

fødevarer

magasinet

NR. 6 / JUNI 2014

TEMA

Indeklima, køl,
ventilation,
vare- og kølebiler



DMRI skifter gear

Se side 16

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Den bornholmske femårsplan

I et langstrakt og forlænget forløb, som Danske Slagtermestre også blandede sig i, lykkedes det at redde Danish Crowns slagteri på Bornholm med en garanti fra slagteriselskabet om, at anlægget fortsætter i mindst fem år. Det er glædeligt for alle parter, at det lykkedes at nå frem til en foreløbig løsning.

Forløbet giver imidlertid mindelser om en lignende situation, som udspandt sig for 20 år siden på Samsø. I 1994 ville det daværende Danish Crown lukke slagteriet i Ballen, og både slagteriarbejderne, regeringen, kommunen og amtet mente, at det ville være "en katastrofe for øen". Også dengang lykkedes det at finde en løsning, som indebar, at Danish Crown fik tilført nogle penge mod et løfte om ikke lukke slagteriet de kommende fem år – og aldrig så snart var de fem år gået, før slagteriet så lukkede i 1999.

På tilsvarende vis kan bornholmerne nu se frem til fem år med en økse hængende over hovedet. Der er for mig at se ingen tvivl om, at slagteriet alt andet lige lukker, når de fem år er gået. Løsningen med at "investere" fritvalgskontoen og lidt offentlig ø-støtte i slagteriet rækker ikke til en langsigtet løsning. Derfor består udfordringen for ikke mindst slagteriarbejderne nu i at sørge for, at alt andet *ikke* er lige om fem år. Det skal simpelt hen være blevet en væsentlig bedre forretning at drive slagteri i Danmark, og med alle de anstrengelser, som regeringen har gjort sig for at lette tilværelsen for Danish Crown, er der stort set kun én skrue, der endnu mangler at blive drejet på, for at dette kan ske: Lønnen. Og den skrue skal vel mærke drejes i modsat retning af, hvad den gennem alle år er blevet.

Sagen er jo den, at slagteri arbejdernes løn er kommet op i et niveau, hvor lønsomheden er forsvundet. Varerne kan jo ikke sælges dyrere på verdensmarkedet med henvisning til lønomkostningerne, og når disse er langt lavere i lande, som vi konkurrerer med, og når danske slagterisel-

skaber fint kan forlægge produktionen til disse lande, burde det ikke være svært at få øje, hvad vej det går – og hvorfor.

Slagteriarbejderne har dog hidtil været stålsatte, mens deres arbejdspladser er fosset ud af landet: "Vi vil ikke gå ned i løn." Man holder fanen højt!

Som allerede folkesocialisten Aksel Larsen forkyndte, skal man imidlertid ikke løfte fanen så højt, at benene ikke kan nå jorden. Det er det, man nu gør, og imens skrider fundamentet. Det samme skete for typograferne i 1980'erne, og det var vel også primært lønniveauet, der tog livet af vore ellers så stolte skibsværfter.

Jeg medgiver, at det er et vanskeligt spørgsmål. På den ene side er Danmark blandt de lande i Europa, der har klaret sig bedst igennem finanskrisen, og vi scorer også højt på "velfærd". Arbejds-

bejdsløsheden her ligger langt under gennemsnittet i euro-landene. Det går ufatteligt godt, som Poul Schlüter sagde, inden han ændrede det til, at det er ufatteligt, at det går godt.

På den anden side har vi nogle erhverv, som er så konkurrenceudsatte af det internationale samfund, at de uddør, hvis de ikke kender deres besøgstid. Og da ikke mindst slagterisektoren samtidig er en meget væsentlig bidragsyder til vor førømtalte velfærd, er det af stor betydning for os alle, at vi for denne sektor finder en bæredygtig løsning. Den bornholmske femårsplan rummer ikke en sådan løsning.

Spørg blot på Samsø.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

”Der er for mig at se ingen tvivl om, at slagteriet alt andet lige lukker, når de fem år er gået



Vækstplanen, kantineprisen og slagterprisen 2014, international elevudveksling og meget mere

Kalenderen siger sommer, og her i juniudgaven af Fødevaremagasinet kan du bl.a. læse mere om regeringens vækstplan, men du kan også læse om de nominerede til både årets kantinepris og til årets slagterpris. Læs også om mulighederne for international elevudveksling blandt slagterforretninger i Europa, et nyt madimperium på Steensgaard med inspiration fra Tyskland, en sjællandsk slagter i en lille landsby, hvor det stort set kun er gået fremad siden år 2001, da der kom ny ejer til.

Molekylær gastronomi, det Thai-landske køkken, golf og en hel masse mere

Emnerne er mange og vide her i sommerudgaven, så du kan også orientere dig lidt om mulighederne for at lave en bøf af æggehvædpulver, læse om grisætær og flæskesvær på menuen i det thailandske køkken, nyt domicil og nye mulighe-

der hos DMRI (Slagteriernes Forskningsinstitut), medaljefest i Håndværkerforeningen, et kommende golfarrangement og en hel masse mere.

Indretning af detailhandel

Fødevaremagasinet holder sommerferie og næste udgave udkommer først igen den 20. august. Vi vil forsøge at sætte fokus på temaet "Indretning af butikken" i meget bred forstand.

Målrettet synlighed i branchen

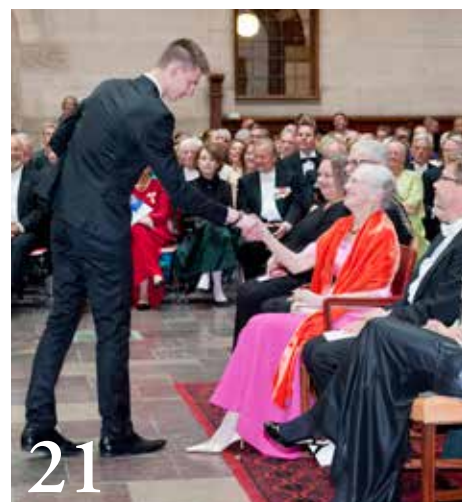
Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du målrettet ud til branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed og dine produkter bliver synlige og få samtidig et godt tilbud på bannerannoncering på hjemmesiden eller en annonce i det fysiske blad som også ligger online på hjemmesiden.

Rigtig god læselyst og god sommer!
Redaktionen

- 4 Danske Slagtermestre roser vækstplan**
- 6 Slagterprisen 2014**
Fokus på kvalitet og kundepleje
- 8 Elevudveksling**
- 10 Steensgaard**
Vi skal kunne se dyrene i øjnene, når de skal slagtes
- 12 Osted slagteren**
er blevet mad med mere-butik
- 14 Produktionsskoler**
Muligt springbræt til slagterfaget
- 14 Lej en kølebil**
- 16 DMRI skifter gear**
- 18 Ford Transit tordner frem**
- 20 En bøl af æggehviler**
Molekylær gastronomi
- 20 Guldbageren i samarbejde med Kiwi**
- 21 Legat til ung Roskildeslagter**
- 21 Kantineprisen 2014**
- 22 Fødevarer fra Thailand**
er meget andet end ris
- 24 DSM Golfturnering**
- 24 Fornem pris til fødevarerkoncern**
- 25 DSM skrivebordsunderlag**
- 25 Karina & Jonna's klumme**
- 26 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



24



21



12



20



8



10

Juni 2014

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, Teglgårdsvej 17, 2920 Charlottenlund, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk. Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

ABONNEMENT Indland kr. 675,00 + moms årligt, Udland kr. 850,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevarermagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevarermagasinet 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 Fødevarermagasinet.

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 DMRI's nye Show Room.

ISSN 1902-4509



- DSM har for nylig holdt et møde med Fødevarestyrelsen om mulighederne for at effektivisere kødkontrollen. Mødet viste, at der ikke umiddelbart er lavthængende frugter, som slagterierne bare kan plukke, fx ved i flere tilfælde at erstatte dyrlæger med tilsynsteknikere for at bringe kontrolomkostningerne ned, vurderer Torsten Buhl.

Danske Slagtermestre roser vækstplan

Direktør Torsten Buhl, DSM er positiv over for regeringens vækstplan, og håber på, at de gode intentioner bliver omsat til handling

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

- Små og mellemstore fødevarer virksomheder har grund til at glæde sig over regeringens vækstplan. I hvert fald, hvis de flotte ord i planen bliver ført ud i livet, siger direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre, DSM.

Kødkontrollen skal effektiviseres

Et af de konkrete forslag i planen er en effektivisering af kødkontrollen på slagterierne. Det skulle give dem en besparelse på 28,5 mio. kr. Men træerne vokser dog ikke ind i himmelen:

- DSM har for nylig hold et møde med Fødevarestyrelsen om mulighederne for at effektivisere kødkontrollen på de USA-autoriserede svineslagterier, dvs. de større i branchen. Mødet viste, at der ikke umiddelbart er lavtænde frugter, som slagterierne bare kan plukke. Det gælder for eksempel et forslag om at erstatte dyrlæger med tilsynsteknikere ved nogle af kontrollerne på slagterier med fast tilsyn. Der kan spares penge, fordi tilsynsteknikere er en billigere arbejdskraft end dyrlæger, men de besparelser er i vidt omfang allerede realiseret, forklarer Torsten Buhl og uddyber:

- For et par år siden gennemførte styrelsen og branchen en lignende proces, så de fleste af de gratis gevinster er allerede scoret. Skal vi videre – og det håber jeg, at vi kommer – må virksomhederne i et vist omfang være indstillet på at investere lidt i det. Det kan f.eks. være i nogle tekniske anlæg på slagterierne, så det bliver praktisk muligt at spare yderligere penge på kødkontrollen. Det vil være en konkret afvejning, som det enkelte slagteriselskab må gøre sig. Derfor er det måske lidt flot sagt i vækst-

planen, at der lige er 28,5 mio. kr. at spare her. Torsten Buhl understreger dog i samme åndedrag, at det er positivt, at ikke bare politikerne, men også Fødevarestyrelsen viser god vilje til at finde besparelserne på 28,5 mio. kr.

Dyre særregler afskaffes

DSM's direktør roser regeringen for at ville ophæve en række danske særregler, der kun betyder omkostninger for virksomhederne, men som ikke bidrager til en bedre fødevarer sikkerhed. Afskaffelsen af disse regler vil give branchen en besparelse på 74 mio. kr.

Regeringen vil også ophæve næringsbrevsordningen og spare branchen for 17,5 mio. kr.

-Det er en ordning, som den konservative familie- og forbrugerminister Lars Barfoed indførte i nullerne som reaktion på et par kødskandaler. Det betød, at virksomhederne skulle have penge op af lommene for en i bund og grund overflødig ordning. Den blev indført for at kunne fratage firmaer, der groft overtrådte fødevarereglerne, retten til at drive fødevarer virksomhed. Problemet var bare, at ordningen er overflødig, fordi lovgivningen i forvejen rummer tilstrækkeligt med muligheder for at lukke virksomheder, der ikke overholder reglerne, oplyser Torsten Buhl.

Mere rimelige regler for miljøgodkendelse

Et andet positivt tiltag for fødevarer virksomheder er ændringer af reglerne for miljøgodkendelse.

- Graden af miljøkrav til virksomheder afhænger i dag bl.a. af, hvor meget de producerer.

Med de nye regler tages der mere konkret afsæt i, hvor meget de reelt udleder og belaster miljøet. Det må siges, konstaterer Torsten Buhl, at være en mere fair og miljørigtig måde at vurdere virksomhederne på.

Fokus på små og mellemstore virksomheder

Torsten Buhl fremhæver også på plussiden, at vækstplanen generelt har fokus på små og mellemstore virksomheder.

- Det er rigtigt set af regeringen, for det er de små og mellemstore virksomheder, der har det største potentiale til at skabe vækst herhjemme, påpeger Torsten Buhl

I en leder i Fødevaremagasinet i maj gav han da også vækstplanen følgende skudsmål: "Slet ikke så ringe endda".



Torsten Buhl roser regeringen for at ville ophæve en række danske særregler, der kun betyder omkostninger for virksomhederne, men som ikke bidrager til bedre fødevarer sikkerhed. Afskaffelsen af disse regler vil give branchen en besparelse på 74 mio. kroner, vurderer regeringen.



———— Fokus på ————

kvalitet & kundepleje

———— hos de nominerede til ————

Slagterprisen 2014

Det var et bredt felt med både store og små slagterbutikker og supermarkedsslagtere, der var indstillet til Slagterprisen 2014. Fælles for alle de indstillede var, at de har udmærket sig som dygtige slagtere i netop deres lokalområde. Nomineringerne endte med at gå til slagtermester Peter Olsen fra Emilievejens Slagterforretning, mad med mere i Frederikshavn, slagtermester Kim Andersen fra SuperBest i Hjørring, slagtermester Jens Slagter fra Slagteren ved Kultorvet i København og slagtermester Peder Pedersen fra SuperBest i Struer. -Igen i år var der virkelig mange stærke kandidater til Slagterprisen, og branchen kan godt være stolt af, at den år efter år kan indstille så mange dygtige slagtere. Det har været rigtig svært at vælge de fire nominerede, men det er kun godt. Det betyder, at hele

feltet er stærkt, og det gør konkurrencen mere spændende, siger Vickie Kristensen, seniorkonsulent hos Landbrug & Fødevarer.

For at blive indstillet til prisen skal slagterne blandt andet vise fokus på space management, kvalitet, basishåndværk, og præsentation af råvarer. Samtidig skal de kunne rådgive kunderne og ikke være bange for at afprøve nye og innovative ideer inden for kødverdenen. Alt dette vurderede juryen, at de fire nominerede havde klaret med glans. -Der bliver virkelig innoveret ude hos de fire nominerede. Et fællestræk hos dem er, at de alle på hver deres måde fortæller en historie som slagtermestre. Det kommer til udtryk både i kommunikationen med kunderne og i kødprodukterne. Derudover har de alle fire stærke holdninger til kødets opfindelse og kvalitet og formår at vise dybde og bredde i sortimentet, siger Vickie Kristensen og fortsætter: -Vi glæder os i juryen til i løbet af sommeren at aflægge uanmeldt besøg hos de nominerede for at se de dygtige slagtere på deres hjemmebane og på den måde få bedre mulighed for at komme tættere på at finde juryens emne til en vinder af Slagterprisen, siger Vickie Kristensen

De nominerede er...

De fire slagtere, der skal kæmpe om Landbrug & Fødevarers Slagterpris 2014, blev fundet tirsdag d. 20. maj. Vinderen af den ærefulde pris findes på Fødevaredagen den 28. oktober 2014.

- Slagtermester Peter Olsen fra Emilievejens Slagterforretning, mad med mere i Frederikshavn
- Slagtermester Kim Andersen fra SuperBest i Hjørring
- Slagtermester Jens Slagter fra Slagteren ved Kultorvet i København
- Slagtermester Peder Pedersen fra SuperBest i Struer

Se evt. mere på <http://www.goderaavarer.dk/Detailsat/Slagterprisen>

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Vinderen findes på Fødevaredagen

Igen i år er det branchen selv, der er med til at finde vinderen af Slagterprisen 2014. Sidste år forsøgte man sig for første gang med en afstemning ved selve prisfesten, så de fremmødte branchefolk fik lov at være med til at finde årets vinder. Det var en stor succes, som man gentager i år, men denne gang bliver rammen om Slagterprisen 2014 anderledes, men stadig meget festlig. - Vi har valgt at kåre årets slagter på Fødevaredagen den 28. oktober i Århus arrangeret af Landbrug & Fødevarer. Her er hele fødevarebranchen repræsenteret, og alle vil kunne være med til at fejre vinderen af Slagterprisen 2014, så det skal nok blive et brag af en kåring, siger Vickie Kristensen.



LANDETS SKARPESTE SLAGTERE

De nominerede er...



Slagtermester
Jens Slagter
Slagteren ved Kultorvet
København



Slagtermester
Peder Pedersen
SuperBest
Struer



Slagtermester
Kim Andersen
SuperBest
Hjørring



Slagtermester
Peter Olsen
Emilieveys Slagterforretning
mad med mere
Frederikshavn

Nu er sløret løftet for de fire talenter og deres uundværlige teams, der skal kæmpe om Slagterprisen 2014. Vi ønsker de nominerede stort tillykke.

Slagterprisen er Landbrug & Fødevarers pris til landets dygtigste og mest passionerede slagtermestre. De nominerede er valgt, fordi de i særlig grad medvirker til at udvikle og nytænke slagterfaget.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 28. oktober. Følg med på slagterprisen.dk



Søren i midten sammen med nogle af kollegerne fra Max i Hof.

Aabenraa Slagteren:

Elevudveksling tilfører branchen ny viden

Slagtermester Hans Henrik Johansen tilbyder sine elever praktikophold hos slagtermestre i udlandet. Det giver inspiration og er med til at tiltrække de bedste elever til faget, vurderer han

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I maj-juni var den første elev fra Aabenraa Slagteren på en måneds praktikophold hos en slagtermester i den tyske by Hof.

Slagtermester Hans Henrik Johansen har tidligere sendt unge svende på praktikophold i Tyskland, men nu er han begyndt også at sende elever afsted til udlandet for at hente ny viden og inspiration. Der er tale om en gensidig udveksling af elever med de udenlandske slagtermestre, der altså omvendt skal sende deres elever i praktik hos Aabenraa Slagteren.

Tre gange en måned i udlandet

I løbet af læretiden får Hans Henrik Johansens elever mulighed for at komme afsted i tre gange en måned til slagtermestre i Tyskland, Holland, Spanien eller England.

- Der er stor forskel på, hvordan man driver en selvstændig slagterforretning i de forskellige lande. Det er min klare opfattelse, at det kan være med til at udvikle faget, at vi sender elever til udlandet for at få ny viden. På den måde lærer de, at tingene kan gøres på andre måder,

end vi er vant til herhjemme. Jeg er overbevist om, at ny viden er det, vi skal overleve på herhjemme både i vores og andre brancher, siger Hans Henrik Johansen og tilføjer:

- Jeg tror på, at vi ved at tilbyde udlandsophold i elevtiden kan være med til at tiltrække de bedste elever. Står valget for en ung uddannelsessøgende mellem at blive kok eller slagter, er der nok ikke tvivl om, at det tæller på plussiden til vores fordel, at vi kan tilbyde praktik i udlandet.

Klædt på til opgaven

Hans Henrik Johansen understreger, at eleverne skal være motiverede og indstillet på at forberede sig grundigt, inden de bliver sendt af sted. De skal fx tilegne sig viden om modtagerlandets kultur og lære fagudtrykkene på det sprog, der tales i det pågældende land.

I samarbejde med slagtermestrene i modtagerlandet har Hans Henrik Johansen udarbejdet et rammeprogram, som eleven skal igennem i løbet af praktikopholdet. Programmet skal sikre, at eleven fx får ind-



- Jeg har lært rigtig meget under mit praktikophold i Tyskland; for eksempel skæreteknikker, der er helt anderledes end dem, vi anvender i Danmark, fortæller Søren.



Søren lærer at skære kød ud på tysk

Slagterelev fra Aabenraa har fået stort fagligt udbytte ud af en måneds praktik hos en slagter i Tyskland

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Søren Johansen er 18 år og i lære som detailslagter på andet år hos Aabenraa Slagteren. Da Fødevaremagasinet kontakter ham sidst i maj, er han på femte og sidste uge i praktik hos den tyske detailslagter Max i byen Hof i det nordøstlige Bayern tæt på den tjekkiske grænse.

Max er en meget stor forretning og lever til fulde op til sit navn med 100 ansatte fordelt på tre detailbutikker. Produktionen til de tre detailbutikker er samlet i den butik, hvor Søren er i praktik.

Andre skæreteknikker

- Jeg har lært rigtig meget under mit praktikophold i Tyskland; for eksempel skæreteknikker, der er helt anderledes end dem, vi anvender i Danmark, fortæller Søren, og uddyber:

- Man arbejder generelt også på andre måder. Det er mere intensivt, mens man arbejder, men til gengæld holder alle pause samtidig i modsætning til i Danmark, hvor medarbejderne typisk holder pause hver for sig, når de har tid til det.

- Det giver et andet sammenhold, når alle har pause samtidig, fordi man lærer hinanden bedre at kende og får snakket sammen, konstaterer Søren.

700 forskellige pølser i butikken

Søren har også bidt mærke i, at Tyskland er et land rigt på pølse-traditioner. I butikken i Hof består sortimentet af ikke færre end 700 forskellige pølser.

- Tyskerne spiser ikke nødvendigvis de samme typer pølser, som vi kender i Danmark. Fx findes rullepølse ikke hernede, og de spiser heller ikke bløde spegepølser, som vi gør, men foretrækker de mere faste. Til gengæld spiser de meget pølse, og der er ingen tvivl om, at tyske slagtere er rigtig dygtige inden for pølse-mageri, siger Søren og tilføjer:

- Der er varm pølse på menuen til morgenmaden hver dag i forretningen, hvad enten det nu er bratwurst eller andre typer pølser.

Søren har været glad for sit praktikophold hos den tyske slagter, fordi han fået lejlighed til at lære meget nyt. Han ser da også frem til, at han senere i sin elevtid to gange mere skal i en måneds praktik i udlandet, og han håber på, at det bliver i London næste gang.

sigt i, hvordan man driver butik, arbejder med pølse-mageri, convenience og opskæring i andre lande. Rammeprogrammet vil løbende blive evalueret og justeret af parterne i udvekslingsaftalen.

Kontakten til de tyske slagtermestre har Hans Henrik Johansen etableret via den velrenommerede tyske Fleischerschule Augsburg.



- Det er min klare opfattelse, at det kan være med til at udvikle faget, at vi sender elever til udlandet for at få ny viden. På den måde lærer de, at tingene kan gøres på andre måder, end vi er vant til herhjemme. Jeg er overbevist om, at ny viden er det, vi skal overleve på herhjemme både i vores og andre brancher, siger Hans Henrik Johansen. Arkivfoto.

Steensgaard:

Vi skal kunne se dyrene i øjnene, når de skal slagtes

Økologi fra jord til bord og dyrevelfærd, kendetegner driften på Steensgaard, men det er ikke et hippie-projekt, understreger Henning Wiesinger, der driver stedet sammen med Ann Wiesinger

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Med indvielsen af et slagtehus før jul i 2013 og med åbningen af en gårdbutik og folkekøkkenet Spiseriet her i foråret har ægteparret Ann og Henning Wiesinger samlet alle led i værdikæden fra jord til bord på ét sted – Steensgaard i Millinge nær Faaborg.

Parret overtog i 2011 det 800 hektar store land- og skovbrug. Virksomheden havde ind-

til da været drevet som konventionelt landbrug med 500 malkekøer og et mejeri.

Ann og Henning har siden overtagelse brugt tiden på at omdanne Steensgaard til et økologisk drevet "principlandbrug". Økologi er ikke et mål i sig selv for parret, men et middel til at vise respekt for naturen, skabe høj dyrevelfærd og udvikle den bedst tænkelige kødkvalitet.

Eget foder til egne dyr

- Vi opdrætter kvæg af racen Angus. Både kvæg og grise lever på friland året rundt og kreaturerne spiser udelukkende græs, da det giver en sundere sammensætning af fedtsyrer. Dyrene får kun foder, som vi selv har dyrket, da det er et grundlæggende princip, at vi vil have hele værdikæden samlet her på gården. Derfor opdrætter vi heller ikke flere dyr, end vi selv kan producere foder til, fortæller Henning Wiesinger.

Steensgaards høje grad til dyrevelfærd indebærer, at dyrene lever det meste af deres liv i det fri på markene. Grisene bliver ikke halekuperet eller kastreret. Med slagtehus på gården slipper dyrene også for lange, stressende transporter. De føres til slagtning af en landmand, som de kender fra deres hverdag til en slagter, som de også kender, og det sker i grupper for at undgå, at dyrene bliver bange.

Topmoderne slagtehus

Det topmoderne slagtehus er designet til den mindste detalje med henblik på høj dyrevelfærd. Fx bevæger dyrene sig opad, når de skal til slagtning, fordi de ville blive angste og stressede, hvis de gik nedad.

- Dyrevelfærd og et stresset liv giver en bedre kødkvalitet, men det er lige så meget et etisk princip for os. Vi skal kunne se dyrene i øjnene, når de skal slagtes, velvidende at vi har gjort

alt for at give dem det bedst tænkelige liv, siger Henning Wiesinger og tilføjer:

Det er ikke et hippie-projekt

- Det er ikke et hippie-projekt. Driften af Steensgaard skal være rentabel, og vi har da også formålet at overholde vores budgetter siden overtagelsen for tre år siden.

Ann og Henning Wiesinger har fået inspiration og støtte til at opbygge hele værdikæden fra jord til bord på Steensgaard fra tyske samarbejdspartnere. I Tyskland driver de flere af den type landbrug, som vi ikke har set før i Danmark.

Varmslagtning uden tilsætningsstoffer

Slagterne i Steensgaard slagtehus anvender gamle håndværksmetoder i det nye, moderne indrettede slagtehus. De arbejder med varmslagtning, når de fremstiller pølser. Metoden går ud på, at slagteren forarbejder det slagtevarme kød. Fordelen er, at slagteren ikke behøver at bruge kunstige tilsætningsstoffer og konserveringsmidler.

Metoden anvendes flere steder i Tyskland og andre lande, men er ukendt i Danmark. Derfor har Steensgaard måttet hente en tysk slagter til gården, da det ikke var muligt at finde danske slagtere, der mestrede teknikken med varmslagtning.

Godt kød tager tid

Det tager tid at udvikle et godt stykke kød. På Steensgaard får både grise og kreaturer lov til at krogmodne, til de opnår den bedste kvalitet. Når det gælder pølser og skinker, bliver de lufttørret 6-18 måneder i underjordiske modningsrum.

Kort og godt om Steensgaard

Steensgaard er et 800 hektar land- og skovbrug på Sydfoyn. Gården er de sidste tre år omlagt til økologisk drift i alle led fra jord til bord. Stedet drives af Ann og Henning Weinberger.

Henning er tysk jurist og økonom af uddannelse. Han er meget inspireret af Tysklands rige pølse- og skinketradition; en tradition, som han ført ind i Steensgaards slagtehus.

Ann er vokset op på et dansk landbrug og uddannet antropolog. Hun har i flere år arbejdet med ernæring og livsstilssygdomme. Hun vil bruge Steensgaard til at formidle budskabet om fødevarer af høj kvalitet, så vi kan få genoplivet glæden ved at tilberede og spise god mad.

Slagtehuset slagter ugentligt ca. 10 grise, to køer og to-tre får. Der er to slagtere ansat. De slagter primært til Steensgaards eget brug i Gårdbutikken og i folkekøkkenet Spiseriet plus til et par enkelte, udvalgte restauranter.

Vi skal kunne se dyrene i øjnene, når de skal slagtes, velvidende at vi har gjort alt for at give dem det bedst tænkelige liv, siger Henning Wiesinger.



Slagterne i Steensgaard slagtehus anvender gamle håndværksmetoder i det nye, moderne indrettede slagtehus.



Grisene på Steensgaard bliver hverken halekuperet eller kastreret.



Det frie dyreliv på Steensgaard.

Kennet Hansen har fordoblet salget af sin hjemmelavede rullepølse, efter at den fik en flot finaleplacering i konkurrencen Danmarks bedste rullepølse på FoodExpo 2014.



Osted slagteren er blevet mad med mere-butik

Slagtermester Kennet Hansen var ved at løbe tør for ideer til markedsføring og kampagner, så derfor er han glad for den professionelle service, han som mad med mere-medlem får i Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Osted Slagteren havde 100-års jubilæum i 2010. Slagtermester Kennet Hansen overtog butikken i 2001. Inden da drev han en slagterforretning på Frederikssundsvej i det københavnske nordvest-kvarter. Da han fandt ud af at Osted Slagteren var til salg, slog han til og rykkede tilbage til den sjællandske egn, hvor han var født og opvokset.

Overtog mand og kone-butik

Det havde tidligere været en mand og kone-butik, og Kennet var da også ene mand på skansen i de første måneder efter overtagelsen. Men da der var gået trekvart år, var der ved at komme så meget gang i butikken, at han kunne ansætte en lærling. Siden er det kun gået fremad for Kennet i Osted. Omsætningen er fordob-

let, og antallet af medarbejdere er i dag fire på fuld tid.

- Osted er ikke verdens største by, men vi har et rigtig godt opland. Bortset fra et par stillestående år under krisen i 2007-2008 har vi haft en meget stor fremgang. Jeg tror, det skyldes, at vi har valgt at anlægge en høj kvalitetsprofil med fx kødkvæg fra Kildegaarden og Slagter Thøgersen. Når det gælder grise, får vi dem fra Svendborg Slagtehus frem for et af de store slagterier, siger Kennet Hansen og uddyber:

Kundekredsen skiftet ud

- Jeg tror faktisk, at vi har fået skiftet det meste af kundekredsen, efter at vi har ændret profil.

Kennet Hansen har, siden han overtog forretningen i Osted, været med i kæden Me-

sterslagteren. Det har han været godt tilfreds med, men den 1. juni i år skiftede han til mad med mere, fordi han oplever, at kædesamarbejdet her matcher forretningens høje profil perfekt.

Mad med mere passer til os

- Jeg synes, at mad med mere-konceptet passer til os, dér hvor vi er nu. Vi er så højt oppe i gear, at vi kan producere til kampagnerne i det forpligtende samarbejde, som kæden er og skal være. Til gengæld får jeg betydelig mere markedsføring for pengene end tidligere, forklarer Kennet Hansen og tilføjer:

- Jeg var selv ved at løbe tør for ideer til markedsføring og kampagner, så derfor er jeg utrolig glad for den professionelle service, jeg får

ft en meget stor fremgang. Jeg tror, det skyldes, at vi har valgt at anlægge en høj kvalitets- med fx kødkvæg fra Kildegaarden og Slagter Thøgersen. Når det gælder grise, får vi dem fra Svendborg Slagtehus frem for et af de store slagterier, siger Kennet Hansen.



Salget af "Sjælland bedste leverpostej" tredoblet

Slagtermester Kennet Hansen, Osted Slagteren, var en af fem finalister på Foodexpo 2014 i hele to konkurrencer: "Danmarks bedste leverpostej" og "Danmarks bedste rullepølse". Der var indsendt 56 leverpostej og 61 spegepølser til bedømmelse.

- Det blev ikke til førstepladser, men det kan alligevel have en positiv effekt at deltage i fagkonkurrencer. Leverpostej har jeg valgt at kalde "Sjællands bedste leverpostej", da jeg rent faktisk var den eneste sjællænder i finalen. Jeg har brugt placeringerne i finalen i min markedsføring. Det har betydet en tredobling af salget af vores leverpostej og en fordobling, når det gælder rullepølser, oplyser Kennet Hansen.

Sjællandske slagtermestre på Roskilde Dyrskue

Sjællands Slagtermesterforening var repræsenteret på Roskilde Dyrskue i år. De har taget over efter Danske Slagtermestre, som ikke i år er at finde i Roskilde. Osted Slagteren stod i samarbejde med Eddies Kød og Kongebakkens Slagter- og Specialitetsforretning for et arrangement i Spisekammeret, der var skuets nye fødevarerudstilling med fokus på danske råvarer og dansk madhåndværk. Her vil de besøgende kunne få hjælp og vejledning af slagtermestrene til at grille pølser, bøffer af tyksteg og svinekoteletter. Det skete i samarbejde med kokke, der styrede med tilbehør og salat.



-Vi er så højt oppe i gear, at vi kan producere til kampagnerne i det forpligtende samarbejde, som kæden er og skal være, siger Kennet Hansen om baggrunden for sit nye medlemskab af mad med mere.



som mad med mere-medlem af medarbejderne i Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling.

På sporet med Slagterhåndbogen

Kennet Hansen er en del væk fra sin forretning. Han er censor på slagteriskolen i Roskilde, han er medlem af Danske Slagtermestres bestyrelse, og han er engageret i bestyrelsesarbejdet i Sjællands Slagtermesterforening.

- Heldigvis har vi slagterhåndbogen i mad med mere. Det er en detaljeret beskrivelse af hvilke kampagner og tilbud, vi skal køre med og hvornår. Med håndbogen som rettesnor og vejledning kan personalet holde sig på sporet, selv om jeg er en del væk fra forretningen, forklarer Kennet Hansen.

Produktionsskoler som muligt springbræt til slagterfaget

Danske Slagtermestre er gået i dialog med produktionsskolerne om et samarbejde, der kan være med til at åbne elevernes øjne for mulighederne i en slagteruddannelse

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen besøgte i slutningen af maj Korsør Produktionshøjskole sammen med foreningens næstformand Karsten Fruerskov Andersen, direktør Torsten Buhl og souschef Jonna Hugger. Der blev de modtaget af forstander Gert Møller og sekretariatschef i Produktionsskoleforeningen, Axel Hoppe. Gert Møller er også næstformand i Produktionsskoleforeningen.

Formålet med besøget var at drøfte mulighederne for et samarbejde mellem DSM og skolerne om at etablere praktikaftaler og uddannelsesforløb i nogle af DSM's medlemsvirksomheder. Det vil være med til at give elever-

ne viden om, hvad slagterfaget kan tilbyde, og måske senere resultere i, at flere uddanner sig til slagtere.

Oplagte muligheder for samarbejde

- Jeg tror, der er oplagte muligheder for et samarbejde. Skolen i Korsør virker fantastisk velfungerende og bygger på et fundament af gensidig respekt skolens personale og eleverne imellem, fortæller Leif Wilson Laustsen og uddyber:

- Eleverne kan prøve kræfter med forskellige fag, fx maler, smed, tømrer, pædagog, it og catering, men slagterhåndværket har ikke indgået i skolens tilbud hidtil. Hvis vi får en samarbejdsaftale på plads, vil branchen måske kunne øge tilgangen af elever til faget, forklarer Leif Wilson Laustsen.

"Vi er alle gode til noget"

"Vi er alle gode til noget. Det handler bare om at finde ud af til hvad – og så gøre noget ved det". Sådan beskriver Korsør Produktions-

højskole sin egen rolle i forhold til gruppen af unge, der enten ikke er afklaret om, hvad de skal uddanne sig til, mangler kompetencer eller ikke har fundet ud af endnu, hvad de egner sig til.

-Jeg var meget imponeret over den målrettede og systematiske tilgang, skolen har til eleverne. På en erhvervsskole er der typisk én uddannelsesplan for alle elever på et hold, men på produktionshøjskolen lægger man en individuel plan for den enkelte elev. Eleven får på den måde fyldt viden på lige netop dér, hvor han eller hun har huller i sine kompetencer, uanset om det er i dansk, matematik eller på et helt tredje område, siger Leif Wilson Laustsen.

Under opholdet på skolen var der også sat tid af til, at Leif Wilson Laustsen kunne give elever og lærere en indføring i, slagterfaget, og hvad det kan bruges til.

Oplæg om samarbejde på vej

På mødet mellem DSM's repræsentanter og produktionsskolen blev det aftalt, at lave et oplæg til, hvordan parternes videre samarbejde kan finde sted; evt. ved at involvere erhvervsskolerne. Oplægget skal efter planen ligge klar til drøftelse efter sommerferien.



Under opholdet på skolen var der også sat tid af til, at Leif Wilson Laustsen kunne give elever og lærere en indføring i slagterfaget, og hvad det kan bruges til.

Lej en kølebil

Hos Nellemann i Roskilde kan man nu ikke blot købe, men også leje kølebiler. Nellemann i Roskilde har en bred og mangeårig erfaring med kølebiler og leverer kølebiler over hele landet. - Vi har skabt et koncept, hvor vi altid har en række færdigbyggede biler til omgående levering, udtaler erhvervskunderådgiver Henrik Due Hedensted fra Nellemann i Roskilde. - Vo-

res kølebiler findes i mange størrelser, fra den lille Fiorino citybil til den store 8 paller kølebil med lift. Bilerne kan leveres som standardløsninger eller skræddersyet efter kundens specifikke behov, og vi kan lave både frost, køl og varme – vi kan sågar lave temperaturodeling i rummet, fortæller Henrik Due Hedensted.

Kilde: Pressemeddelelse





LANDETS BEDSTE KANTINE

De nominerede er...

Køkkenchef
Liselotte Olsen
BDO
Cheval Blanc

Køkkenchef
Thomas Møller
Egmont Magasiner
Hannemanns Køkken

Køkkenchef
Søren Ernst
Telia, Eurest
Compass Group Danmark

Medarbejderne på tre danske arbejdspladser har særlig god grund til at glæde sig til deres frokost. De har nemlig landets bedste kantiner.

Kantineprisen er Landbrug & Fødevarers pris til kantiner, der tænker nyt, og som formår at skabe værdi for deres gæster. De nominerede er valgt, fordi de i særlig grad står for holdning til kvalitet, råvarer og smag.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 28. oktober. Følg med på kantineprisen.dk



Der bliver rig mulighed for at demonstrere nye teknikker og produkter samt servere smagsprøver i det nye Show Room.

TEKST: FORRETNINGSCHEF BENNY SANDERSEN, DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

DMRI skifter gear

DMRI er i forsommeren 2014 flyttet ind i helt nye forsknings- og udviklingsfaciliteter på Teknologisk Instituts område i Taastrup. Med en trecifret millioninvestering satses der massivt på forskning og innovation i det, der bliver de mest avancerede forsknings- og innovationsfaciliteter i den internationale kødindustri.

Vores mål er, at den massive investering bliver "en gamechanger" i kødindustrien. Danmark, der jo er et lille land, lever af at sælge

højværdiprodukter til udlandet. Højværdiprodukterne vil fortsat tage afsæt i sunde og sikre fødevarer, men i fremtiden bliver produktionen meget mere kompleks. Den danske fødevarerindustri fortsatte udvikling vil forudsætte udvikling af helt nyt procesudstyr, systemløsninger og rådgivning. Her vil DMRI have en vigtig rolle. Fødevarerklyngen i Danmark er en af verdens største, hvoraf den danske kødindustri udgør en væsentlig del. DMRI – Danish Meat Research

Institute er en væsentlig bidragsyder til realisering af denne position.

Arbejdet med 'Værdiskabelse i sidestrømme' illustrerer betydningen af de nye faciliteter

Miljøeffektivitet er også at udnytte råvarerne bedst muligt. En bedre udnyttelse af sidestrømme vil bidrage til værdiskabelse for slakteribranchen. For slakterierne er udnyttelse af slagtesvine-nes "fifth quarter", som er biprodukter, affald og



DMRI's nye domicil på Gregerssensvej 9. Byggeriet er opført, så det er en integreret del af det øvrige Teknologisk Institut.



De super moderne laboratoriefaciliteter er skræddersyet til DMRI's behov og indrettet på tre etager.

Byggeriet indeholder

Et fuld udstyret og hyper fleksibelt pilot plant med procesudstyr til forskning og udvikling inden for forarbejdning, konservering og pakning. Avancerede laboratorier indenfor sensorik, herunder bedømmelser af smag og lugt med træned dommerpaneler. Topmoderne mikrobiologiske og kemiske laboratorier. To mobile CT-scannere og et fuldt udstyret og integreret robotværksted med testrig. DMRI har desuden eksterne test-laboratorier på Slagteriskolen i Roskilde og hos Danish Crown i Ringsted.

Bygningsarealet er 6.600 kvadratmeter, og byggeriet er opført i to blokke med kælder, og de to bygninger er forbundet med et atrium med glas- og alufacade. Byggeriet huser 120 medarbejdere fra DMRI.

DMRI blev grundlagt for 60 år siden i Roskilde af danske svineproducenter som de danske svin slagteriernes udviklingscenter. Over årene har DMRI udviklet sig til at være internationalt førende indenfor forskning, udvikling, innovation samt rådgivning til kødindustrien.

DMRI blev i 2009 en division i Teknologisk Institut. I dag er fokus bredt ud til kreatur- og fjerkræindustri. Vores fokus er et spejlbillede af de udfordringer, som kødindustrien har og de væsentligste indsatsområder er fødevarer sikkerhed, kvalitet, effektivitet, udbytter og miljøeffektivitet. Du kan læse mere om vore services på www.dmri.com.



dele, der ikke kan anvendes direkte som levnedsmidler en udfordring. Der arbejdes på DMRI med at finde økonomisk attraktive alternativer. Blod er en sund og god proteinkilde, men benyttes kun i begrænset omfang i levnedsmidler.

Forretningschef Benny Sandersen,
DMRI, Teknologisk Institut,
bes@teknologisk.dk, tlf. 7220 2549

Anvendelse af blod til fremstilling af levnedsmidler eller isolering af bioaktive komponenter med sundhedsfremmende eller teknologiske egenskaber i restprodukter er eksempler herpå. DMRI arbejder med udnyttelsen af blod og optimering af fremstillingsprocesserne for blodprodukter og afdækning af anvendelsesmuligheder for de fremstillede blodprodukter.

Pilot plant (testlaboratorium red.) benyttes til test af produkternes funktionelle egenskaber, mens laboratorierne varetager test af sundhedsfremmende egenskaber, kemisk sammensætning, sensorisk kvalitet m.v.

- Mulighederne for fremstilling af hydrolysater med sundhedsfremmende og teknologiske egenskaber ud fra restprodukter eller lavværdi udskæringer belyses.
- Optimeret udnyttelse af blod og forbedrede afsætningsmuligheder for blodprodukter til humant konsum og foderbrug afdækkes.
- Et værktøj, som slagterierne kan benytte til at vurdere værdien af de biprodukter, som ikke afsættes til konsum, udvikles. Hermed bliver det muligt at opnå dels bedre priser, dels bedre disponering af hvordan produkterne behandles og afsættes optimalt.



Ford Transit tordner frem



I det første kvartal af 2014 er der indregistreret 810 nye Transitter, hvilket svarer til mere end 16 procent af det samlede varebilsalg i Danmark. Dermed er Ford Transit det hurtigst voksende varebils-mærke i Danmark og det skyldes, ifølge Fords salgsschef i Danmark, Michael Stig Nielsen, flere forhold. - For det første har det naturligvis betydning, at Ford Transit Custom og Ford Transit Connect er kåret til Årets Internationale Varebil i henholdsvis 2013 og 2014 og at Ford Transit Custom samtidig er kåret til "Årets Varebil i Danmark 2013". Der ud over har Fords produkt-

udvikling gennem de seneste år været enestående. Det gælder ikke kun i forhold til udviklingen af en meget bred palette af varebiler - i alle størrelser - men nok så meget i forhold til udvikling af pålidelige og brændstofeffektive motorer med lange serviceintervaller. - Resultatet er lavere driftsomkostninger og det er selvfølgelig helt centralt for en hvilken som helst virksomhed. Endelig har Ford, med etableringen af Ford erhvervscentre over hele landet, skærpet fokus på de enkelte virksomheder og deres specifikke transportbehov. På baggrund af Transit successen forventer man

hos Ford, at det kun er et spørgsmål om kort tid før Ford er nr. 1 i varebilssegmentet.

- Den helt nye 2-tons Transit er på vej ud til forhandlerne netop nu og senere på året lanceres den mindste varebil i Transit-familien, Ford Transit Courier. På den baggrund er det svært at være pessimist, udtaler Michael Stig Nielsen. Det går også strygende for Ford Transit i resten af Europa, hvor antallet af solgte Ford Transit-modeller steg med seks procent fra 2012 til 2013. Til næste år kan Ford Transit fejre 50-års jubilæum.

Kilde: Pressemeddelelse

Alt til stikprøvekontrol og transport af fødevarer

NYHED
Lille og fiks
datalogger til sikker
fødevaretransport



100% godkendt til fødevarer

- HACCP og EN13485 fødevaregodkendt
- Effektiv dokumentation af egenkontrollen
- Sikker transport af kølekædeforsendelser
- Få udstyr leveret akkrediteret kalibreret
- Komplet Testo udvalg 



BUHL BONSØE
MÅLBAR VIDEN

HASSELLUNDEN 11A · DK-2765 SMØRUM
TLF. 45 95 04 10 · WWW.BUHL-BONSØE.DK



Kø-nr. display



Kø-nr. printer



e-pris label



Video-visning



Etiketter

SM-5500: NY PC-vægt med et utal af smarte features!



Kundevenligt kø-system

Kunden printer selv en nummerbon, som også fortæller, hvor mange der er i kø foran og den estimerede ventetid. Et stort display på væggen viser, hvilket nummer der ekspedieres. På vægten kalder man næste nummer vha. voice function, når man er færdig med en ekspedition. Systemet har også et "trafiklys" i displayet, der kan tilkalde ekstra personale ved behov.

Kommunikationen mellem vægtene, nummerprinterne og display kan foregå trådløst, så man undgår at trække kabler rundt i butikken.



Transparent kundedisplay med stor reklameværdi

SM-5500 har en smart feature i form af det flotte transparente kundedisplay, der kan vise logo og reklamer med tekst og grafik imellem ekspeditionerne. Det vækker opsigt og har stor reklameværdi. PC-vægten kan også leveres med video-skærm eller alm. kundedisplay.



Godt blikfang øger salget!

Dine egne etiketter med tilbudspris, serveringstips, rabat og anden tillægsinformation fanger hurtigt kundens opmærksomhed og kan bidrage til øget salg.

Nem betjening på finger-touch skærm

SM-5500 betjenes på en finger-touch skærm, som er letforståelig og gør det nemt og hurtigt at ekspedere kunden. Den færdige bon vises på skærmen og kan rettes inden print. Til hvert PLU-nummer kan der knyttes et varefoto, der kan fungere som kviktast på finger-touch skærmen.



Print af andre gode informationer

På SM-5500 kan du - udover bon - også udprinte andre nyttige informationer til kunden som f.eks. nye spændende opskrifter, menuforslag og dine varers ernæringsværdier.

Den molekylære gastronomis fader lavede en bøf af æggeghvider

Under et nyligt besøg på Hotel- og Restaurantskolen viste den verdenskendte franske kemiker Hervé This – ophavsmanden til den molekylære gastronomi – hvordan man laver en bøf af æggeghvider, fortæller PR og markedsføringskonsulent Pia Fink-Jensen fra Hotel og Restaurantskolen. Seminaret med Hervé This er blevet til i samarbejde med Institut Français og er en del af Hotel- og Restaurantskolens nye foredragsrække "Gastronord", hvor spændende talere inviteres til at

sætte lys på forskellige grene af gastronomien. Hervé This fortalte om teorierne bag det molekylære køkkens efterfølger, "Note by Note Cuisine". Kort fortalt går det ud på, at al mad består af helt enkle komponenter, såsom aminosyrer, fedtstoffer og kulhydrater. Har man disse komponenter, kan man selv opbygge al slags mad fra bunden til lige den form, konsistens, smag og det udseende, man ønsker. Med andre ord kan man, ifølge Hervé This, lave mad helt uden friske råvarer, men udelukkende med vand, pulver, olier, smags- og duftessenser osv. Hervé This viste blandt andet, hvordan man laver en bøf af æggeghvidepulver, vand, olie, glucose, salt- og syrepulver, rød farve, ethanol og svampearoma. Det er mildest talt en anderledes tilgang til madlavning, end det fokus på råvarer, Hotel- og Restaurantskolen normalt praktiserer. - Selvom den molekylære gastronomi ikke ligefrem er moderne, er emnet stadig højaktuelt, for al madlavning handler i bund og grund om kemi. Desuden er hans tanker omkring bæredygtighed i tråd med, at vi på skolen arbejder meget med bæredygtighed og hvordan man kan lave mad uden spild, siger Jacob Kolstrup Zederkof, som er uddannelsesleder på Hotel- og Restaurantskolen.



Fakta om Hotel- og Restaurantskolen

Hotel- og Restaurantskolen er Nordeuropas største brancheskole inden for hotel, restaurant og turisme. Skolen uddanner årligt mere end 1300 elever, herunder kokke, catere, ernæringsassistenter, receptionister, tjenere og HTX gastronomer, og beskæftiger i øjeblikket ca. 160 medarbejdere. Derudover strømmes en lang række kursister, efteruddannere og private aktører igennem skolen.



Guldbageren

— ekspanderer i et nyt landsdækkende —

samarbejde med Kiwi

Friskbragt brød direkte fra din håndværksbager. Sådan lyder opskriften på et nyt samarbejde imellem discountkæden Kiwi og Guldbageren, der nu forener godt håndværk med godt købmandskab, når den landsdækkende bagerkæde åbner brødsalg i alle Kiwis butikker. Normalt er et godt stykke brød noget, man forbinder med en bager, men nu kan alle Kiwis kunder ud over gode tilbud også få godt håndværk med hjem i indkøbsposen, når de handler ind. Det vrimer med brødsalg i alle landets supermarkeder, men til forskel fra andre discountbutikker har Kiwi valgt at indgå et samarbejde om leverance

af friskbagt brød og kager med Danmarks største kæde af håndværksbagerer. - God kvalitet smager bare af mere, så enkelt er det, fortæller Michael Mikkelsen, bagermester og kædekoordinator for Guldbageren, der ser frem til det nye samarbejde med Kiwi, som dækker hele Danmark fra Skagen til Nykøbing Falster. - For os er det som at starte 110 nye butikker op. Det er det samme stykke håndværk, vi skal udføre, og det er den samme høje kvalitet, kunderne kan forvente at møde, uanset om de fremover køber deres brød hos Guldbageren eller i den lokale Kiwi.

Kilde: Pressemeddelelse



Oldermand Erik Michelsen overrakt legatet på 10.000 kroner til den unge slagter.



Kenneth Bechmann Jensen hilser på Dronning Margrethe ved ceremonien på Københavns Rådhus.

Legat til ung Roskildeslagter

Kenneth Bechmann Jensen, Slagter Frimann i Roskilde, modtog forleden en bronzemedalje fra Haandværkerforeningen i København og havde lejlighed til at trykke Dronning Margrethe i hånden ved en reception på Københavns Rådhus. (Det skal nævnes, at der ikke kan opnås guldmedalje, og at sølvmedaljer derfor er det højeste resultat - red.) I alt 83 unge håndvær-

kere modtog medaljer ved ceremonien. Bronzemedaljen var udløst af den sølvmedalje, som den unge slagter hentede for sin indsats, da han aflagde svendeprøven sidste år. Samtidig med overrækkelsen af svendebrevet modtog Kenneth Bechmann Jensen årets store legat fra Københavns Slagterlaug. Legatet er på 10.000 kroner. Efter at have aftjent sin værnepligt i Den

Kongelige Livgarde er Kenneth Bechmann Jensen nu tilbage hos Slagter Frimann i Støden i Roskilde.

Ved arrangementet deltog sidste års modtager af sølvmedalje André Born som gæstetaler, hvor han blandt andet – til moro for majestæten – beklagede, at han ikke havde taget bowlerhatten af, da han hilste på Dronningen.



Hvem løber med kantineprisen i 2014?

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

I 2013 løb Rosendahl Design Group med kantineprisen og her i 2014 er følgende 3 kantiner nomineret til at modtage prisen:

- Revisorfirmaet BDO i Aarhus
- Egmont Magasiner i Hellerup
- Telia på Amager

Fødevaredag i oktober

Organisationen Landbrug & Fødevarer vil på Fødevaredagen den 28. oktober afholde en fag- og prisfest, hvor både Frugt- og Grøntprisen, Slagterprisen og Kantineprisen vil blive overrakt på branchens festdag, hvor fagligheden er i fokus. Du vil her i Fødevaremagasinet kunne læse mere om dagen i de kommende udgaver af bladet.

Om Kantineprisen

Kantineprisen er en anerkendelse til de kantiner i Danmark, der med ildsjæl indestår for faglighed og innovation og fremmer den gode håndværksmæssige kvalitet. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev stiftet har 10 kantiner vundet titlen. Alle vinderne har brugt prisen som en løftestang til deres videre karriere i et ærefuldt fag.



Køkkenchef Thomas Møller, Egmont Magasiner, Hellerup, Hahnemanns Køkken



Køkkenchef Søren Ernst, Telia, Amager, Eurest, Compass Group Danmark



Køkkenchef Liselotte Olsen, BDO, Aarhus, Cheval Blanc

De 3 nominerede køkkenchefer

Fødevarer fra Thailand er meget andet end ris

Selv om Thailands eksport af ris udgjorde knap 7 millioner ton i 2013 og en samlet eksportindtægt på ca. 25 mia. kroner, er Thailandsk fødevarer eksport meget andet end ris. Hele 30 % af landets i alt knap 70 millioner mennesker er beskæftiget i landbruget, hvoraf mere end 17 millioner er beskæftiget med at avle ris. Professionalismen i produktionen af ris ses bl.a. i de topmoderne og automatiserede fabrikker, der forarbejder og pakker risene. Risene gennemgår alle tænkelige processer for at fjerne fremmedlegemer, ensarte kvaliteten herunder farve og størrelse. Iflg. producenten af mærket "Royal umbrella" produceres verdens bedste Jasmin ris i Thailand, hvorimod den bedste parboiled ris kommer fra USA og den bedste Basmati ris fra Indien. På mange måder ligner Thailand Dan-

mark, da begge lande er store eksportører af fødevarer og med stolte fødevarertraditioner. Det Thailandske køkken er kendt over hele verden, og det er opgjort, at der i 2013 var over 20.000 Thai restauranter over hele verden.

Fisk, frugt og grønt

Hvad vi i Danmark forbinder med en sund og nærende kost, er at finde i de autentiske, thailandske opskrifter. Fisk og skaldyr som suppe, kogt, stegt eller grillet i mange varianter indgår sammen med forskellige grøntsager, som kål, gulerødder m.m. i form af suppe, wok eller lignende. Ris er altid en del af menuen, og sammen med fisk og kylling er det en stor del af den daglige kost i Thailand. Dessert er ofte frisk frugt, som kan være mango, papaya, ana-

nas eller f.eks. æble. Den grønne mango (umoden) er sammen med f.eks. en dip blandet af salt, sukker og chili en ekstra lækker dessert. Chili indgår i mange retter, og Thailandske opskrifter kan være ret stærke i forhold til traditionelle skandinaviske retter. Kokos og kokosmælk indgår også i flere sammenhænge og sælges som en vigtig ingrediens i flere opskrifter. Generelt kan man sige, at den Thailandske kost er kaloriefattig, hvilket de da også slår på som et vigtigt salgargument, når fødevarerne skal eksporteres. F.eks. indeholder en "Tom Yum Goong" (Sød og stærk suppe med rejer) kun 65 kalorier mod en hummersuppe, der indeholder 248 kalorier. En cæsar salat indeholder 220 kalorier, men en papaya salat kun 120 kalorier. Der bruges stort set ikke olie i salater



Thailand

Antallet af indbyggere i Thailand er ca. 68 millioner. Landet har en slags demokrati og er et monarki, men magten er ved et af de utallige kup netop igen blevet overtaget af militæret. Militæret forventes at sikre den nødvendige ro og orden, indtil der udskrives nyvalg og en ny forfatning vedtages. Der er stor indkomstforskel på de fattige landarbejdere/gadehandlere og middel- og overklassen, som er både velinformet og veluddannet. Landet er beliggende ved havet lidt over ækvator og med sin tropiske varme og fugtige vejr særdeles velegnet til produktion af ris, frugt og grønt, fisk og skaldyr.

Thailandsk eksport

Thailands eksport af kølede, frosne og frysetørrede grøntsager og frugt udgjorde i 2013 ca. 7 mia. danske kroner. Fersk og frossen fisk ca. 10 mia. og skaldyr ca. 6 mia. danske kroner. Fersk og frossen kylling udgjorde godt 1 mia. danske kroner.

Thaifex

Hvert år afholdes en stor international fødevarermesse i Bangkok kaldet Thaifex. Udstillingen i 2014 havde ca. 1500 udstillere fra knap 40 lande. Det er primært virksomheder fra Asien, som udstiller, men den thailandske handelsorganisation forsøger sammen med messearrangørerne (og Köln messen) at tiltrække udstillere fra hele verden. Messens udvides da også år for år med flere lande og flere udstillere. Japan og Kina er blandt de største udenlandske udstillere. (Den thailandske befolkning elsker sushi - red.).



eller andre retter i modsætning til f.eks. maden i Mellemøsten.

Wagy kød fra Japan

I hovedstaden Bangkok kan man finde meget eksklusive og dyre supermarkeder, selv om gadekøkkenerne er mange og relativt billige. Det er tydeligt, at forbruget af kød og især oksekød er begrænset sammenlignet med f.eks. det danske kødforbrug. Der findes pølseprodukter på markedet mest af typerne wienerpølser og kødpølser. Wienerpølserne er dog generelt af en mere sød, kinesisk smag, end vi kender dem fra Vesteuropa. På Thaifex (en årlig tilbagevendende international fødevarermesse) kan man dog støde på det dyre Wagyu kød fra Japan, og der er også tiltag i Thailand (nøjagtig som i

Danmark) på at udvikle og producere eget ekstra mørkt kød à la Wagyu med stor fedtmarmorerings. I takt med, at den thailandske befolkning øger sin indkomst kan det forventes, at forbruget af kød vil stige, om end det vil gå langsomt.

Grisetæer og andefødder

Blandt en i øvrigt meget varieret kost findes der blandt de traditionelle thailandske retter noget så fremmedartet som grisetæer og andefødder. Det er ikke en stor del af kosten, men alligevel undrer det en vesterlænding, at det overhovedet kan indgå i en menu. Når man ser de traditionelle thailandske snackprodukter af bl.a. tørret fisk og flæskesvær giver det alligevel god mening, at også grisens tæer og ændernes fødder indgår i det thailandske køkken.



1 Hele kokosnødder sælges som en nydelse/drikkelse. Emballagen er naturens egen indpakning. **2** Chilisauce, chillipast, østersauce og et utal af andre thailandske specialiteter til at give maden den rette thailandske smag eksporteres til hele verden. **3** Danmark eksporterer også fødevarer til Thailand. Enkelte steder finder man smør (Lurpak og Emborg). **4** Rismærket "Royal Umbrella" produceres af koncernen C.P. Company, som også er i andre fødevarer som kylling, svinekød, detailhandel og ejendomme. **5** Grisetaer i Tesco butik i Bangkok. **6** Marinede andefødder. **7** Meget af handelen i Thailand foregår fortsat på markeder især i weekenderne. Her er det "The Floating market" i Bangkok. **8** En række europæiske udstillere deltog på årets Thaifex messe på en stand med det Europæiske flag som fælles symbol.



DSM (Danske Slagtermestre) inviterer til det årlige golfarrangement søndag den 17. til mandag den 18. august 2014.

Søndag vil der være mulighed for at spille golf:
Greenfee kr. 275,-.

Derefter mødes vi på Hotel Knudsens Gaard i receptionen kl. 17:00

Prisen for enkeltværelse: kr. 796,-.
Prinsen for dobbeltværelse: kr. 956,-.

Hotel Knudsens Gaard

Hunderupgade 2, 5230 Odense M.

Der vil være gourmet-aften hos DSM lige over for hotellet med vinsmagning og masser af hygge for kr. 300,-.

Mandag er der golf med flotte præmier:
Golf + golfbuffet pris pr. person kr. 455,-

Golfturneringen vil finde sted hos:

H.C. Andersen Golf
Kristianlundsvej 15, 5400 Bogense

Senest tilmelding mandag den 21. juli

Ved tilmelding, skal du oplyse dit DGU-nr.
Tilmeld dig hos Lenette på tlf.: 50 89 55 07 - mail: lhk@danskeslagtermestre.dk Medlemmer af Høkerforeningen er også velkomne til at deltage.



Danske Slagtermestre

H.C. Andersen Golf - Bogense

Banen er en 18 hullers par-72 bane i top kvalitet. Det er den danske golfbanearkitekt Line Mortensen, der har skabt denne unikke bane ved Kristianslund tæt ved Bogense. Banen har en god længde, udformet med to sløjfer á 9 huller. Anlægget omfatter endvidere en mindre øvebane, en drivning range par-3 bane med Pay and Play og faciliteter til træning af puts, chips- og bunkerslag. Parkering samt klub- og green-keeper-funktioner er samlet i gården Kristianlunds bygninger. Her findes også fine omklædningsfaciliteter.

At kyllinger fra HK Scan nu bliver leveret i pose i stedet for en plastbakke, har alene hos Coop skånet miljøet for 60 tons plastik.



Fornem pris til fødevarekoncern

HK Scan er blevet belønnet med en anden-plads, da Coop's grønne idépris blev uddelt. For at nedbringe forbruget af plast har Fjerkræsprøducenten HK Scan Danmark udskiftet den traditionelle plastbakke til pakning af hel, fersk kylling med en laminatpose fortæller virksomheden. En god idé, som netop er blevet belønnet med Coop Grøn Idépris, hvor dommerne lagde vægt på den store miljøgevinst samt en volumenmæssig fordel både under transporten, i butikkerne og hos forbrugerne. At kyllingerne nu leveres i pose i stedet for en bakke, har alene for Coop betydet 60 tons mindre plastik. Og denne besparelse kan i fremtiden blive endnu større, idet HK Scan overvejer at indføre en tyndere plastpose. Ligeledes overvejer koncernen at videreføre laminatposen til diverse udskæringer af fersk kylling. En ekstragevinst ved laminatposen er nemlig, at produktet fyl-

der mindre. Der kan således være en større volumen i transporten og derved en miljøgevinst i CO₂-udledning. Førstepladsen blev i øvrigt vundet af Bornholm A/S, som også havde fået en miljøbesparende idé, nemlig at udskifte den klassiske metaldåse til torskerogn med emballage af plast med låg. HKScan er den førende ekspert på det nordiske kødmarked. Vi producerer, markedsfører og sælger ansvarligt fremstillede svine-, okse-, fjerkræ- og lammeprodukter samt forarbejdet kød og færdigretter, alt sammen af høj kvalitet, under stærke brandnavne. Vores kunder er at finde i detail-, fødevarereservice-, industri- og eksportsektoren, og vores hjemmemarkeder omfatter Finland, Sverige, Danmark, Baltikum og Polen. Vi eksporterer til tæt på 50 lande. I 2013 havde HK Scan en nettoomsætning på EUR 2,5 mia. og omkring 11.000 ansatte.

Kilde: HKScan Danmark



Nyt skrive- underlag på vej til DSM medlemmer

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Med synliggørelse af mere end 30 af de primære leverandører til Danske Slagtermestres medlemmer er årets skrivebordsunderlag på vej til de enkelte medlemmer i DSM. Underlaget indeholder en kalender for sidste halvår 2014 og første halvår 2015 med information om relevante kontaktpersoner hos DSM, tidspunkt for landsmødeaftoldelse samt kontaklinformationer på mere end 30 af de primære leverandører til branchen. Underlaget fremsendes som pakkepost som tidligere år, og leveringen forventes i slutningen af juni måned.



Personale- håndbog

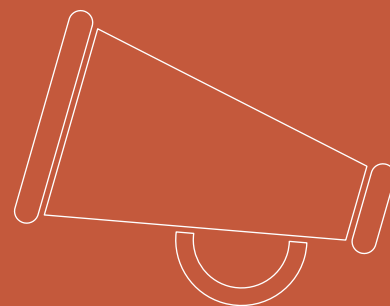
Vi får mange henvendelser fra medlemmerne vedrørende en standard til personaleregler. Sekretariatet har for noget tid siden udsendt en række HR pjecer – og deriblandt var ”Fakta om personalehåndbogen”. Den lille pjece giver gode eksempler på forhold, som det vil være en god idé at indføre i nogle personaleregler. Der kan være store forskelle på, hvorledes man vil regulere personaleforholdene, men nedenstående giver sammen med pjecen nogle bud på, hvad en personalehåndbog kan indeholde – og nok også som minimum bør indeholde.

1. **Sygemelding** – overenskomsten angiver fristen for sygemelding, men her kan der skrives lidt mere om, på hvilken måde man sygemelder sig. Er det eksempelvis acceptabelt med en sygemelding over sms eller skal der ske et telefonopkald til mester selv.
2. **Ferielukning og uger hvor der ikke må holdes ferie** – hvis det fremgår af personalereglerne hvornår der eventuelt er ferielukket, og hvornår der ikke må afholdes ferie/afspadsering, så er dette varslert til medarbejderne.
3. **Varekøb** – retningslinjerne for medarbejdernes varekøb. Skal der eksempelvis handles med en bestemt person og hvorledes bliver varekøbene afregnet.
4. **Arbejdstøj** – hvad udleveres og hvem vasker. Og evt. hvis medarbejderne må forlade virksomheden i pauserne, er det så acceptabelt at dette sker i arbejdstøj eller skal der skiftes til privat tøj inden virksomheden forlades.
5. **Mobiltelefon** – må medarbejderne benytte deres private mobiltelefon i arbejdstiden, og i givet fald hvorledes må denne brug ske.
6. **Arbejdspladsens computer og telefon** – kan medarbejderne anvende disse til privat brug, og hvilke retningslinjer gælder i givet fald.
7. **Alkohol** – må der indtages alkohol på arbejdspladsen, og under hvilke omstændigheder kan der eventuelt nydes alkohol.
8. **Rygning** – hvor på virksomheden må der ryges og hvornår (er det ex. kun i de aftalte pauser). Her skal der naturligvis tages højde for rygeloven, hvorefter der ikke må ryges indendørs. Desuden skal der være beskrevet en konsekvens, hvis reglerne omkring rygning ikke overholdes.

Kontakt sekretariatet hvis du er interesseret i ”Fakta om personalehåndbogen”.

KARINA & JONNA'S KLUMME

Vidste du at ...



Med en slagter skal Odder overleve

I 2013 bestilte byrådet en konsulentrapport for at belyse detailhandlen i Odder. Nu skal politikerne diskutere resultaterne, som skal danne grund for en samlet strategi for detailhandlen i Odder Kommune. Konsulenter fra Niras A/S brugte både i december og i marts nogle dage på gaden, hvor de interviewede de handlende. De har desuden talt med 17 butiksindehavere samt ledende politikere og embedsmænd i kommunen. Der mangler en slagter, en fiskehandler og i stort omfang cafeer og spisesteder, fortæller kunderne i undersøgelsen. Det fremgår desuden af rapporten, at der savnes et godt marked i midtbyen, hvilket de mange producenter af kvalitetsfødevarer i oplandet burde kunne danne baggrund for. Odder-borgerne er glade for den service, de får hos byens butikker, og der er samtidig en høj grad af loyalitet overfor lokalområdet blandt kommunens borgere. Alligevel vælger mange at gøre deres indkøb i Aarhus, når Odder ikke kan tilbyde alle de varer og det byliv, som kunderne efterspørger - og så ryger der samtidig også dagligvarer ned i indkøbsvognen.

Kilde: Horsens Folkeblad

Aarø er blevet en Strandsafaristation

En strandsafaristation skal kunne lokalt forankres og knytte restauranter, serveringssteder sammen med stedets fødevarerproducenter og overnatningssteder. Tilsammen skal det give en totaloplevelse af kystområdernes natur, kul-

turhistorie og gastronomisk formåen. En gastronomisk oplevelse ud over det sædvanlige i strandkanten. Det er nu udpeget 12 strandsafaristationer i Region Syddanmark, og Årø har det, der skal til. Der blev understreget, da 20 kokke, slagtere og andre interesserede var samlet i Haderslev for at arbejde med egne lokale pølse- og signaturretter. Workshopen havde deltagelse af hele kokketeamet fra Brummers Gaard, hvor man bruger øens vilde råvarer i godt selskab med Årø Vingård, Årø Galloway Gårdbutik og Årø Bigård. Væksthus Syddanmark, Syddanske Madoplevelser og Syddanske Fødevareklynge står i samarbejde med Sønderjyske Fristelser og Søren Espersen bag opbygning af de officielle strandsafaristationer og denne workshop.

Kilde: Lokalvisen Haderslev

Ny madudstilling bygger bro fra forbruger til landmand

Madens vej fra gård til tallerken og at møde dem, der producerer danskernes mad, er i centrum på en helt ny mad-udstilling, der begyndte lørdag 17. maj, og derefter turnerer Danmark rundt.

Hvordan finder du vej imellem forbrugermærker på varerne, når du handler ind, hvordan bliver danske råvarer produceret, og hvordan ser landmændene på tingene? En helt ny mobil udstilling ved navn "På Sporet af Vores Mad" turnerer rundt for at bringe forbrugere og landmænd sammen og gøre danskerne klogere på, hvor maden kommer fra. Turnéplanen indeholder i alt 10 udstillinger bl.a. Landbrug til Byen. Holstebro 17. maj, Landbrugsmessen Gl. Estrup. 24.-25. maj, Landsskuet Herning. 3.-5. juli og Fårup Sommerland - uge 42 (9 dage). Selve udstillingen er bygget op om fire udstillingscontainere, der åbner op mod publikum, så de virker som fire scener med hvert sit tema om mad.

Kilde: Foodculture

Kobebøffer på vej til Danmark

Der er strenge krav til Kobe-kødets kvalitet. Verdens dyreste kødprodukt er på vej til EU og Danmark. Japan er ved at gøre klar til at sende Kobe-kød til EU, lidt over et år efter at EU's sundhedsmyndigheder har givet grønt lys. Den første sending til EU, der angiveligt er blevet sendt af sted i slutningen af maj, er ifølge Agra

Europe beregnet til luksusrestauranter og -hoteller blandt andet i Danmark, Frankrig, Tyskland og Monaco. For at blive officielt certificeret som Kobe-kød skal kødet komme fra en tyr eller en ko af racen Tajima, og dyrene skal være opdrættet i et bestemt område i Japan. De skal også opfylde en række andre krav for eksempel til marmorering og vægt. En udpræget myte er, at Kobe-kvæg dagligt får massage og øl serveret. Det er dog ikke et krav til kødet, oplyser foreningen, der står for certificeringen af Kobe-kød. Japan begyndte at eksportere Kobe-kød i 2012, blandt andet til USA og Hongkong.

Sidste år optog EU Japan på en liste over lande, der må eksportere oksekød til EU, kort tid efter at Japan lettede tilsvarende restriktioner på import af oksekød fra Frankrig og Holland. Tilbage i 2010 var EU tæt på at åbne for oksekød fra Japan, men det blev stoppet, da der udbrod mund- og klovesyge i landet.

Kilde: Landbrugsavisen



Slagtermester

Søren Mortensen Fyldte 70 år d. 10. juni 2014

Søren drev slagterforretning i Snebjerg ved Herning i 35 år, hvor han og hustruen Vera stadig bor. Søren har siddet i bestyrelsen i Herning Slagterlaug næsten alle årene, og deltaget i alt, som har med faget at gøre, hvorved han har haft en stor berøringsflade blandt slagtere.

Der skal lyde et stort tillykke fra
HERNING SLAGTERLAUG



Navnenyt



Nye medarbejdere hos Danske Slagtermestre

Kaspar Værndal er ansat som grafiker i DSM's markedsføringsafdeling, hvor hans ansvarsområde er Mesterslagteren og slagtehusene. Kaspar er uddannet litograf i 1992 og har tidligere været ansat hos Mac Flowers, Novasion, Carlsberg og i 15 år hos Clausen Grafisk i Odense. Kaspar er 42, gift og har en søn på 12 år. I fritiden er han ivrig lystfisker og hiver årligt mellem 500 – 1000 kg fisk i land med sin fiskestang. Derudover er Kaspar UV-dykker og glad for at røre i kødgryderne.



Karin Stougaard Nielsen er ansat som sekretær i DSM. Hun er uddannet kontorassistent suppleret med en CCC (Certifikat-uddannelse inden for kundeservice). Karin arbejdede fra 1993 til 2007 som salgsassistent ved DSB og fra 2007 til 2012 ved BDO som receptionist og administrativ medarbejder. Karin er 49 år og kalder sig selv "en genbrugsteenager spærret inde i en gammel krop". Karin har en datter på 14 år og er bonnmor til tre på 18, 18 og 22. I fritiden hygger hun sig med at lave unikke smykker.



Aase Nederlund er ansat som sekretær i DSM. Hun er 57 år og uddannet kontorassistent. Aase har tidligere arbejdet i en bank i 14 år og ved en ejendomsmægler i seks år. Fritiden går med camping, fodbold og udlandsrejser.

Helle Fribo er pr. 1. juni ansat i Fødevareafdelingen. Helle kommer fra en stilling som QA (kvalitetssikring) på Danish Crown i Faaborg og har stor erfaring inden for kødområdet.



Ny salgskonsulent hos Bago-Line

Den 1. maj 2014 tiltrådte Jens V. Jensen som salgskonsulent i Bago-line. Jens tager over for Hans Berg, som i mange år har hjulpet Danmarks slagtere, fiske- og ostehandlere m.fl. med butiksinretninger. Jens har mange års erfaring i branchen og med Bago-lines kunder. Han kommer nemlig fra stillingen som serviceleder i Bago-line og har også tidligere været servicetekniker.

PM Pack flytter til nye og større faciliteter

PM Pack Service A/S er vokset, og derfor flyttet til nye og større faciliteter. Dette gælder for såvel administration, værksted og lager. Samtidig har virksomheden fået nyt logo, men ellers er alt andet uændret. Ny adresse er PM Pack A/S, Satelitvej 7, 8700 Horsens.



DMRI flytter til nye faciliteter

Den danske kødindustri har en unik international position baseret på årtiers avanceret teknologisk udvikling og innovation med DMRI (Danish Meat Research Institute) som omdrejningspunkt. Et helt nye forsknings- og udviklingsfaciliteter i Taastrup er klar, og i løbet af maj flyttede alle 120 medarbejdere ind. Den nye adresse er Danish Meat Research Institute, Gregersensvej 9, 2630 Taastrup. Telefonnumre og e-mails forbliver uændrede.

Kilde: Teknologisk Institut, DMRI

Danæg hapter ny direktør fra svineslagteri

Jann Døllerup Vig Jensen, 49 fra Brørup Slakteri tiltræder i løbet af efteråret som ny koncernchef for Danæg koncernen og dens virksomheder i Danmark og Sverige. Jann Jensen har været ansat i fødevareindustrien i næsten 30 år, dels i indkøb og dels i salg og afsætning. Han kommer senest fra en stilling som adm. direktør hos Brørup Slakteri A/S, der er ejet af Tönnies-koncernen i Tyskland. Han har tidligere blandt andet været ansat som adm. direktør hos Jensen Foods A/S og koncernindkøbsdirektør hos Tulip i England. Indtil Jann Døllerup Vig Jensen tiltræder, er koncernøkonomidirektør Hans Christian Lei udnævnt som konstitueret koncernchef.

Kilde: Landbrugsavisen

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.nordicorganiceexpo.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 bagerimesse
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

Jens Jensen
+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-poser

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Takryma

TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os INSPIRERE dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia

...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 • www.indasia.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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

KRYTA

KRYDDERIER



Forhandling af



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

KUNSTTARME

Charles Christiansen^{aps}

Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
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
- ❖ KOMBINATIONSVEGTE
- ❖ 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

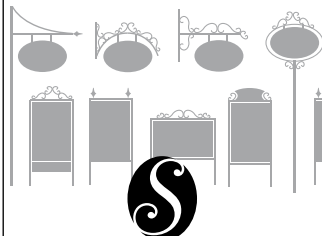
VÆGTE



- 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

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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



Danske Slagtermestre

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

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 64 71 10 58

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

Konsulent Nikolaj Jæger
Telefon 21 25 02 66

Konsulent Kaare Knoop
Telefon 24 42 11 71



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

Web-løsninger fra a til z



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52



FPR Forsikringsmægler A/S
har i mere end 8 år
været slagternes foretrukne
forsikringsrådgiver.

70 20 29 29
www.fpr.dk

E-handel uden dyre licenser



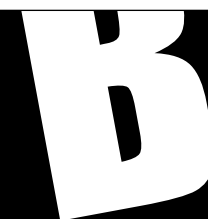
GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52

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

digitaltryk odense

– hurtigt, billigt og nemt.



Bestil din næste
tryksag på
www.digitaltrykodense.dk

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

COOP GRØN IDÉPRIS

ROSE

DANSK KYLLING

Reduceret plast-
forbrug i forhold til
den tidligere bakke

coop
Grøn idépris

2. plads for bedste nye
grønne emballage

Posen fylder mindre
end bakken, både
i affaldskontaineren
og i indkøbsposen

Dansk Kylling er underlagt
skrappe regler for kvalitet
velfærd og sikkerhed

QR koden på posen
giver nem og hurtig
inspiration og opskrifter

Design med stort indkig
så du kan se hvad du køber

Posen optager mindre
plads under transport
og er dermed CO²
besparende

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
 Peder Skrams Vej 4
 5220 Odense SØ



WWW.ROSEPOULTRY.DK

Find opskrifter og læs mere om Dansk Kylling.