

fødevarer

magasinet

NR. 8 / SEPTEMBER 2014

TEMA

Fødevarekvalitet
kød, ost, delikatesser
økologi
mad ud af huset

Har du
tjek på dine
kødprodukters
holdbarhed?

Se side 16

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Listeria – historisk set

I sensommeren var Danmark på den anden ende på grund af en bakterie, der hedder Listeria. Den har, forstår jeg, den uheldige effekt, at den kan tage livet af folk, der ligger for døden.

I sommeren 1998 standede landet også i våde. Dengang var det en salmonellabakterien DT 104, der forårsagede panikken. Den havde angiveligt nøjagtig den samme virkning som nu Listeria. Presse og politikere var helt oppe at køre, og fødevaremyndighederne ledte efter den alle vegne og fandt den for eksempel i en kødbolle i

Struer. Alligevel lød der beskyldninger om smøl og forsinkelser og alt for lempe-
lige reaktioner, og fødevareminister Henrik Dam Kristensen måtte afbryde sin ferie og stille op i Folketinget til et

ene samråd efter det andet og blev mødt med krav om handling over for de embedsmænd, der jo helt åbenlyst måtte have forsømt deres pligter og slet ikke have reageret hurtigt og skarpt nok på de fund, de havde gjort.

Ministeren undskyldte og beklagede, men ville hverken fyre eller forflytte. Han påtog sig det fulde ansvar og lod Folketinget forstå, at "hvis nogen skal fyres, må I fyre mig". Han mente formentlig ikke, at der var fagligt belæg for voldsomme reaktioner på grund af en bakterie, som myndighederne nok havde karakteriseret som særligt farlig og multiresistent, men som fandtes alle vegne og ville være umulig at udrydde, og som næppe havde slået nogen levedygtige mennesker ihjel. Fødevareministeren udtrykte naturligvis behørig forståelse for ængstelsen, men talte faktisk sagen ned.

Nu gentager historien sig – og så alligevel ikke. Nu har vi en minister, der taler sagen op, og den ansvarlige embedsmand blev hurtigt "frataget sine opgaver". Det er meget alvorligt alt sammen, forstod man på Dan Jørgensen, og myndighederne måtte følgelig slå tilsvarende hårdt ned på alle de virksomheder, som huser en Listeria, hvad de formentlig alle sammen gør, for i lighed med DT 104 kan den være overalt. Jeg har f.eks. hørt, at den engang skal have gemt sig i et kugleleje.

Der må slet ikke herske tvivl om, at både fødevaremyndighederne og virksomhederne har en meget vigtig opgave i at sikre så høj grad af fø-

devaresikkerhed som muligt. Det er en daglig udfordring, som vi faktisk har et særdeles velfungerende system til at sikre, at vi kan håndtere. En central del af dette system er egenkontrollen, som jo går ud på, at det er virksomhedernes ansvar dagligt at tjekke, at alle foreskrevne procedurer bliver fulgt, og at myndighederne ved uanmeldte besøg påser, at det faktisk sker. Hvad man kan frygte, er, at sager som nu denne om Listeria får politikere i vi-må-gøre-noget-mode med det resultat, at gode, velfun-

gerende og betryggende systemer, der vel at mærke samtidig er til at arbejde med, bliver ødelagt, så alle efterfølgende må sande, at "vejen til helvede er brolagt med gode hensigter". En konsekvens kan jo f.eks. blive, at de virksomheder, som har mulighed for det, flytter produktionen til et land, hvor man

slet ikke leder efter de bakterier, som lukker virksomheder i Danmark, men hvorfra vi ikke desto mindre importerer varer.

Efterhånden som analysemetoderne bliver stadigt mere raffinerede, så vi kan finde selv de mindste mikrober i miljøet, bliver vi nødt til rent politisk at diskutere, hvordan vi skal forholde os til det, vi finder. Vi må se i øjnene, at potentialet er der til at lukke samtlige fødevarevirksomheder i Danmark, inklusive butikkerne. Ingen af dem er helt sterile og kan aldrig blive det. Så vi kan lige så godt først som sidst tage fat på den uomgængelige diskussion: Hvad kan og vil vi leve med derude i "miljøet"? Og svaret kan ikke være: "Ingenting!"

– Nå, hvordan det gik med DT 104? Jo, ministeren stod fast, og panikken lagde sig, da sommeren gik på hæld. Og godt en halv snes år senere blev den ellers så farlige bakterie nedgraderet til en helt almindelig en af slagsen.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

”Det er en daglig udfordring, som vi faktisk har et særdeles velfungerende system til at sikre, at vi kan håndtere

Ankesag om anvendelse af udenlandsk arbejdskraft, vundet sag i tvistighedsnævnet, medieomtale redder slagterforretning, store besparelser på el, gratis rådgivning og landsmødeinvitation

Fødevaremagasinet kommer godt rundt om aktuelle sager her i september udgaven. Læs bl.a. om den anlagte ankesag vedr. Slagteren ved Kultorvet, men også en sag, der nåede helt til Tvistighedsnævnet inden sagen blev afgjort. En brav indsats og en landsdækkende omtale i Radio24syv skabte fornyet håb og generationsskifte for en slagterforretning i Thyborøn. Fødevaremagasinet har tidligere skrevet lidt om mulighederne for store besparelser på elregningen ved at skifte til LED lys. Læs om en slagter i Middelfart, der får tilbagebetalt investeringen på under 2 år.

Fødevarekvalitet og spændende portrætter

Læs om, hvorfor det er sjovere at sælge ost frem for at være ansat i Nationalbanken, men også om laugsmeisteren anno 2014, der i år er fra Helsingør. Læs om holdbarheden på kødprodukter, hvad

der kan begrænse holdbarheden, og hvordan den kan maksimeres samt om økologisk svinekøds spisekvalitet.

Udstillinger og messer

Lad dig inspirere til at udstille og/eller besøge én af de kommende messer, der er her i slutningen af 2014 og i begyndelsen af 2015.

Bannerannoncering på 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 Indkaldelse til landsmøde**
- 5 Gode råd er gratis**
rådgivning til virksomheder i vanskeligheder
- 6 Slagteren ved Kulturvet**
tror på at retfærdigheden i sidste ende sejrer
- 8 Byskov Kød i Thyborøn**
- 10 Slagtermester sparer 8000 kr. årligt på el**
- 12 Osthandler fortæller røverhistorier**
om sine oste
- 14 Helsingør Slagter**
kåret som årets laugsmester
- 16 Har du tjek på dine kødprodukters holdbarhed**
- 18 Merværdi af økologiske halvfabrikata**
sous vide er løsningen
- 20 DSMI Kontaktforum**
- 20 Nyheder på Copenhagen Food Fair 2015**
- 21 Foodtech**
- 22 International Food Contest & Foodtech 2014**
- 22 Foodtech-konference**
- 23 Få bedre kontrol med listeria og salmonella**
- 23 Nordic Organic Food Fair 2014**
- 24 Jonna & Karinas Klumme**
Pension til elever
- 24 DSM i Tvistighedsnævnet**
- 25 Frugt- og grøntprisen 2014**
de nominerede er ...
- 25 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



4



12



25



14



20



6

September 2014

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

LÆSERE Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevareraktiviteter, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet.

Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver.

FEJL OG REKLAMATIONER Eventuelle reklamationer rettes skriftligt senest 5 dage efter udgivelsen. Evt. dekort kan ikke overstige annoncens aftalte pris. Det må accepteres, at mindre farveafvigelser fra modtaget farve-print kan forekomme. Erstatningskrav på grund af fejl vedr. annoncer kan på ingen måde gøres gældende.

FORSIDEFOTO DMRI.

ISSN 1902-4509

LANDSMØDEINVITATION 2015

Københavns Slagtermesterforening fylder 100 år den 10. oktober 2014. Det vil foreningen gerne fejre med alle dens kolleger fra hele landet, og derfor inviterer foreningen i samarbejde med Danske Slagtermestre til årets landsmødearrangement i weekenden den 25.-26. oktober i København.

Festen kommer til at foregå i Moltkes Palæ, som ligger i Dr. Tværgade 2, i hjertet af Københavns smukke gamle bydel og med Amalienborg og Marmorkirken lige rundt om hjørnet. Moltkes Palæ er bygget i 1702 og har huset grever, adelige, storkøbmænd og sågar en enkedronning. Stedet emmer af historie og forudums pragt. Til sådan en aften hører selvfølgelig en god middag og herlige vine, samt underholdning og musik i rigelige mængder. Hvilken underholdning, der kommer på selve aftenen, vil foreningen ikke løfte sløret for - det skal være en overraskelse. Men foreningen lover, at alle sejl er sat til for at give deltagerne en uforglemmelig oplevelse. Foreningen håber derfor, at medlemmerne allerede nu vil sætte et stort kryds i kalenderen og fejre landsmødefesten og 100 års jubilæet sammen med Kø-

benhavns Slagtermesterforening. Hvis deltagerne ønsker en ekstra overnatning i København, er der reserveret værelser på Hotel Phønix. Ekstra overnatning kan bestilles gennem DSM. Læs mere i den udsendte invitation fra DSM (Danske Slagtermestre).

I forbindelse med søndagens landsmøde afholdes den traditionelle "dametur". I år har turen følgende program:

Kl. 10.00 Afgang fra Hotel Phoenix til fods
Kl. 10.15 Rundvisning på Amalienborg *)
Kl. 12.15 Champagne og
Summerbird chokolade
Kl. 13.00 Gåtur tilbage til hotellet
Kl. 13.15 Frokost

*) Der er en helt speciel rundvisning i Christian d. 7.s Palæ på Amalienborg, som kun de færreste får lov til at opleve! Her skal vi mødes med Kammertjener Ancher Andersen, som har været ansat ved hoffet i over 40 år, og som startede sin karriere med at arbejde for Kong Frederik d. 9. Kammertjener Andersen har et unikt



kendskab til kongehusets historie og kan fortælle mange historier og anekdoter fra de mange oplevelser og rejser, han har haft gennem sit virke. Efter rundturen nyder vi et glas champagne og lidt chokolade.

INDKALDELSE TIL LANDSMØDE

SØNDAG DEN 26. OKTOBER 2014 KL. 09.30 PÅ HOTEL PHØNIX, BREDGADE 37, KØBENHAVN K

DAGSORDEN

- | | |
|--|--|
| 1. Navneopråb og præsentation af de delegerede | 5. Behandling af indkomne forslag |
| 2. Valg af dirigent | 6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter |
| 3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig | 7. Revisorer |
| 4. Regnskaberne | 8. Eventuelt |



Gode råd er gratis

Early Warning er et statsstøttet frivilligt netværk af erfarne erhvervsfolk, som uden vederlag yder uvildig rådgivning til virksomheder i vanskeligheder

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Hvis en slagtermester ryger ud i økonomiske vanskeligheder, er banken typisk den eneste, han rådfører sig med. Men den rådgivning kan nemt blive en bekostelig affære. Det skyldes, at bankrådgiveren ikke nødvendigvis inddrager alle de muligheder, der foreligger, hvis forretningen løber ind i problemer.

Banken er primært sat i verden for at tjene penge og anbefaler måske meget nødt, at slagtermesteren erklærer sig konkurs med gældsanering for øje. For så risikerer banken jo at tabe penge. Men en konkurs eller en nedskrivning af en del af gælden kan i nogle tilfælde være en bedre løsning for en slagtermester for at komme videre, frem for bare at lukke forretningen og efterfølgende betale af på en milliongæld mange år ud i fremtiden.

Mere end 100 erfarne rådgivere i Early Warning

Men der er råd at hente ganske gratis for virksomheder i økonomiske vanskeligheder, hvis de gør brug af rådgivningstilbuddet Early Warning, som giver uvildig og fortrolig vejledning.

Early Warning består i dag af over 100 frivillige rådgivere i hele landet. Det er ofte ledere eller virksomhedsejere med erfaring fra egen virksomhed,

som har valgt at stille sig ulønnet til rådighed for virksomheder i krise. Desuden tæller Early Warning 12-14 konsulenter, som er ansat i de regionale væksthuse.

Det er Early Warning-konsulenterne i væksthuse, man i første omgang skal kontakte for at få rådgivning og et konsulentbesøg. Besøget har til formål at skitsere en plan, der kan bringe virksomheden videre ved at skabe overblik over eksempelvis den aktuelle drift og cash-flowet, tilgodehavender og gæld, værdier samt ejerforhold, garantier og kautioner.

I en del tilfælde vil Early Warning kunne tilbyde at tilknytte en frivillig rådgiver, men i andre situationer kan der være behov for også at koble en privat rådgiver på, eksempelvis hvis løsningen er konkurs og gælds-sanering.

Slagtere har brugt Early Warning

Early Warning anbefaler, at forretninger, der er ved at komme i krise, hellere tager kontakt lidt for tidligt end for sent.

Et par slagtermestre har allerede haft gavn af at bruge Early Warning. Tilsyneladende er bankerne mere tilbøjelige til at indgå aftaler, hvis en virksomhed møder op sammen med en professionel rådgiver.

Yderligere information på www.earlywarning.dk



- Jeg ser frem til at få sagen afgjort i landsretten: jeg går efter en pure frifindelse og bliver skuffet, hvis bare jeg får skyggen af en bøde, hvor lille den end måtte være, for det vil være dybt uretfærdigt. Jeg har gjort alt efter bogen, da jeg ansatte den nepalesiske opvasker.

Slagteren ved Kultorvet:

Jeg tror på, at retfærdigheden i sidste ende sejrer

Slagtermester Jens "Slagter" Petersens ankesag om en bøde på 190.000 kr. for en mindre overtrædelse af udlændingeloven kommer for landsretten den 18. februar 2015

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Den 27. august dumpede der et brev ind hos Jens Slagter, indehaver af Slagteren ved Kultorvet. Brevet var fra Østre Landsret, som kundgjorde, at hans ankesag kommer for retten den 18. februar 2015.

Jens Slagter har anket, at han i Københavns Byret i juni i år blev idømt en bøde på 190.000 kr. for at overtræde udlændingeloven. "Forbrydelsen" bestod i, at han havde en nepalesisk ingeniørstuderende ansat som opvasker flere timer ugentligt end tilladt.

Jeg har gjort alt efter bogen

- Jeg ser frem til at få sagen afgjort i landsretten. Jeg går efter en pure frifindelse og bliver skuffet, hvis bare jeg får skyggen af en bøde, hvor lille den end måtte være, for det ville være dybt uretfærdigt. Jeg har gjort alt efter bogen, da jeg ansatte den nepalesiske opvasker. Han har været ansat til overenskomstmæssig løn, og jeg har nøje indberettet hans timetal til Skat efter reglerne, siger Jens Slagter.

Den nepalesiske opvasker blev ansat i forretningen i Frederiksborggade ved Kultorvet i 2010. I perioder arbejdede han på fuld tid, men som studerende giver hans opholdstilladelse ham kun ret til at arbejde 67,5 timer månedligt. Det står dog ikke nedfældet på skrift i nepaleserens opholdstilladelse.

- Jeg nærlæste den studerendes opholdstilladelse, før han blev ansat. Da der intet stod i den om et max månedligt timetal, har jeg handlet i god tro. Jeg har heller ikke haft nogen form for økonomisk vinding i forbindelse med ansættelsen, så jeg er ganske enkelt blevet straffet for at være loyldig, understreger Jens Slagter.

Slagtermesteren er ikke bare blevet straffet, men straffet særdeles hårdt med bøden på 190.000 kr. Den blev fastsat til 10.000 kr. pr. måned for de 19 måneder, nepaleseren havde arbejdet i forretningen, inden Skat tog sagen op og oplyste Jens Slagter om, at reglerne ikke var overholdt.

Undrer sig over Skats nøl

- Det undrer mig, at Skat har nølet så længe uden at reagere. Myndighederne har fra starten af haft mine indberetninger og kunne meget tidligt have informeret mig om, at reglerne ikke var overholdt, så vi havde kunnet undgå denne sag, siger Jens Slagter.

Dansk Erhverv fører sagen for Slagteren ved Kultorvet. De finder, at bøden på 190.000 kr. er helt ude af proportion af flere årsager: Jens Slagter har handlet i god tro, det er et førstegangstilfælde, og endelig har han ikke haft økonomisk vinding af overtrædelsen.

Dansk Erhverv skriver på deres hjemmeside:

- Et bødeniveau på 10.000 kr. per måned er urimeligt højt, især når der typisk er tale om virksomheder, som i god tro har ansat en medarbejder med arbejdstilladelse. Myndighederne bør lægge vægt på, om virksomhed har haft en berigelse ved ansættelsen.

Helt ude i hegnet

Lignende synspunkter har Danske Slagtermestres direktør Torsten Buhl givet udtryk for i en kommentar til sagen i Ekstrabladet efter domsafsigelsen i byretten:

- Det er helt i hegnet, at han kan risikere at blive straffet så hårdt for, hvad jeg vil mene er en mindre forseelse. Det er helt ude af proportioner. Jens Petersen har virkelig bestræbt sig for at gøre alting rigtigt, og så er der én regel, han ikke har været opmærksom på. Det er hamrende urimeligt, hvis han skal betale en livstruende bøde, hvilket man må sige, at 190.000 kroner er for mange små butikker.

Urskov af regler gør det svært

Torsten Buhl udtalte også, at mange små fødevarevirksomheder har svært ved at navigere i en "urskov af regler".

Jens Slagter er da heller ikke den eneste, der har fået lovens dyre arm at føle. Ikke mindre end 59 virksomheder har, ifølge oplysninger fra Københavns Politi til Politiken, modtaget bødeforlæg i beslægtede sager; blandt andre Claus Meyers cateringfirma, Tivoli og Michelin-restauranten Kiin-Kiin.

Jens Slagter er optimistisk

Jens Slagter er ikke begejstret for, at ankesagen først skal i landsretten til februar 2015, men han er dog optimist og udtaler:

- Jeg tror på, at retfærdigheden i sidste ende sejrer.

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 uikt 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 lægge vægt på kvalitet så er et besøg til **Nordic Organic Food Fair** et MUST.

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



Atvikles
sideløbende med



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



Slagtermester Steven Brandstrup vil i første omgang videreføre forretningen under det samme navn uden de store ændringer af konceptet. For som han siger: Jeg ser ingen grund til at lave meget om på en succes.

Borgerne kæmpede for at beholde byens slagter og vandt

Indehaverne af Byskov Kød i Thyborøn var ved at lukke butikken i foråret, men det syntes lokalbefolkningen ikke om, så byen har stadig en sin egen slagterforretning med en 25-årig århusianer ved roret

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Thyborøn har haft sin egen slagter siden 1933, men da det i foråret kom frem, at de to slagtermestre Claus Rasmussen og Erik Stagis ville lukke og slukke deres forretning, Byskov Kød, sendte det chokbølger gennem det lille bysamfund, hvis borgere var alt andet end begejstrede for udsigten til at skulle undvære en rigtig slagterbutik.

De to mestre havde to år tidligere forsøgt at sælge forretningen, men uden held. Det skyldtes ikke, at Byskov Kød på nogen måde var en dårlig forretning, men snarere, at det var svært at lokke potentielle købere til den vestjyske fiskerby.

- Min forretningspartner havde planer om at lave noget andet end at være selvstændig slagtermester i Thyborøn. Vi satte derfor butikken til salg uden at finde købere. Omkostningerne til det mislykkede salg løb op i 150.000 kr. Så stort et beløb havde vi ikke lyst til at ofre igen, så derfor besluttede vi i begyndelsen af 2014 at vi ville lukke forretningen, fortæller Erik Stagis,

der begyndte som 13-årig opvasker i forretningen for 40 år siden.

Massiv medieomtale med til at redde butik

Men borgerne i Thyborøn ville ikke stiltien- de sidde med hænderne i skødet og se deres slagterforretning lukke efter mere end 70 år i byen. Bl.a. den lokale borgerforening gik ind i kampen for at bevare butikken. Det betød en gevaldig medieomtale. Ikke bare i den lokale presse, men også i den landsdækkende Radio24syv.

Den folkelige opbakning om byens slagterforretning gav resultat. Den 25-årig slagtersvend fra Aarhus, Steven Brandstrup, meldte sig på banen, og det samme gjorde en lokal skibsredder, John Anker Larsen, som trådte til som medinvestor. De to overtog Byskov Kød den 1. juli i år.

Steven Brandstrup er udlært hos en selvstændig slagtermester i 2010, men kom fra et job som mestersvend i Super-Brugsen på Vestrebro

Torv i Aarhus, inden han blev slagtermester og medejer af Byskov Kød.

Realiserede drøm om at blive selvstændig

- Jeg havde længe haft en drøm om at få mit eget, så jeg så det som en unik chance at få mulighed for at overtage Byskov Kød, som har været en veldrevet forretning i Thyborøn i mere end en menneskealder, siger Steven Brandstrup.

Han vil da også i første omgang videreføre forretningen under det samme navn uden de store ændringer af konceptet.

- Jeg ser ingen grund til at lave meget om på en succes. Jeg vil i første omgang stikke fingeren i jorden, men vil måske på lidt længere sigt satse mere på færdigretter, end vi gør i dag, oplyser Steven Brandstrup.

Han føler, at lokalbefolkningen har taget godt imod ham:

- Folk i byen er meget venlige, og det er super fedt, at de bakker meget op om deres slag-



ter, ikke bare i ord, men også ved at handle i butikken, understreger Steven Brandstrup.

Han havde ikke noget imod at udskifte sit sikre lønmodtagerjob med lange arbejdstider som selvstændig mester.

Får faglige udfordringer som selvstændig

- Som faglært slagter vil jeg gerne have faglige udfordringer. Det får jeg som selvstændig. I Brugsen kørte det meget i samme trumme- rum med kød, som vi fik færdigudskåret hjem i kasser. Her får vi kødet som kreaturer, og det

er bestemt sjovere og mere kreativt selv at skære for- og bagfærdinger ud end at få færdige udskæringer leveret, siger Steven Brandstrup og tilføjer:

- Det kan da være hårdt arbejde indimellem at være selvstændig, men det mere end opvejes af, at det går så godt, som det gør med forretningen. Alt er da også hjemmelavet i forretningen, som har eget pølsemageri og egne rygeovne.

Byskov Kød har foruden mester selv, seks fastansatte medarbejdere og tre-fire opvaskere på deltid.

Borgerne i Thyborøn ville ikke stiltiende sidde med hænderne i skødet og se deres slagterforretning lukke efter mere end 70 år i byen. Bl.a. den lokale borgerforening gik ind i kampen for at bevare butikken, og det blev den.



Udstil på Copenhagen Food Fair

22. - 24. februar 2015 i Bella Center

Vidste du, at der på Copenhagen Food Fair i 2013 var 53% af udstillerne, som solgte direkte på messen? Og at 92% fik kontakt til nye kunder? Eller at 84% ville anbefale messen til andre firmaer?

Vidste du så, at der i 2013 var 30.599 besøgende på Copenhagen Food Fair og at 81% af dem kom fra private virksomheder? Eller at 65% var med-bestemmende ved køb og disponeringer?

Vi glæder os til at byde udstillere på Copenhagen Food Fair 2015 indenfor til en messe, med:

- Innovativt hal-layout baseret på de 5 grundsmage
- Nye eksponeringsmuligheder målrettet din virksomhedsstrategi
- Events, foredrag, workshops og smagninger på Stage og Campus
- Årets Kok, Årets Tjener og Bocuse d'Or.

Kontakt os på copenhagenfoodfair.dk eller T: 3252 8811

**VÆR
S'GO**

**COPENHAGEN
FOOD
FAIR**

Slagtermester har set lyset og sparer 8000 kr. årligt på el

En gennemgang af energiforbruget hos Slagteren på Odensevej i Middelfart demonstrerede, at der var store besparelser at hente ved at gå over til LED-belysning

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Leo Engelberg, Slagteren på Odensevej i Middelfart, har skruet voldsomt ned for sit elforbrug, efter at størstedelen af forretningens lysstofrør er erstattet af LED-lys. Det sparer han 8000 kr. på om året.

- Jeg fik en henvendelse fra mit energiselskab, Energinet, som foreslog et besøg af en konsulent til at gennemgå mit energiforbrug og ud-

arbejde en rapport om, hvor der eventuelt kunne spares på forbruget af varme og el, fortæller Leo Engelberg.

Energirapporten og konsulentbesøget var gratis, idet det blev betalt af en EU-pulje til reduktion af CO₂-udledning i små og mellemstore virksomheder. Oven i hatten var der også et tilskud på 1448 kr.



36 watt lysstofrør i produktionslokaler, gangarealer, kølerum og toiletter er udskiftet med 20 watt LED-lamper.



Leo Engelberg driver Slagteren på Odensevej sammen med hustruen Pia Engelberg.



Der er sat sensorer op, som slukker lyset automatisk efter et kvarter, hvis ikke nogen opholder sig i rummene.





Slagtermester Leo Engelberg sparer omkring 8000 kr. årligt, efter størstedelen af forretningens traditionelle lysstofrør er erstattet af LED-lys.

- Det tager mig 1,9 år at tilbagebetale investeringen i LED-belysning, så der tale om en årlig forrentning på 51,7 procent. Vi fik også gennemgået varmekonsumet, men her var der kun et par hundrede kroner at hente i besparelse, fordi vi har billig fjernvarme på Fyn, forklarer Leo Engelberg.

36 watt lysstofrør i produktionslokaler, gangarealer, kølerum og toiletter er udskiftet med 20 watt LED-lamper for at hente besparelse på 8000 kr. hjem om året.

Derudover er der sat sensorer op, der slukker lyset automatisk efter et kvarter, hvis ikke der opholder sig nogen i rummene.

Belysningen på varerne i butikken med den specielle grønne farvetemperatur, der får kød til at fremstå i så indbydende et lys som muligt, er dog ikke skiftet ud med LED-lys. I butikken er der fortsat lysinstallationer fra Bæro specielt udviklet til belysning af ferske fødevarer. Heller ikke fryserummet er blevet forsynet med LED-belysning, da elforbruget her er for beskedent til, at en udskiftning har kunnet svare sig.

LED kort fortalt

LED, lys-emitterende dioder, eller bare lysdioder, vinder i disse år stor udbredelse og spås en lysende fremtid, fordi de har en lang levetid og et lavt energiforbrug. Der sker en rivende udvikling inden for denne type belysning. For få år siden kunnet man kun få lysdioder, der gav et koldt, blåt lys. I dag har man udviklet dioder med både kolde og varme farvetemperaturer til brug i både private hjem og virksomheder.

Ostehandler elsker at fortælle *røverhistorier* om sine oste

Medlemmerne af Ostedelikatessens osteklub bliver ikke bare præsenteret for spændende, nye oste hver måned, men får også serveret historien om dem

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det er fredag og klokken nærmer sig 18.00 og lukketid i Ostedelikatessen på Søborg Hovedgade. Der er fire personer på arbejde i forretningen. De har rygende travlt. Kunderne bliver ved med at vælte ind, og først ti minutter efter lukketid bliver butiksdøren låst.

Men det betyder ikke, at Flemming Kaastrup, der driver Ostedelikatessen sammen med sin mor Connie Kaastrup, snart kan holde fri, for han og personalet skal have en pølse- og osteinretning til 70 personer klar til levering lørdag morgen.

- Vi er nok først færdige ved 23-tiden, men det er vi vant til, for vi laver en del oste- og pølseanretninger. Foreløbig har vi leveret anretninger til 3000 mennesker i 2014, siger Flemming Kaastrup.

Kunderne skal overraskes

Ostedelikatessen sælger både pølser, traditionelle skæreoste og specialoste.

- Jeg tror, vi har det bredeste udvalg af specialoste i Danmark. Vi har 250-300 forskellige oste, men antallet svinger noget fra uge til uge, fordi vi ofte skifter ud i sortimentet for at kunne overraske kunderne med nye spændende oste, som jeg holder meget af at finde i udlandet og herhjemme, fortæller Flemming Kaastrup.

Flemming Kaastrups far, nu afdøde ostehandler Johannes Kaastrup, kunne også godt lide at præsentere kunderne for oste, de ikke kendte i forvejen. Han ville gerne vise dem, at specialoste er andet en brie, gorgonzola og emmentaler. Derfor oprettede han for 10 år siden en osteklub, som i dag har 120 medlemmer; mange af dem har været med lige fra starten.

Kunderne kan lide gode fortællinger om ost

- Medlemmerne af Osteklubben får månedens ostekasse med enten fire eller otte oste. Vi fin-

der hele tiden nye oste frem og lægger en beskrivelse i kassen, hvor vi fortæller om osten. Fortællingerne er meget populære, oplyser Flemming Kaastrup, og flere af vores kunder har dem samlet i ringbind med beskrivelserne af alle ostene gennem osteklubbens 10-årige levetid.

Flemming er da også god til at fortælle historier og kan lide det. Han kalder dem selv "røverhistorier", som han bl.a. støver op, når han finder nye oste i udlandet eller ved søgning på nettet.

Franske kvinders hjerteformede ost

Som eksempel på en røverhistorie fortæller han historien om den hjerteformede Neufchâtel, en håndlavet fransk ost af fra Normandiet og beslægtet med camembert:

- Da tyske tropper besatte Normandiet under anden verdenskrig, begyndte nogle kvinder at fremstille Neufchâtel i en hjerteformet udgave for at takkes de tyske soldater. Da krigen





var forbi, blev kvinderne klippet skaldede for at have fraterniseret med fjenden, men osten er den dag i dag hjerteformet.

Vesterhavsost som Pacman

Flemming Kaastrup kan også lide selv at iscenesætte ostene som små billedfortællinger, f.eks. ved at skære en trekant ud af Vesterhavsosten, så den kommer til at ligne Pacman, der i computerspillet af samme navn farer rundt og spiser små oste. I Flemmings iscenesættelse er de små oste en Crottin de Chavignol, også kaldet Hestepæren på grund af dens udseende.

Han har også prøvet at rulle halvdelen af et parti Hestepærer i paprika, så de kunne optræde sammen med de andre Hestepærer som henholdsvis røde og hvide brikker i et damspil.

Fra seddeltrykker til ostehandler

Det er 10 år siden, at Flemming Kaastrup begyndte at arbejde for sine forældre i Ostedelikatessen. Han er 39 år og har haft sin gang i butikken hele sit liv, men er uddannet grafisk offsettrykker. Inden han blev ostehandler, var han ansat i Nationalbankens seddeltrykkeri.

- Jeg havde drømt om selv at trykke mine egne penge lige siden, jeg var barn. Den drøm gik i opfyldelse, da jeg blev ansat i seddeltrykkeriet, efter at jeg var sluppet gennem nåleøjet og blevet sikkerhedsgodkendt af PET. Det blev jeg på trods af, at jeg en enkelt gang er blevet taget for at male graffiti, siger Flemming og tilføjer:

- Men i længden er der ikke den store faglige udfordring i at trykke pengesedler, så jeg kvittede jobbet til fordel for Ostedelikatessen.

Ost fra Søborg når ud i verden

Et sted i butikken er et verdenskort oversået med farvede nåle placeret. Der er nåle i stort set samtlige europæiske lande, i Grønland, Australien, Afrika og et par lande i Sydamerika. Det er lande, som Ostedelikatessens stamkunder har haft vakuumpakket ost med til, enten for selv at fortære eller for at give det til familie og venner bosat i udlandet.

Flemming oplyser, at Ostedelikatessen aldrig har gjort det store nummer ud af markedsføring:

- Mund til mund metoden er den måde, vi er blevet kendt på, og vi har da også rigtig mange stamkunder, som har handlet hos os i mange år. Vi skal ikke konkurrere med Netto på prisen, men ved at give en ordentlig og personlig service, fortæller Flemming Kaastrup og uddyber:

-Vi har ikke forsøgt at optimere butikken efter tidens smarte designkoncepter; vi vil hellere koncentrere os om det, vi er her for, nemlig at sælge god ost.

Kort om Ostedelikatessen

Ostedelikatessen har ligget i Søborg Hovedgade siden 1933. I 1968 blev Johannes Kaastrup ansat som bestyrer af forretningen, og i 1971 overtog han den. Samme år begyndte hans hustru Connie at arbejde i butikken. Sønnen Flemming Kaastrup har arbejdet i Ostedelikatessen siden 2004. I de sidste fire år har han stået for driften af forretningen sammen med sin mor, efter at Johannes Kaastrup døde 66 år gammel i november 2010. Flemming Kaastrup er medlem af bestyrelsen i Ostehandlerforeningen for Danmark.



1. Flemming Kaastrup driver Ostedelikatessen sammen med sin mor, Connie Kaastrup.

2. Den franske ost Hestepæren.

3. Kunderne strømmer ind i butikken lige til lukketid - og lidt efter.

4. Rahaf er med til at lave polse- og ostebord til 70 mennesker.

5. Den hjerteformede ost fra Normandiet har sin helt egen historie.

6. Det er Flemming Kaastrups plan, at denne 10 år gamle ost skal indgå i månedens ostekasse på et tidspunkt.



Passion og stolthed driver værket:

Helsingør slagter kåret som årets laugsmester

Københavns Slagterlaug har udnævnt Lars Woldfrom, indehaver af Mad med Mere v/ Slagter Baagø i Helsingør, til årets laugsmester. Kåringen fandt sted den 12. september med fest, musik og lækker mad til de mange kunder og venner af huset, der var mødt op i dagens anledning

TEKST: BIRTHE LYNGBØ

Fest skal der være, når man bliver hædret af Danmarks ældste håndværkslaug, der har eksisteret siden 1451, siger en glad Lars Woldfrom denne hyggelige september eftermiddag, hvor der er levende musik, fest og masser af lækre fristelser på grillen.

Slagterlaugets oldermann, Erik Michelsen, vakte opsigt i de gamle Helsingør gader, da han kom rullende i en gammel Ford T slagterbil fra 1923 for at overrække laugsmester Lars Woldfrom æresbevisningen. Swingmusik af slagter-orkestret og trommehvirvler fra Helsingør Pigearde var også med i festlighederne, da Lars Woldfrom blev fejret på bedste slagtermanér.

Totalt renoveret butik

Lige siden 1921 har der stået Baagø på butiksfacaden i Bjerregade 3. Frem til 1950'erne med Jens Baagø som indehaver af det, der oprindeligt var en oste og viktualieforretning. Så var det sønnen Vagn Baagø, der førte butikken videre, mens det ti år senere var hans svigersøn, Bjarne Baagø, der som slagteruddannet fra Kødbyen blev dens indehaver. Det var Bjarne Baagø, der i 1982 opfordrede Helsingør drengen Lars Woldfrom til at komme i lære efter en uges

skolepraktik. Og efter endt uddannelse i 1985 fortsatte han som slagtersvend samme sted. I 1996 overtog Lars Woldfrom butikken, og to år senere købte han hele den bevaringsværdige ejendom fra 1800 tallet. Forretningen har efterfølgende været gennem en række fornyelser og fremstår i dag som et indbydende, moderne madmekka med hjemmelavede fristelser på alle hylder.

Da jeg blev selvstændig slagtermester i 1996, var der flere af de handlende i Helsingør, som fokuserede meget på salget til svenskerne. Men vi har hele tiden sat vores danske kunder i højsædet, og det har ikke været helt skævt, smiler Lars Woldfrom, som tilføjer, at der i dag kun er to slagterforretninger tilbage i Helsingør, mens der den gang var syv.

Vi har haft pæn vækst hvert år, indtil krisen satte ind, og den har vi selvfølgelig også kunnet mærke. Men vi har det seneste års tid oplevet at være tilbage på samme niveau som før 2008.

Kunder gennem flere generationer

Det er et skulderklap til mig og mine ansatte, at vi har familier i flere generationer blandt vores faste kunder, siger Lars Woldfrom, der ser



det som et bevis på, at service og kvalitet aldrig går af mode. Han erkender dog, at der ligger en udfordring i at få de helt unge til også at interessere sig for at lave god mad.

For mange gælder det i hverdagen bare om at få noget mad på bordet. Men op til weekenden, hvor der ikke er så travlt, har vi vores største salg. Og her oplever vi ikke sjældent, at kunderne har en kogebog med. Man efterspørger en bestemt slags kød, og man vil godt have gode råd omkring tilberedningen. Og her er vi ikke blege for at give fif om andre måder at tilberede retten på, siger Lars Woldfrom, som er glad for sit team af fagligt dygtige medarbejdere, der altid er klar til at rådgive og servicere kunderne.

Grill til DHL's Kronborg stafet var en svendeprøve

Ud over den daglige handel i forretningen, er der også stort salg i mad ud af huset. Det er blandt andet i form af årstidens menuer, som indgår i Mad Med Mere konceptet. Der til kommer menuer, som butikken selv har udviklet gennem årene, og som de også har stor succes med.

Diner transportable er også et stort forretningsområde for Slagter Baagø. Der er bestillinger til private arrangementer, til erhvervsvirksomheder og til lokale arrangementer i kommunen.

Det hidtil største arrangement var ifølge Lars Woldfrom i sommer, hvor de skulle stå for grillmaden til 2000 mennesker i forbindelse med DHL Kronborg Stafetten, der for første gang blev holdt i Helsingør. På menuen stod blandt andet grillet australsk ribsteak, helstegt nakkefilet med whisky barbecue marinade og - ikke at forglemme - Helsingør Grillpølsen, der er lavet ud fra en gammel, hemmelig opskrift, slagtermesteren overtog fra sin forgænger. Det var lidt af et svendestykke, men vi fik heldigvis flotte tilbagemeldinger, lyder det.

At Lars Woldfrom har passionen og stoltheden med i sit arbejde, er man ikke i tvivl om. -

- Du skal brænde for at gøre en forskel, og tingene skal bare være i orden hver dag. Ellers overlever man ikke i denne branche, hvor konkurrencen er benhård, siger slagtermesteren i Bjerregade, der som mål har sat sig at fejre butikkens 100 års jubilæum i 2021.

TIL SLAGTERMESTEREN



BLANDINGER

- flydende

Specialudviklede med fokus på sikkerhed!

De flydende blandinger er optimerede og tilført lactat og acetat, som giver det bedste udgangspunkt for optimal holdbarhed og farvestabilitet. Og vigtigst af alt - lactat og acetat er DOKUMENTERET listeria- og salmonellahæmmende.

Løgpølse OPTIMAL (686140-90)

- Færdigblanding til standard løgpølser

Profrisk OPTIMAL (167970-34)

- Flydende lactat og acetat der anvendes som tilsætning i kødprodukter

Hjælper dig til at få endnu bedre styr på din produktion af kødprodukter.

BESTIL OPTIMAL BLANDINGERNE ALLEREDE I DAG....

Brug Profrisk
OPTIMAL f.eks.
i din sylte-
produktion

Indasia

... for smagens skyld

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

Webshop:
webshop.indasia.dk

Eksempel på misfarvning af skiveskåret pålægsprodukt på grund af lyspåvirkning og ilt i pakningen".



Har du tjek på dine kødprodukters holdbarhed?

TEKST: ANETTE GRANLY KOCH OG RIE SØRENSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

På DMRI Teknologisk Institut har vi gennem mange år arbejdet med fødevarekvalitet, herunder holdbarhed af kød og kødprodukter. De ting, der begrænser holdbarheden, er:

- Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier
- Vækst af fordærvende bakterier
- Ændringer af kødets udseende, fx affarvning
- Ændringer i tekstur, der gør produktet hårdere
- Oxidation, der giver harske produkter

Disse holdbarhedsbegrænsende forhold afhænger bl.a. af råvarernes kvalitet, af de anvendte recepter og af produktionsprocesserne. Derudover spiller håndtering af færdigvarerne, emballering og opbevaringsforhold en stor rolle. Kombinerer du disse ting rigtigt i forhold til produktet, er det muligt både at forlænge holdbarheden og være sikker på, at den er ensartet fra gang til gang. Lidt om de enkelte forhold:

- Råvarernes kvalitet – hvis råvaren er harsk eller har høje bakterietal, kan det reducere holdbarheden
- Recepterne – mere konservering (salt, nitrit, laktat) og lavere pH vil reducere bakterievæksten
- Produktionsprocessen – korrekt saltning, varmebehandling, tørring eller fermentering vil dræbe nogle bakterier og hæmme væksten af andre

- Håndtering af færdigvarer – god hygiejne betyder, at du undgår at tilføje nye bakterier til produktet
- Pakning – vakuumpakning og pakning i modificeret atmosfære forlænger holdbarheden i forhold til opbevaring i almindelig luft
- Opbevaring – du opnår en bedre holdbarhed, hvis du opbevarer dine produkter ved lavere temperatur

Temperatur er vigtigst for holdbarheden

En tommelfingerregel siger, at hvis temperaturen halveres, fordobles holdbarheden. Fx har et produkt opbevaret ved 4°C dobbelt så lang holdbarhed, som hvis det blev opbevaret ved 8°C. Nye forsøg på DMRI bekræfter dette. Forskellige skiveskårne kødprodukter blev pakket i modificeret atmosfære og opbevaret ved 3°C, 5°C og 8°C. Produkterne blev analyseret løbende for indhold af bakterier samt udseende, lugt og smag. Resultaterne viser, at holdbarheden ved 8°C blev reduceret med 20-60% i forhold til opbevaring ved 5°C.

Konservering øger holdbarheden

Det er ikke kun temperaturen, der er vigtig. Tilsætning af bl.a. salt, nitrit og laktat giver også produkterne en bedre holdbarhed. Hvis et varmebehandlet produkt er tilsat 3% salt, 60 ppm nitrit og 2% Na-Laktat, kan den sygdomsfremkaldende bakterie *Listeria monocytogenes* ikke vokse til et farligt antal ved fx 24 dages opbevaring ved 5°C. Det samme gælder



de bakterier, der fordærver kødprodukterne. Jo mere konservering der tilsættes, desto længere bliver holdbarheden. Har du brug for en vejledning for at få vurderet et kødprodukts sikkerhed, har DMRI udviklet prædiktionsværktøjet DMRIPredict. Her kan du kvit og frit gå ind og beregne, hvor meget konservering dit kødprodukt skal tilsættes for at forhindre vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Se mere på <http://dmripredict.dk/Models/MeatSafety/>

Desværre findes der på nuværende tidspunkt ingen mulighed for at beregne den samlede holdbarhed. Vi arbejder i øjeblikket på at udvikle et

sådan beregningsværktøj. Projektet er finansieret af Svineafgiftsfonden samt GUDP og forventes færdigt i slutningen af 2016.

Hygiejne er også vigtig

Håndterer du dine uemballerede, varmebehandlede kødprodukter, så der tilføres færrest mulige bakterier, vil holdbarheden også forbedres. Forsøg på DMRI viser, at skiveskåret skinke, tilsat en rigtig kombination af salt og nitrit og pakket næsten bakteriefrit, kan holde sig i op til 60 dage ved 3°C. Det er altså vigtigt både at rengøre udstyret grundigt og sørge for, at den generelle produktionshygiejne er i orden.

Pakning kan bevare farve og reducere bakterievækst

Hamburgerryg og rullepølse får hurtigt et kedeligt og brunt udseende, når produktet ligger uemballeret i delikatessedisken eller står på frokostbordet. Det skyldes, at det farvestof, nitrosomyoglobin, som giver nitratsaltede kødprodukter den karakteristiske lyserøde farve, er meget følsomt over for lys og ilt. Hvis du vil bevare den lyserøde farve i dine produkter, er det derfor vigtigt enten at opbevare produkterne i mørke eller at pakke dem uden ilt som fx ved vakuumpakning eller pakning i en iltfri atmosfære.

Vil du vide mere om holdbarhed?

Få overblikket ved at kontakte Anette Granly Koch (tv) på tlf. 72 20 25 39 eller på mail AGLK@teknologisk.dk eller Rie Sørensen (th) på tlf. 72 20 27 15 eller mail rs@teknologisk.dk



Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Merværdi af økologiske halvfabrikata – sous vide er løsningen

TEKST: MARI ANN TØRNGREN, SENIORKONSULENT, TEKNOLOGISK INSTITUT, DMRI

Danskerne bruger en stadig større andel af madbudgettet på at spise ude. Næsten en tredjedel af maden spises nu uden for hjemmet på caféer, restauranter, skoleboder, hospitalskøkkener og personalekantiner. For fødevarerindustrien er denne sektor derfor en væsentlig kunde-gruppe. Samtidig er målsætningen for fødevarerministeriets økologipolitik, at alle offentlige køkkener som minimum skal have det

økologiske sølvspisemærke senest i 2020. Sølvspisemærket svarer til, at 60-90 % af det samlede råvareindkøb er økologisk.

I dag består økologi i offentlige køkkener hovedsageligt af frugt, grøntsager, cerealier og mejeriprodukter, mens kødet kun i mindre omfang købes økologisk. Prisen på økologisk svine-kød sammenholdt med den varierende spisekvalitet betyder, at det er en udfordring at sikre, at det

økologiske kød indgår som en vigtig del af måltiderne såvel offentligt som privat.

DMRI satte sig for at optimere spisekvaliteten og udbyttet af økologisk svine-kød med en velkendt og sikker produktionsform, der giver mulighed for øget fleksibilitet i køkkenet. Halvfabrikata af sous vide-tilberedt kød er løsningen.

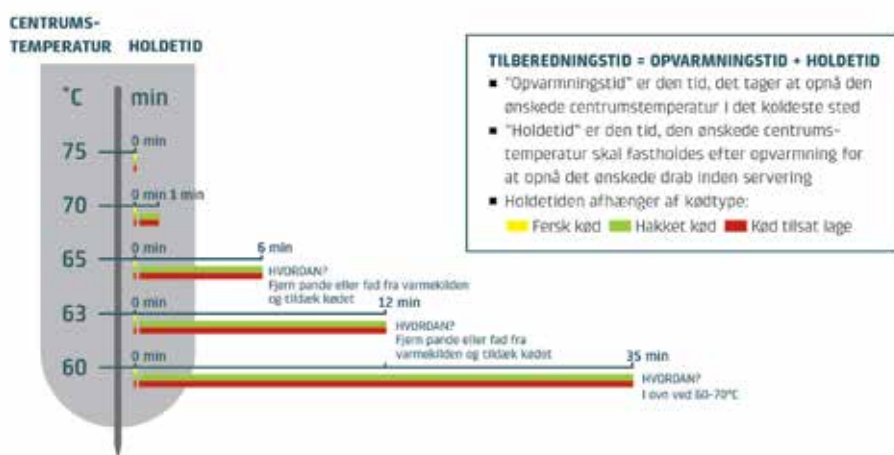
Hvorfor sous vide tilberedte halvfabrikata?

Sous vide-tilberedning kan sagtens foretages i god tid uden at gå på kompromis med smag og konsistens, så længe posen er tæt. Opbevares kødet ved +2°C kan det holde sig i mere end 30 dage, mens opbevaring ved +5°C giver 5 dages holdbarhed pga. risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Kødet, der er sous vide-tilberedt, har således en lang holdbarhed med en frisk smag, da harskning ikke kan forekomme i det iltfri system.

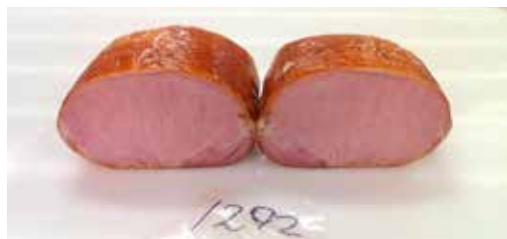
Opnå mindre svind og øget merværdi

Det er en god idé at tilberede sous vide, da det er nemt at styre tilberedningen præcist til den ønskede centrumstemperatur. Derved kan kvaliteten optimeres uden at gå på kompromis med fødevarer-sikkerheden. Den helt store fordel skal nok alligevel findes i det merudbytte, der opnås ved sous vide-tilberedning, da den nøj-

Generelle sikkerhedsanbefalinger for tilberedning af svine og oksekød.



Flere og flere måltider spises uden for hjemmet. Økologiske halvfabrikata er en mulighed, så der kan komme mere økologisk kød på menukortene.



Hamburgerryg tilberedt ved 75 grader i 120 minutter.

Ved at tilberede økologisk hamburgerryg sous vide ved 58°C og 63°C er det muligt at opnå et attraktivt rosa udseende i skærefladen.

produktion af økologisk pålæg er det ikke tilfældigt at anvende nitrit i lagen, hvilket betyder, at pigmentet nedbrydes til en kedelig brunlig farve efter varmebehandling.

Ønskes en rosa økologisk hamburgerryg er sous vide-tilberedning en mulighed, men det er ikke lige meget, hvordan tilberedningen sker. Det er primært tilberedningstemperaturen, der har betydning for udseende og kogesvind, derfor bør økologisk hamburgerryg tilberedes ved så lav temperatur som muligt. En sous vide-tilberedt hamburgerryg er sikker allerede efter 30 minutters holdetid ved 58°C, men for at minimere bismag og metalsmag i produktet skal holdetiden være 90 minutter. DMRI anbefaler tilberedning af økologisk hamburgerryg ved 58 °C med en holdetid på 90 minutter.

Kontakt

Mari Ann Tørngren,
Seniorkonsulent,
matn@dti.dk



Hvad er Sous vide ?

Ved sous vide-tilberedning vakuum-pakkes kødet, hvorefter det varmebehandles ved lav temperatur i lang tid (LTLT). Den lave temperatur giver optimal temperaturstyring under opvarmning og varmebehandling, og derved kan der ved LTLT-tilberedning opnås lige så høj fødevarer-sikkerhed, som hvis kødet tilberedes til 75 grader.

agtige styring af temperaturen betyder, at svinet minimeres betydeligt.

Rosa hamburgerryg – helt naturligt

DMRI har undersøgt, hvordan økologisk favoritter kan gøres mere spiselige for både producent og slutbruger, eksempelvis hamburgerryg. Hamburgerryg er populært både som middagsret og som pålæg i madpakken eller på frokostbordet. Hamburgerryg er kendt for sin rosa farve, der opnås gennem saltningsprocessen. Ved

FOOD TECH

Processing & Packaging
28.-30. oktober 2014



Nordeuropas
største fagmesse
for fødevareteknologi



- Ny teknologi
- Int. FOOD Contest
- Aktiviteter
- Seminarer
- Konferencer
- Networking
- Gratis adgang



Vellykket og højaktuelt netværksmøde i DSMI Kontaktforum



Christian Sigsgaard, Silkeborg Slagteren (tv) og Leo Grønvald, DanePork A/S (th) anretter forretten.



En af indlægsholderne på mødet i DSMI Kontaktforum var Bendt Bendtsen.

Som omtalt i seneste nummer af Fødevaremagasinet har der været afholdt medlemsmøde i DSMI Kontaktforum torsdag den 28. august med både spændende og højaktuelle emner på programmet. Direktør Tom Elert fra kommunikationsbureauet 727 Communication lagde ud med et spændende indlæg med ideer, tanker og tendenser om, hvilken vej den danske fødevarer- og detailhandel bevæger sig. Medlem af Europaparlamentet, tidligere økonomi- og erhvervsminister Bendt Bendtsen havde et godt indlæg om, hvordan arbejdet i EU fungerer, hvordan vi i Danmark får mulighed for indflydelse på den lovgivning, som parlamentet vedtager, og hvem der bør kontaktes inden for de enkelte områder. Sidst, men ikke mindst fortalte direktør Poul Guldborg, som bl.a. har en fortid som tv-vært og kommunikationschef i Dansk Supermarked,

om hvordan man håndterer pressen i forskellige situationer, et emne der netop var højaktuelt i forbindelse med listeriasagen.

Nyt bestyrelsesmedlem i DSM

I forbindelse med mødet i kontaktforum blev der afholdt virksomhedsmøde med information om DSMI Indkøb samt valg til DSM's bestyrelse. Bestyrelsesmedlem, adm. dir. Kurt Møller, Delika A/S, var på valg og ønskede ikke genvalg. Han blev afløst af adm. dir. Michael Gertz fra BF Oks A/S, som blev valgt med virkning fra det kommende landsmøde i slutningen af oktober. Som repræsentant for industrigruppen er adm. dir. Peter Høgh, Royal Leverpostej A/S, ligeledes bestyrelsesmedlem i Danske Slagtermestre (DSM). Mødet blev afsluttet med netværk og egen madlavning i DSM's "tv-køkken".



BF Oks A/S var en af udstillerne på Copenhagen Food Fair 2013. BF Oks udstillede sammen med Syddansk Fødevareklynge.

Nyheder på Copenhagen Food Fair 2015

Med input fra både besøgende og udstillere har vi arbejdet intensivt på at videreudvikle det messekoncept, vi lancerede i 2013, fortæller folken bag messen Copenhagen Food Fair. Messen afholdes i Bella Center i dagene 22.-24. februar 2015. Messen vil bestå af 7 temaområder, som er Craft - Relations - Tech - Wine - Organic - Design - Innovation. Copenhagen

Food Fairs hal-layout er helt nyt og tager udgangspunkt i en ny sammensætning af udstillere, der er bygget op omkring de fem grundsmage (Umami - Bitter - Sødt - Salt - Surt) samt seks fødevarerrelevante temaområder. Der vil være mange nye tiltag, bl.a. såkaldte oplevelsesspor og guidede ture, som er målrettet udstillerne produkter over for de besøgende.

Fakta

I 2013 var det iflg. messens egne tal 53 procent af udstillerne, som solgte direkte på messen. 92 procent fik kontakt til nye kunder. I 2013 var der 30.599 besøgende. 81 procent af dem kom fra private virksomheder mod 19 procent fra offentlige virksomheder.

Produktgrupper på Foodtech 2014

FOOD PROCESSING (fx procesteknologi, automatisering, robotteknologi, køle- og klimateknik)

FOOD PACKAGING (fx pakkemaskiner, fyldemaskiner, emballerings- og etiketteringsudstyr, emballager)

FOOD LAB (analyse- og laboratorieudstyr, måleudstyr, hygiejneteknik (kemikalier, rengøringsmidler og -udstyr, beklædning), arbejdsmiljø og bioteknologi)

INGREDIENSER OG TEKNOLOGISKE HJÆLPESTOFFER

Aktiviteter og events på FoodTech 2014

- International FOOD Contest m/ verdens største mejeriudstilling
- FoodTech Product News & Award
- FoodTech Challenge
- Karrieredag med jobbørs
- Konference: Multi Business Model Innovation and Technology
- Matchmaking
- Kinesisk besøgsdelegation
- Produktpræsentationer
- Science Street
- Seminarer

Foodtech – fagmessen for fødevareteknologi

I 2050 forventes der at være 9 mia. mennesker i verden, skriver Foodtech messen i en pressemeddelelse. I 2030 vil middelklassen udgøre 5 mia. mennesker mod 2 mia. i dag. Denne udvikling lægger et enormt pres på verdens ressourcer. Derfor skal vi i fremtiden øge fødevarereproduktionen gennem teknologisk udvikling. Men vi skal også producere mere resourceeffektivt, og vi skal lære at udnytte råvarer, bi- og spildprodukter bedre samt udvikle miljøvenlige emballager, som øger fødevarernes holdbarhed. Vi skal med andre ord producere "Mere for mindre". Samtidig skal fremtidens fødeva-

rer være sunde og velsmagende, kvaliteten skal være høj og frem for alt, skal de være sikre. For at alt dette kan lykkes, skal forskning og udvikling styrkes. De teknologiske nyskabelser skal ud at virke i virksomhederne, og samarbejdet mellem fødevarerhvervet og forskningen skal intensiveres.

På denne baggrund har FoodTech valgt 3 centrale temaer for messen i 2014

- Mere for mindre
- Fødevaresikkerhed
- Samspil mellem erhverv og forskning

FOODTECH

Processing & Packaging | 28.- 30. oktober 2014

FAGKONSULENT / JUNIORSÆLGER

Branchens bedste team, søger endnu en kollega!

Til en nyoprettet stilling søger vi en fagkonsulent/juniorsælger i distriktet Øst- og Midtjylland. Det er et ufravigeligt krav, at du er uddannet slagter, og du skal som resten af teamet brænde for at sælge og inspirere vores kunder med branchens bedste produkter. Vores kundeportefølje består primært af slagtere i private butikker og i supermarkeder. Du vil indgå i vores professionelle salgs- og marketingsteam med reference til salgschefen.

Vi tilbyder:

- Et spændende job i en virksomhed i udvikling.
- Grundigt opstartsforløb.
- Firmabil og -telefon samt computer.
- Løn efter kvalifikationer.
- Professionel og uformel omgangstone.

Vi forventer:

- Uddannet slagter med branchekendskab.
- Du har viljen til at yde noget udover det sædvanlige.
- Du brænder for faget.
- Bor i eller omkring salgsdistriktet.

Ansættelsesstart: 1. december 2014.

Ansøgning mærket "Fagkonsulent/Juniorsælger"

sendes til: pal@sfkfood.dk senest d. 15. oktober 2014.

Gerne hurtigst muligt, da vi afholder jobsamtaler efterhånden som vi modtager kvalificerede ansøgere.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte: Peter Albrecht på tlf. 2024 2534.

SFK
FOOD A/S

W. Schätzen Aarhus AS

Niels Bohrs Vej 55 · DK-8660 Skanderborg · otz.dk · sfkfood.dk

SFK Food AS/ er i dag en international producent af krydderiblandinger, som arbejder med alle brancher inden for levnedsmiddelindustrien i mere end 25 lande. Vi er i dag den førende leverandør til private- og supermarked slagter i Danmark.



International FOOD Contest & FoodTech '14



Det er nu fjerde gang, at International Food Contest skal afholdes. Sidste år var der 1.400 deltagende fødevarer fra 13 lande, nemlig: Brasilien, Canada, Danmark, Færøerne, Holland, Island, Norge, Rumænien, Sverige, Tyskland, UK, USA og Østrig. I år bliver der et ekstra internationalt løft på fødevaremessen, idet arrangørerne forventer knap 1.700 deltagende fødevarer fra ca. 16 lande, herunder måske fra Baltikum. Derudover forventes det, at de øvrige fødevarerproducenter og fødevareklynger fra de foregående år deltager igen i 2014.

Masser af Events

Igen i år kan messegæsterne se frem til et væld af gode oplevelser, konkurrencer og events: International FOOD Contest for alle fødevarer, International DAIRY Contest (udstilling/bedømmelse af mejeriprodukter fra mange lande), Danmarks mesterskaberne samt kåring af

Danmarks bedste inden for de deltagende fødevarer kategorier. Desuden uddeling af tværgående gourmetpriser, events med fødevarer i centrum, særlige arrangementer samt foredrag og korte kurser. Alle produkter udstilles i Hal L+M. Følg med på www.foodcontest.dk

FoodTech '14

Den positive udvikling i dansk fødevarerindustri smitter i høj grad af på Nordeuropas største fagmesse for fødevarer teknologi FoodTech '14. Midt i august havde ca. 250 virksomheder reserveret stande, og det betyder, at messen er på vej tilbage til niveau før 2008-finnanskrisen.

Ny viden og teknologi

Ud over de mange virksomhedsstande vil der på FoodTech '14 desuden være masser af aktiviteter og events, herunder bl.a.: FoodTech Challenge (åben innovationskonkurrence), karriere

redag med jobbørs (for fødevarerindustrien), Matchmaking/B2B, kinesisk besøgsdelegation (mulighed for at møde potentielle kinesiske partnere), Science Street, flere forskellige seminarer samt en konference om: Multi Business Model Innovation and Technology, med internationalt anerkendte foredragsholdere!

Fakta

FoodTech 2014 afholdes i MCH Messecenter Herning i hallerne J1, J2, J3, K, L og M. I dagene 28.-30. oktober 2014 afholdes International Food Contest og fødevarer teknologimessen FoodTech '14 i MCH Messecenter Herning.

International FoodTech-konference giver bud på fødevarerindustriens udfordringer

Fødevarerindustrien vil blive udfordret på nytænkning og innovation i fremtiden. Det tager fagmessen FoodTech højde for med en international konference, som sætter fokus på fremtidens forretningsmodeller og teknologiske løsninger den 29. oktober i MCH Messecenter Herning. Det sker i samarbejde med Aarhus Universitet, AU Herning. - Virksomhederne vil blive udfordret i fremtiden. De skal både lytte til kundernes ønsker og samtidig tænke nyt, for eksempel på at minimere ressourcer og være mere energieffektive. Derfor er der behov for ikke kun at tænke i nye teknologiske løsninger – men også i anderledes og nye forretningsmodeller. Fødevarerindustrien skal være parat til at optage og kombinere forskellige forretningsmodeller – også fra andre industrier, siger professor, ph.d. Peter Lind-



gren, AU Herning. Konferencen har samlet et bredt felt af internationale og kendte forskere og praktikere, der alle beskæftiger sig med at tænke nyt og anderledes for at tilpasse sig fremtidens globale udfordringer, give deres bud på fremtidens forretningsmodeller og teknologisk innovation. Foodtech 2014 finder sted fra tirsdag den 28. oktober til torsdag den 30. oktober.

Kilde: Pressemeldelse



Få bedre kontrol med listeria og salmonella

Der er stor fokus på kontrollen af bakterievækst i rå fermenterede produkter som f.eks. løgpølse, fortæller krydderivirksomheden Indasia. Derfor har virksomheden udviklet en blanding kaldet Løgpølse OPTIMAL, flydende FB, der kan hjælpe med dokumentationen. Løgpølse er et fantastisk velsmagende produkt. Friskhakket kød med smag af løg og en dejlig smørbar konsistens. Desværre er der ikke meget bakteriehæmmende effekt i den normale fremgangsmåde, og især fremkomst af listeria og salmonella vil være katastrofalt for produktet. Fødevaremyndighederne følger naturligt op på denne problematik, og slagteren skal kunne dokumentere, at han har styr på en eventuel fremkomst af listeria eller salmonella. For at hjælpe slagteren med netop denne dokumentation har produktudvikler Michael Giltoft udviklet Løgpølse OPTIMAL, flydende FB, som er en færdigblanding til standard løgpølser. Blandingen er optimeret og tilført lactat og

acetat, som giver det bedste udgangspunkt for optimal holdbarhed og farvestabilitet. Og vigtigst af alt – lactat og acetat er dokumenteret listeria (og salmonella) hæmmende. - Efter at have justeret blandingen med lactat, acetat og salt, har jeg anvendt et beregningsværktøj udarbejdet af DMRI (en underafdeling af Teknologisk Institut), der viser tids- og vækstforløbet for Listeria., udtaler Michael Giltoft. - I dette tilfælde viser det, at væksten først sætter ind efter ca. 21 dage uden at gå på kompromis med smagen, hvis man vel og mærke anvender både vores blanding og den tilhørende opskrift. Samme effekt vil også kunne ses på væksten af Salmonella. Indasia har udarbejdet en brochure, der forklarer produktet samt viser en grafisk illustration af vækstforløbet. Slagteren kan bruge denne brochure samt opskriften sammen med sit egenkontrolprogram ved en eventuel kontrol som forklaring på den øgede holdbarhed.

Nye pavilloner har meldt deres ankomst til Nordic Organic Food Fair 2014

Med over 150 økologiske producenter, leverandører og forhandlere fra 26 forskellige lande, vil de besøgende på dette års Nordic Organic Food Fair, som finder sted den 26.-27. oktober i Malmø i Sverige, nyde godt af muligheden for at uddybe deres kendskab af udbuddet af økologi fra regionen og internationalt, lyder det fra messen. Messen er mere end fordoblet i størrelse siden 2013, hvilket har gjort det muligt for arrangør, Diversified Communications UK at tilføje fem nye pavilloner til udstillerlisten.

Med fokus på at fremme friske økologiske råvarer, omfatter de nye pavilloner Organic Danmark – Økologisk Landsforenings eksportafdeling; Menigo's Organic Marketplace for Fresh Produce; Agrarmarkt Austria; BiolItalia pavillon; og en andalusisk pavillon. Soil Association, KRAV Sverige og Mecklenburg-Vorpommern vender tilbage igen i år. - Økologien i Danmark har den største markedsandel i verden - på 7,8%, og eksport af økologiske produkter er steget med 12% mellem 2012 og 2013. Det er første år, at Økologisk Landsforening deltager på Nordic

Organic Food Fair, og vi håber, at det vil være en succes for vores danske økologiske producenter, forklarer Helene Birk, International Marketing Manager at Organic Denmark/Økologisk Landsforening. - Der er en imponerende vækst i denne region og en dyb forståelse af økologi - og vi ønsker at sikre, at Soil Associations medlemmerne får mulighed for at blive en del af det, sagde Soil Associations Trade Relations Manager Lee Holdstock efter sidste års messe.

Nye innovationer inden for naturlige fødevarer

Nordic Organic Food Fair finder sted sideløbende med Natural Products Scandinavia, hvilket betyder, at besøgende indkøbere også kan drage fordel af adgang til hundredvis af innovative naturlige føde- og drikkevarer fra verdens førende mærker og nye spændende producenter.

Nordic Organic Food Fair finder sted i Malmø den 26.-27. oktober 2014.
For mere information, og tilmeldning så besøg www.nordicorganicfoodfair.com
og brug koden NOFDK729
(direkte link: www.eventdata.co.uk/Danish/Nordic.aspx?AffiliateCode=NOFDK729)



Pension til elever

KARINA & JONNA'S KLUMME

Du skal huske, at elever på et tidspunkt i uddannelsen bliver berettiget til pension, idet elever (slagter, delikatesse og butiksslagter) skal have pension, når de opfylder to kriterier:

- Eleven skal være fyldt 18 år
- Og have 5 måneders anciennitet

Når disse to kriterier er opfyldte, er eleven berettiget til pension, og arbejdsgiver skal sørge for at få startet pensionsindbetalingerne, da en forglemmelse kan blive dyr. Såfremt en arbejdsgiver glemmer, at få indbetalt pension til en elev er det ikke alene virksomhedens bidrag, der skal indbetales men også medarbejderens.

Vi kan derfor ikke gentage ofte nok, at arbejdsgiver skal være opmærksom på, hvornår en elev bliver berettiget til pension.

For de virksomheder, der benytter Proløn, er det muligt ved oprettelsen i Proløn at angive en dato for pensionsstart. Tag jer derfor tiden til at få udfyldt en dato for pensionsstart, så husker systemet det selv, når datoen kommer. På den måde undgås forglemmelser – og dyre efterregninger!

Vær opmærksom på at såfremt eleven tidligere har været omfattet af en arbejdsmarkedspension, så skal der indbetales pension fra dag 1.



Danske Slagtermestre i Tvistighedsnævnet

Torsdag den 19. juni prøvede DSM for første gang at være en tur i Tvistighedsnævnet, idet Fødevareforbundet NNF på vegne af et medlem havde indgivet en klage til Tvistighedsnævnet, hvori der rejstes et krav over for Slagter Gerner og Vindeløv i Kolding.

Sagen omhandlede en elev, der ikke kunne dokumentere sit sygefravær og dermed blev opsagt på grund af ulovligt fravær. Fødevareforbundet NNF mente, at der lå undskyldelige omstændigheder til grund for den manglende dokumentation. Inden sagen kom til Tvistighedsnævnet havde DSM forsøgt sagen forliget med Fødevareforbundet NNF og også ved møde med formandskabet i Det Faglige Udvalg.

I Tvistighedsnævnet procederede direktør Torsten Buhl sagen for arbejdsgiveren, og efter begge parter procedure og spørgsmål trak formanden for Tvistighedsnævnet sig tilbage sammen med de fire sidedommere for at diskutere sagen. NNF og LO stemte for, at arbejdsgiver skulle pålægges en bod for usaglig ophævelse af uddannelsesaftalen, mens DA og DSM stemte for frifindelse af arbejdsgiver. Det var således op til formanden for Tvistighedsnævnet at afgøre sagen, og formanden frifandt arbejdsgiver, idet eleven ikke havde overholdt sin oplysningspligt over for arbejdsgiver. Dermed var fraværet udokumenteret, og en ophævelse af uddannelsesforholdet på elevens foranledning var berettiget.

Dermed kunne DSM heldigvis konstatere, at også elever skal overholde oplysningspligten og fremsende fornøden dokumentation i forbindelse med fravær.



Hvor er den bedste frugt- og grøntafdeling i Danmark?

Jagten er gået ind på Danmarks bedste frugt- og grøntafdeling, og nu er de seks nominerede til Frugt- og Grøntprisen 2014 fundet. Hele 13 butikskæder har indstillet frugt- og grøntafdelinger fra hele landet til Frugt- og Grøntprisen 2014, og nu er seks butikker blevet nomineret til de to kategorier: Bedste frugt- og grøntafdeling i discount og Bedste frugt- og grøntafdeling i et super- eller hypermarked. Vinderne i de to kategorier bliver offentliggjort på Fødevaredagen den 28. oktober i Århus, hvor fødevareminister Dan Jørgensen overrækker priserne. Her samles hele føde-

varebranchen for at dele den nyeste viden og overvære prisuddeling til årets fremmeste navne fra branchen.

Nominerede butikker

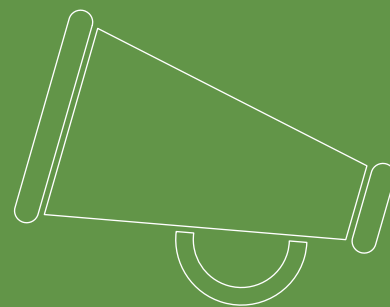
Discount:

Lidl, Østerbrogade 43, Grenaa
Fakta, Jægersborg Allé 14-16, Charlottenlund
Rema1000, Rosenørns Alle 31, Frederiksberg

Super- og hypermarked:

Kvickly, Ågade 2, Skive
Føtex Vesterbrogade 74-76, København V
Irma Codanhus, Gl. Kongevej 64, Frederiksberg

Vidste du at ...



Kødtildøren.dk

Vestergades slagtermester i Holstebro har udvidet sin fysiske butik, således at nye kunder også har mulighed for at bestille kvalitetskød fra slagtermesteren, selv om de måske ikke kan være fysisk tilstede i forretningen. Man kan købe både ferskt og røget kød samt lækre kødretter, der bare lige skal brunes på panden. De lækre kødretter kan f.eks. være i form af slagterens hjemmelavede gyros, som er en græsk måde at tilberede sit kød på, en kulinarisk oplevelse for sanserne i form af duft og smag, når det bliver tilberedt. Kødtildøren.dk har også en speciel afdeling med pølser og røvarer. Her kan man få alle de gode pølser til grill og hverdagsmad, med masser af godt kød og krydderier i, samt røvarer i høj kva-

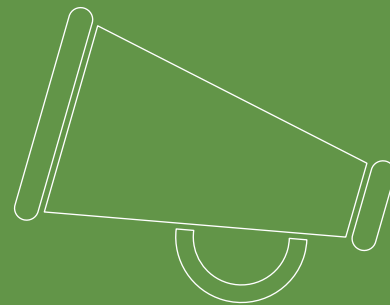
litet. Kødet pakkes i termobokse, og pakningen foregår i kølerum for at optimere kødets holdbarhed. I alle termobokse lægges der vakuumpakket is, så kødet kan holde sig afkølet og frisk frem til minimum kl. 17.00 på leveringsdagen. Endvidere bliver boksens evne til at holde det ferske kød afkølet jævnlige kontrolleret med måleudstyr, en kontrol der udføres i samråd med fødevaremyndighederne, så man som forbruger er sikker på, at fødevaresikkerheden er i top. Selve webshoppen er lavet på en særdeles brugervenlig måde for kunderne. Den giver et hurtigt og godt overblik over de forskellige kødkategorier, har gode store billeder af kødet og en klar anvisning på kødets pris samt kiloprís.

Kilde: Page Design/MyNewsdesk

Danske aktier sikrer IP Pension stort afkast

Kursstigninger på danske aktier sikrede Industriens Pension et afkast på 20 procent i første halvår 2014. Det samlede afkast nåede op på 6,6 procent eller 7,5 mia. kr. Medlemmer i Industriens Pension kan glæde sig over, at deres pensionsopsparing voksede betydeligt i første halvår af 2014. Det var især danske aktier, der med et afkast på 20 procent var med til at sikre et samlet afkast på 6,6 procent eller 7,5 mia. kr. før pensionsafkastskat i årets første halvår. Industriens Pension er en af landets største investorer i danske virksomheder. Selskabet har investeret 9,9 mia. kr. i danske aktier. Obligationerne bidrog også positivt til afkastet i første halvår. Kreditobligationerne gav et afkast på 5,8 procent,

Vidste du at ...



mens stats- og realkreditobligationerne gav 4,6 procent. - 2014 har indtil videre været et godt år med pæne positive afkast på både aktier og obligationer. Vi ser forholdsvis positivt på resten af året. Vækstudsigterne ser fortsat gode ud, men uroen i Rusland/Ukraine og flere andre områder i verden kan selvfølgelig skabe usikkerhed på aktiemarkederne, siger adm. direktør Laila Mortensen. Industriens Pensions samlede investeringer har over de seneste 10 år givet et gennemsnitligt afkast på 8,9 procent om året før pensionsafkastskat. Til sammenligning ligger afkastet i branchen som helhed på 6,5 procent om året i gennemsnit. Alle medlemmer i Industriens Pension, som ikke var gået på pension, da Industriens Pension ændrede pensionsordningen i 2011, har en pensionsordning på markedsrentevilkår. De yngre har flere aktier, og de ældre har flere obligationer. Derfor er der forskel på, hvilket afkast de har fået: 40 år 6,7%; 50 år 6,3%; 60 år 5,5%; 70 år 4,6%

Detailkæder satser på velfærdsgrisen

Rema 1000 og Dansk Supermarked gør sig sammen med Danish Crown tanker om produktion og salg af en velfærdsgris. Dansk Supermarked og Rema 1000 brainstormer sammen med Danish Crown på, hvordan produktion og distribution af en velfærdsgris kan foregå. Det skriver Berlingske.

De to kæders næsten ens mærkevarer Den Go'e Gris og Antonious er blevet solgt i en årække, og nu er tiden altså kommet til at løfte kvaliteten i dyrevelfærden. - Når danske forbrugere står i butikkerne og skal vælge et

produkt, er prisforskellen på konventionelt kød og økologisk kød rigtig stor. Der er ikke ret mange forbrugere, der har råd til eller vil købe økologisk. Min kæphest er, at vi i fremtiden skal ramme nogle priser på produkterne, som alle forbrugere har råd til at købe. Det handler om at få gjort noget for dyrevelfærden, så det batter noget. Vi må få volumen på salget, så det ikke blot ender med nogle nicheprodukter, som ingen ønsker at købe. Det er vores budskab til Danish Crown, siger Anders René Jensen, marketing- og ansvarlighedsschef i Rema 1000 til avisen.

Svinene, der bruges til Den Go'e Gris og Antonius, har pt. lidt bedre forhold end det konventionelle svin. Nu drøfter de to kæder hver for sig med Danish Crown, hvordan man kan løfte velfærden yderligere. Overvejelserne kommer kort tid efter, at Coop afviste at sælge den såkaldte velfærdsgris under henvisning til, at dyrevelfærden i velfærdsgrisen ikke er høj nok. En endelig aftale mellem detailkæderne og slagteriet er ikke på plads.

Kilde: Fødevarewatch

Salgsselskab hjalp slagterbutik til vækst

Optimering og nye salgskanaler er nøglebegreber bag den vækst, som slagterivirksomheden Højer Pølser har været igennem siden årtusindskiftet. Siden de to brødre Jan og Gerd Müller trådte aktivt ind i den slagterforretning, som faderen Andreas Müller frem til 2001 var aktiv del af, er der sket meget. De to slagterbrødre var først med til nogle af faderens sene butiksudvidelser på Søndergade i Højer, men de var

også med, da Højer Pølser i 1990'erne for første gang begyndte at levere til et større central-lager, da de kom ind som en del af sortimentet i Irma-butikkerne. I 2001 overtog de to brødre den sidste del af faderens andel i virksomheden, og i årene efter blev primærproduktionen flyttet fra butikkens baglokaler til et 4000 kvadratmeter stort pølsemageri lidt uden for byen. Omkring år 2000 indledte de to brødre, som i dag har omkring 35 ansatte, samarbejdet med den tidligere stifter af K-Salat, Niels Jørgen Frank, og det samarbejde har løftet virksomheden. Niels Jørgen Frank har siddet i bestyrelsen siden 2003 og har også spillet en særdeles stor rolle i forhold til samarbejdet med salgsselskabet Q-Foods, som har sikret, at Højer Pølser i dag er at finde i Coop-, Dansk Supermarked- og Dagrofa-butikker. Højer Pølser har ifølge Gerd Müller været ramt af de seneste års fokus på discount, og bruttofortjeneste i regnskabsåret 2012/2013 faldt med et par millioner til 11,6 mio. kr. mod 13,7 mio. kr. året før. Bundlinjen blev ligeledes reduceret med 800.000 kr. og endte for det seneste regnskabsår i knap 0,6 mio. kr. For de kommende år har de to brødre nye planer om yderligere ekspansion af virksomheden, som Gerd Müller selv kalder en XXL slagtebutik, fordi den er for stor til at være en almindelig slagteforretning, og for lille til at være et industrislagteri. Han ønsker ikke at komme nærmere ind på, hvad planerne konkret omhandler, men de involverer de pt. tomme slagtelokaler, hvor kun rygeovnene er i brug, bag butikken i Søndergade.

Kilde: FødevareWatch

Slagterimaskiner sælges

- **Abele, skolde/svineskraber**
2-valset, nye lejer + lapper. OK stand. Kun kørt 5000-6000 svin..... **kr. 23.000,-**
- **Frey Kompakta 2**
30 l. stopper med portionering og afdrejser. Rustfri **kr. 13.000,-**
- **EFA stiksav til midtflækning** – en del ekstra klinger **kr. 3.000,-**
- **Boltpistol Cash Cowpuncher** med mange patroner + reservedele **kr. 4.000,-**
- **Slagtebænk til kreaturer** – rustfri..... **kr. 1.000,-**

Poul Hansen, tlf. 74 64 34 03

KOMPAGNON SØGES TIL SLAGTERFORRETNING

Nu har du muligheden for at blive selvstændig enten på kort sigt eller hen ad vejen. Veldreven moderne slagterforretning baseret på de bedste slagtertraditioner søger kompagnon til den nuværende ejer. Slagterforretningen er placeret centralt i Østjylland. Din baggrund kan være kok, slagtermester eller lignende. Det vigtigste er, at du har lyst til at blive selvstændig og dermed have indflydelse på den fremtidige drift af forretningen. Forretningen drives i dag med en pæn omsætning i detailsalg og mad ud af huset. Sortimentet dækker egne, hjemmelavede specialiteter efter gode håndværksmæssige traditioner, som produceres i moderne faciliteter.

Henvendelse kan ske til Fødevaremagasinet tlf. 6614 0852 / 4021 7722 eller på mail post@foedevaremagasinet for yderligere information og kontakt.

Navnenyt

Modernisering af delika Food Group

Koncernens administration samles for driftsselskaberne delika as og AJ Skjern a/s fremover i moderselskabet delika Food Group i Hammel. Økonomidirektør John Hougaard samt it- og økonomichef Morten Eriksen vil med virkning fra 1. oktober herefter være placeret sammen med koncerndirektør Kurt Møller i Hammel. Organisationen har samtidig udnævnt Janni Aaholm Madsen til ny adm. direktør for delika as, dvs. hovedkontoret i Vamdrup og de 3 fabrikker i Hammel, Haderslev og Engesvang. Janni Aaholm Madsen har været ansat siden 2008 og fungerer som detail-salgschef for virksomheden.

Reception hos Fjordagerslagteren i Odense

I forbindelse med generationsskifte afholdes der onsdag den 1. oktober 2014 reception hos Fjordagerslagteren i Odense. Lene og Dennis Karlsen, der har drevet forretningen i mange år, har generationsskiftet virksomheden til slagtermester Dennis Nielsen. Slagterforretningen er med i mad med mere kæden. Dennis Nielsen, der overtager forretningen, er også udlært i forretningen for 14 år siden. Der afholdes derfor reception på adressen Rugløkkevej 2, Seden den 1. oktober fra kl. 13.00. Dennis Karlsen fortsætter som ansat i virksomheden.

Ny direktør for Arlas danske marked

Tomas Pietrangeli bliver Arlas nye direktør for det danske marked. Han kommer fra et job som Managing Director i Reckitt Benckiser og tiltræder sin nye rolle i Arla i løbet af efteråret.

Tomas Pietrangeli, 42, har bred erfaring fra andre virksomheder med forbrugsvarer, såsom P&G, Gillette og Royal Unibrew. - Tomas bringer nogle spændende kompetencer med sig i sin nye rolle, som jeg glæder mig til at se ham udfolde. Han skal videreføre det synligt solide arbejde, som

vores danske forretning leverer, siger Arlas adm. direktør, Peder Tuborgh. - Jeg ser meget frem til at skulle påtage mig opgaven som direktør for Arla Danmark, som jeg anser for at være Danmarks stærkeste og mest spændende virksomhed inden for fødevarer. Jeg glæder mig til sammen med holdet hos Arla at videreudvikle den danske forretning, siger Tomas Pietrangeli. Da Peter Giørtz-Carlsen for nylig forlod stillingen som direktør for Arla Danmark for at blive direktør for Arlas britiske forretning, foretog Arlas koncernledelse en frisk vurdering af den fremtidige ledelsesstruktur for Arlas tre nordiske kernemarkeder – Sverige, Danmark og Finland. Således vil Henri de Sauvage, direktør for Arla Sverige, fra 2015 varetage det overordnede ansvar i koncernledelsen for Sverige, Danmark og Finland. Henri de Sauvage har allerede i dag det overordnede ansvar for Arlas finske forretning i koncernledelsen. I 2013 havde Arla en omsætning i Sverige på ca. 11,6 milliarder DKK, mens den i Danmark nåede ca. 6,6 milliarder DKK, og ca. 2,7 milliarder DKK i Finland.



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

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

PL-agentur

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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

L.A. Slagterartikler

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

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

W. Ochsätzchen Aarhus Å/



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

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk

Takryma

TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os INSPIRERE dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 • www.indasia.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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

KRYTA

KRYDDERIER



Forhandling af



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

KUNSTTARME

Charles Christiansen^{aps}

Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

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

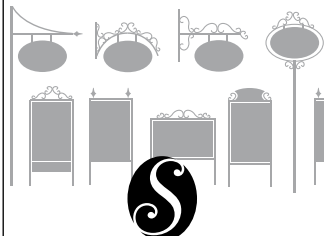
Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

SKILTE OG REKLAME

VÆGTE

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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



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

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



Danske Slagtermestre

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

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 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

digitaltryk odense
– hurtigt, billigt og nemt.



Bestil din næste
tryksag på
www.digitaltrykodense.dk

Brugervenligt og
kreativt design



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
66 14 08 52

GØR DET LET FOR DINE
KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevarerbranchens
leverandørliste!

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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Annoncer til
fødevarerbranchen

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

Mød os på messen! Find os på stand L9350

FOODTECH
Processing & Packaging | 28 - 30 October 2014

RØGE - KOGEANLÆG

JUNIOR - *det mindre røganlæg*



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

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

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

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

MAUTING kombianlæg model
Compact kombineret røge-koge-
steganlæg

Programmer:

- ✓ Modning
- ✓ Tørring
- ✓ Kold/varm røg
- ✓ Kogning/ Delta-T kogning
- ✓ Stegning/Bagning
- ✓ Dutche/interval dutche.

*Automatisk
røggenerator
indbygget i
døren*



Til kødgrosister og industri

Programmer:

- ✓ Design "SMART"
- ✓ Automatisk døråbning
- ✓ Touch screen
- ✓ Intelligent signal lampe for process
- ✓ Flisgenerator med dobbelt overhedningssikring
- ✓ 3 systemer af cirkulation alt efter produkt
- ✓ Meget robust konstruktion.



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ