

fødevarer

NR. 7 / AUGUST 2014

magasinet

**Her er de 24 mest
ikoniske danske retter**

Se side 23

TEMA

**Indretning
af detailhandel,
kantine og restaurant**



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN — DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Et win/win-medlemskab

Der kan være mange gode grunde til at melde sig ind i en forening, og der kan også være gode grunde til ikke at gøre det – eller til at melde sig ud. Der er tæt trafik i alle retninger her i "Foreningsdanmark".

Danske Slagtermestre er også en forening og hed indtil for få år siden Danske Slagtermestres Landsforening, og det samme er jo Ostehandlerforeningen for Danmark. Vi er såkaldte arbejdsgiverforeninger og dertil erhvervs- og interesseorganisationer.

Vore opgaver er at samle interesserne og at varetage dem over for omverdenen. Men vi vil mere end det. Vi tror ikke på, at en ideel og ideologisk trang til sammenhold er nok til at holde sammen på brancherne. Der skal være noget "in it for me", hvis man skal være medlem af – og betale kontingent til – en organisation nu om dage.

Sådan er det heldigvis også. I Danske Slagtermestre udgør kontingentet kun omkring en femtedel af vort økonomiske fundament. Resten kommer fra andre kilder. Vi kan altså servicere vore medlemmer for fem gange kontingentet, og dertil kommer, at vi har forsikrings-, indkøbs- og andre aftaler, som gør, at et medlemskab kan give så store besparelser, at det ligefrem giver overskud. Lad mig blot nævne den elektroniske egenkontrol, som hos os er omfattet af kontingentet, og som ellers kan være en dyr fornøjelse, og det samme gælder en række andre rabataftaler, som man kan gøre brug af i kraft af medlemskabet.

Vi har ganske vist også serviceområder, der koster ekstra, men også her er der tale om besparelser. For nogle år siden oprettede vi i Fødevareafdelingens regi "DSM Consult", som sælger særlige serviceydelser, men som gør det væsentligt billigere, end hvis man skulle købe det samme "ude i byen". Samme tanke ligger bag Økonomiafdelingens "DSM Regnskabsservice" og HR-afdelingens "DSM Plus", hvorigennem man som medlem henholdsvis

kan få ordnet sine regnskaber og holdt styr på sine ansættelser. I Markedsføringsafdelingen får man gennem beskedne bidrag til "mad med mere" og "Mesterslagteren" adgang til markedsføring, der langt overstiger bidragenes værdi. Og efter indretningen af vort eget foto- og tv-køkken laver vi nu også god, men billig markedsføring for slagtehus- og industrimedlemmerne, så også de kan få endnu større udbytte af medlemskabet.

Alle disse mange medlemsydelser er resultatet af, hvad jeg har kaldt "Danske Slagtermestres Dalgas-strategi": Hvad udad tabes, skal indad vindes. Eller med andre ord: Vi må gøre noget

mere for dem, der er tilbage. Vi har jo i årtier mistet mange medlemmer, der er lukket på grund af tidernes ugunst, og alt andet lige havde vi jo så været nødt til at drosle

ned på kontoret i Odense med ringere medlemservice og dermed endnu flere lukninger til følge. Men i kraft af øget medlemservice, og fordi vi ikke længere "kun" er en forening, men nok så meget en forretning – og vel at mærke til fordel for medlemmerne – er det i en nærmest naturstridig udvikling lykkedes trods faldende medlemstal at udvide "styrken" fra 12 til 20 – og at hæve kontingentet med mere end pristallet.

På det seneste har vi endog kunnet glæde os over en lille nettotilgang af medlemmer.

Det er "win/win", og det er netop det, det skal være for at holde liv i en erhvervsorganisation og dermed et erhverv – og omvendt.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

” Vi må gøre noget mere for dem, der er tilbage

nyheder



Landsmøde i DSM, Food Festival, DM i Skills, Fokemøde og møde i DSMi Kontaktforum

Efteråret 2014 vil være spækket med arrangementer, møder og messer i fødevarebranchen. Læs her i bladet om det allerede veloverståede folkemøde. Foodfestivalen i Århus i begyndelsen af september, Nordic Organic Food Fair i Malmø og det kommende landsmøde i DSM begge i slutningen af oktober, og DM i Skills 2015 i Bella Center i januar. Læs mere i næste nummer om FoodTech messen og Danish International Food Contest i Herning, som afholdes i slutningen af oktober.

Indretning, beliggenhed, salg og generationsskifte

Læs hele 3 spændende portrætter i denne udgave af Fødevaremagasinet. Læs om indledende øvelser til generationsskifte i Rævhede Naturprodukter, volumen og attraktive priser hos Fruehøj Slagter og en

osteforretning, der er flyttet med stor succes.

Trends

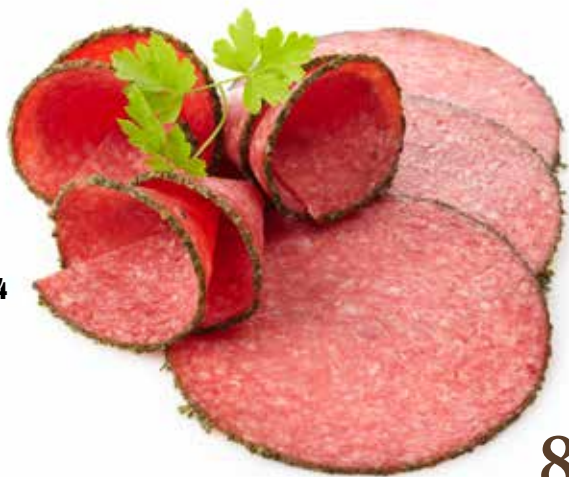
Læs om økologisk fåreavl, samarbejde mellem producenter og slagtehus, udvikling i økologien, resultaterne fra DM i grill samt et bud på de 24 mest danske retter samt mulighederne for at få tilskud til innovative projekter.

Brug også hjemmesiden

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!
Redaktionen

- 4 DSM+**
letter hverdagen for Henrik Slagter
- 6 DM i Skills**
52 fag kan opleves i 2015
- 7 Landsmøde 2014**
- 8 Aarhus Slagterlaug på Food Festival 2014**
- 9 Møde i DSMI Kontaktforum**
- 10 Folkemødet 2014**
Danske Slagtermestre fik styrket netværket
- 12 Fruehøj Slagter**
- 14 Grafisk designer blev ostehandler**
- 16 25 år med Rævhede Naturprodukter**
- 18 Tilskud til innovative virksomheder**
- 20 DM i grill**
Rutineret kantinekok vinder
- 20 Nyhed til sikker transport af produkter**
- 21 Dispenserposer**
bedre fødevarerhygiejne
- 22 Nordic Organic Food Fair**
- 22 Økologi**
steget med 50 procent på 10 år
- 23 Andelslam**
- 23 De 24 mest ikoniske danske retter**
- 24 Vidste du at ...**
- 26 Delika overtager Eberhart A/S**
- 26 Årets detailslagterelev**
- 27 Navnnyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



8



14



22



20



18



16

August 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. Mediainformation 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 fødevareraktiviteter, 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 Arkivfoto.

ISSN 1902-4509

DSM⁺ letter hverdagen for Henrik Slagter

Et udvidet medlemstilbud fra Danske Slagtermestre hjælper slagterforretninger med at få løst de mange administrative opgaver, der er forbundet med at have personale ansat

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

DSM⁺ er et udvidet tilbud om hjælp og vejledning til at få løst de mange opgaver og svære spørgsmål, der hele tiden popper op, når man er selvstændig slagtermester og har personale ansat. Fx om refusion, når medarbejdere er syge eller på barsel. Det kan også være, at man ikke er opmærksom på, at man kan søge om præmie og bonus for elever eller refusion af deres transportudgifter, når de er på skole.

Jeg er slagter og ikke computernørd

Henrik Slagter driver en slagterforretning i Dianlund og har været medlem af mad med mere-kæden i flere år. En ekstra bonusgevinst ved medlemsskabet af mad med mere er et gratis abonnement DSM⁺ i et år.

- Jeg er slagter og ikke computer-nørd, og der er meget administrativt arbejde, man skal holde styr på i en travl hverdag, når man har medarbejdere. Det er jeg blevet lettet for med

mit DSM⁺-abonnement, forklarer Henrik Slagter, og han fortæller også, at DSM⁺ har hjulpet ham med nogle vanskeligheder, der opstod

- Jeg får hjælp af DSM⁺ til at få gjort alt det, som det kniber med at få klaret i hverdagen, fx at ansøge om refusion, når en medarbejder er

” Når det første års gratis medlemskab af DSM⁺ udløber, vil jeg fortsætte med at have abonnement, selv om det er med betaling, for det er pengene værd.

med virksomhedens NemID i forbindelse med et computerskifte.

Hjælp til justering af ansættelseskontrakter

I forbindelse med DSM⁺ har han haft besøg af Jonna og Karina, hvor ansættelseskontrakter blev justeret, ligesom der blev kigget på arbejdsmiljøappen.

syg. Jeg har en flexjobsansat i min virksomhed, og hver måned søger Jonna eller Karina mit tilskud for mig, og hvis der er noget, jeg ikke er opmærksom på, at jeg skal have gjort, skal jeg nok få det at vide af en af dem, siger Henrik Slagter, og tilføjer:

- Når det første års gratis medlemskab af DSM⁺ udløber, vil jeg fortsætte med at have



DSM+

- Jeg får hjælp af DSM+ til at få gjort alt det, som det kniber med at få klaret i hverdagen, fx at ansøge om refusion, når en medarbejder er syg, fortæller Henrik Slagter.

Karina Faltz fortæller, at hjælpen fra DSM+ i de butikker, der er tilmeldt ordningen, primært går på at gennemgå ansættelseskontrakter contra lønsedler under besøget, kigge på virksomhedens arbejdsmiljø og generelt få en snak om de ansattes forhold så som mødetider, pauser og personaleregler.



”Jeg får hjælp af DSM+ til at få gjort alt det, som det kniber med at få klaret i hverdagen, fx at ansøge om refusion, når en medarbejder er syg.

abonnement, selv om det er med betaling, for det er pengene værd.

Det er souschef Jonna Hugger og konsulent Karina Faltz, der administrerer DSM+. Ordningens brugere kan booke et årligt møde i virksomheden med en af de to medarbejdere og få svar på alle tænkelige personalespørgsmål.

Karina Faltz fortæller, at hjælpen fra DSM+ i de butikker, der er tilmeldt ordningen, primært går på at gennemgå ansættelseskontrakter contra lønsedler under besøget, kigge på virksomhedens arbejdsmiljø og generelt få en snak om de ansattes forhold så som mødetider, pauser og personaleregler. Derudover søges der for stort set alle virksomheder om refusion ved sygefravær og barsel samt flexjobsrefusioner. Indtrykket hos DSM er, at ordningen har været til stor hjælp hos de deltagende virksomheder.



kan opleves

52 fag ved DM i Skills 2015

I alt 52 fag er tilmeldt DM i Skills i Bella Center. 37 fag er med som konkurrencefag og 15 fag er med som demonstrationsfag, hvilket vil sige, at faget ikke kårer en vinder. Det er samlet set 4 fag mere end i år – og hele 8 konkurrencefag mere end sidste år. Næste DM i Skills fin-

der sted i dagene 8.-10. januar 2015 i Bella Center i København. Danmarks største vikar- og rekrutteringsbureau, JKS, bliver hovedsponsor for DM i Skills 2015. - DM i Skills og mesterskabets samarbejdspartnere og sponsorer løfter en ekstrem vigtig opgave. Målet er at få flere unge til at indse, at en erhvervsuddannelse er et ambitiøst valg, der rummer mange muligheder. Vi skal have flere til at vælge en erhvervsuddannelse som deres førstevalg, når de forlader folkeskolen. Det kræver en stor indsats siger formand Jesper Juul Sørensen fra SkillsDenmark. DM i Skills oplevede en rekordstor opmærksomhed, da mesterskabet i januar blev afholdt i Aalborg. Mesterskabet havde i alt 42.000 besøgende på tre dage.



digitaltryk odense
– god service, nemt og hurtigt.



www.digitaltrykodense.dk

Bestil dine tryksager online
og få dem leveret lige til døren

Billige
priser

Hurtig
levering

Høj
kvalitet

God
service

Digitaltryk Odense · Peder Skrams Vej 4 · 5220 Odense SØ · 66 19 28 52
kundeservice@digitaltrykodense.dk · www.digitaltrykodense.dk



Det var Rune Lunde Havgaard fra Rævhede Naturprodukter, der vandt DK Skills 2014 for detailslagtere. Rune ses her sammen med undervisningsminister Christine Antorini.

DM i Skills 2015

Arrangørerne bag DM i Skills 2015 er nonprofitorganisationen Skills-Denmark, Region Hovedstaden og Københavns Kommune. Det er femte gang, der bliver afholdt DM i Skills.

Landsmøde i København 2014



I forbindelse med årets landsmøde i Danske Slagtermestre, som afholdes i samarbejde med Københavns Slagtermesterforening, fejrer Københavns Slagtermesterforening samtidig 100

års jubilæum. - Der vil være landmødefest om lørdagen den 25. oktober og landsmøde og generalforsamling den 26. oktober, fortæller slagtermester Søren Friis. Arrangementet afholdes i Moltkes Palæ, som ligger lige ved siden af Amalienborg. Der er reserveret hotelværelser på Hotel Phønix, hvor det gælder om at komme først for at få de bedste værelser. Reservér allerede nu dagene og tag evt. mandagen med for at opleve København.



Landsmødearrangementet 2014 (landsmødefest og landsmøde) afvikles i weekenden den 25. og 26. oktober i samarbejde med Københavns Slagtermesterforening og afholdes på Moltkes Palæ/Hotel Phønix i København. I det kommende nummer af Fødevaremagasinet bringer vi en nærmere omtale af arrangementet, men sæt allerede nu X i kalenderen til en hyggelig og faglig weekend med kolleger fra hele landet.



The Nordic Organic Food Fair - Skandinaviens eneste fagmesse dedikeret til økologiske føde- og drikkevarer

Nordic Organic Food Fair, den nye Nordiske fagmesse for økologiske føde- og drikkevarer vender tilbage til Malmø i oktober. Messen, der afholdes sideløbende med **Natural Products Scandinavia**, vil fungere som et unikt udstillingsvindue for hundredvis af internationale leverandører af økologiske fødevarer & drikkevarer, der vil præsentere sunde, bæredygtige økologiske delikatesser og specialiteter.

Hvis du er indkøber af økologiske fødevarer, distributør, grossist, eller fra hotel og restaurationsbranchen og ønsker at finde bæredygtige produkter og lægger vægt på kvalitet så er et besøg til **Nordic Organic Food Fair** et MUST.

**nordic
organic
food FAIR**

MalmöMässan | Sverige
26. – 27. oktober 2014

Sideløbende med Natural Products Scandinavia

Din entrébillet giver dig adgang til Natural Products Scandinavia, den prisvindende skandinaviske fagmesse for den naturlige produkter, helsekost, personlig pleje og naturlig skønhed. Flere oplysninger kan fås på www.naturalproductsscandinavia.com

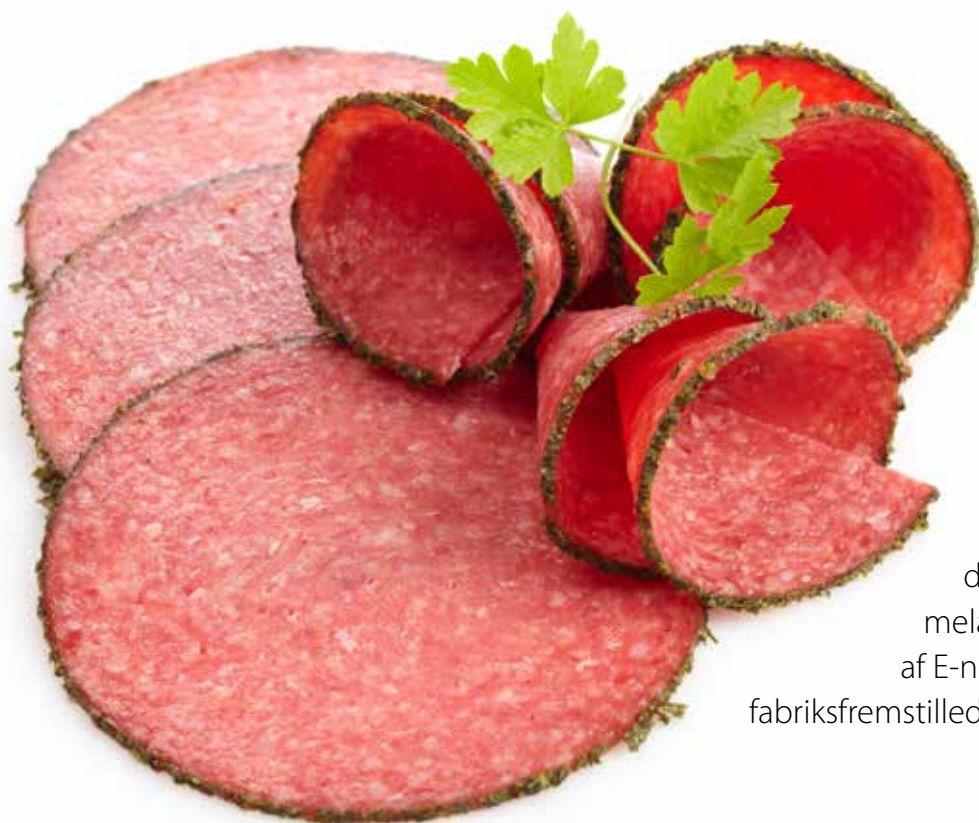


Afvikles
sideløbende med



Din entrébillet er GRATIS. Tilmeld dig på www.nordicorganicfoodfair.com
og oplys prioritetskoden: NOFDK715

Aarhus Slagterlaug på Food Festival 2014



Lauget vil bl.a. gerne fortælle forbrugerne, at den selvstændige slagtermesters friske, hjemmelavede pålæg uden en lang liste af E-numre er et godt alternativ til de fabriksfremstillede, langtidsholdbare produkter i supermarkedernes kølediske

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er lagt op til et brag af en festival i dagene 5.-7. september, når madinteresserede af enhver slags mødes på Tångkrogen i Aarhus til Food Festival 2014.

Det er tredje gang, festivalen holdes, og arrangørerne har forventninger om, at festivalen blive mindst lige så stort et tilløbsstykke som i 2013, hvor 27.000 personer gæstede festivalen.

I år vil 250 aktører dele ud af deres madglæde og viden om fødevarer til festivalens publikum.

Aktørerne er en bredt sammensat flok, der tæller kokke fra ind- og udland, producenter, skribenter, forskere, formidlere samt debattører. Blandt dem er også Århus Slagterlaug, der har meldt sig på banen for at vise ansigt udadtil på Food Festival 2014.

Frisk og hjemmelavet pålæg

Laugets oldermann, slagtermester Lars Stjernholm, fortæller, at lauget blandt andet vil slå et slag for det hjemmelavede pålæg.

- Vi vil gerne vise folk, at pålæg ikke bare pålæg. Der er forskel på hjemmelavet pålæg, som den selvstændige slagtermester leverer, og så det fabriksfremstillede. Forbrugerne kan se forskellen ved bare at læse de mange E-numre,

der angiver tilsætningsstofferne i fabrikspålæg for at forlænge dets holdbarhed. Hvis du køber det hjemmelavede pålæg hos slagteren, er der ikke en lang række E-numre, for det eneste, der er tilsat vores produkter, er nitrit, siger Lars Stjernholm.

Aarhus-spegepølse

Han oplyser videre, at lauget overvejer at lancere en speciel hjemmelavet Aarhus-spegepølse i forbindelse med Foodfestival 2014, for netop at demonstrere kvaliteten af det gode hjemmelavede håndværk.

Efter planen skal Aarhus-spegepølsen ligeledes markedsføres i distriktsbladet, hvor de selvstændige østjyske slagtermestre viser, hvad de har at byde på, når det gælder hjemmelavede produkter af høj kvalitet.



Århus Slagterlaug stiller op på Aarhus Food Festival, oplyser slagtermester Lars Stjernholm.



Bendt Bendtsen og Poul Guldborg er blandt foredragsholderne ved det kommende møde i DSMI Kontaktforum.



TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Møde i DSMI Kontaktforum den 28. august

DSMI Kontaktforum inviterer til debattmøde med spændende emner og indlæg

Medlem af DSM's bestyrelse direktør Kurt Møller, Delika A/S, udtaler: - Fremadrettet vil vi nu afholde to møder om året i DSMI Kontaktforum, og vi har til det kommende møde fået nogle spændende mennesker til at give et indspark til de tre emner. Blandt foredragsholderne er der to meget kendte personligheder, hvoraf én er tidligere minister, fortæller Kurt Møller. - Vi har forsøgt at lave et program med relevante og aktuelle emner. I fremtidsplanerne ligger bl.a. en mulighed for at få akut pressehjælp på "klippe-kortbasis", hvis man skulle være så uheldig at ende i mediemaskineriet. Der sker hele tiden

nyt, som vi som fødevarereproducerende virksomheder naturligvis forsøger at gardere os imod, men som pludselig opstår, og som virksomheden ikke selv er herre over, fortsætter han. - Vi håber og forventer, at emnerne i sig selv, men også tiltaget med et socialt samvær i DSM's lokaler vil være med til at sikre et udbytterigt arrangement og glæder os til at se så mange af DSMI deltagere som muligt, siger Kurt Møller.

De tre indlæg på selve DSMI-mødet er følgende:

Hvor bevæger den danske fødevarer – og detailsektor sig hen?

Stormagasinet Salling har for nylig skiftet kommunikationsbureau til "727 Communication", hvor også Supergros er blandt kunderne. Bureauet er også kendt for at have et jettfly stående lige ved motorvejen ved Skanderborg. Direktør Tom Elert kommer og fortæller om tendenser i den fremtidige udvikling i den danske fødevarer- og detailsektor.

Hvad gør EU for at hjælpe os – og kan vi påvirke dem dernede?

Ved europaparlamentsvalget i maj var den konservative Bendt Bendtsen en af de dan-

ske topscorere. Han er tidligere økonomi- og erhvervsminister, og blandt hans mærkesager i Parlamentet er forbedring af vilkårene for små og mellemstore virksomheder. Hvad gør han ved det, og hvordan er mulighederne for at påvirke de mange regler, der kommer dernedefra? Bendt Bendtsen kommer og fortæller om sit arbejde i Bruxelles og Strasbourg, og han går også gerne i dialog om branchens behov og eventuelle problemer med EU-regler.

Når lokummet brænder – eller varen skal sælges ...

Enhver fødevarereproducent risikerer at lave en vare, som nogen bliver syg af at spise. Eller i hvert fald, at nogen påstår, at de er blevet det. Det så vi for nylig med Jørn A. Rullepølser. Hvad gør man så klogest i at gøre? Hvad hvis de ringer fra Ekstrabladet eller tv-programmet "Kontant"? Og er vi gode nok til at komme i pressen med de gode historier – om nye produkter og den slags? Tidligere tv-vært og kommunikationschef i Dansk Supermarked, Poul Guldborg, giver gode råd.

Møde i DSMI Kontaktforum afholdes torsdag den 28. august kl. 14.00 hos DSM i Odense. Deltagere i møderne er primært virksomhedernes direktioner. Efter disse indslag afholdes det årlige "Virksomhedsmøde", bl.a. med valg til DSM's bestyrelse og seneste nyt om DSMI Indkøb. Mødet afsluttes med netværk og spisning i DSM's hus og have. Tilmelding kan ske til DSM.

Kilde: DSMI Kontaktforum

Folkemødet 2014:

Danske Slagtermestre fik styrket netværket

DSM brugte bl.a. Folkemødet på Bornholm til at få en dialog med ledende politikere og embedsmænd om Danmarks dukserolle i EU

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Hvorfor er Danmark så flink til at leve op til EU-direktiver og forordninger, som andre lande i resten af fællesskabet ikke kunne drømme om at overholde til punkt og prikke. Fx den omdiskuterede 1/3-regel, der sætter grænser for, hvor meget og inden for hvor stor en radius en detailslagter må sælge engros af f.eks. hakket kød uden at skulle investere i en omkostningstung eksportautorisation.

Danske Slagtermestre (DSM) havde ved årets folkemøde allieret sig med Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD), Danmarks Fiskehandlere, og Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) for at tale specialfødevarebranchens sag.

Danmarks dukserolle i EU var blandt de emner, som organisationerne lagde op til en diskussion af, da de som vært for EU-parlamentarikerne Morten Messerschmidt (DF) og Christel Schaldemose (S) holdt et af de fire debatmøder i det fælles telt på Bornholm i løbet af de fire dage i juni.

Under debatten udviklede Morten Messerschmidt spontant den tanke, at ingen EU-regel bør træde i kraft, før alle medlemslande har implementeret den eller på anden måde skabt sikkerhed for, at den vil blive efterlevet. Det fandt Christel Schaldemose "uigenemtænkt", hvilket Messerschmidt for så vidt gav hende ret i, da det var noget, han lige stod og fandt på. Hun mente, at det reelt ville give alle nationale regeringer og parlamenter en vetoret over for al EU-lovgivning, og at meget få EU-regler så nogen sinde ville træde i kraft. Morten Messerschmidt fastholdt imidlertid ideen med henvisning til, at det jo er hele ideen med EU og Indre Marked, at EU's regler og deres håndhævelse skal være ens i alle landene, og at det kræver, at reglerne så også gælder og fungerer ens. Ellers straf-

fer man de lande, der gør, hvad de skal, og det fandt han ikke rimeligt.

I en anden debat viste der sig at være divergerende holdninger til elite-smiley'en. Her var det MF'erne René Christensen (DF), Henrik Høegh (V), Bjarne Laustsen (S) og Charlotte Dyremose (Kons.), som debatterede både indbyrdes og med organisationerne. Fødevareminister Dan Jørgensen (S) har foreslået af afskaffe elite-smiley'en, men det var ingen af de fire politikere enige i, og hans partifælle Bjarne Laustsen ville tage en snak med ministeren om det.

Også blandt organisationerne viste der sig at være uenighed på dette punkt, idet Leif Wilson Laustsen fra DSM gerne vil beholde elite-smiley-ordningen, mens Hardy Christensen, BKD, helst ser den afskaffet. Leif Wilson Laustsen mente, at ordningen sender et godt signal til forbrugerne, hvorimod Hardy Christensen fandt, at ordningen er misvisende, fordi en elite-smiley – eller mangel på samme – ikke siger noget om de aktuelle forhold i butikken. Næstformand Lillian Hansen, OfD, påpegede, at med de forholdsvis få besøg, som fødevarekontrollen aflægger hos ostehandlerne, går der urimeligt lang tid, før en elite-smiley kan generhverves ved ordinære besøg.

I en tredje debat var det Fødevarestyrelsens direktør, Esben Egede Rasmussen, der stillede op – sammen med organisationerne og et spørgelystent publikum. Generelt var der tilfredshed med styrelsen og dens arbejde – herunder fødevarekontrollen, som Leif Wilson Laustsen roste for en meget mere brugervenlig tilgang end for år tilbage. Lillian Hansen kritiserede dog fødevarekontrollen for at have for lidt kendskab til ostebutikker og de regler, der særligt gælder for dem, lige som Hardy Christensen fandt, at fødevarekontrollen har for lidt forståelse for, at man ikke

Om Folkemødet

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

Folkemødet er et non profit-foretagende under Bornholms Regionskommune.

Det primære formål er at styrke demokratiet og dialogen i Danmark.

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

1

2

3

4

bare kan spule en bagerbutik, som man kan hos en slagter, og at bakterieforekomst er en af forudsætningerne for, at man overhovedet kan bage.

Den fjerde debat handlede om pressen. Hvorfor skriver de kun negativt om fødevarersektoren? Det spørgsmål blev rettet til redaktør Henny Christensen, BT, og journalist Christian Kloster, MetroXpress. De var dog ikke var helt enige i præmissen.

Talte med én stemme

Leif Wilson Lausten vurderer, at et af de vigtigste resultater af Danske Slagtermestres tilstedeværelse på folkemødet er en styrkelse af forningens netværk og en formidling af viden om branchens vilkår til nøglepersoner og politikere over en øl eller kop kaffe under mere afslappede og uformelle former end til hverdag.

Slagterens gode pølsehåndværk

Som et ekstra krydderi på slagternes deltagelse i Folkemødet gav Leif Wilson Laustsen – godt assisteret af konsulent Nikolaj Jæger – publikum et indblik i, hvordan håndværkslagte fremstiller pølser af høj kvalitet, mens ostehandler Lilian Hansen fortalte om, hvad der findes af gode oste på markedet i landets oste-forretninger. På samme måde var der også "en-timer" om fiskehandel og bageri. Under sidstnævnte var det bageren i Åkirkeby, der fortalte, og som især kom i diskussion med publikum om fænomenet bake-off.


5


1 Debat: Hvad forventer politikerne af et kommende fødevarerforlig på Christiansborg? Kvæler de fødevarerhvervet i detailregulering? Fra venstre: MF Charlotte Dyremose (Kons.), MF Bjarne Laustsen (S), MF og tidl. fødevarerminister Henrik Høegh og MF og formand for Folketingets Fødevareudvalg, René Christensen (DF). Yderst direktør i DSM Torsten Buhl (ordstyrer). **2** Dan Jørgensen og Torsten Buhl skulder ved skulder. **3** Debat i teltet: "Støtter EU fødevarer-kvalitet? Er EU med- eller modspiller?" Fra venstre: Formanden for BKD, Hardy Christensen, formanden for DSM, Leif Wilson Laustsen, MEP Morten Messerschmidt (DF), MEP Christel Schaldemose (S) og direktør i DSM Torsten Buhl (ordstyrer). **4** Næstformand i OfD, Lilian Hansen, deler smagsprøver ud. **5** Debat: "Er fødevarermyndighederne for rigide i Danmark?" Fra venstre: Formand for BKD, Hardy Christensen, formand for DSM, Leif Wilson Laustsen, direktør for Fødevarestyrelsen, Esben Egede Rasmussen, og direktør i BKD, Carsten Wickmann (ordstyrer).

Fruehøj Slagter sælger kød i den helt store stil

Køb stort ind og sælg til priser, som kan matche supermarkedernes tilbud og lidt til. Det er slagtermester Ole Erlandsens opskrift på, hvordan man med succes driver en stor slagterforretning med 20 ansatte i en mindre midtjysk by som Herning

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

For femten år siden væltede en lastbil nær Herning. Den var på vej ud med kød til supermarkeder på egnen. Slagtermester Ole Erlandsen, Fruehøj Slagter i Herning, købte hele partiet af slagtervarer fra den væltede bil. Med i købet var der tilfældigvis en række følgesedler, der viste hvad supermarkederne betalte for kødet.

Køber pallevs af kød ind

- Da jeg så de priser, supermarkederne kunne få kødet til, tænkte jeg, at nu ville jeg også til at

købe stort ind for at kunne sælge lige så billigt eller billigere end dem. Hr. og fru Jensen her fra Herning-området er nemlig ikke så meget for at for at bruge ret mange penge på slagtervarer i modsætning til kunder i byer som Århus, Silkeborg, Vejle og Holstebro. Det skal være billigt, forklarer Ole Erlandsen.

Og Fruehøj-slagteren kan faktisk sælge sit kød til lave priser, fordi han køber kød stort ind pallevs.

- Vi har et særligt tilbud på oksekød, flæsk og medister fire gange om året, hvor vores pri-

ser ligger under supermarkederne. Fx kan vi for 250 kr. sælge fem kilo oksekød af god kvalitet. Det betyder, at vi når op på at sælge syv tons oksekød i de dage, hvor vi har tilbud, forklarer Ole Erlandsen, der for fem år siden købte et frysehus for at få plads til de mange tons kød, han køber ind ad gangen.

Penge i ben

Da kæden Bones åbnede sin første restaurant for 20 år siden i Herning, blev ben hurtigt en populær spise.

Fruehøj Slagter har været familiejet i tre generationer, og Ole Erlandsen overtog forretningen i 1988. I 2012 fik han en kompagnon, Dorte Svendsen (th), der er uddannet smørrebrødsjomfru.





- Kunderne sætter pris på, at vi både kan give dem en personlig betjening og samtidig sælge til lave priser, siger Ole Erlandsen, der her ses sammen med sin kompagnon Dorte Svendsen.

- Når Bones kan få folk til at spise ben, kan jeg også, tænkte Ole Erlandsen.

Og det kunne han, skulle det hurtigt vise sig. - Da interessen for ben var på sit højeste, solgte vi 52 tons på et år. Det var nok til at betale både husleje og lønninger til mine medarbejdere det år, oplyser Ole Erlandsen, der i dag har 20 ansatte i sin forretning.

Siden er der kommet nye aktører til, som leverer ben til supermarkeder, fx Jensens Bøfhus, så salget af ben når ikke helt de samme højder

længere for Ole Erlandsen, men ligger dog stadig pænt og stabilt på omkring 20 tons om året.

Kunderne kommer gerne langvejs fra

Fruehøj Slagter kører året rundt med faste lave priser. Fem kilo oksekød koster 60 kr. pr. kilo, fem kilo svinekød 50 kr. kiloet og fem kilo skinkemedister fås til 40 kr. pr. kilo. Det lokker kunder til, ikke bare fra Herning, men også fra byer som Ikast, Aulum, Brande og Tørring.

- Kunderne sætter pris på, at vi både kan give dem en personlig betjening og samtidig sælge til lave priser, siger Ole Erlandsen.

Forretningen har også et stort salg af mad ud af huset og mange retter lige til at sætte i ovnen som supplement til det brede sortiment af fersk kød og pålæg.

Fruehøj Slagter har været familiejet i tre generationer, og Ole Erlandsen overtog forretningen i 1988. I 2012 fik han en kompagnon, Dorte Svendsen, der er uddannet smørrebrødsjomfru.



Forretningen har også et stort salg af mad ud af huset og mange retter lige til at sætte i ovnen som supplement til det brede sortiment af fersk kød og pålæg.

Juta Ost har et sortiment på ca. 150 oste. Det er både danske, franske, spanske, italienske og hollandske oste foruden butikens egne, hjemmerørte produkter.



Grafisk designer blev ostehandler

En længe næret drøm blev til virkelighed, da Karin Ramskov droppede web-design og grafiske løsninger til fordel for Juta Ost i Horsens

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Karin Ramskov er uddannet grafisk designer og har tidligere drevet sit eget firma, Ramskov Grafik i Horsens.

For fire et halvt år siden foretog hun imidlertid et totalt karriereskift og blev ostehandler med overtagelsen af Juta Ost i Horsens bymidte.

- Det var en gammel drøm, der blev til virkelighed. Jeg havde længe haft lyst til at handle med delikatesser og lækkerier som selvstændig med egen butik, så da muligheden for at overtage Juta Ost dukkede op, slog jeg til med det samme. Jeg havde ingen betænkeligheder, for jeg vidste, at det var en gammel velrenommeret forretning, fortæller Karin Ramskov, og tilføjer:

- Virkeligheden har levet op til drømmene, og jeg har ikke på noget tidspunkt fortrudt, at jeg blev ostehandler.

Karin var i oste-praktik

Karin vidste ikke så meget om ost, da hun overtog forretningen, men hun er kommet efter det og er ikke bange for at lære noget nyt.

- Inden jeg overtog forretningen, var jeg i praktik i en måned hos den tidligere ejer, der lærte mig rigtig meget om ost. Samtidig var jeg så heldig at overtage et par erfarne medarbejdere, som jeg har kunnet trække meget på, siger Karin, der også gerne surfer på internettet for at skaffe sig mere viden om ost.

- Det betyder, forklarer hun, at jeg kan rådgive kunderne ordentligt om smag og konsistens på de oste, vi har i butikken, og også give dem historien om osten med hjem. Det vil folk gerne have i dag, så de kan fortælle deres gæster noget om, hvad det er for oste, der kommer på bordet.

Juta Ost har et sortiment på ca. 150 oste. Det er både danske, franske, spanske, italienske og hollandske oste foruden butikens egne, hjemmerørte produkter.

- Vi har et stort udvalg af både gede- og fåreoste, som folk godt kan lide i dag, og vi har kunder, der køber dem, fordi de ikke kan tåle laktosen i komælk. Vi har et stort sortiment af fedtfattige oste, og det har betydet, at flere di-





Juta Ost har ud over ost og leverpostej et bredt sortiment af pølser, bl.a. Skagen-slagteren Jens Munchs kendte produkter, og hvad der hører til et godt ostebord af fx marmelade, kiks, vin og mjød.

- Det kan mærkes meget på salget, at Juta Ost er flyttet et par gader. På en mandag havde vi før mellem 60-80 kunder, efter flytningen har vi mellem 100-120, oplyser Karin Ramskov.



Da Karin Ramskov droppede jobbet som grafisk designer og overtog Juta Ost, blev en gammel drøm til virkelighed.



- Vi har byens bedste leverpostej, som vi kan sælge 150 kilo af om ugen. Oprindeligt lavede vi den selv i butikken, men nu har vi allieret os med en slagter, der fremstiller den efter en mere end 60 år gammel opskrift, fortæller Karin Ramskov.

ætister anbefaler patienter med fx sukkersyge at købe ost hos os, siger Karin Ramskov.

Byens bedste leverpostej

Juta Ost lå på den samme adresse i gaden Graven i Horsens bymidte i godt 60 år. Inden da havde stedet huset en lille salatfabrik og senere en viktualiehandel.

En gammel opskrift på leverpostej fra viktualiehandlerens tid bliver stadig brugt i Juta Ost, og den er meget populær.

- Det er byens bedste leverpostej, som vi kan sælge 150 kilo af om ugen. Oprindeligt lavede vi den selv i butikken, men nu har vi allieret os med en slagter, der fremstiller den efter den mere end 60 år gamle opskrift, fortæller Karin Ramskov.

Juta Ost har ud over ost og leverpostej et bredt sortiment af pølser, bl.a. Skagen-slagteren Jens Munchs kendte produkter, og hvad der hører til et godt ostebord af fx marmelade, kiks, vin og mjød. Derudover har butikken sæsonbestemte varer som grillpølser om sommeren og sylte, når julen nærmer sig. Mad ud af huset i

form af oste- og pølseborde er forretningen også leveringsdygtig i.

Større omsætning efter flytning af butik

Den 27. marts i år flyttede Juta Ost efter 60 år på samme adresse i Graven to gader væk til Hestedamsgade i Horsens' gåademiljø.

- Graven havde forandret sig i de seneste år fra at rumme mange specialbutikker til at være en regulær værtshusgade. Det bar den præg af, og det var ikke altid lige sjovt at møde op til om

morgenen. Det kan mærkes meget på salget, at vi er flyttet et par gader væk. På en mandag havde vi før mellem 60-80 kunder, efter flytningen har vi mellem 100-120, oplyser Karin Ramskov.

I Hestedamsgade har Juta Ost en fiskehandel som nabo, skråt for butikken ligger der en vinhandel og en butik med kaffe og te. Lidt længere ned af gaden holder en slagter til og endnu en delikatesseforretning åbner snart, så Hestedamsgade er ved at blive et centrum for specialfødevarerbutikker i Horsens.



Rævhede Naturprodukter

Mere end 200 gæster deltog i juni i en jubilæumsfest og fejringen af, at 2. generation i virksomheden, Rune Havgaard Lunde, har fået svendebrev som detailslager

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Fredag den 6. juni blev der festet igennem fra kl. 11 formiddag til kl. 3 om natten ved en reception hos Rævhede Naturprodukter. Det var der flere gode grunde til.

Den ene var fejringen af, at jagersoldat Jimmy Lunde Havgaard for 25 år siden foretog et radikalt karrieskift. Han tog orlov fra sit job i militæret i 1989 for at bygge Rævhede Naturprodukter op. Han vendte aldrig tilbage til jægerkorpset, for det er lykkedes ham at opbygge en forretning på at fremstille kvalitetsvarer udelukkende baseret på kød fra vildt. Til kundekredsen hører bl.a. velrenommerede restauranter, hoteller og detailforretninger.

Omkring 200 gæster deltog i jubilæumsfesten. Leverandører og engros-kunder, hvoraf mange har handlet hos Rævhede i alle 25 år, fx Salling i Aarhus.

- Det var et forrygende arrangement og en fantastisk oplevelse, hvor ikke et øje var tørt, så det var alt i alt en kæmpestor dag, fortæller Jimmy Lunde Havgaard.

Danmarksmester, nu med svendebrev

25-året for etableringen af Rævhede naturprodukter var ikke det eneste, der blev fejret den 6. juni.

Det blev også Rune Lunde Havgaard, søn af Jimmy Havgaard. Han havde nemlig to dage før fået sit svendebrev som detailslager. Rune har tidligere bevist at han kan sit håndværk. Det gjorde han i januar i år i Aalborg, hvor han vandt en sikker 1. plads ved DM i Skills for detailslagerlærlinge.

Glidende generationsskifte

Jimmy Lunde Havgaard er efter 25 år med Rævhede Naturprodukter så småt gået i gang med de indledende forberedelser til et generationsskifte, således at Rune, der i dag er 23 år, overtager virksomheden over en femårig periode i et glidende generationsskifte.

- Et er, at det faglige og håndværksmæssige sidder i skabet hos Rune, men Rune skal have opbygget mere erfaring og viden om at dri-

ve virksomhed, forklarer Jimmy Lunde Havgaard.

Han oplever for øjeblikket, at der er en opblomstring i efterspørgslen efter produkter fremstillet af vildt.

- Vi får mange nye kunder for tiden. Det er typisk restauranter, hoteller og detailforretninger, der vil differentiere sig i forhold til konkurrenterne.



Godt 200 gæster lagde vejen forbi Rævhede Naturprodukter den 6. juni for at deltage i fejringen af virksomhedens 25-års jubilæum.



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 ekspederes. 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.

Når InnovationsFonden vurderer din virksomheds InnovationsPlan ser de på, om den indeholder nyskabende elementer.



Tilskud til innovative virksomheder

TEKST: HENNING LÜTHJE, BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Danmark har brug for virksomheder der vokser og udvikler sig, så der skabes vækst og arbejdspladser samt grobund for at tiltrække investeringer. Programmet InnoBooster er ét samlet fleksibelt innovationstilbud til mindre virksomheder, der sætter fokus på din virksomheds udviklingsstrategi. DMRI Teknologisk Institut kan hjælpe dig med at komme igang med et projekt.

Med et tilskud fra InnoBooster investerer InnovationsFonden i din virksomheds gode ideer og hjælper med at gøre dem til virkelighed. Ideen er at kombinere dine gode ideer med tilførsel af ny viden. Målet er at skabe vækst og udvikling til gavn for både din virksomhed og for samfundet.

Det centrale er, at du og din virksomhed er parate til udvikling, og at du selv er parat til at investere i udviklingen, men mangler viden eller teknologi for at kunne komme videre. InnoBooster er en videreførelse af bl. a. Videnkupon ordningen, som mange virksomheder tidligere har fået tilskud fra i samarbejde med DMRI Teknologisk Institut.

Hvad kan man få tilskud til?

Hvis din virksomhed er udviklingsparat, kan du udarbejde en InnovationsPlan og bruge den til at søge om økonomisk hjælp til en 'viden-

pakke'. Du kan sammensætte en "videnpakke", som er relevant for lige præcis din idé og for udviklingen af din virksomhed. I videnpakken kan indgå tilskud til samarbejde med en videninstitution, som din virksomhed ikke tidligere har samarbejdet med, og som kan give din virksomhed noget ny viden, der ikke umiddelbart kan købes på det private marked. Andre former for hjælp til din virksomheds innovationsforløb kan også indgå i videnpakken.

Tilskuddet skal føre til nye muligheder enten via nye produkter eller serviceydelser, nye arbejdsprocesser, eller ved nye metoder til salg, marketing eller organisering af virksomheden med mere. I InnoBooster kan der gives tilskud til en videnpakke på mellem 50.000 og 250.000 kroner, og du skal som virksomhed selv skyde et tilsvarende beløb ind i forløbet. Noget af dit bidrag kan være i form af arbejdsløn til dine egne medarbejdere, og noget skal være i form af kontant betaling, for den viden du får. Et innovationsforløb skal vare mellem 6 og 12 måneder.

Hvilke planer investeres der i?

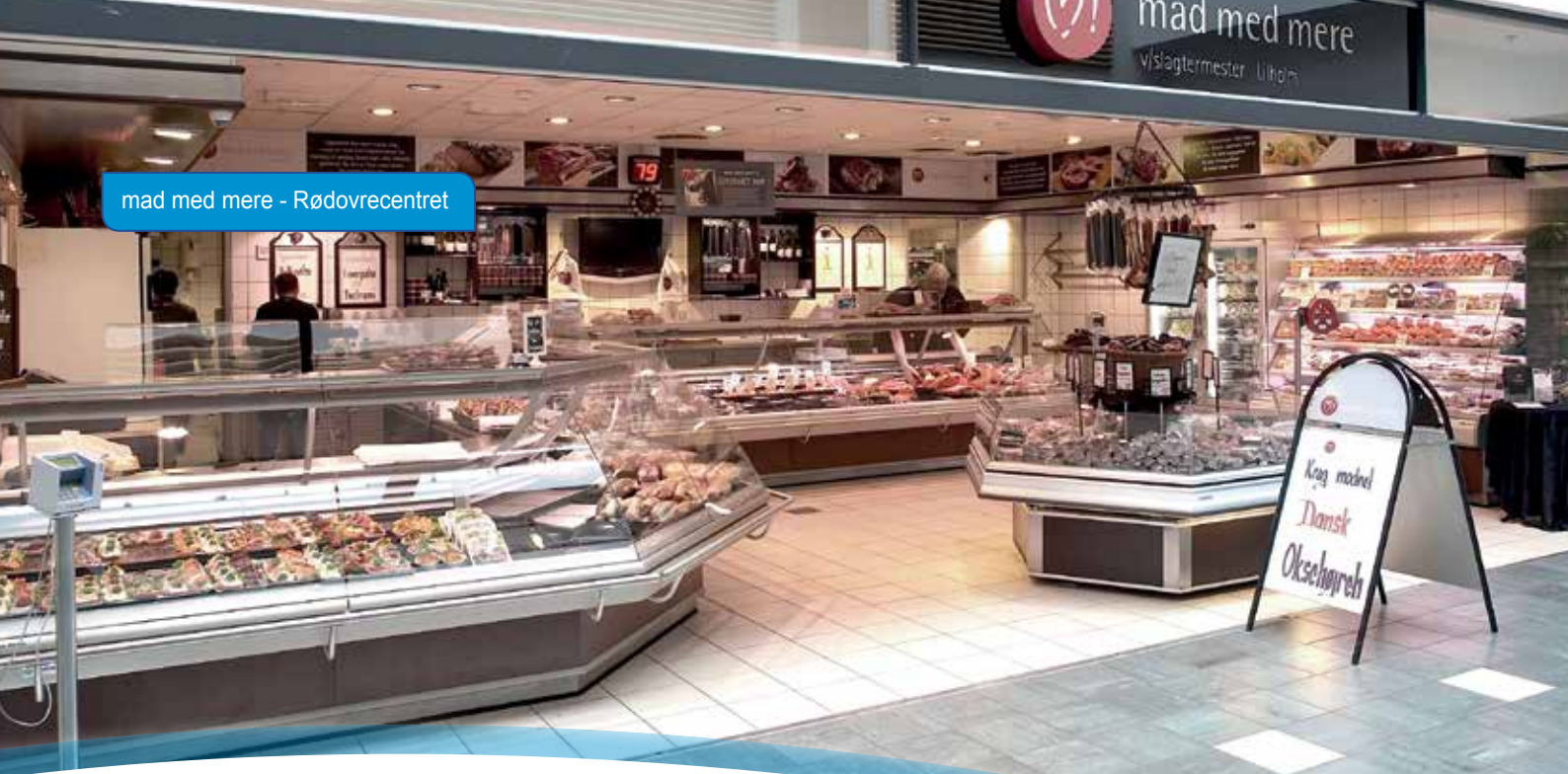
Når InnovationsFonden vurderer din virksomheds InnovationsPlan ser de på, om den indeholder nyskabende elementer. Det behøver ikke

være noget nyt, der aldrig er set før, men kan være nyt for branchen eller på anden vis nyskabende. Det er også vigtigt, at det udviklingsforløb du som virksomhed vil gennemføre hænger sammen med den øvrige forretning, og at du har en forventning om en forretningsmæssig gevinst. Desuden er det positivt, hvis innovationsplanen har et internationalt aspekt, er tværfagligt orienteret eller hvis der inddrages studerende på en sådan måde, at enten studerende eller uddannelsesinstitutioner opnår en gevinst. Kontakt DMRI Teknologisk Institut og hør mere om mulighederne for at søge InnoBooster tilskud i samarbejde med os. Læs de samlede retningslinjer her: <http://innovationsfonden.dk/innobooster/>



Kontakt Henning Lüthje,
tlf.: 7220 2608 eller på
mail: hgl@teknologisk.dk.
Læs de samlede retningslinjer her:
<http://innovationsfonden.dk/innobooster/>

mad med mere - Rødovrecentret



bago-line

Fremtidens slagterbutik



Fra 3D til virkelighed

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



Emilievejens Slagterforretning - Frederikshavn



mad med mere - Roskilde

Rutineret kantinekok vinder DM i grill

Normalt er Eddy René van Bragt vant til at vinde kollegernes og soldaternes respekt for sin kulinariske kreativitet og kunnen i kantinekøkkenet på Skalsstrup Flyvestation, som Forenede Service driver, og hvor han fungerer som kok og køkkenchef. For nylig blev han kåret til årets køkkenchef i virksomheden, der varetager driften af 35 kantiner over hele landet. Og i slutningen af juni vandt han så som holdkaptajn, efter måneders forberedelse og mange timers koncentreret indsats sammen med sine tre holdkammerater på holdet "Mad Chefs BBQ", titlen som Danmarks bedste til at grille ved konkurrencen DM i Grill, der blev afholdt i Svendborg med deltagelse af 21 danske og tre internationale grillhold. - Vi er så glade for at det lykkedes. Jeg rystede over hele kroppen, da vi fik det at vide, og det gjorde det ikke nemmere at skulle åbne vinder-

champagnen med en sabel efter præmieoverraskelsen, siger den nyslåede danmarksmester ud i kunsten at konkurrencegrille. Og det var ikke ordinære grillpølser som grillholdene præsenterede for dommerne lørdag og søndag i Svendborg. Konkurrencedisciplinerne stod blandt andet på havtaskehaler, kylling, kronvildt, spareribs, brisken (spidsbryst red.) og burgermenu – ligesom holdene kæmpede om at producere det bedste barbecue-krydderi og barbecue-sauce.

For "Mad Chefs BBQ" blev det til to flotte førstepladser i henholdsvis disciplinerne "oksekød/brisket" og "svin/nakke" og den samlede titel som Danmarksmester.

En fantastisk dobbeltisoleret canadisk stålgrill, et stærkt samarbejde på holdet og grundig forberedelse var ifølge holdkaptajnen nogle af nøglerne til at mesterskabet kom i hus: - Vi har trænet intensivt det sidste halve års tid. Vi griller hele tiden. Og vi har hver især trænet de retter, som vi er hovedansvarlige for på holdet, og så har vi mødtes minimum en gang om måneden, hvor vi har grillet hele programmet igennem sammen," forklarer grillkaptajnen, der er en kyndig herre ud i kunsten at grille

på topplan: Han har blandt andet været på det Danske Grill Landshold i fire år og er indehaver af mesterskabet i DM i grill i 2009, ligesom han har to flotte tredjepladser fra verdensmesterskaberne i grill. Udover holdets kaptajn består team Mad Chefs BBQ af Peter Krogh, der er uddannet slagter, Torben Krogh Johansen, der til daglig er idrætskonsulent og Henrik Måns-son, som ved siden af grillinteressen arbejder med

IT. Fælles for de fire er en dybfølt interesse for producere velsmagende og veltilrettet mad på grill: - Vi har et rigtig godt hold.

Og det er en fælles og stærk passion for grillproduceret mad, som har bragt os sammen, siger Eddy René van Bragt og forklarer, at netop passionen for og kærligheden til mad over grill skaber en helt særlig stemning holdene imellem til grillkonkurrencerne. Det var tiende gang,

at DM i Grill løb af stablen, og ud-

over titlen som Danmarks bedste grillere modtog holdet "Mad Chefs BBQ" hver en grill, en vandresabel og en adgangsbillet til at måtte stille op til Barbecue konkurrencen ved World Food competition, der afholdes den 14-16. november 2014 i Las Vegas.



Nyhed

til sikker transport af produkter inden for pharma og fødevarer

Testo, den tyske producent af måleudstyr, udvider sit program af bærbart måleudstyr med dataloggerserien Testo 184, skriver Buhl & Bønsøe i en pressemeddelelse. Den nye serie af små USB dataloggere er ekstremt brugervenlig med nem konfiguration og udlæsning uden brug af software. Det betyder et minimum af introduktion for brugerne. Serien af dataloggere forhandles hos Buhl & Bønsøe A/S, som forventer, at virksomheder med mange transportere vil finde det nye produkt attraktivt. De seks nye dataloggere er først og fremmest blevet udviklet med det formål at overvåge temperatur- og fugtfølsomme produkter som vacciner, blod og aktiver inden for pharmaindustrien samt fødevarer som fisk, kød og mejeriprodukter. Blot en enkelt overskridelse af den øvre eller nedre temperaturgrænseværdi kan ødelægge eller forringe kvaliteten af denne type produkter. Skulle der være opstået en alarm undervejs vil tydelige alarmer både på dataloggeren og i pdf rapporten gøre opmærksom på overskridelsen.

Seks nye kompakte modeller

Dataloggerserien består af i alt seks nye dataloggere med og uden display, hvoraf Testo 184 T1, 184 T2, 184 T3 og 184 T4 logger temperatur. Testo

184 H1 logger både temperatur og fugt og Testo 184 G1 logger temperatur, fugt og shock (G). Den lille størrelse på loggerne har den store fordel, at den nemt kan placeres i en fuldt pakket transportkasse; den mindste af temperaturloggerne måler blot: 74mm x 33mm x 9mm. Dataloggerne lever op til de kvalitetskrav, der stilles inden for såvel pharma og medicinalbranchen samt inden for fødevarerbranchen. T184 serien er udviklet i overensstemmelse med GxP, ISO9001:2008, CFR, HACCP og EN12830. Dataloggerseriens seks modeller fås både som flergangs- og engangsløggere.



Bedre fødevarehygiejne med dispenserposer

De fleste af os ved at personlig hygiejne, den rette temperatur og håndtering er alfa og omega, når det kommer til fødevarehygiejne. Uindpakkede fødevarer er mere udsatte for bakterieangreb og både medarbejdere og kunder kan overføre bakterier og virus, enten direkte ved berøring eller indirekte via luftbårne partikler fra f.eks. hoste eller nys. Få partikler kan være nok til at gøre mange syge, og derfor er det vigtigt både at afskærme og håndtere fødevarerne korrekt. Mange bruger derfor handsker, når de håndterer madvarer som brød, kager, frugt og grønt. Ofte lægges madvarerne bagefter i en bagerpose eller lignende. Men i visse tilfælde er der brug for at kunne håndtere og pakke fødevarer i en og samme håndtering. Her har man hos mange af PaperlinX kunder god erfaring med brugen af dispenserposer.

Dispenserposer er fødevaregodkendte poser, som er udviklet med henblik på at optimere hygiejnen ved fødevarehåndtering. Dispenserposerne kommer i specialfremstillede kasser, som

adskiller de enkelte poser fra hinanden. Fordele ved dette er at man ikke rører de andre poser i kassen, når man tager en ud. Det gør, at risikoen for at overføre bakterier minimeres betydeligt i forhold til andre former for emballageløsninger.

Dispenserposerne bliver bl.a. brugt hos fiskehandlere, slagtere og fødevareproducerende virksomheder, som har brug for at pakke råvarerne direkte i en pose, uden at håndtere det mere end højst nødvendigt. Mie Madsen, som er Category Manager på plastområdet hos PaperlinX Packaging, forklarer: - Kødssaft fra råt kød og saft fra fjerkræ er ofte smittekilde for bakterier, hvis det kommer i kontakt med andre madvarer. Hvis bakterierne overføres til salater, pastaretter, brød eller andre spiseklare madretter, har kunden ikke en chance for at gardere sig mod det. Hos slagtere, hvor

man ofte har samlet mange af disse madvarer i køledisken, håndteres de ofte af medarbejderne i samme kundebehandling. Ved at bruge dispenserposer for hver håndtering kan man ganske enkelt ikke overføre bakterier fra sine hænder til maden.

Poserne er fremstillet af fødevaregodkendt LDPE, og kan købes i to forskellige størrelser hos PaperlinX.



Økologiske Andelslam, lækre udskæringer og glade slagtere

Program

- | | |
|---------------|---|
| 9.00 - 9.10 | Velkomst v/ Lisbeth Færch Gjerulff |
| 9.10 - 9.30 | Udfordringer for større omsætning i lammeproduktionen af økologiske lam v/ Lisbeth Færch Gjerulff |
| 9.30 - 9.45 | Udfordringer ved slagtning og forarbejdning af lam for mindre producenter v/ Slagter Flemming Bisp Høeg, Kødsnedkeren |
| 9.45 - 10.15 | Godkendte metoder til transport, opbevaring / modning og opskæring af kød v/ Dyrslæge Annette Roer Højgaard, Danske Slagtermestre |
| 10.15 - 10.30 | Kaffepause |
| 10.30 - 11.30 | Hvordan opnås den gode slagtekrop og det møre kød v/ Margrethe Therkildsen, Institut for Fødevarer, Århus Universitet |
| 11.30 - 12.00 | Plenumdiskussion og etablering af arbejdsgrupper v/ Pernille Plantener |
| 12.00 - 12.45 | Frokost |
| 12.45 - 13.45 | Gruppearbejde v/ Pernille Plantener |
| 13.45 - 14.00 | Kaffe og kage |
| 14.00 - 15.30 | Plenum – Handlingsplan og nedsættelse af arbejdsgrupper v/ Pernille Plantener og Lisbeth Færch Gjerulff |

Workshop

Deltag i Workshop

Økologiske Andelslam, lækre udskæringer og glade slagtere

Workshoppen afholdes den 4. september kl. 9-16 på Octavia, Uddannelsescentret i Roskilde, Slagteriskolen, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde. Det koster 150 kr. at deltage.

Tilmelding til Lisbeth Færch Gjerulff på lisbeth@haabetgaarden.dk, mærket Andelslam.

Kontakt Lisbeth for yderligere oplysninger på tlf. 2764 4869. Tilmelding senest den 20. august. Der er et begrænset antal pladser.





Der er åbnet for besøgsregistrering på messen Nordisk Organic Food Fair.



Nordic Organic Food Fair

Efter en succesfuld lancering sidste år, er Nordic Organic Food Fair, tilbage i Malmø den 26.-27. oktober 2014. Denne nye nordiske messe for økologiske føde- og drikkevarer finder sted sideløbende med Natural Products Scandinavia. Messen henvender sig til indkøbere med fokus på økologi og vil kunne tilbyde en lang række økologiske delikatesser og specialiteter fra hundrevis af internationale producenter. Nordic Organic Food Fair tilbyder den perfekte mulighed for netværke og møde nye kontakter. Du får muligheden for at møde innovative økologiske virksomheder fra dine nærmarkeder i Norden. Eller leder du efter æbler fra alperne, citroner fra Sicilien, grøntsager fra Andalusien eller økologiske muslinger fra Irland, så er det bare lidt af hvad messen kan byde på. Den økologiske føde- og

drikkevarer sektor er i vækst, og den skandinaviske region er kendt i hele verden for sit fokus på økologi og bæredygtighed. Med støtte fra branchens førende foreninger som KRAV, Demeter og Soil Association, vil denne event samle hundrevis af udstillere og tusindvis af besøgende til fagmessen i løbet af de 2 dage i oktober. Udstillerne har mulighed for at fremvise deres nyeste produkter i "The New Product Showcase", hvor de besøgende stemmer i løbet af søndagen, og det afgøres derefter, hvem der vinder messens Innovation Awards ved champagne receptionen. En perfekt måde for besøgende at se, hvad der rører sig og hurtigt få et overblik over trends og tendenser. Branchens førende eksperter og iværksætter vil sætte fokus på en række emner i de to uddannelsesprogrammer ved "The Nordic

Self-care Conference" og "The Nordic Food & Drink Conference". I to dage vil du kunne tage en pause fra messens aktiviteter og gratis deltag i foredragene. Vi garanterer for, at du bliver inspireret og underholdt! Hvis du også har interesseret i naturlige, allergivenlige, glutenfri, vegetariske eller Fairtrade produkter så sørg for at besøge Natural Product Scandinavia. Her finder du alt fra helsekost og vitaminer, naturlig og økologisk kosmetik, til funktionel mad og drikke. For mere information eller for at registrere dig og få din gratis entrébillet så besøg www.nordicorganicfoodfair.com og benyt koden NOFDK716.

Kilde: Nordic Organic Food Fair



**Økologi
vokset med
50 procent
på 10 år**

De økologiske arealer breder sig i Europa. Økologiske landmænd er yngre end konventionelle. I det sidste årti er både antallet af økologiske bedrifter og arealer med økologisk landbrug vokset med 50 procent eller mere. Det viser en nylig analyse fra EU-Kommissionen. Den medtager dog ikke udviklingen de sidste par år, hvor væksten i de økologiske arealer eksempelvis i Danmark er stagneret. Det økologiske areal i EU steg med omkring 500.000 hektar om året det sidste årti. Som et resultat er der mere end 186.000 økologiske gårde i hele Europa, der dyrker et areal på 9,6 millioner hektar. Produktionsmønstrene varierer i de forskellige EU-lande. På tværs af EU udgør permanente græsarealer

den største andel af det økologiske areal (ca. 45 procent) efterfulgt af korn (omkring 15 procent) og permanente afgrøder (omkring 13 procent). Økologisk animalsk produktion, eksempelvis mælkeproduktion, er fortsat begrænset i forhold til den samlede animalske produktion i EU (ca. 1 procent). Økologiske landmænd har en tendens til at være yngre end konventionelle landmænd i EU. I 2010 var landmænd yngre end 55 år 61,3 procent af det totale antal i den økologiske sektor, mens den tilsvarende aldersgruppe kun udgjorde 44,2 procent i den konventionelle sektor. EU er netop nu i gang med at opdatere reglerne omkring økologi.

Kilde: Landbrugsavisen

TEKST: PROJEKTLEDER LISBETH FÆRCH GJERULFF, HÅBETGÅRDEN

Slagtehusene og fåreavlere har brug for hinanden

Tættere kontakt med kunden, lækre udskæringer og produkter af lam, der er nemme at tilberede. Den 4. september inviteres slagtere og økologiske lammeproducenter til workshoppen "Økologiske andelslam, lækre udskæringer og glade slagtere" på Slagteriskolens konferencenter Octavia i Roskilde. Her kan de sammen være med til at skabe rammerne for et koncept for Økologiske Andelslam. Der vil blive sat fokus på udfordringer i samarbejdet set fra slagterens side og fra producenten side. Kødforsker Margrethe Terkildsen vil fortælle om, hvordan man opnår den bedste spisekvalitet af lammekød. Dyrlæge Annette Roer Højgaard fra Danske Slagtemestre vil fortælle om krav til lefaciliteter under modning af kødet samt transport af kødet herunder egenkontrol.

Stigende eksport

Slagtninger af får og lam er faldet siden 2007 fra 93.000 slagtninger til 71.000 slagtninger i 2013 og det er faktisk svært at finde dansk lam i detailhandlen. På trods af faldet i slagtninger har fårebestanden været stigende igennem de sidste 5 år. Det er tegn på, at en del lam eksporteres ud af Danmark, især fra de store lammeproducenter. Produktionen af lam i Danmark er dog så lille og ubetydelig, at den slet ikke figurerer i nogen offentlige statistikker. Det sidste lammeslagteri lukkede tilbage i 2007, og i dag slagtes lammene hos de mindre slagtehus ude i landdistrikterne. Efterspørgslen er dog stigende og kunderne vil gerne købe kødet direkte hos producenten. Der er således mulighed for at øge afsætningen af lam til danskerne. Ved at øge forarbejdningsgraden kan det blive mere attraktivt for andre kundegrupper at købe lam. Der kan produceres flere lam, som kan afsættes lokalt og direkte til forbrugerne. Typisk er det deltidslandmænd, der producerer lam til det danske marked. Hovedparten af lammene afsættes direkte til forbrugerne, til restauranter eller til den lokale slagter. De danske lam slagtes på mindre slagtehus rundt i de danske landdistrikter. De mindre slagtehusenes overlevelse er derfor vigtig for, at de dansk

producerede lam kan slagtes lokalt uden at blive transporteret over lange afstande. Det er også en del af den høje dyrevelfærd. Deltidslandmændenes levering af lam til de mindre slagtehus er sammen med slagtingen af fedekvæg og slagtesvin fra mindre svinebesætninger krumtappen i slagtehusenes beskæftigelse. Ved at optimere samarbejdet mellem slagter og producent vil det være muligt at afsætte flere lam til de danske forbrugere.



Danske økologiske andelslam skal være for alle

Slagterne og producenterne kan i fællesskab gøre det mere attraktivt at købe dansk lam. Det skal være en oplevelse at købe lam, og noget som kunden gerne vil rejse langt efter. Hos Økologiske Velfærdsdelikatesser under Dyrenes Beskyttelse opfordres producenterne til at invitere kunder ind på gården for ikke kun at købe kødet, men også for at få en unik oplevelse. En oplevelse i lammeproduktionen kunne være at købe en andel i et lam, vælge sit slagtelam fra fødslen, følge det henover sommeren, deltage i aktiviteter og events på gården, og så til efteråret få lammene hjem i en særlig Andelslams indpakning. Her har slagteren lavet lækre udskæringer, røgvarer, grillpølser eller marineret udvalgte stykker lige til at tage op af fryseren og lægge på grillen eller i ovnen. Sammenslutningen ProVelDi (Velfærdsdelikatesser) har sammen med støtte fra Dyrenes Beskyttelse og opbakning fra Gotlænderforeningen søgt midler i puljen "Grønne ildsjæle" til at udvikle konceptet for Økologiske Andelslam. Projektet er anbefalet af Danske Slagtermestre. Se mere på www.okologiskandelslam.dk eller facebook-siden Velfærdsdelikatesser.



Grillstegt filet og grillpølser af får.

Her er de

24 mest ikoniske danske retter

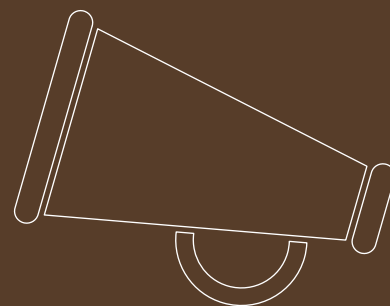
Rød grød med fløde, helstegt rødspætte med nye kartofler, stegt flæsk med persillesovs osv. Det danske køkken bugner af klassikere. VoresMad.dk har samlet de 24 største. Dansk gastronomi er i den grad tilbage i folks bevidsthed. Ikke kun i udlandet, men også herhjemme. Men hvilke retter er egentlig de mest ikoniske i det danske køkken? Voresmad.dk har givet et bud på, hvilke 24 retter der definerer dansk madkultur.

24. Stenbiderrogn med rødlog, cremefraiche og ristet brød/blinis
23. Culottesteg med flødekartofler
22. Kanelsnegl
21. Vaffer med softice/iskugler
20. Marinerede sild med løgringe og kapers + rugbrød
19. Rejcocktail – nu mest ½ avocado med rejer
18. Æblekage med flødeskum og evt. ribsgele
17. Suppe med kødboller, melboller, urter og kuvertbrød
16. Lagkage
15. Fiskefilet med remoulade + rugbrød
14. Leverpostej med sprødt bacon, stegte champignon og syltede rødbeder
13. Forloren hare
12. Frikadeller evt. med kold kartoffelsalat
11. Nye kartofler med salt og smør
10. Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
9. Brune kager
8. Stjernesud
7. Helstegt rødspætte med kartofler og tilbehør afhængig af egnen
6. Æbleskiver med syltetøj
5. Torsk med det hele – hakket kogt æg, bacon i tern, rødbeder, peberrod, sennep + kartofler og sennepssovs.
4. Flæskesteg med sprød svær, rødkål, brunede kartofler og brun sovs
3. Tarteletter med høns i asparges
2. Rød grød med fløde
1. Stegt flæsk med persillesovs og kartofler

Grethe Andersen, chefkonsulent i måltider & ernæring hos Landbrug & Fødevarer og Jakob De Neergaard, tidligere køkkenchef på Søllerød Kro, har udarbejdet listen.

Kilde: Voresmad.dk

Vidste du at ...



Egtved Slagtehus udvider og får også en butik på Aftensang i Egtved

Egtved Slagtehus bliver, hvor den altid har ligget. Også butikken ved slagtehuset. Men den udvider omvendt også, og det kommer til at ske med et nyt tilbud, der bliver placeret på Aftensang i Egtved.

Det bliver en delikatesse kombineret med slagtervarer. Her vil man kunne købe slagtervarer, ganske som i butikken på Brudesøvej lidt uden for Egtved, men derudover vil der på Aftensang tilbydes skiveskårede røgvarer som hamburgerryg eller en hjemmelavet leverpostej, og her vil man kunne købe delikatessevarer, vin, chokolade, gaver og den slags.

Kilde: Lokaltidningen Vejle

Ost: Kampagne skal stoppe danbo-deroute

Ostemadden blev tidligere dømt ude af fremtidsforsker Birthe Linddal. Nu står hun sammen med Mejeriforeningen bag ny kampagne, der skal give yngre generationer lyst til den klassiske danbo på nye måder. Ostemadden med lyst franskrød og et par skiver peberfrugt kommer kun sjældent frem på bordet i moderne danske hjem. Undersøgelser viser, at det ofte er ældre generationer, der sætter tænderne i en ostemad, mens de yngre målgrupper ikke har taget den danske klassiker til sig.

Derfor skal en kampagne nu kaste nyt lys på danbo-osten, fortæller Jan Hermansen, der er chef for strategi og udvikling i Mejeriforeningen:

- Danbo-osten trænger til at blive støvet af og trukket ud i solskinnet. Kampagnen skal sætte den danske klassiker ind i en mere moderne sammenhæng. Vi vil gerne gøre opmærksom på danbo og inspirere til at bru-

ge osten på nye muligheder. Ud over den klassiske ostemad skal kampagnen inspirere til at bruge danbo-osten på nye måder, blandt andet til gratinering, i saucer eller som snack-ost.

Kilde: Foodculture

Danskerne lægger mere udenlandsk kød i indkøbskurvene

En stadig større andel af det kød, danskerne lægger i indkøbskurvene, kommer fra udlandet. Det er selvom de danske forbrugere har en præference for dansk kød. Det er i stigende grad udenlandsk kød, der ender i danskerne indkøbskurve, viser beregninger baseret på tal fra GfK Consumerscan.

Det er især oksekød, hvor det udenlandske kød udgør en stor del. I dag er det tæt ved halvdelen af det oksekød, der købes i dagligvarehandlen, som ikke er dansk. Det er både inden for udsælinger af oksekød såvel som hakket oksekød, hvor andelen af udenlandsk bliver større og større. For svinekød og kalvekød er tendensen med en større udenlandsk andel også stigende. Selvom denne udvikling især er sket det seneste år, har andelen af det danske kød generelt haft en faldende tendens siden omkring 2010. For fjerkræ har vi ikke den tidsmæssige udvikling, men de seneste tal viser, at 92% af det kylling, der sælges i de danske dagligvaremarkeder, er dansk. Det danske kød og fjerkræ er typisk dyrere end det udenlandske, da det produceres efter højere standarder bl.a. i forhold til fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd. Derudover fokuserer en væsentlig del af de danske dagligvarebutikker meget på pris og tilbud i kølediskene med kød. Og dette kan være en medvirkende årsag til det stigende salg af udenlandsk kød.

Kilde: Foodculture

Fødevarerforbruget stiger igen

Danskernes køb af fødevarer og andre dagligvarer i mængder faldt med lidt over 10 pct. fra 2007 til 2012, men er siden steget med omkring 2,5 pct. Danskernes samlede køb af fødevarer og andre dagligvarer i mængder er faldet med lidt over 10 pct. 2007 til 2012, men er nu begyndt at stige igen. Salget omfatter de dagligvarer, som sælges fra danske dagligvarebu-

tikker og altså ikke det salg som sker udenfor Danmark og indføres af private. Det faldende salg i dagligvarebutikkerne betyder ikke nødvendigvis, at danskerne spiser mindre, men varerne købes andre steder. Det faldende salg i mængder fra 2007 til 2012 skyldtes bl.a.:

- Den økonomiske udvikling har presset nogle forbrugere til at spare på dagligvareindkøbet.
- Øget ressourcebevidsthed hos forbrugerne som fører til mindre madspild.
- Øget internetsalg med dagligvarer herunder måltidskasser har mindsket salget i dagligvarebutikkerne.
- Stigende grænsehandel med dagligvarer.
- Større salg i visse dele af foodservicesektoren, herunder kantiner på arbejdspladser, hvor der gives mulighed for at tage aftensmaden med hjem.

Det faldende salg i mængder har dog ikke betydet, at salget også er faldet i værdi. Salget i værdi er steget med omkring 5 pct. siden 2007 og frem til i dag. Det har alt andet lige betydet, at enhedspriserne er højere. Det stigende salg i værdi kan skyldes hovedsageligt den generelle prisudvikling samt ændrede løn- og afgiftsforhold. Det faldende fødevarer salg i mængder stoppede i 2012 efter 5 år med et samlet fald på omkring 10 pct.

Kilde: Landbrugs & Fødevarer

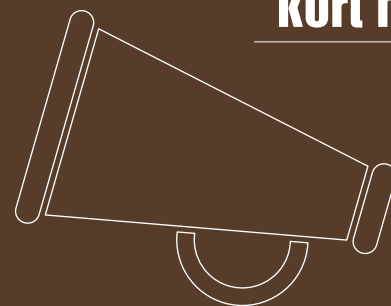
Danskerne vil sænke moms på grønt og frugt

Fire ud af fem ønsker lavere moms på frisk frugt og grønt og andre nøglehulsmærkede fødevarer.

Den danske befolkning er klar til et opgør med den flade moms. Mens de fleste er tilfredse med at betale 25 procent i moms på andet end mad, vil et stort flertal gerne have momsen ned på især de sunde fødevarer som frisk frugt, økologi og nøglehulsvare. Det viser en meningsmåling, som analyseinstituttet Norstat har lavet for De Samvirkende Købmænd (DSK). Det skriver Politiken.

Meningsmålingen viser, at 87 procent af danskerne gerne vil have momsen sænket på





Vidste du at ...



frisk frugt og grønt. 81 procent vil gerne have momsen ned på varer med Fødevareministeriets nøglehulsmærke for sund mad. På de næste pladser følger mejerivarer og økologi. Det er altid rart at

få ting billigt. Alligevel svarer et flertal på 60 procent og derover, at ting, der ikke er lige så livsnødvendige som mad – tøj, legetøj, elektronik, isenkram – ikke behøver lavere moms. - Det overraskede mig meget positivt, at det var så klokkeklart – at vi er oppe på 87 procent, der vil have momsen ned på frisk frugt og grønt, siger John Wagner, administrerende direktør for De Samvirkende Købmænd (DSK), til Politiken. DSK repræsenterer 1300 butikker, herunder kæder som Spar, SuperBest, Rema 1000 og 7-Eleven. Tanken om lavere moms, enten på alle dagligvarer eller nogle af dem, er en gammel kæphest for DSK, der har arbejdet for det i mange år. - Det her bør være et klart signal til Folketinget og regeringen om at arbejde for differentieret moms, siger han. John Wagner påpeger, at ud af 28 EU-lande er Danmark det eneste, der ikke har differentieret moms. Alle andre lande bruger momsen til at styre forbruget ved eksempelvis at have en lavere sats for fødevarer, bøger eller børnetøj. Danmark har kun én undtagelse: der er ingen moms på aviser.

Kilde: Ritzau/Landbrugsavisen

Hollandsk kødkæmpe tæt på at forbløde

Slakteriselskabet Vion, der har en omsætning på størrelse med Danish Crowns, er sat under administration af bankerne. Selskabet risikerer at forbløde, fordi bankerne ikke vil give yderligere kredit. Selskabets ledelse forsøger nu at skabe tillid hos forbrugere og kunder. Vion kører

med et stort løbende underskud på slagteride-len. I 2012 blev det til et underskud på godt 600 mio. kr., og sidste år steg det til over en mia. kr.

Kilde: Landbrugsavisen

Ny kvæg-aftale: Bedre dyrevelfærd og 2.500 nye arbejdspladser

Fødevareminister Dan Jørgensen (S) har landet en bred politisk aftale på kvægområdet, der skaber vækst og beskæftigelse og begrænser lange dyretransporter. Sidste år blev op mod 45.000 spædkalve kørt ud af landet. Samtidigt bliver mange kalve aflivet lige efter fødslen, da det ikke har kunnet betale sig at opfede kalvene i Danmark. Men det bliver der nu ændret på. Regeringen har sammen med alle Folketingets partier indgået en aftale om næsten at fordoble de såkaldte handdyrpræmier, der er en støtte til opfodning af tyre, stude og kvier i Danmark frem til 2020. I alt afsættes der 180 mio. kr. årligt. - Jeg er meget glad for at kunne levere en aftale, hvor vækst, miljø og dyrevelfærd går hånd i hånd. Tusindvis af danske kalve bliver fremover sparet for den lange dyretransport til udlandet. Samtidigt med, at vi hjælper en presset kvægsektor, skaber vi op mod 2.500 nye arbejdspladser på mejerier, slagterier og ude hos den enkelte landmand, siger fødevareminister Dan Jørgensen.

Indholdet af den nye kvæg-aftale:

- En præmie til tyre, stude og kvier frem til 2020 med 180 mio. kr. årligt.
- 93 mio. kr. til staldinvesteringer med fokus på miljø, klima og dyrevelfærd.
- Brancheaftale om opdræt af kalve i Danmark.
- Erhvervet vil etablere partnerskab om styrket forsknings- og innovationsindsats til gavn for kvægbruget.
- Undersøgelse af muligheder for at justere reguleringen på kvægområdet uden at forringe dyrevelfærden.

Eget slagteri giver Lindbjerggård adgang til købedygtige kunder

Det skal være muligt for forbrugeren at følge med i, hvordan mulardænderne fra Lindbjerggård klarer hverdagen. Esben Nielsen får 300 kroner pr. and, han sælger. Det skyldes god dyrevelfærd, og nu kan Irma-kunderne følge med i hans ænders liv via Facebook. Esben Nielsen fik på sin økologiske bedrift forl nylig besøg af fødevareminister Dan Jørgensen (S). Han skulle se, hvor godt ænderne på gården har det. Det kan forbrugerne nu også komme til via Facebook, hvis de bestiller en økologisk and til Mortens Aften eller juleaften fra gården, der er en deltidsbedrift. Esben Nielsen, forklarer over for Landbrugsavisen, at hans eget slagteri har givet ham adgang til de købedygtige kunder. - Det startede for syv-otte år siden, hvor Irma annoncerede, at de søgte lokale producenter. Jeg var i gang med at etablere et mobilt slagteri, så jeg kunne levere omkring 2000-3000 ændere. Jeg kontaktede dem og fik en aftale i stand om at levere 3000 ændere. Dyrenes Beskyttelse udgav sidste år en "andeguide", hvor de giver points til producenterne alt efter, hvor god dyrevelfærden er. Jeg var den eneste, der fik maksimum - fem points. - Jeg skal løbende sende billeder til Irma, som de lægger på Facebook, så forbrugerne kan se, hvordan det foregår. Jeg ville ikke have tid til det, hvis jeg skulle sidde og lægge billeder på Facebook. Jeg er jo faglig, så det der med at skrive teksterne til ville nok heller ikke være så godt.

Spørgsmål: Hvad kræver samarbejdet af dig? - Det kræver ikke noget ekstra ud over den almindelige økologiske produktion. Det, at de vælger mig, skyldes langt hen ad vejen, at mine ændere slipper for transporten, når de skal slagtes, fordi jeg har mit eget. Mange andre sender deres ændere til Tyskland, og det er man nok ikke så vild med. Desuden har jeg små flokke.

Lindbjerggård blev i 1980 købt af Bente og Espen Nielsen. Lindbjerggård er økologisk drevet deltidslandbrug med et jordtilliggende på 40 ha. I marken dyrkes byg-ærte i blanding, hestebønner, triticale og græs – hvoraf den største del er permanent. Gården har en produktion af økologiske stude, gæs, mulardænder og kyllinger.

Kilde: Landbrugsavisen + hjemmeside

Slagtehusnyt og veterinær nyt



Nye regler for modtagelse af kød fra privat til salt og røgning

Ændringen til autorisationsbekendtgørelsen er trådt i kraft mandag den 16. juni 2014. Det er en udvidelse af den eksisterende ordning med røgning og slagtning af kød af tamhovdyr for private forbrugere. Den indebærer, at også detailbutikker som fx slagtere og fiskebutikker må modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra private forbrugere med henblik på tilbagelevering til samme forbruger. Bekendtgørelsen fastsætter specifikke krav for de detailvirksomheder, der ønsker at gøre brug af ordningen, som i øv-

rigt skal være registreret særskilt hos Fødevarestyrelsen som en særlig aktivitet.

Nye regler om mærkning den 13. december 2013 – allergener er vigtigst

Fødevarestyrelsen har udgivet en mærkningsvejledning til Forordning om fødevareinformation af forbrugeren, 1169/2011.

Kontrolkampagne i september: Spegepølser – fermentering / modning

Fødevarestyrelsens kampagne fokuserer på, om der er styr på fødevaresikkerheden, når man fremstiller fermenterede kødprodukter, da dis-

se ikke får en konserverende varmebehandling. Man skal have sikkerhed for, at der ikke vokser sygdomsfremkaldende bakterier som *Listeria* og *Salmonella*. Spegepølser, te- og løgpølser fermenteres ved høje temperaturer, hvor bakterier vokser godt. De konserveres kort fortalt ved sænkning af pH, saltning/røgning/tørring og evt. tilsætning af nitrit. Man skal vide, hvad der sker i sit produkt. Der findes ingen færdig vejledning om dette, men DSM følger et projekt hos Slagter Theilgaard i Esbjerg, der sammen med Teknologisk Institut, DMRI, forsøger at kortlægge nogle standardproduktioner.

Kilde: DSM

Årets detailslagterelev

Detailslagterelev Ronni Bøgh Friis, der er uddannet hos Stjernholm Kød ApS i City Vest i Brabrand, blev den 23. maj hædret med en medalje som en af de 25 dygtigste lærlinge i Østjylland. Men ikke nok med det, Ronni måtte hele 2 gange på hædersskamlen. Ronni blev nemlig også udnævnt til årets lærling. Ronni blev ønsket et stort tillykke med titlen og samtidig ønsket held og lykke i hans fremtidige liv som faglært detailslagter. - Da vi havde haft Ronni til den første ansættelsessamtale, var jeg 100 procent sikker på, at han var vores mand. Det var simpelt hen som at vinde i lot-

to. Han suger bare viden til sig, er lærenem og interesseret og har ønsket om at blive en rigtig dygtig håndværker, så det er fuldt fortjent, at han står her i dag, udtalte Lars Stjernholm i forbindelse med overrækkelsen. Oprindeligt ville Ronni Bøgh Friis slet ikke være detailslagter. Planen var at uddanne

sig til kok, men et par dygtige slagterlærere på Aarhus Tech fik introduceret Ronni til slagterfaget, og det spring har han aldrig fortrudt.

Den uforbeholdne ros til lærerne faldt naturligvis i god jord hos skolens direktør, Annette E. Lauridsen, og vicedirektør, Lasse munk Madsen, som var de første til at gratulere både lærling og mestre med den fine titel.

Kilde: Nyhedsbrev Århus Tech



Allan Stjernholm (tv), Ronni Bøgh Friis og Lars Stjernholm



Navnenyt

Delika overtager Eberhart A/S

Delika Food Group A/S har købt den familieejede forædlingsvirksomhed Eberhart A/S i Engesvang ved Silkeborg med overtagelse 1. juni 2014. Eberhart A/S er grundlagt i 1969 af slagter Eberhart Skov. Han købte et stykke jord i Engesvang nær den jyske højderyg og byggede her lokaler til produktion af spegepølser. Ret hurtigt blev produktionen dog ændret til fremstilling af røgede charcuterivarer, hvilket den dag i dag er virksomhedens speciale. Produkterne omfatter mange varianter inden for bacon, hamburgerryg og skinker. Eberhardt A/S forædler selv produkterne fra den friske råvare til det færdige produkt. Delika A/S vil i fremtiden råde over tre produktionsenheder i henholdsvis Hammel, Haderslev og Engesvang. - Den høje produktkvalitet, et moderne produktionsapparat og en fleksibel medarbejderstab gør Eberhardt A/S til en attraktiv virksomhed for os, fortæller Kurt Møller, adm. direktør for Delika.

Kilde: Pressemeddelelse

Palle Christensen er død

Tidligere slagtermester Palle Christensen døde den 22. maj 2014. Han blev 72 år. Palle Christensen var kasserer og sekretær i Herning og Omegns Slagtermesterforening samt en stor hjælp for formanden i Midt-Vest Slagtermesterforening. Palle Christensen har løbende leveret materiale til Fødevaremagasinet om arrangementer, som er blevet afholdt i Midt-Vest Slagtermesterforening. Palle er opvokset i Bording, er ud af en slagterfamilie og blev selv uddannet slagter i 1961. I 1967 byggede Palle og hans hustru Bodil slagterbutik i Tjulstrup ved Ry. Den solgte de dog i 1976 for at købe og overtage faderens slagterforretning i Bording. Efter 20 gode år afhændede de slagterforretningen i 1996 for at lade sig pensionere i en relativt tidlig alder. Udover slagterfaget havde Palle en lang række fritidsinteresser. Han brugte bl.a. sin fritid på at passe hus og have, voliere med spændende fugle, kortspil, lidt badminton, golf og sin motorcykel og sine 8 børnebørn.

Æret være Palle Christensens minde
Midt-Vest Slagtermesterforening

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

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os INSPIRERE dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia

...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 • www.indasia.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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

KRYTA

KRYDDERIER



Forhandling af



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

KUNSTTARME

Charles Christiansen^{aps}

Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



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

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

SCANPACKAGING

FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER

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

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
LINNERRUPVEJ 3 – 7160 TØRRING
MAIL: SALG@SCANPACKAGING.DK
TLF. 76 90 50 60

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

Peder 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

Lønsservice!



ProLøn-DSM

Nemmere og billigere lønbehandling

Lønadministration med udgangspunkt i DSM's overenskomster



Tronholmen 3 · 8960 Randers SØ
Tlf.: 87 10 19 30 Fax.: 86 42 37 95

proloen@proloen.dk · www.proloen.dk



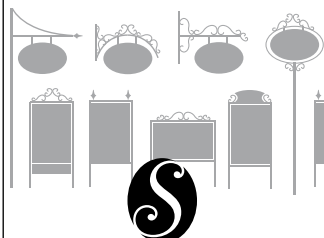
DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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

VÆGTE



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

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



Danske Slagtermestre

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

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

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

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!

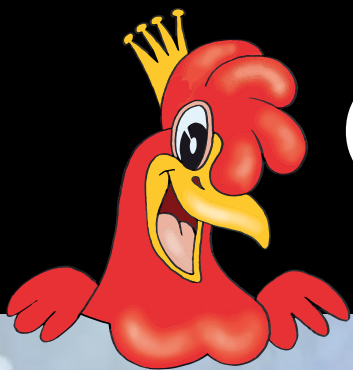


GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Annoncer til
fødevarerbranchens

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



Gråsten

- en bid bedre!



And

Gråsten Berberie Gourmet And
kåret som Danmarks bedste juleand

Dyrevelfærd

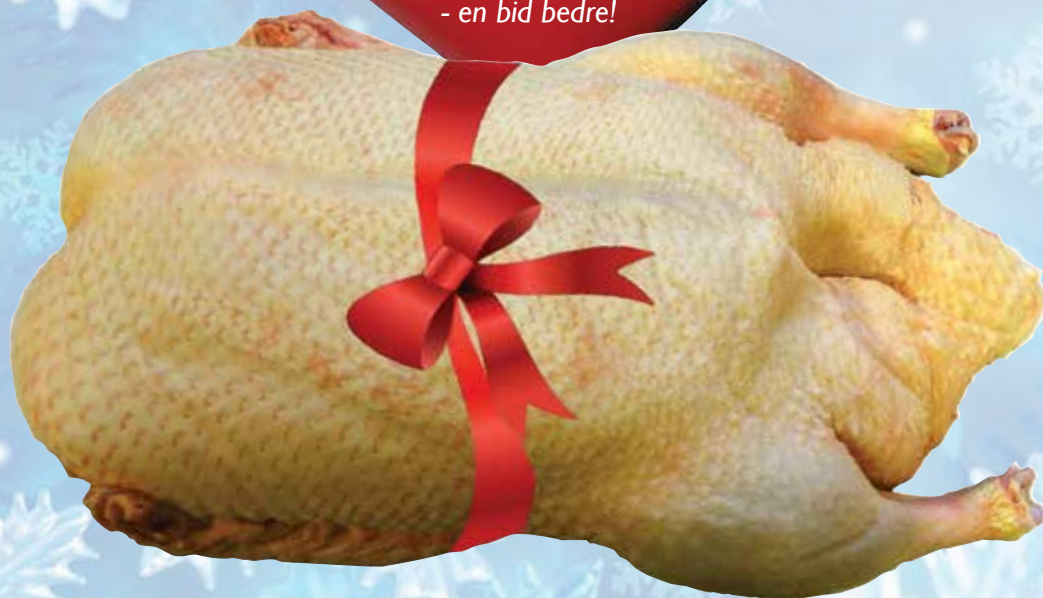
Ingen dyretransport • Langsom vækst • Mere plads

Kvalitet

Tørslagtet • Tørkølet • Fedtfattig

Smag

- en bid bedre!



Ænder, gæs & kalkuner
- skal bestilles nu!

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevarermagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

GRÅSTEN



Tlf. 74 65 90 71
kontor@unghanen.dk

Kværsgade 18
6300 Gråsten

FJERKRÆ