kunderne en god oplevelse som ekstra bonus i form af en kvik bemærkning eller en sludder hen over disken.

Den daglige drift af Caseus i Roskilde står Allan selv for sammen med datteren Sabrina suppleret af gymnasieelever som afløsere. Driften af butikken på Værnedamsvej er lagt i hænderne på en betroet medarbejder med stor erfaring i ostesalg.

Slagter med 20-års jubilæum som osthandler

Den 20. marts i år kunne den 49-årige Allan Hendrichsen markere sit 20-års jubilæum som osthandler. Oprindeligt er han uddannet slagter, og det lå ikke i kortene, at han skulle ende som osthandler, for han kunne ikke lide ost. Allan er i dag en inkarneret ostespiser. Han lærte hurtigt at sætte pris på de fleste oste, da han først var kommet i gang med at drive Helges Ost på Værnedamsvej. Når Allan ikke lige er i sving i forretningen, ses han på cyklen på træningsture, der skal gøre ham fit for fight til at gennemføre sin næste ironman.



Den 20. marts i år kunne den 49-årige Allan Hendrichsen markere sit 20-års jubilæum som osthandler. Arkivfoto.

Der er plads til et bredt sortiment af oste i den 148 m² store forretning.



Caseus ligger centralt i Roskilde ved domkirken.



Mesterslagteren i Støvring stopper

Inge Marie og Jens Carlsen vil sælge deres livsværk, som de drevet i mere end 40 år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I næsten 41 år har Inge Marie og Jens Carlsen drevet selvstændig slagterforretning. De er henholdsvis 60 og 62 år og kan godt mærke, at mange års hårdt arbejde har slidt på kroppen og tæret på kræfterne, så nu vil de afhænde forretningen og nyde den tredje alder, som Jens Carlsen udtrykker det.

Der er ikke sat endelig dato på, hvornår parret stopper, for forretningen skal først sælges, og en køber er ikke fundet endnu.

- Vi skal have foretaget et generationsskifte, og vi vil gerne fortsætte i en overgangsperiode, hvis den kommende ejer har brug for hjælp til at blive kørt ind, siger Jens Carlsen.

Det kommer bag på kunderne

Det kommer bag på mange kunder, at Jens og Inge Marie vil stoppe.

- Det kan da ikke passe, at I vil holde op med at drive forretning, for I har jo været her altid. Men vi kan da også godt forstå, hvis I vil have mere tid til jer selv, er den typiske reaktion fra kunderne, fortæller Jens.

Selvstændig på 12 m² i 1973

Jens Carlsen kan skruer tiden helt tilbage til 1973 som selvstændig slagtermester. På det tidspunkt overtog han en forretning på 12 m² inklusiv kølerum i Aalborg. Her ansatte han Inger Marie, som han senere giftede sig med.

I 1979 købte parret en slagterforretning på Hjortdalsvej i Støvring. Det gik over al forventning. Kunderne satte – og sætter – pris på slagterens kvalitetshåndværk og hjemmelavede produkter. Det kunne mærkes i kasseapparatet, for i løbet af tre år blev omsætningen fordoblet efter parrets overtagelse.

I 1982 investerede Jens i en ny butik, som han indrettede i Grangårdscetret i Støvring, mens han fortsatte med at producere varerne til butikken på den gamle adresse på Hjortdalsvej.

40 spændende år

Jens kan se tilbage på, hvad han kalder mere end 40 utroligt spændende år med konstant udvikling.

Den konstante udvikling skyldes i høj grad, at Jens og Inge Marie også har gjort meget for

at forny sig, bl.a. gennem kurser og ved deltagelse i fagkonkurrencer i ind- og udland.

Jeg er en fagidiot

- Jeg har altid været lidt af en fagidiot. Med den hårde konkurrence, vi har i dag i branchen, er det også nødvendigt hele tiden at udvikle sig og markere sig fagligt.

På Foodexpo 2010 blev Jens Carlsens hjemmelavede leverpostej kåret som Danmarks bedste af slagsen. Den er lavet efter en gammel opskrift, som Jens har anvendt lige siden, han begyndte som selvstændig slagtermester.

- Der er ingen fiksfakserier ved vores leverpostej. Den er lavet af lever, spæk, salt, peber og suppe, sagde Jens i 2010 til Fødevaremagasinet efter DM-sejren i leverpostej.

Masse af medaljer

Det var ikke bare Jens' levepostej, der hentede hæder på Foodexpo 2010. Hans rullepølse og grovhakkede herregårdsspegepølse fik sølvmedaljer, mens hans landleverpølse røg helt til tops og hentede en guldmedalje hjem til Støvring.

Den store omvæltning venter forude

Jens Carlsen er opmærksom på, at det er lidt af en omvæltning i tilværelsen, han og Inge Marie står overfor.

- Det bliver nok lidt mærkeligt, at vi ikke skal stå op hver dag for at passe forretningen, sådan som vi har gjort det i over 40 år. Til gengæld giver det os en masse tid til at gøre alt det, vi ikke har kunnet nå som selvstændige. Vi er begge naturmennesker og vil godt bruge mere tid ude i naturen sammen med vores hunde. Jeg har også et sæt golfudstyr, som ikke er blevet rørt i mange år, og så overvejer jeg at begynde at gå på jagt. Dertil kommer, at vi har en have, som vi begge godt kan lide at rode i, siger Jens Carlsen, så parret kommer næppe til at ligge på den lade side, når livsværket i Støvring er blevet afhændet.



Inge Marie og Jens Carlsen i 2010, da deres leverpostej blev kåret som Danmarks bedste. Arkivfoto: Birgitte Rødkær.

Sydfynsk føde- varemarked med flere nye tiltag



En ny omgang "Kulinarisk Sydfyn" er undervejs. Det årligt tilbagevendende arrangement, der her i 2014 afholdes i dagene den 28. og 29. juni, planlægger flere nye tiltag. Der er iflg. Mikael Hansen fra Kulinarisk Sydfyn tilsagn om, at Fødevareministeren vil komme og åbne de kulinariske dage lørdag den 28. juni kl. 9.30. På programmet i år vil der udover den årlige ostekonkurrence, Nordisk Ostefestival, være en række andre spændende tiltag. Konkurrencen "Nordens oste" er en konkurrence blandt de mange små mejerier. I dommerpanelet 2014 omkring Nordens bedste oste er der bl.a. de to kendte kokke, Søren Gericke og Claus holm, som er kendt for at skabe stor opmærksomhed omkring sig. Som et nyt tiltag er der et tema om "havets hemmeligheder", som gennemføres i samarbejde med Naturama og Fjord & Bælt, hvor børn og voksne kan se, røre, høre og naturligvis smage på havets lækkerier. Biologerne fortæller, og Svendborg Levnedsmiddelskole tilbereder smagsprøver. Svendborg Fortællerværksted fortæller sideløbende eventyr om

mad. Svendborg Sundhedsplejersker fortæller undervejs om alt det sunde. Kulinarisk Sydfyn har i 2014 også en børnerestaurant med madlavning i børnehøjde, hvor børnene selv laver mad i samarbejde med kokke, hvorefter maden anrettes. Børnene serverer efterfølgende retterne for deres familie.

DM i grill kommer til Svendborg

World BBQ Association Danmark er en forening som er til for at fremme grill og BBQ samfundet i Danmark. Det officielle Danmarks mesterskab i BBQ vil blive afholdt i forbindelse med Kulinarisk Sydfyn. Programmet for DM er i år sprængfyldt med udfordringer til alle de deltagende hold, hvor der udover konkurrencer i okse- og svinekød også er kategorierne "blindbox" og 2 hemmelige kategorier. Der er fx. både udfordringer for natteravnene såvel som hurtig-grillerne. Den officielle del af DM starter lørdag formiddag og fortsætter frem til søndag eftermiddag. Der er 20 danske hold tilmeldt mesterskabskonkurrencen og 4 uden-

landske. Internationale hold stiller op på lige fod med de danske hold. De indgår dog ikke i udtagelsen af Danmarks bedste grill-hold, da kun danske hold er i betragtning til denne titel. Der vil være præmieoverrækkelse og kåring af Danmarks mester i Grill 2014 søndag kl. 15.30. Læs mere på www.kulinarisksydfyn.dk, www.wbqa.dk og www.grilldm.dk

Udstillere på Kulinarisk Sydfyn

Blandt de mange tilmeldte udstillere på Kulinarisk Sydfyn 2014 finder man bl.a. Aalbæk Specialiteter, Caroline, Slagter Engstrøm, Madværkstedet, Slagterpigerne, Skarø Is, Bangs Marmelade, Konnerup Chokolade, Wendorf Bageri, Ærø Specialiteter, Fanø Laks, Franske Specialiteter, Rise Bryggeri, Sønderjysk Kål, Gundestrup Mejeri og Bryghus og en hel masse flere.

En "grisehale" gør det nemt at grille eller stege



Food Flipperens specielle udformning gør det nemt at løfte og vende selv tunge bøffer eller en hel grillkylling.

Der er ofte de mest enkle redskaber man har størst gavn af. - Tag nu eksempelvis Food Flipperen, som er et 31 cm langt spyd, hvis spids er formet som en grisehale, fortæller Per Springborg fra LP sales til Fødevaremagasinet. Og det design er ikke tilfældigt, for netop grisehalen gør det nemt at løfte og vende kødet, når der steges eller grilles og det uden at saften presses ud. Food Flipperen kan også bruges til mange andre formål, eksempelvis vende bacon, fiske en kogende pose ris op af gryden

eller transportere de brandvarme majskolber over på en tallerken. Det klarer den let. Og så er den i øvrigt særdeles stærk. Faktisk så stærk, at den sagtens kan håndtere en hel grillkylling, store mørbrader eller tunge T-bone steaks. Food Flipperen fås i rustfrit stål med sort håndtag i slagfast plast. Nærmeste forhandler kan findes på www.foodflipper.dk, telefon 61 55 30 16 eller via mail på lp-sales@mail.





Samba, spark og smag

Verdensmesterskaberne i fodbold øger fokus på Brasilien og brasiliansk madkultur. Derfor fokuserer Indasia på den brasilianske trend Churrasco i denne grillsæson, hvilket de nye marinader bærer præg af, fortæller virksomheden til Fødevaremagasinet. Brasilien er drømmen om blå himmel og hvid sandstrand, men man skal bestemt ikke glemme maden. Indasia har lige-

som flere danske kokke søgt inspiration i ”grilllandet” og udviklet 3 spændende og smagfulde marinader med karakteristiske brasilianske smagsnoter. Perfekte til fodbold og sommerens grillaftener. Churrasco betyder grill eller BBQ på brasiliansk og stammer oprindeligt fra gauchos (cowboys), der tilberedte spydstegt krydret kød over bål. I dag er begrebet stadig populært

og herhjemme kender man det nok mest fra de såkaldte Churrascarias – restauranter hvor tjenerne serverer grillet kød direkte fra spyd.

Udover Brasilien har vi også fokuseret på sundhed, som er en vigtig trend. Resultatet er allergenefri marinader uden E-numre (msg, hyp og gærekstrakt) og uden palmeolie, der lever op til forbrugernes stadigt stigende fødevarekrav.

Nye marinader til sommerens grillkød

Den bedste grillmad kræver de bedste marinader, og Indasia har udviklet 3 nye produkter til denne grillsæson.



Brasiliansk Churrasco

Churrasco betyder grill på brasiliansk, og denne marinade er sydamerikansk inspireret. Med sin flotte grønne farve er den fuld af urter og har et frisk strejf af citron.

Smagsnoter: Persille, løvstikke, dild, hvidløg, citron.



Brasiliansk Pampas

Navnet leder automatisk tankerne hen på brasilianske sletter og gauchos. Marinaden er en rød ”brasiliansk BBQ marinade” – mild og aromatisk med en afrundet krydret smag.

Smagsnoter: Løg, hvidløg, chili, allehånde.



Chili/papaya

Denne gule marinade er, med det stærke bid fra chili og sødmen fra papaya, essensen af brasiliansk/sydamerikansk madlavning.

Smagsnoter: Chili, papaya, paprika, løg.

Til de nye marinader er der udarbejdet Indasia's velkendte brochurer ”Kreative Ideer” med masser af inspiration til både kød og tilbehør med de nye marinader. Brochurerne kan downloades på www.indasia.dk. Alle opskrifter er testet med hensyn til produktion og smag, og man er derfor helt sikker på et godt resultat.



Sund tilberedning af svinekød med naturlige antioxidanter

TEKST: MARGIT D. AASLYNG, SENIORKONSULENT, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Sommertid er grill-tid. Solen skinner, og man står og hygger sig, mens duften af grillstegt kød breder sig. Desværre er det kendt, at grilning kan medføre dannelse af stoffer, der kan være sundhedsskadelige – de såkaldte heterocycliske aminer, også kaldet stegemutagener. Der er især

risiko for dannelse af disse stoffer, hvis kødet bliver branket. Forsøg har vist, at det er muligt at reducere dannelsen af stegemutagener, hvis kødet marineres med naturlige antioxidanter, såsom bær, krydderier og krydderurter. Det er baggrunden for et projekt, der gennemføres af

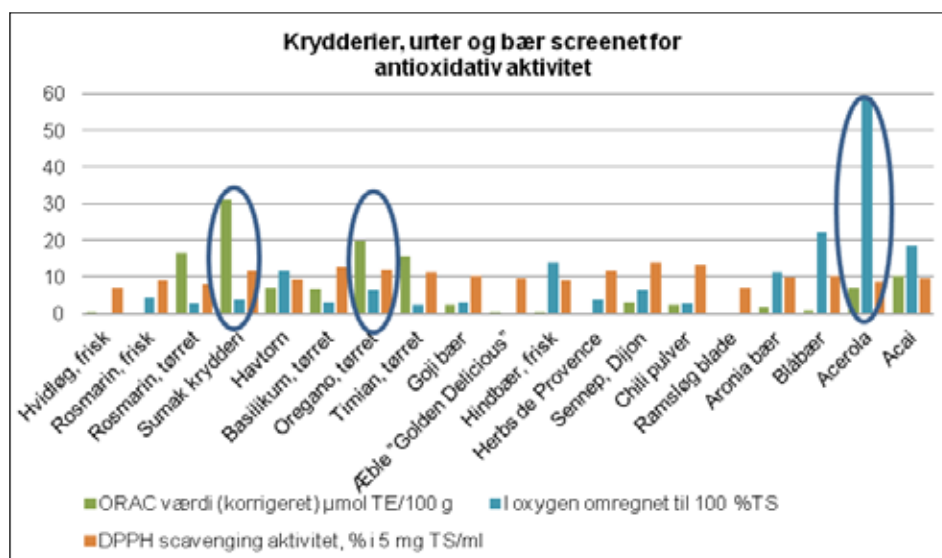
DMRI Teknologisk Institut, hvor der arbejdes med at udvikle marinader, som kombinerer det smagfulde med det effektive.

Grill dit kød, og giv os det tilbage

For at få et indblik i, hvordan danskerne griller deres kød, blev der gennemført en undersøgelse, hvor 100 danskere fik udleveret koteletter fredag eftermiddag. De skulle så grille det i weekenden og levere en kotelet tilbage mandag. Denne kotelet blev af DMRI vurderet visuelt for, hvor mørk overfladen var, og hvor gennemstegt den var. Dette viste, at størstedelen af danskerne griller meget fornuftigt, men at der også var flere, der grillede, til kødet var meget branket og gennemstegt. Samtidig svarede omkring halvdelen af forbrugerne, at de havde brugt en eller anden form for marinade, da de tilberedte kødet. Det er således naturligt for danskerne at anvende marinader til svinekød, når der grilles, hvorfor det er sandsynligt, at marinader kan anvendes til at gøre grilning lidt sundere.

Hvilke råvarer skal der vælges?

En stor mængde krydderurter, bær og andre relevante råvarer er blevet undersøgt for deres



Figur 1. Screening for antioxidativ effekt i relevante råvarer til marinader.

antioxidative effekt. Der er anvendt to forskellige metoder til dette. Én, der målte deres evne til at reducere iltforbruget, og én, der målte deres evne til at fjerne radikaler. Resultaterne blev sammenholdt med værdier fra litteraturen (se figur 1). På baggrund af undersøgelsen blev der udvalgt 3 forskellige råvarer:

Acerola, da den var meget effektiv, især ved den ene målemetode (iltmåling). Acerola er et bær, der er syrligt, frisk i smagen.

Oregano, da den ifølge litteraturen var meget effektiv målt ved ORAC-værdier og samti-

dig også effektiv ved den ene målemetode (radikalfjernelse). Oregano er en krydderurt, der har en forholdsvis mild smag, så den kan være et godt grundlag for videre gastronomisk arbejde med marinadeudvikling.

Sumak, da den ligesom oregano er effektiv og samtidig repræsenterer en tredje smagsvariation i forhold til acerola og oregano. Sumak er skallen fra et bær, og den har en let bitter og syrlig smag.

Velsmagende marinader der virker

For at marinaderne kan blive en succes, skal de dels være velsmagende, så danskerne har lyst til at spise dem, dels være effektive til at reducere dannelsen af stegemutagener. Der er derfor igangsat et projekt med en studerende fra Københavns Universitets uddannelse indenfor Gastronomi og Sundhed, hvor de tre udvalgte ingredienser anvendes til at udvikle marinader. Marinadernes antioxidative effekt måles undervejs i udviklingsarbejdet. Marinaderne skal efterfølgende testes blandt forbrugere. Vi køber med øjnene, så de skal se indbydende ud. Derfor undersøges betydningen af udseendet af de marinerede koteletter. Det testes samtidig, om forbrugerne bedst

kan lide, at marinaden er placeret ved siden af koteletten i en lille pose, eller om koteletterne er marineret før pakning. Herefter undersøges den gastronomiske værdi af marinaderne i en test hjemme hos forbrugerne. Der udleveres koteletter fredag, som forbrugerne skal grille og bedømme i weekenden. Hermed bliver det muligt at få deres holdning til, hvor godt de kan lide marinaderne, når de bruger dem i praksis. Mandag leverer de en kotelet tilbage, som vi måler overfladefarve på for at se, hvor brankede koteletterne er blevet. Endelig undersøges effektiviteten af marinaderne til at reducere dannelse af stegemutagener. Koteletter med og uden marinader grilles under kontrollerede forhold, og overfladen analyseres kemisk for indhold af stegemutagener.



Margit Dall Aaslyng,
DMRI Teknologisk Institut

Svinekød til grillen

Projektet, der er finansieret af Svineafgiftsfonden, løber over sommeren, og resultaterne vil derfor foreligge til efteråret. Målet er, at projektet skal give virksomhederne et grundlag for at udvikle effektive marinader og sælge marinerede koteletter til grill-sæsonen. Kontaktperson: Margit Dall Aaslyng, Seniorrådgiver, Tel. 72 20 26 84, e-mail: mdag@teknologisk.dk





Nyt intelligent betalingssystem vil revolutionere kantinedrift

Administration af kortbetalinger og kontanter, abonnementsgebyrer og langsommelig betaling er velkendte udfordringer i mange af landets kantiner, fortæller virksomheden BeepTify. Digital betaling er en oplagt løsning, men gør det ikke alene. Danske BeepTify, som besøgende bl.a. kunne møde på årets FoodExpo messe i Herning, har lanceret BeepTify eWallet, der kombinerer betalinger med rabatordninger, klippekort, loyalitetskoncepter osv. BeepTify er en ny og smart betalingsløsning. Systemet er nemlig ikke alene digitalt, men giver også mulighed for at samle forudbetalinger, rabatordninger, klippekort og gavekort i én løsning. Samtidig lettes administrationen, betaling foregår hurtigere og mere hygiejnisk, og udgifter til abonnementsgebyrer er forfaldet. Vigtigst af alt er betalingen lige så sikker som en bankoverførsel og godkendt af Finanstilsynet. - En gennemsnitlig betalingstransaktion tager ca. 10 sekunder, og de er dyrebare, når køen vokser. Det er jo en kendt situation i kantiner over hele landet, at når middagspausen indfinder sig, så gør flere hundrede sultne kunder det også - samtidigt. Kontantbetalinger er endnu mere tidskrævende end kortbetalinger, og det er med til at skabe køproblemer rigtig mange steder, forklarer Claus Holm, direktør i BeepTify og fortsætter: - Lange køer og flaskehals ved kassen er et evigt fokusområde i mange kantiner, og en oplagt løsning er at anvende nye betalingsformer, f.eks. NFC-teknologi, som giver mange forde-

le på samme tid og reducerer kødannelsen til et minimum.

Rent praktisk foregår betalingen ved at "bippe" et kort indeholdende en NFC-chip ved betalingsstanderen. Mange nye mobiltelefoner har sågar allerede en indbygget NFC-chip, og har man en af disse telefoner, kan man derfor i princippet også "bippe" telefonen i stedet, hvis man ønsker det. Chippen er så lille, at den kan sidde i et klistermærke, der f.eks. kan fastgøres til en nøglering eller i princippet en hvilken som helst anden genstand. Alle indestående opbevares, krypteres og overvåges på samme sikre måde som i de danske banker.

- Vi har tilbudt NFC-betaling i vores kantine siden oktober sidste år og har indtil videre udelukkende positive erfaringer, siger Darren Davies fra Turpins I/S, der driver skolekantin på Bagsværd Gymnasium og Kostskole. - Både børn og forældre har taget godt imod den nye teknologi, som for dem betyder, at børnene ikke behøver have kontanter med i skole. Samtidig er der lidt mere styring med, hvad penge bliver brugt til. For mit eget vedkommende er der flere fordele ved at kunne tilbyde NFC-betaling. Jeg har reduceret kødannelsen, jeg har øget min omsætning, og jeg bruger statistikværktøjerne aktivt til at optimere min forretning, idet jeg nu har et detaljeret overblik over hvilke varer, der sælger bedst. Endelig er administrationen i forbindelse med kontanthåndtering reduceret til et minimum.

Mange fordele med NFC-teknologi

NFC står for Near Field Communication og er en netværksteknologi, som virker på korte afstande. En NFC-transaktion varer kun ét sekund, og derfor kan teknologien med fordel anvendes i kantiner. Muligheden for at integrere rabatordninger, forudbetaling og klippekort i systemet er unikt for den nye løsning fra BeepTify, som blev lanceret på fødevareremessen FoodExpo. Er der f.eks. rabat ved køb af 10 stk. dagens ret, skal den rabat ikke længere administreres separat.

Om BigeFinancials

BigeFinancials blev stiftet i 2006 og er i dag den mest fremtrædende leverandør af NFC-teknologi i Danmark. Virksomheden blev i 2012 det første danske EU-godkendt e-pengeinstitut. Med e-Wallet-plattformen BeepTify og en række NFC-løsninger er det lykkedes at skabe et markant teknologisk forspring i forhold til andre udbydere på markedet. Konkurrencemæssige forspring gør det muligt at tilbyde brugervenlige og let tilgængelige løsninger, der kan benyttes når som helst og hvor som helst.

Kilde: Pressemeddelelse

Brasilianske smagsoplevelser

CHURRASCO!!!*

PÅ GRILLEN

- prøv opskrifterne med de 3 nye marinader

Brasiliansk er hot - både fordi smagen er god - og på grund af det kommende fodbold VM. Derfor har Indasia udviklet en lille serie brasiliansk inspirerede marinader - der selvfølgelig følger forbrugernes ønsker om god mad uden allergener, E-numre og palmeolie.

De nye marinader fås i 3 spændende smagsvarianter:

- **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.

Pampas

Chili/papaya

Churrasco

KREATIVE IDEER
TILBEHØR TIL GRILLEN

Indasia
for smagens skyld

SOMMERENS BEDSTE PRODUKTER OG OPSKRIFTER
Grillinspiration
2014

KREATIVE IDEER til opskrifter og inspiration finder du på indasia.dk

Knæk og hæld BBQ NYHED

Med Indasias nyeste emballage undgås sprøjt og spild, da brevet med BBQ-marinade åbnes med et enkelt knæk på midten, hvorefter marinaden blot hældes over grillkødet.

- så bliver det vist ikke nemmere!



**MINDRE
MADSPILD**

30 g marinade
i smart portions-
størrelse



INSPIRATION

Madbrød med marinader

Find de lækre opskrifter
på indasia.dk og gør
grilloplevelsen fuldendt!



Indasia
... for smagens skyld

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

BESTIL MARINADERNE allerede i dag på <http://webshop.indasia.dk>

digitaltryk odense

– hurtigt, billigt og nemt.



Bestil din næste tryksag på
www.digitaltrykodense.dk

Nem bestilling - Hurtig levering - Skarpe priser - Høj kvalitet
 – og selvfølgelig en god service. Kan du ikke finde produktet på, webshoppen kan du altid ringe til os.



Knæk og hæld - så bliver det vist ikke nemmere...

På Foodexpo messen 2014 lancerede Indasia sin nyeste emballage, hvor man med et snuptag kan hælde marinade over grillkødet. Dermed er det slut med ubehagelige overraskelser, når man som forbruger flår og river i en emballage for at åbne den, og det bare sprøjter over det hele. Man behøver hverken saks eller kniv for at åbne den – man skal blot knække den på midten. Det har aldrig været nemmere. - Produktet indeholder en af vores mest populære BBQ marinader og forhandles kun til de private slagtere, udtaler Christian Vollstedt, adm. direktør hos Indasia til Fødevaremagasinet. - Det er en god mulighed for at skabe mersalg for slagterne, da de kan sælge den til de kunder, der selv ønsker at marinere deres grillkød eller spareribs eller som en del af en grillpakke. Med denne type emballage tager Indasia ansvar overfor madspild, da den er i portionsstørrelse. Dermed er der ingen halvtomme marinadeflasker i køleskabet, der ikke lige blev brugt op. Marinaden er klar til brug, kræver ikke køl og kan derfor nemt eksponeres på slagterdisken, slutter Christian Vollstedt.

Kilde: Indasia



Her ses "Brasiliansk Culotte" marineret i "Glansmarinade Chimichurri Rød".

Brazilian Barbecue til VM i fodbold

Hvis du mangler du inspiration til brasilianske produkter i forbindelse med den forstående VM i fodbold, kan interesserede finde inspiration på otz.dk, fortæller krydderivirksomheden SFK Food. Her vil du finde SFK's nyheder inden for både marinader og krydderier samt spændende opskrifter, lavet med inspiration fra den Brasilianske madkunst. Blandt nyhederne findes "Glansmarinade Chimichurri Rød" samt to nye Grillkrydderier "Grillkrydderi Brasiliansk" samt "Grillkrydderi Sweet Barbecue".

Nye strødåser til slutbrugerne

SFK Food A/S har i samarbejde med Mad Med Mere kæden udviklet nye strødåser til salg i Mad Med Mere's egne butikker, fortæller SFK Food til Fødevaremagasinet. Ideen er at lave et godt og meget praktisk produkt til brug ved grillen. Den findes i tre varianter "Grillkrydderi" med en god allround smag, "Pulled Pork/ Chicken" der tilfører den klassiske og søde smag af "Pulled Pork" samt en godt sammensat "Salt & Peber" som egner sig fortrinligt til en god bøf og de fleste tilbehørsprodukter. Der er op til 450

gram i strødåserne, og de kan købes i butikkerne fra medio maj.



3 nye varianter af krydderier til grillen lanceres nu i praktiske strødåser.

Food Flipper

Det uundværlige redskab i køkkenet og ved grillen

Vender kødet i et snuptag - uden safttab

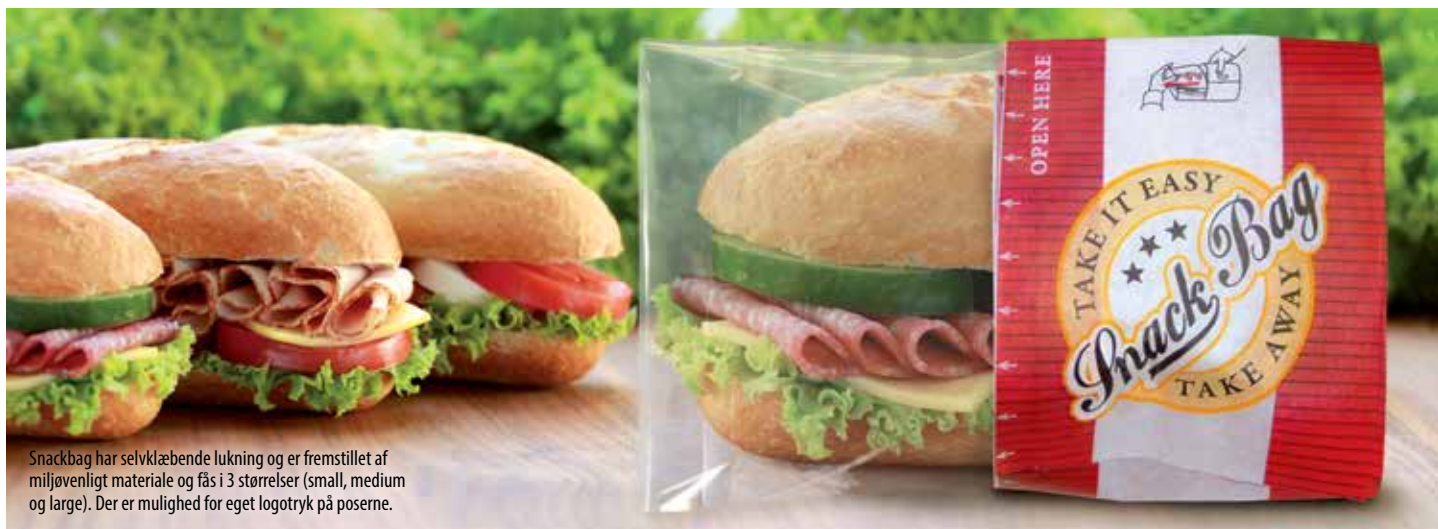
For mere information besøg
www.foodflipper.dk
Bakkevej 12 - 5450 Otterup - tlf. 6155 3016

Lærlingene kan deres håndværk

Der blev ikke kun én vinder på Indasias pølse-magerikursus for elever og unge svende, da det endte med uafgjort mellem 2 kursister, fortæller virksomheden til Fødevareremagasinet. Som den sidste del af testen skulle kursisterne hver især lave en spegepølse "egnspølse", en spegepølse "udenlandsk specialitet" og en spegepølse "pølsebordspecialitet". Dette skulle gøres ud fra et tema, de selv bestemte samt uden at bruge færdigblandinger til pølserne. Prøverne blev bedømt af fagkonsulent Werner Matthiesen og Christian Vollstedt fra Indasia. - Det faglige niveau var også denne gang højt samtidig med at det også var kreativt, udtaler Werner Matthiesen.

- Med det niveau og den indstilling til håndværket tegner fremtiden godt for lærlingene. De to vindere blev Daniel Jensen og Lasse Kastensand fra Stoholm Slagter. De opnåede begge totalt 29 bowlerhatte ud af 30. - Det er to rigtig gode vindere, som går foran med faglig stolthed, slutter Werner Matthiesen, som i øvrigt også fremhæver de øvrige kursisters gode produkter. Alle kursister endte i den øverste tredjedel af skalaen, hvilket er yderst tilfredsstillende.

Øverst Werner Matthiesen og Christian Vollstedt bedømmer prøverne.
Midten 2 eksempler på kreative indslag.
Nederst Daniel Jensen, Lasse Kastensand og Werner Matthiesen.



Snackbag har selvklæbende lukning og er fremstillet af miljøvenligt materiale og fås i 3 størrelser (small, medium og large). Der er mulighed for eget logotryk på poserne.

Ny sandwichpose giver bedre take away oplevelse

Dressing, der drypper ned ad trøjen og en sandwich, der så væsentligt bedre ud i kioskens køledisk, end den nu gør nede i bagerposen. Det er ikke altid, at en sandwich på farten giver en madoplevelse i topklasse for kunderne. Men det kan den rette emballage rette op på, fortæller PaperlinX. Virksomheden har netop fået en ny slags sandwichpose hjem, som gør op med fedtede fingre og krummer på bil- eller togsædet. Snackbag, som sandwichposen hedder, er en ny type take away emballage specielt udviklet til sandwich og baguettes, som både holder

maden frisk under transport og er super nem og praktisk at arbejde med for de ansatte, der skal pakke maden ind. René Pedersen, Category Manager for fødevareremballage hos PaperlinX, forklarer: - Når vi køber take away emballage, ser vi selvfølgelig på, hvordan maden bliver præsenteret for kunderne, og om det fungerer rent praktisk. Snackbag er et rigtig godt bud på en take away emballage, som forbedrer kundeoplevelsen og samtidig har en stærk profileringsmulighed i sig i og med at man kan vælge at få eget tryk på poserne. Det er dog ikke

kun den forbedrede kundeoplevelse og profilering, der er vigtig i forhold til produktet: - Lige så vigtigt som ovenstående er det faktisk at tage tids- og pladsforbrug i betragtning: Hvor lang tid bruger de ansatte på at pakke maden ind, og hvor meget fylder produktet på hylderne i baglokalet? Det er ikke alle emballager, der kan opfylde krav om både udseende og praktik, men med snackbag har vi et produkt, der både fylder meget lidt, er supernemt at anvende for de ansatte og som præsenterer produktet rigtig godt, slutter René Pedersen.

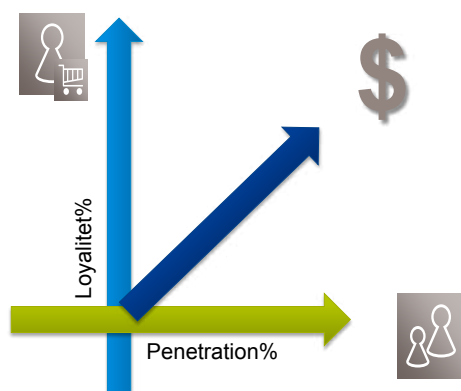


TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Fremtidens forbrugere i morgendagens supermarked

Sådan lød overskriften på en invitation fra organisationen Landbrug & Fødevarer til 2 arrangementer, som blev afholdt i begyndelsen af april i hhv. Århus og København. Hvordan påvirkes forbrugerne, når de køber kød i supermarkedet, og hvordan ser billedet ud om 5 eller 10 år? - lød det videre i invitationen. Slagterafdelingen og dermed kød udgør op imod 25 % af omsætningen i supermarkedet, og dermed også den største enkelte varegruppe og dermed også den væsentligste indtjening for supermarkedet.

Der er kun to veje til vækst



Fremmarchen af discountbutikker med et større fokus på produktgruppen kød er med til at ændre forbrugernes indkøbsvaner på området - red. Blandt eksperterne, som skulle give et bud på morgendagens forbrugere på de 2 seminarer, kunne mødedeltagerne bl.a. møde livsstilsekspert Christine Felthaus, forbrugeradfærdsekspert Pernille Holm Vind fra Perspective Lab og GfK Consumerscan. De nyeste analyser og undersøgelser blev lagt på bordet. Ca. 70 interesserede deltagere havde fundet vej til hvert af de 2 arrangementer, som vidnede om, at området har stor interesse i fødevarerbranchen.

Emnerne på dagen var mange, og indlægholderne kom bl.a. omkring dyrevelfærd, sporbarehed, fødevarer sikkerhed og madspild. Hvordan ser det fælles ansvar for detailhandelen og landbruget ud, når der skal produceres kød til morgendagens forbrugere? Der var også indspark omkring, hvordan kødproducenter og detailhandelen kan genetablere forbrugernes tillid, og hvordan emballagedesign kan være med til at reducere madspildet. Konkret er det fortsat kødet, der kendetegner de vigtigste måltider for forbrugerne, kød smager godt og valget af kød bestemmer måltidet. For supermarkedet (og det gælder alle butikker - red.) er der iflg. GfK to

veje til vækst. Enten skal man påvirke kundens loyalitet, så kunderne oftere vælger den enkelte butik (øget loyalitet), eller også skal man tiltrække nogle flere kunder (øget penetration). Forbrugerne i Danmark vil ikke spise mere i fremtiden, så en egentlig forøgelse af mængderne i markedet ses ikke.

Fremtidens forbrugsvalg for kødprodukter

Personlig rådgivning er fortsat relevant for kunderne, så personalet skal være synlig og tilgængeligt.

Oplægget i køledisken skal inspirere kunderne og kan være inddelt efter:

- Tilberedningstid på tværs af kødtyper
- Mandag-torsdag og fredag-søndag
- Singler / børnefamilier
- Magert kød < 10 % fedt
- Madpakker
- Gæster
- Nyheder

Kilde: GfK Danmark - Landbrug & Fødevarer

Åbnings- og arbejdstider omkring Grundlovsdag

NNF Butik

Grundlovsdag er en hel fridag uden fradrag i lønnen.

Hvis butikken holder åbent Grundlovsdag, skal der ske betaling efter almindelige overarbejdsatser.

HK-ansatte

Grundlovsdag er en hel fridag uden fradrag i lønnen.

I HK-overenskomsten betragtes Grundlovsdag som en sønehelligdag, og derfor træder reglerne om en erstatningsfridag i kraft.

Hvis butikken holder åbent på Grundlovsdag, skal der ske betaling efter overarbejdsatser for arbejde på helligdage (100%)

3F-ansatte (Gastronomerne)

Grundlovsdag er en fridag fra kl. 12 uden fradrag i lønnen.

Værd i den forbindelse opmærksom på, at alt arbejde efter kl. 12.00 skal betales med et til-læg på 100 % af medarbejderens normale løn.

Hvis forretningen holder lukket Grundlovsdag, kan medarbejderens arbejdstimer på denne dag fra almindelig arbejdstids begyndelse og indtil kl. 12.00 placeres på et andet tidspunkt i ugen eller 4-ugers perioden efter aftale med medarbejderne.

NNF-ansatte

(industrielle virksomheder og slagtehus)

Grundlovsdag slutter arbejdet kl. 12.00. Grundlovsdag betragtes som en halv sønehelligdag.

Kilde: Danske Slagtermestre (DSM)



til dagligvarehandlens frugt- og grøntafdelinger

Frugt og grønt er sjældent dagligvarehandlens mest prestigefyldte kategori. Og det er ærgerligt, for kategorien har stort potentiale, mener Landbrug & Fødevarer og indstifter en ny pris til Årets Frugt- og Grøntafdeling, fortæller organisationen. Prisen er rettet mod dagligvarebutikker med frugt- og grøntafdelinger. Vi ved godt, at spredningen af butikskoncepter og vilkår er stor i den kategori - derfor har vi valgt at uddele en pris i to kategorier: Én til Discount og én til Supermarked/Hypermarked.

Peg på op til tre butikker

Vi offentliggør juryens kriterier og åbner for indstillinger sidst i maj. Herefter kan hver kæde indstille op til tre butikker, som de vurderer gør noget særligt på frugt- og grøntområdet. Deadline for indstillinger er 8. august 2014 og dagen hvor kæderne kan præsentere deres bud på vinderbutikker vil også ligge i augustmåned, oplyser Landbrug & Fødevarer.

Sådan findes vinderen

Juryen ser indstillingerne igennem og udvælger tre nominerede fra hver kategori. De nominerede butikker kan ligge i hele landet, derfor tager juryen på roadtrip i Danmark og vurderer de i alt seks nominerede. De to vinderbutikker offentliggøres på Fødevaredagen den 28. oktober i Århus.



Thaifex messen er opdelt i 3 messer, som alle gennemføres i dagene 21.-25. maj 2014:

World of Seafood

International handel udstilling for skaldyrsindustrien i Asien

World of Coffee & Tea

International handelsudstilling for kaffe- og te-industrien i Asien

Foodservice

International udstilling for foodservice og catering industrien i Asien

Alle 3 messer kan besøges på Muang Thong Thani, Bangkok, Thailand

Bag messen står Kölnmesse, som blev grundlagt i 1922 og har hovedkvarter i Köln, Tyskland. Kölnmesse er en af verdens største messearrangører, hvis internationale messer er bredt anerkendt som globale ledere inden for deres områder. Kölnmesse i Singapore fungerer som det regionale hovedkvarter for koncernen i Asien og Stillehavsområdet og organiserer messer i hele Asien, men tilbyder også flere tjenester til støtte af virksomheder fra Asien. se mere om messen på www.thaicom.dk



Det bedste fra Asien

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Med mere end 1.400 udstillere fra næsten 40 lande bliver fødevaremesse Thaifex - World of Food Asia 2014, der afholdes i dagene 21. - 25. maj i Bangkok, den største messe af sin art indtil dato. Fødevaremesse kan samtidig fejre 10 års jubilæum. Messen omhandler føde- og drikkevarer, fødevareteknologi samt detailhandel og franchise. Det samlede udstillingsareal bliver 60.000 kvadratmeter og udstillingsarealet for området "Fine Food" er

f.eks. øget med 40 % i forhold til tidligere med bl.a. en stærkere international deltagelse og tilstedeværelse fra bl.a. Brasilien, Brunei, Cambodja, Kina, Indonesien, Italien, Japan, Korea, Philipinerne, Singapore, Taiwan og Vietnam. Udover den internationale udstilling for Foodservice og cateringsektoren i Asien, kan besøgende også se mere end 170 udstillere fra den internationale Seafood industri med skaldyr.

Slagteri-Nyt

Nye regler for udtagning af trikinprøver

Pr. 1. juli træder nye regler i kraft vedr. trikinprøver. Som hovedregel slipper alle svin og søer for trikinprøve, hvis de stammer fra besætninger, der hører under "controlled housing". I Danmark tolkes det sådan, at indegående besætninger underlagt "Danish Produktstandard" er at betragte som "controlled housing". Besætninger, der ikke hører under "Danish Produktstandard", skal trikinprøves fra 1. juli, selvom de er indegående. Heste og udegående svin testes fremadrettet som nu.

Studietur til Irland

Studieturen løber af stablen d. 10.-14. september. Der er reserveret 35 pladser tur/retur fra Billund/Kastrup til Dublin. Prisen kommer til at lægge i omegnen af 6000 kr. pr. person. Det inkluderer fuldpension, 4 nætter på Gresham Hotel, byrundtur i bus, besøg på Guinness og Whiskey destil-

leri m.m. Torsdag og fredag er der besøg på slagteri, farm, butik og marked arrangeret af Associated Craft Butchers of Ireland.

Tilbagebetaling for kødkontrol 2013

DSM har fra flere sider hørt, at man ikke har modtaget tilbagebetaling fra Kødkontrollen. Derfor opfordres de enkelte slagtehus til at tage kontakt til Kødkontrollen, hvis der ikke er sket en tilbagebetaling.

Slagtehusmøder juni

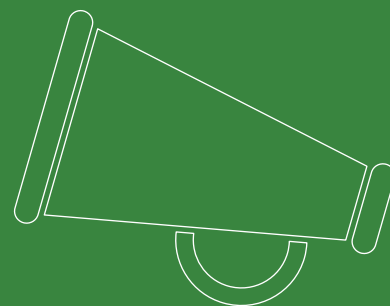
Datoerne for næste slagtehusmøder er fastlagt. Det bliver:

- 11. juni – Sjælland
- 12. juni – Støvring eller Kolding
- 19. juni – Støvring eller Kolding

Reservér eftermiddagen allerede nu. Nærmere info følger.

Kilde: Danske Slagtermestre

Vidste du at ...



Økologiske Food Fighters

Hvert år udvælger Landbrug & Fødevarer 8 Fighters til en 5 dages hæsblæsende inspirationsrejse. Food Fighters-projektet startede i 2005 og har i løbet af de sidste ni år taget forskellige fødevareremner op. De sidste to år har temaet været økologi, og det er Producentensammenslutningen Økologiens Fremme, der har søgt midlerne til årets projekt. De 8 fighters er på vej til at blive slagtere, kokke, ernæringsassistenter/catere og professionsbachelor i ernæring og sundhed/Global Nutrition and Health og tilfælles har de, at de har lyst til at slås for det gode måltid og den faglige stolthed. På rejsen møder de nogle af de største ildsjæle fra fødevarerbranchen. Temaet er økologi, og de udvalgte 8 fik et unikt indblik i de problemstillinger, udfordringer og muligheder, som økologien står overfor. Her er navnene på de 8 udvalgte, der deltog på inspirationsrejsen i april:

Slagterelever

- Ulrik Groth Spangberg, Aarhus Tech, Salting Aarhus
- Charlotte Vendelbo, Food College Aalborg, Slagteren & Kokken i Gistrup

Kokkelever

- Daniel Christensen, Hotel- og Restaurant-skolen, Restaurant Relæ, Kbh
- Nicolaj Møller Christiansen, Hansenberg, Schackenborg Slotskro

Ernæringsassistentelever

- Pernille Oduncu, Hotel- og Restaurantskolen, Seniorcenter Møllegaarden, Lyngby
- Sofie Lindberg, Sansestormerne Risskov, Aarhus universitetshospital, Centralkøkkenet Risskov
- Professionsbachelorstuderende i Ernæring og Sundhed
- Michael Linnet, VIA UC Aarhus
- Sara Vestergaard, VIA UC Aarhus

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Slagterforretning satser på nettet

Slagtere skal være innovative for at overleve i krisen. Derfor har to slagtermestre fra Egå valgt at blive medlem af vitam.dk, som er en hjemmeside, hvor kunder kan bestille catering fra leverandører i deres lokalområde. Tom Toft fra

Egå slagteren udtaler: - Som alle andre detailbutikker kan vi også mærke krisen. For at overleve som slagter i dag skal man være lidt anderledes, og man skal være, der hvor kunderne er. Det er grunden til, at vi har valgt at fokusere på internettet.

Kilde: MyNewsweek

Nordens Folkekøkken indtager Skagen

Nordens Folkekøkken er bedst kendt i Århus, hvor den populære restaurant gennem de sidste fire år har opnået stor anerkendelse. Det succesfulde spisested tiltrækker gæster med hang til god mad, og siden den 10. april har man kunnet nyde den populære mad i Skagen. Den velrenommerede restaurant er åbnet på Havnevej 11 i Skagen. I Skagen er der mulighed for både



at besøge restauranten til frokost og til aften. Om aftenen er menuen bygget op, som man kender det fra Århus. Der tages udgangspunkt i en sæsonpræget 7-retters menu, som skifter en gang om måneden. Til frokost kan man enten kaste sig over friske blåmuslinger fra Løvs Bredning, smørrebrød eller en lækker traditionel platte med såvel varme som kolde småretter.

Kilde: Pressemeddelelse

Bagerkæde leverer friskbagt håndværksbrød til Rema 1000

En succesfuld test i efteråret har fået Rema 1000 og KonditorBager-kæden til at indgå et landsdækkende samarbejde om friskbagt håndværksbrød til Rema 1000s 250 butikker, skriver virksomhederne i en pressemeddelelse.

Sortimentet af brød og kager fra lokale håndværksbagere bliver en del af alle discountkædens butikker inden sommer, men er allerede nu at finde i knap 40 butikker. Friskbagte rundstykker til 2,50 kr. og nybagte kanelnegle til 6 kr. Fremover bliver det ekstra oplagt at lægge vejen forbi en Rema 1000 butik for at købe ind til morgenmaden.

Kilde: Retailnews

Ny medejer i slagterbutik

Jonas Nielsen er blevet medejer af Svaneke Slagter ApS. Han ejer nu butikken sammen med Claus Kofoed, som i denne måned har 10 års jubilæum. Svaneke Slagter er kendt for sine spegepølser, der røges en uge i stenovn, så de får en helt særlig god smag. Slagteren er blandt andet kendt for Haralds Bondesalami, som Claus Kofoed producerer efter den 90 år gamle opskrift, som salige Harald benyttede sig af som slagter i Svaneke i begyndelse af 1900-tallet.

Kilde: Bornholm.nu

Lyngby får "torvehaller"

Kulturtorvedage, kalder Henrik Thorsager stader med delikatesser i verdensklasse, der er åbnet på torvet mellem Magasin, Johannes Fog og Kinopalæet. Ambitionen er at genoplive tanken om det gamle, klassiske torv. - Grundtanken om torvet udspringer af to ting: Det klassiske: gå på torvet og få friske varer, det andet er at tilbyde det samme, du møder i Torvehallerne på Israels Plads i København, siger Henrik Thorsager, Lyngby Kulturhus Konferencecenter, der står bag projekt kulturtorvedage, der begynder fredag og lørdag. - Vi springer hallerne over, men vi vil gerne lave et klassisk torv med gode oplevelser og spændende tilbud. Her skal være lidt at spise og mulighed for at smage specialiteter. Her vil være delikatesser i verdensklasse, fx fine øller, der er kåret til verdens bedste øl. Vi prøver at ramme produkter, der henvender sig til folk i Lyngby og omegn, ting, vi selv synes er spændende og alt til en god pris. Vi springer led over og går ind for tanken om "fra jord til bord". Her er fx kød direkte fra Dalsbakkegaard, siger han. Men også slagteren ved Kultortorvet, dem med bowlerhattene, er repræsenteret, og lokale virksomheder.

Kilde: Lokaltidningen.dk

Rotter og mus kan være fatale for fødevare- og restaurationsbranchen

En enkelt mus eller rotte kan lukke en virksomhed i flere dage eller længere. De økonomiske omkostninger løber hurtigt op; den manglende indtjening og et plettet ry, kan gøre det svært selv efter genåbning, fortæller virksomheden Wisecon. Netop, derfor er det vigtigt at sikre sig permanent mod skadedyrene, da rotter og mus hurtigt kan overtage et område og ødelægge det igen, hvis ikke det sikres permanent, fortæller virksomheden videre. En god sikringsordning kan betyde store besparelser på vedligeholdelseskontoen, især i det lange løb, da overbidte kabler og ødelagte fliser mm. undgås. Dette fik en stor bager- og konditorforretning lov til at føle på egen hånd. Det 3-etagers bageri havde i en længere periode været hårdt ramt af mus. Gang på gang var problemet med musene forsøgt løst, men skadedyrene var tilbagevendende. Ind til den dag forretningen blev præsenteret for

den intelligente og giftfri fælde "WiseBox". For at blive musene kvit blev en bekæmpelsesplan lagt, og "WiseBox" fælder blev placeret strategiske steder på de 3 etager. Bagermesteren troede ikke sine egne øjne, da den første mus gik i fælden efter 5 minutter. Han blev endnu mere overrasket da der den første nat blevet taget 21 mus mere af fælderne. De følgende dage gik der ca. 20-25 mus i fælderne om dagen, og efter en lille måneds tid var der ikke flere mus tilbage, som kunne ødelægge forretningen.

Udover "WiseBox" fælden, som bekæmper på overfladen, indeholder WiseCon's koncept også kloakfælden "WiseTrap", det infrarøde kamera "WiseCam", som gennem overvågning kan optimere bekæmpelsen både før, under og efter et bekæmpelsesforløb. Succesen med de giftfrie fælder er til at føle på med 1.360.597 dræbte rotter og mus. I Skandinavien har kommuner, forsyningsselskaber, boligselskaber, fødevarevirksomheder, hoteller, og hospitaler systematisk løst deres problemer med skadedyrene.

Lande som Frankrig, Italien, Holland, Tyskland og Australien med flere følger nu i fodsporene på den skandinaviske succes.



Billede af WiseBox

Fangst første dag med WiseBox.



Døde mus i Wisecon's skraldespand.



Fangst første dag med "WiseBox"

"WiseBox" fælden er en elektrisk fælde designet som et teknikskab. Den udnytter mus og rotters trang til at søge sikkerhed i huller, når gnaveren løber ind i fælden, fanges den af en rive. Riven holder dyret fast, imens den på få sekunder dør, da den får 6000 volt igennem sig. Fælden har en indbygget skraldespand, hvor den smider det døde dyr op i, herefter er den klar til at fange den næste. Fælden bruger ikke gift og kan via et indbygget SIM kort sende informationer på sms og e-mail om fangst, batteriskift og fuld skraldespand. Fælden må både placeres inden- og udendørs.



Messeoversigt

2014

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

Ny kædedirektør for SuperBrugsen

Kenneth Pedersen, hidtidig adm. direktør for Coops reklamebureau Republica, bliver ny kædedirektør for SuperBrugsen. Den 46-årige Kenneth Pedersen begynder 1. juni som ny

kædedirektør for SuperBrugsen. Han har de seneste ti år stået i spidsen for Coops reklamebureau Republica, og inden da var han koncernmarketingdirektør i Coop. Kenneth Pedersen

har en næsten 25 år lang karriere i Coop-familien, hvor han tilbage i 1991 var med til at etablere SuperBrugsen.

Kilde: Markedsføring

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 hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

PL-agentur

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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

L.A. Slagterartikler

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

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

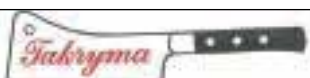
Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder 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

Smarter Thinking - Smarter Solutions

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



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

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

SCANPACKAGING

FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER

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

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
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



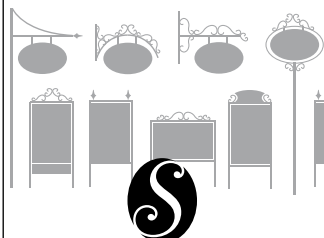
DANSK REVISION SLAGELSE

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

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



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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

digitaltryk odense
– hurtigt, billigt og nemt.



Bestil din næste
tryksag på
www.digitaltrykodense.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

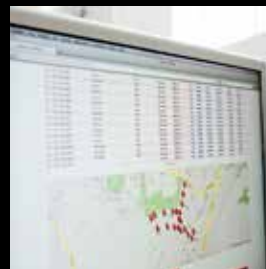
Annoncer til
fødevarerbranchen

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

Problemer med rotter og mus?



Nej tak...!
...se mere på WiseCon.dk



Hygiejnisk Effektiv Giftfri Bekæmpelse • Langsigtet • Dokumenterbar Intelligent Overvågning

WiseCon 



WiseCon A/S | Skovgaardsvej 25 | DK-3200 Helsinge | +45 48 79 93 78
| CVR 30350766 | info@wisecon.dk | www.wisecon.dk