

fødevarer

NR. 9 / OKTOBER 2014

magasinet

TEMA

**Håndværktøj, udstyr
og maskiner til
fødevarefremstilling
FoodTech 2014**

**Den grønne ø
med de stolte
traditioner**

Se side 20



100 år og en fremtid

Vi nærmer os hastigt den sidste weekend i oktober, og så er der som altid landsmøde i Danske Slagtermestre. I år holdes det i København og med en ekstra dimension. I år kan Københavns Slagtermesterforening nemlig fejre 100 års jubilæum, og det er lige, hvad foreningen gør. Det sker ved landsmødefesten om lørdagen i de fantastisk flotte lokaler i Moltkes Palæ, som siden 1930 har dannet ramme om mange festlige sammenkomster i danske – og især københavnske – håndværkerforeninger. For få år siden blev palæet sat flot i stand med generøs støtte fra *A.P. Møller og Hustru Chastine Mc-Kinney Møllers Fond til almene Formaal*.

Efter festligholdelsen i disse pragtfulde omgivelser samles deltagerne dagen efter til generalforsamling på Hotel Phoenix overfor. Her vil forsamlingen skue fremad, bl.a. mod endnu et 100 års jubilæum, som nemlig landsforeningen kan – og vil – fejre til juni næste år. Men også videre frem, for jubilæer er gode anledninger til at kigge både tilbage og frem. Og fremtiden byder, som fortiden har gjort det, på betydelige udfordringer.

I mange år har den danske specialfødevarerhandels organisationer været presset på medlemstallene. Det samme har de i andre lande, og det er en naturlig følge af, at dagligvarerhandelen fuldstændigt har ændret karakter – først med supermarkedernes fremkomst og senere med disses fokus på discount. Kvindernes indtog på arbejdsmarkedet og dermed husmoderens forsvinden er utvivlsomt også en vigtig årsag til, at butiksstrukturen har ændret sig, ligesom familiebilens udbredelse også har spillet en rolle. Summa summarum: De ”små” slagtere, ostehandlere, bagere, og fiskehandlere har veget fra gadebilledet, og grønthandlerne har ligefrem ændret etnicitet, hvad mange slagtere og bagere i øvrigt også har.

Bortset fra grønthandlerne, som mig bekendt ikke længere har en brancheforening, er organisationsstrukturen imidlertid intakt. Vi har i de forskellige brancher stadig hver vores organisation, og selv om vi taler sam-

men og med Folkemødet 2014 som et godt eksempel også fra tid til anden samarbejder, kører vi i det daglige hver vores løb. Det gælder egentlig også slagterne og ostehandlerne, skønt vi siden 2006 har været under samme tag. Vi har ikke noget fælles forum, og vi går ikke til politikere, myndigheder og offentligheden med fælles udtalelser. Hver passer sit, og hver kæmper sin kamp – også med medlemstallene.

I Danske Slagtermestre er vi i den heldige situation, at vi takket være en visionær bestyrelse, engagerede medlemmer, fantastiske medarbejdere

og andre gode relationer samt heldige satsninger, ikke mindst på markedsføring, hidtil har holdt skruen solidt i vandet. Vi kan egentlig ikke klage. Vi har nu så mange medarbejdere, som dagligt tjener vore og ostehandlernes

medlemmer, at vi er på vej til at vokse ud af vort hus i Odense, og vi har en robust økonomi. Alligevel – eller måske netop derfor – er jubilæerne god anledning til se på, om vi som brancher har det rette setup til bære os frem mod de næste 100 år. Det er i hvert fald ikke noget, der går af sig selv. ”Business as usual” er ikke en farbar vej fremad. Vi må hele tiden tænke nyt, og måske er tiden inde til at gøre det i fællesskab. Det vil jo i givet fald forudsætte, at andre har samme syn på fremtiden og dens udfordringer – og muligheder – som vi har i huset i Odense. Helt grundlæggende skal selvfølgelig medlemmerne i de relevante brancher kunne se fordelene i et eventuelt bredere og mere formaliseret samarbejde, og for Danske Slagtermestres vedkommende vil et landsmøde i 100 års tegn være et godt afsæt for en sådan diskussion.

Vel mødt til landsmødet 2014!



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

” Vi har nu så mange medarbejdere, som dagligt tjener vore og ostehandlernes medlemmer, at vi er på vej til at vokse ud af vort hus i Odense

Udfordring at reducere kontrolomkostninger til kødkontrol, optakt til jubilæumsår i 2015, muligheder for kautio, high:five hjælper tidligere kriminelle videre

Her i oktober nummeret kan du læse spændende artikler om mulighederne for at reducere kontrolomkostningerne til kødkontrol yderligere, hvordan en slagter er lykkedes med at overtage en slagterforretning bl.a. ved hjælp af kautio fra Danske Slagtermestre, hvordan organisationen high:five har hjulpet en tidligere kriminel videre i arbejdslivet og om jubilæumsforberedelserne til Danske Slagtermestre's 100 års jubilæum i 2015.

Stordrift, nyåbning og messer

Læs også om konkrete slagterforretninger, der har overtaget andre forretninger og som nu driver hver 2 forretninger. Teknologisk Institut har åbnet nyt forskningsdomicil i Taastrup, hvor forædling af kødprodukter, udvikling af slagteriteknologi samt forskning i fødevarer sikkerhed femover vil finde sted. Læs bl.a. om fødevarer teknologimessen Foodtech samt

om fødevarer messen Nordic Organic Food Fair, der begge er umiddelbart forestående.

Trends med mere

Læs også om mørt oksekød fra Irland, sommerudflugt med slagtermesterforeningen i Nordjylland, køkkelandsholdet, juniorkøkkelandsholdet og cateringlandsholdet deltagelse i internationale konkurrencer samt en ny opskriftsbog med italienske specialiteter og småretter. Læs også om reglerne for løn under sygdom.

Målrettet synlighed

Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du målrettet ud til hele branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller ydelse bliver synlige her i det trykte blad eller på Fødevaremagasinet's hjemmeside.

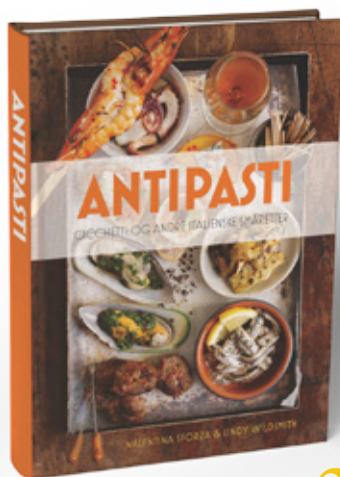
Rigtig god læselyst!
Redaktionen



Danske Slagtermestre navneskifte?

7

- 4 Ingen genveje til lavere kontrolomkostninger
- 5 Fødevaredagen
den 28. oktober 2014 i Århus
- 6 Danske Slagtermestre fylder 100 år
- 7 Overvejelser om et navneskifte
- 8 Goddag til kødpakkeriet, farvel til kriminaliteten
- 10 Slagtermestrenes Kautionsinstitut
En håndsækning til at blive selvstændig
- 12 Bjarne Kastrup har overtaget Rødekro Pølser
- 14 Stjernholm Kød
har erhvervet butik nummer to
- 16 Teknologi og fødevarekonkurrencer
på årets Foodtech messe
- 17 Malmø
hvor den skandinaviske branche for økologiske fødevarer mødes
- 18 Nyt forskningsdomicil
på Teknologisk Institut indviet af H.M. Dronningen
- 20 Den grønne ø med de stolte traditioner
- 22 Inco-kroner på vej til andelshavere
- 22 Antipasti, Cicchetti og andre italienske småretter
- 24 Kokkelandsholdet på vej til VM
- 25 Årlig sommerudflugt i det nordjyske
- 25 Jonna & Karinas Klumme
Løn under sygdom
- 25 Vidste du at ...
- 27 Navnenyt
- 27 Messeoversigt
- 28 Leverandørliste



22

Oktober 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 specialfødevarehandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarehandelen. Politiske organer, større fødevarevirksomheder, 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 Irsk oksekød.

ISSN 1902-4509



Om der reelt er besparelser at hente ved at investere i omlægninger af produktionen, vil, ifølge Lars Poulsen, DSM, være meget individuelt og forskelligt fra virksomhed til virksomhed.

Ingen genveje til lavere kontrolomkostninger

De lavthængende frugter er ikke umiddelbart til at få øje på, når det handler om at reducere svineslagteriernes omkostninger til kødkontrol, konstaterer afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Fødevareminister Dan Jørgensen (S) tilkendegav i april i år, at hans ministerium i samarbejde med svineslagterierne vil reducere udgifterne til den offentlige kontrol med 25 mio. kr. En kontrol, der samlet koster svine-, kreatur- og fjerkræslagterierne 250 mio. kr. årligt.

Besparselsen på 25 mio. kr. er baseret på konklusionerne i en rapport bestilt af ministeriet hos konsulentvirksomheden PA Consult.

10 forslag til besparelser

Rapporten skitserer 10 initiativer på seks indsatsområder, hvor det skulle være muligt at hen-

te besparelser. Det er initiativer, der stiller krav til både virksomheder og fødevarekontrol.

Eksempelvis peger rapporten på "at arbejdet med at udarbejde og vedligeholde bemandingsplanerne på de enkelte kødkontroller er præget af en vis ineffektivitet". PA Consult fastslår i den forbindelse, at det er en vigtig del af ledelsesopgaven i kødkontrollen at sikre en effektiv ressourceudnyttelse.

En ændring af pausemodellen er et eksempel på et initiativ, som svineslagterierne kan følge op på, siger rapporten. Den peger på, at de pauser som kødkontrollens medarbejdere skal holde, vil kunne reduceres gennem forbedringer af arbejdsmiljøet, fx når det gælder støj og ergonomi.

PA's rapport tager som udgangspunkt; at jo bedre arbejdsmiljøet er, desto færre pauser skal fødevarekontrollens medarbejdere have, hvilket betyder færre lønomkostninger for slagterierne til kontrol.

Ingen nemme løsninger

Rapporten slår imidlertid fast, at der ikke umiddelbart er nemme genveje til at reducere kontrolomkostningerne med 25 procent. Det skyldes bl.a., at Kødkontrollen de seneste

fem år allerede har reduceret deres omkostninger med ca. 33 procent som følge af en række spareinitiativer.

Det vil, ifølge PA Consult, derfor være vanskeligt at hente flere effektiviseringsgevinster, "idet det vil ændre den måde, den daglige kontrol fungerer på og dens rammer (dvs. bemandingsmodel, pausemodel m.v.) ligesom det vil kræve medvirken af virksomhederne i form af investeringer."

Gynger og karruseller

Det synspunkt er afdelingschef i Danske Slagtermestres fødevareafdeling, Lars Poulsen, enig i:

- Der er ingen lavthængende frugter, som umiddelbart er til at plukke for at spare de 25 mio. kr. i omkostninger til fødevarekontrol. For nogle slagterier vil det kræve store investeringer til omlægning af arbejds gange. Det vil sige, at de for at spare x-antal kroner skal investere x-antal kroner, konstaterer Lars Poulsen og tilføjer:

- Om der reelt er besparelser at hente ved at investere i omlægninger af produktionen, vil være meget individuelt og forskelligt fra virksomhed til virksomhed. I nogle tilfælde vil det givetvis koste på gyngerne, hvad man tjener på karrusellerne.



- Der er ingen lavthængende frugter, som umiddelbart er til at plukke for at spare de 25 mio. kr. i omkostninger til fødevarekontrol. For nogle slagterier vil det kræve store investeringer til omlægning af arbejds gange. Det vil sige, at de for at spare x-antal kroner skal investere x-antal kroner, konstaterer afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre.

Her ses slagtermester
Jens Bertelsen,
Holstebro - vinder af
Slagterprisen 2013

FØDEVAREDA den 28. oktober 2014 i Århus

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Hvor er den bedste frugt- og grøntafdeling i Danmark? Hvor er den bedste kantine, og hvor finder man den bedste slagter? De 3 priser - slagterprisen, kantineprisen og frugt- og grøntprisen 2014 - uddeles på fødevaredagen den 28. oktober i Århus. Juryer har arbejdet med at udvælge de nominerede butikker, og det er

branchen selv, der er med til at finde vinderne. Sidste år var branchens deltagere ved prisoverrækkelsen af Slagterprisen 2013 med til at finde årets vinder. Det var en stor succes, som gentages i år, men denne gang bliver rammen om Slagterprisen 2014 anderledes, men stadig meget festlig.

*Giv dine kunder
en glædelig jul
& et godt nytår
- med varer fra inco*

**Husk at du kan handle alle
ugens dage – også i december**
(med undtagelse af d. 24/25/26 dec.).

Vi glæder os til at se dig i butikken!

**Med venlig hilsen
inco København**

**inco
København**

*Åbningstider
jul & nytår:*

Søndag	21. dec.	6–13
Man-Tirs	22.–23 dec.	6–15
Ons-Fre	24.–26. dec.	lukket
Lørdag	27. dec.	6–13
Søndag	28. dec.	8–13
Man-Tirs	29.–30. dec.	6–15
Onsdag	31. dec.	6–12
Torsdag	1. jan.	lukket
Fredag	2. jan.	6–15
Lørdag	3. jan.	6–13
Søndag	4. jan.	8–13

*Normalt
åbningstider
Man-Fre 6–15
Lør 6–13
Søn 8–13*



Da Danske Slagtermestre (DSM) fejrede 50 års jubilæum i 1965, udgav foreningen jubilæumsskriftet Danske Slagtermestres Landforening gennem 50 år.

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Lørdag den 6. juni 2015 kan Danske Slagtermestre (DSM) fejre sit 100 års jubilæum. DSM har for noget tid siden nedsat et jubilæumsudvalg, som arbejder med forskellige tiltag til markering og fejring af jubilæet. Der vil i den forbindelse bl.a. blive udgivet et jubilæumsskrift. Journalist på Fødevaremagasinet Eivind Sønderborg Johansen er tekstforfatter på jubilæumsskriftet og har fået hjælp til indholdet fra en række tidligere formænd, direktører, æresmedlemmer, ansatte og andre med kendskab til DSM og foreningens historie.

Eivind S. Johansen fortæller: - Det har været en spændende og svær proces at finde materiale frem til dette jubilæumsskrift. Jeg har "pløjet" gamle landsmødereferater samt tidligere udgivelser af Fødevaremagasinet igennem. Fødevaremagasinet, der jo igennem tiden bl.a. har heddet både Slagtertidsende og Kødbranchen. - Selv om der findes mange informationer i både referater og i branchebladet, har det været nødvendigt med interviews af mange personer. - Historien viser, at brancheorganisationen siden starten i 1915 har været en stærk organisation og formået at føre en lang række sager til gavn for hele branchen. - På det

arbejdsgiverpolitiske var organisationen iflg. referater og andet materiale måske ikke så iøjefaldende i de første 50 år. Dette har først senere fået større bevågenhed. Af gamle landsmødeberetninger fremgår også den udvikling, hvor f.eks. købmændene får lov at sælge frosne varer og senere fersk kød. Brancheorganisationen har været vågen over for denne udvikling og formået at tilpasse sig disse markedsvilkår, fortæller Eivind S. Johansen. - Igennem de senere år har foreningen formået at være med til at udvikle branchens butikker til ikke kun at sælge fersk kød, hvad f.eks. kæden mad med mere er et klart udtryk for, udtaler Eivind. - Der er heller ikke nogen tvivl om, at den nuværende ledelse af brancheorganisationen har været med til at sætte nogle meget vigtige mærkesager på dagsordenen, heriblandt sagen om fedtafgiften, men også både spildevandsafgift og 2/3-delsregelen, slutter Eivind S. Johansen.

I DSM's årsberetning for året 2013-14 fremgår det, at jubilæet vil blive brugt til at sætte fokus på DSM og foreningens medlemmer i form af markedsføringskampagner og andre markedsførings tiltag til foreningens butik-, slagtehus- og industrimedlemmer. Selve dagen fejres med en reception på DSM for medlemmer, leverandører, sam-

arbejdspartnere og andre venner af huset og med efterfølgende spisning og socialt samvær for DSM's medlemmer. DSM opfordrer da også alle medlemmer til allerede nu at sætte X i kalenderen. Invitation til arrangementet udsendes på et senere tidspunkt.

Danske Slagtermestres jubilæum: Illustrationsmateriale efterlyses

Arbejdet med jubilæumsbogen, der skal fortælle historien om Danske Slagtermestres første 100 år fra 1915 til i dag, er i fuld gang.

Hvis der er læsere, som ligger inde med fotos, mødeindkaldelse, tidsskrifter eller andet materiale, der kan være med til at illustrere foreningens og branchens historie, må de meget gerne kontakte undertegnede på mail eller mobil:

Eivind S. Johansen
Mail: eivind@nielsenog.com
Mobil: 20 28 87 90



Danske Slagtermestre navneskifte?

Danske Slagtermestre:

Overvejelser om et navneskifte

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Er tiden inde til at Danske Slagtermestre skifter navn? Det er der overvejelser om i foreningens bestyrelse.

-Tendensen er, at vi efterhånden favner bredere og bredere. Andre aktører i fødevarebranchen end slagtermestre banker på vores dør. De efterspørger de ydelser, vores velfungerende sekretariat og dygtige team af medarbejdere leverer inden for bl.a. markedsføring, HR, regnskab og fødevarelovgivning, siger formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, og tilføjer:

- Hvis vi får nye medlemsgrupper ind i foreningen, vil det være relevant at oveje et navneskifte, der dækker andet end slagtermestre, uden at vi nødvendigvis behøver at lade ordet forsvinde helt fra foreningens navn.

Leif Wilson Laustsen understreger, at der ikke på nuværende tidspunkt er truffet beslutninger om et navneskifte, og hvis der træffes en sådan beslutning, vil valget af navnet ske i samarbejde med et professionelt reklamebureau.

- Hvis vi får nye medlemsgrupper ind foreningen, vil det være relevant at oveje et navneskifte, der dækker andet end slagtermestre, uden at vi nødvendigvis behøver at lade ordet forsvinde helt fra foreningens navn, siger Leif Wilson Laustsen.



hey...

husk du kan nøjes
med én leverandør...

Vi leverer alt i
krympe- og vacuumposer · emballage
beklædning · knive til fødevareindustrien

LogiCon^{nordic}
www.logicon-nordic.dk

LogiCon Nordic A/S - Kokbjerg 25 - DK-6000 Kolding - Tlf. +45 7634 2800



Johan er ikke i tvivl om, hvad slagteriet har betydet for hans liv: "Det har betydet alt for mig," siger han.

GODDAG til kødpakkeriet, FARVEL til kriminaliteten

Jobbet som ufaglært slagteriarbejder blev vejen væk fra et liv som alkoholiseret kriminel for den 26-årige nordjyde Johan - takket være en chef, der valgte at give ham en chance.

TEKST: MARIE IRGENS JACOBSEN. FOTOS: HANS SØNDERGAARD.

Hvor tit møder du én, der virkelig elsker sit arbejde? Johan* er en af dem. Med stribet slagtertøj, håret, og sort sikkerhedskasket og sikkerhedssko står han hver dag på Danish Crown i Sæby og sørger for, at pakke-robotterne fungerer som de skal. - Jeg er utroligt glad for det. Jeg har aldrig nogen sinde været træt af at skulle på arbejde. Aldrig haft en dag hvor jeg tænkte "gider ikke af sted". Ikke heroppe, siger den ufaglærte slagteriarbejder. Men det var ikke til at forudse, at Johan skulle ende som engageret robotpasser på et slagteri. Tværtimod.

For få år siden var han en ung mand i en nedadgående spiral af kriminalitet, druk og vold. Tre gange på få år sad han i fængsel. Han drak for meget og kørte en person ihjel. Og kom i fængsel for første gang - for uagtsomt manddrab. Han kom i fængsel igen, denne gang for vold. Han fik en depression og drak endnu mere. Tredje gang han kom i fængsel, var det

også fordi han blev dømt for vold. Hans unge liv var på katastrofekurs. Men den tredje gang han sad i fængsel, kom han i et behandlingsprogram for alkoholikere. Det hjalp. Han begyndte at tænke over tingene. Sit liv, og hvordan det skulle gå. - Jeg gad ikke mere. Jeg tænkte: Til sidst får jeg en rigtig lang straf. Hans liv måtte ændre retning fuldstændigt. Men hvordan?

Ikke let at skaffe folk til det nye aftenhold

Da Karina Fisker blev pakkemester og chef for 80 ansatte på Danish Crown i Sæby, vidste hun, at hun gerne ville bruge sin indflydelse som chef til at gøre en forskel. Og nu sad hun og savnede en ny medarbejder til pakkeriets nye nathold. Hun havde allerede været igennem det meste af slagteriets kartotek over mulige medarbejdere. Hun havde prøvet at ansætte nogle fhv. kriminelle gennem organisationen High:five, der sætter fhv. kriminelle i kontakt

med arbejdsmarkedet. Men to havde hun måttet afskedige igen, og en tredje fandt job som social- og sundhedsassistentelev i stedet. Og efter lang tids søgen efter de rette mennesker på aftenholdet manglede hun stadig én. Men Karina Fisker var ret stædig i sin ambition om at gøre en forskel. Og igennem projekt High:five kom hun i kontakt med Johan.

De farlige aftener

Da Johan 14 dage efter sin løsladelse hørte om jobbet på slagteriet, blev han nervøs. Ville de sende ham ned i tarmafdelingen, skulle han sprætte dyr op og arbejde i blod og indvolde? Men da Karina Fisker viste ham pakkeriet, blev han rolig. Og Johan syntes i modsætning til så mange andre, at det var meget tiltrækkende at arbejde om aftenen. For aftenarbejde ville være hans gyldne mulighed for at holde sig ude af problemer, druk og fest. - Det var perfekt, si-

Succés for fire ud af fem af High:fives unge

HIGH:FIVE har stor succés med at hjælpe unge væk fra kriminaliteten og til et normalt lovlydigt liv med job og uddannelse - hele 80 pct. af de unge, der fik job via High:five mellem 2010 og 2013, forlod den kriminelle livsstil og blev lovlydige borgere.

HIGH:FIVE jobmatcher cirka 250 unge om året, der kommer fra fængslet eller har haft en nylig fængselsdom. Med High:fives succesrate svarer det til en samfundsøkonomisk besparelse på op til 280 mio. kroner årligt, ifølge en evaluering fra konsulentfirmaet Rambøll. Vel at mærke med en investering på 13 millioner kroner årligt - de penge, det koster at drive High:five.

HIGH:FIVES filosofi bygger på, at den unge selv skal tage ansvar for sit liv, skal være fri af stofmisbrug og have egen bolig - samt være villig til at give slip på sin gamle tilværelse. Læs mere på www.highfive.net.

**Johan er ikke hans rigtige navn*

Da Karina Fisker blev pakkemester og chef for 80 ansatte på Danish Crown i Sæby, ville hun gøre en forskel.

ger han. - Jeg vidste, at de lange kedelige aftener er farlige... Karina tilbød Johan et halvt års ansættelse, inden robotter skulle overtage jobbet. Han greb muligheden. Et halvt år var bedre end ingenting.

Robotterne kommer

Johan trivedes i Sæby, som han var flyttet til - væk fra sine gamle venner. Og han trivedes med sit arbejde, sine kolleger og mesteren, Karina. Men dagen, hvor robotterne skulle overtage jobbet, nærmede sig med stormskridt. Og en dag hev mesteren, Karina, ham til side.

Hun tilbød ham job med de nye robotter. - Jeg havde jo set, han var god til at arbejde selvstændigt, han tager initiativ og er fleksibel. Men jeg var lidt i tvivl, om han kunne klare at stå op om morgenen. Det mente Johan godt, han kunne.

Det har betydet alt for mig

Efter to år er Johan stadig lige begejstret for jobbet. - Det er lige mig. Det er ret selvstyrende, der er ikke nogen, der står og råber. Vi skal



selv løse problemerne og få det til at køre. Johan er ikke i tvivl om, hvad slagteriet har betydet for hans liv: - Det har betydet alt for mig. Ellers havde jeg været i gang i den gamle karusel igen med de gamle kammerater og ud og ind af spjældet. Nu fik jeg chancen med et arbejde, og til at tjene nogle ordentlige penge. Og så greb jeg 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 udstillere, 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**

Jens Chr. Lundgaard fik både kaution og rådgivning i Slagtermestrenes Kautionsinstitut, da han skulle overtage Slagter Bagger i Humlebæk.



Slagtermestrenes Kautionsinstitut:

En hånds-rækning til at blive selvstændig

Jens Chr. Lundgaard fik kaution hos Danske Slagtermestre for at få lån til overtagelsen af Slagter Bagger

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Hvis en slagter går med drømmen om at blive selvstændig med egen forretning, er det i langt de fleste tilfælde nødvendigt at have et pengeinstitut i ryggen for at finansiere drømmen og gøre den til virkelighed.

I forlængelse af finanskrisen er bankerne blevet ekstra forsigtige med at låne penge ud til folk, der gerne vil etablere sig med egen virksomhed. Er man slagter og vil være selvstændig, er det som regel lettere at få lån, hvis man har sin brancheforening og en kaution fra foreningen i ryggen.

En hånds-rækning til at blive selvstændig

Slagtermestrenes Kautionsinstitut, der drives af Danske Slagtermestre, er sat i verden med netop det formål at gøre det nemmere for potentielle selvstændige at finansiere etableringen eller overtagelsen af en slagterforretning.

En af dem, der har gjort brug af Slagtermestrenes Kautionsinstitut, er slagtermester Jens Christians Lundgaard. Han overtog den 1. januar 2013 Slagter Bagger i Humlebæk som led i et glidende generationsskifte. Jens er en erfaren slagter og tredje generation i en slagterfamilie, så han kan sit håndværk og ved, hvad der skal til for at drive en solid slagterforretning.

Jens kunne da også straks se de oplagte muligheder i Slagter Bagger, som har været en vel-dreven forretning i 50 år med en beliggenhed på en god adresse i Nordsjælland. Han havde derfor ikke betænkeligheder ved at kvitte sit job i Jylland, slippe trykningen ved at være lønmodtager og flytte med sin hustru og parrets tre børn til Humlebæk for at overtage Slagter Bagger og titlen selvstændig slagtermester.

Nemmere at låne med slagterkaution

Jens Chr. Lundgaard måtte dog en tur i banken 2012 for at låne til overtagelsen.

- Banken gjorde det i første omgang klart for mig, at det godt kunne blive svært at låne penge til at købe forretningen. Men da jeg kunne fortælle, at jeg havde Slagtermestrenes Kautionsinstitut til at kautionere, blev det pludselig meget nemmere, og lånet til overtagelse af udstyr og betaling for goodwill gik nu glat igennem, fortæller Jens Chr. Lundgaard og tilføjer:

- Det var også betryggende for mig og min kone, at kautionsinstituttet havde foretaget en professionel, objektiv vurdering og konkluderet, at der reelt var hold i vores planer med forretningen. Alt i alt har vi fået en fantastisk opbakning og en stor hjælp fra Danske Slagtermestre.

Kaution op til 300.000 kroner

Instituttet yder fortrinsvis kaution til personer, der vil etablere en ny slagterforretning eller overtage en eksisterende. Loftet for kautionen er 300.000 kr. i en lånesag.

- Vores erfaringer viser, at når vi som bran-

cheforening bakker op om et medlem ved at sige ja til at kautionere, er bankerne som regel mere villige til at yde lån til personer, som gerne vil være selvstændige, forklarer Danske Slagtermestres økonomichef, Torben Stylsvig Pedersen, der administrerer foreningens kautionsordning.

- Vi opererer ikke med ansøgningsskemaer, som folk skal udfylde for at få kaution. Man skal i stedet udforme en skriftlig ansøgning med en beskrivelse af, hvad det er for en forretning, man vil drive, og gennem budgetter angive, hvilke forventninger man har i den forbindelse. Når vi har modtaget en ansøgning fra en potentiel selvstændig slagtermester, indkalder vi vedkommende til en samtale i vort kautionsudvalg for at få uddybet planerne for forretningen.

Hvis udvalget vurderer, at de er realistiske, får ansøgeren sin kaution, oplyser Torben Stylsvig Pedersen og tilføjer:

Regnskabshjælp og kædesamarbejde

-To betingelserne skal dog være opfyldt, før vi siger ja til kaution: den ene er, at den kommende forretningsindehaver enten melder sig ind i kæden mad med mere eller i Mesterslagteren; den anden er, at DSM Regnskabsservice under Danske Slagtermestre står for forretningens regnskaber.





Det bedste miljø giver den bedste smag...

- ✓ Premium kødkvæg fra små, traditionelle landbrug
- ✓ Fritgående på frisk græs stort set året rundt
- ✓ Bæredygtig opdræt efter BordBia-standarder for CO2-aftryk, vandforbrug, biodiversitet og dyrevelfærd
- ✓ Rig på Omega 3 og 6 samt vitamin A og E



MØD OS
25. feb. 2015
— og smag lam
og oksekød
fra den grønne ø

Growing the success of Irish food & drink

Bord Bia
Irish Food Board

Bjarne Kastrup *har overtaget* Rødekro Pølser

Indehaveren af Slagter Popp fik et godt tilbud og driver nu to forretninger i det sønderjyske

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Bjarne Kastrup, indehaver af Slagter Popp i Toftlund, behøvede ikke lang betænkningstid, da han fandt ud af at slagtermester Stig Lauesen, Rødekro Pølser, havde sat sin forretning til salg.

- Egentlig var jeg bare interesseret i at leje lokalerne et par måneder til produktion, mens vi fik forretningen i Toftlund renoveret. Men jeg fik et fantastisk godt tilbud om overtagelse, som det var svært at sige nej til. Forretningen er meget velholdt med nye maskiner og udstyr, der er velegnet til store produktioner, siger Bjarne Kastrup og tilføjer:

- Jeg har faktisk aldrig set så stort og flot et privat pøsemageri som det i Rødekro.

Overtog Røde Kro Pølser i april i år

Han og hustruen Karina overtog forretningen den 1. april i år. Han vil dog i det daglige fort-





Kort om Rødekro Pølser

Historien om Rødekro Pølser tog sin begyndelse i 1961, da Clara og Kai Erik Lauesen overtog jobbet som bestyrere af Slagteriudsalget på Vestergade i Rødekro.

I 1972 overtog parret forretningen og ændrede dens navn til Rødekro Pølser. Sortimentet blev udvidet til de ca. 35 forskellige pølser, som butikken tilbyder i dag.

I 1996 overtog parrets yngste søn Stig og hans kone Dorthe forretningen. De har gennem årene holdt fast i den høje standard for produktion af hjemmelavede pølser. En tradition for godt håndværk, som Bjarne Kastrup efter overtagelsen i april i år har valgt at føre videre.

Rødekro Pølser er med i mad med mere-samarbejdet.

1 Rødekro Pølser fremstiller ca. 35 forskellige pølser.

2 Familien Lausen drev Rødekro Pølser i flere generationer fra 1961 til Bjarne Kastrup overtog forretningen i april i år.

3 Kunderne får personlig betjening i butikken i Rødekro.

4 Anja Ulka (th) står for den daglige drift af Rødekro Pølser. Her sammen med Michelle Nielsen.

sat koncentrere sig mest om Slagter Popp i Toftlund.

- Jeg har ansat dygtige medarbejdere til at stå for driften i Rødekro med Anja Ulka som daglig leder, fortæller Bjarne Kastrup, der overvejer på lidt længere sigt at udnytte stordriftsfordele ved at indføre en eller anden form for arbejdsdeling i produktionen i de to forretninger.

Et af de nye tiltag, som Bjarne Kastrup har indført i Rødekro Pølser, er mad ud af huset, sådan som han også tilbyder kunderne det i butikken i Toftlund.

Overvejer at sælge pølser en gros

Han ser også muligheder i at bruge det store, veludstyrede pølseværksted til produktion til engrossalg.

- Vores næste projekt er at forsøge, om vi kan få en godkendelse til engrosproduktion, så vi kan sælge sønderjyske specialiteter til andre forretninger, oplyser Bjarne Kastrup.

Rødekro Pølser er kendt for sin produktion af mere en 35 forskellige slags pølser.



Forretningen på Frederiksbjerg i Aarhus midtby har en ønskeligheden, vurderer Allan Stjernholm.



Slagter Carl Nielsen er blevet renoveret totalt efter Allan Stjernholms overtagelse af forretningen.

Stjernholm Kød har erhvervet butik nummer 2

Allan Stjernholm har købt en butik i Aarhus midtby for at udnytte sit produktionsapparat i Brabrand fuldt ud

Slagtermester Allan Stjernholm, der driver mad mere-butikken Stjernholm Kød i Aarhus-forstaden Brabrand, har overtaget Slagter Carl Nielsen på Frederiksbjerg Torv i Aarhus midtby efter slagtermester Jimmi Nielsen.

- Vi har meget stor produktionskapacitet i Brabrand med plads til at producere mere end vi gør i dag. Derfor så vi et perspektiv i at overtage forretningen Slagter Carl Nielsen for at udvide produktionen med et ekstra udsalgssted, oplyser Allan Stjernholm og uddyber:

Synergi med to butikker

- Forretningen på Frederiksbjerg er lille og uden mulighed for udvidelse og øget produktion. Den er heller ikke godkendt til fremstilling af lynretter og pølser, så det er oplagt at producere den type produkter i Brabrand til butikken i midtbyen, og jeg forventer, at der kommer en god synergi ud af det samspil.

Allan Stjernholm vurderer, at Slagter Carl Nielsen har en ønskeligheden med kun en enkelt konkurrent i nærheden og et stort opland.

- Kunderne er meget loyale over for deres slagter og udgør en god blanding af ældre mennesker, børnefamilier og unge studerende, fortæller Allan Stjernholm.

Han vil promovere sin nye butik som et salgssted, der bl.a. har et bredt sortiment af mad ud af huset. Dertil kommer et stort udvalg

To slagtere med butik nummer to

To slagtermestre har hver især erhvervet sig butik nummer to i år. Det er Allan Stjernholm, Stjernholm Kød i Brabrand og Bjarne Kastrup, Slagter Popp i Toftlund. Er det et udtryk for en ny tendens? Ikke nødvendigvis, men der er dog en fællesnævner i de to tilfælde: kapacitet - om end med to forskellige tilgange. Bjarne Kastrup har ønsket at udvide sin produktionskapacitet, mens Allan Stjernholms intention er at udnytte sit eksisterende produktionsapparat fuldt ud. Resultatet er i sidste ende det samme for begge de to slagtermestre, nemlig større produktion og stordriftsfordele.

af fersk kød, hjemmelavede pølser og røgvarer samt gammeldags udsæringer med et moderne twist.

Slagteren på Frederiksbjerg Torv har været i familien Niensens eje i flere generationer siden 1928 med Jimmi Nielsen som den sidste Nielsen ved rotpinden, inden Allan Stjernholm tog over.

Forretningen ombygget og renoveret

Forretningen er totalt renoveret og ombygget efter overtagelsen med genåbning og indvielse midt i september i år.

- Vi har meget stor produktionskapacitet i Brabrand med plads til at producere mere end vi gør i dag. Derfor så vi et perspektiv i at overtage Slagter Carl Nielsen for at udvide produktionen med Frederiksbjerg som et ekstra udsalgssted, oplyser Allan Stjernholm.

INTERNATIONAL FOOD CONTEST



MCH Messecenter Herning 28. - 30. oktober 2014

International FOOD Contest

- er for hele fødevarebranchen.

Netværk, nye produkter, teknologier og maskiner beregnet for hele fødevareerhvervet.

Highlights

- International FOOD Contest for ALLE fødevarer
- International DAIRY Contest, hvor mange landes mejeribrug udstiller deres produkter
- Kåring af Danmarks bedste inden for de deltagende fødevarekategorier
- Uddeling af tværgående gourmetpriser
- Events med fødevarer i centrum
- Særlige arrangementer, foredrag og korte kurser

Alle produkter udstilles i Hal L+M

INTERNATIONAL
FOOD
CONTEST
foodcontest.dk

Teknologi og fødevarekonkurrencer på årets Foodtech messe

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

International FOOD Contest (IFC) er iflg. messearrangørerne verdens største udstilling af bedømte mejeriprodukter. Konkurrencen afvikles i forbindelse med Foodtech messen i dagene 28.-30. oktober i MCH Messecenter Herning. Formålet med udstillingen er at fremme den faglige stolthed og virke som inspiration. Udover ost, smør og konsumprodukter fra store dele af verden bedømmes også mange andre fødevarer fra forskellige egne af Danmark, fx.: vin, krydderurter, specialiteter og delikatesser. I forbindelse med IFC uddeles bl.a. Gourmetprisen og DIFC Prisen.

International FOOD Contest er åben for hele fødevarebranchen. Her udstilles produkter samt den sidste nye teknologi af maskiner beregnet for levnedsmiddelindustrien. Alle fødevarer kvalitetsvurderes ud fra faglige kriterier. Dommerne vil være fagets egne folk, professionelle brugere og andre specialister. De tilmeldte produkter sammensættes med andre tilsvarende produkter til et bedømmelseshold. Dommerne bedømmer produkter, og der kan

tildeles ærespræmier, guld-, sølv- og bronze-diplomer til de bedste. Diplomer må påføres produktets salgsempakke. Alle produkter udstilles i hallen, hvor der uddeles smagsprøver. Honning er igen i år med på IFC. Vi glæder os meget til at afholde bedømmelse og udstilling af de mange gode honningprodukter der produceres i Danmark, og ikke mindst publikum kan glæde sig til at smage de mange varianter af dejlig honning, udtaler tovholder på FOOD, Karl Christian Kjær, Landbrug & Fødevarer.

FoodTech Product News & Award

FoodTech fokuserer i år endnu mere på produktnyheder og innovation, idet alle udstillere har haft mulighed for at indsende deres nye produkter til godkendelse og bedømmelse. Godkendte produkter vil blive tildelt 1, 2 eller 3 stjerner efter forskellige kriterier. Derudover vil alle 3-stjernede produktnyheder blive nomineret til FoodTech Awarden. Denne award er indstiftet af MCH Messecenter Herning og har til formål at fremme kreativitet og opfindsomhed blandt leverandører til fødevareindustrien for derigennem at medvirke til udvikling af helt nye fødevarer eller til forbedring af eksisterende produktionsprocesser. Awarden tilfalder den udstiller, som præsenterer messens mest innovative og fornyende produkt. Vinderen af FoodTech Award bliver annonceret i forbindelse med den officielle åbning tirsdag den 28. oktober.



Som arrangør af International FOOD Contest står

- Mejeriforeningen / Mejeriudvalget
- Foreningen af mejeriledere og funktionærer
- Foreningen Danmarks Privatmejerier
- Dansk Oste- og Smørforening.

De fire foreninger har til afvikling af udstillingen nedsat et fælles udstillingsudvalg, hvori alle foreninger er repræsenteret, og som endvidere supplerer sig efter behov med de nødvendige eksperter.

Produktgrupperne er her i 2014

- Fisk
- Honning
- Kartofler
- Mejeriprodukter
- Øl

Foredrag og workshops

International Food Contest byder også i år på en række spændende foredrag og workshops. Der er foretaget et bredt udvalg af fagfolk fra hele fødevarebranchen til at komme på dette års IFC og bidrage med høj og unik faglighed inden for et specifikt felt.

• SEMINAR: 3D PRINT OG NYE MATERIALER TIL FØDEVAREPROCESUDSTYR

Tirsdag den 28. oktober, kl. 15:00-16:30, lokale 3 (Indgang Vest)
Arrangør Stålcenrum

• SEMINAR: HYGIEJNISK DESIGN

Onsdag den 29. oktober, kl. 10:00-12:00, Sydsalen (1. sal, Indgang Vest)
Arrangør GEA og Hygienic Design Center, DTU Food

MALMØ

– hvor den skandinaviske branche for ØKOLOGISKE FØDEVARER MØDES

The Nordic Organic Food Fair er tilbage for andet år, skriver arrangørerne i en meddelelse. Messen finder sted i Malmø den 26.-27. oktober og er et brancheevent målrettet alle, som til dagligt arbejder med økologiske føde- og drikkevarer. Med over 300 udstillere og 4500 besøgende er der lagt op til et par travle dage på messen, som foregår sideløbende med Natural Products Scandinavia. Messen giver indkøbere og fagfolk et perfekt mødested for at få inspiration, møde nye og gamle kontakter og gøre forretning. Detailindkøbere, distributører og grossister fra de nordiske lande får mulighed for se, hvad der rør sig på markedet, når virksomheder fra hele verden stiller op, og finde de nyeste trends og tendenser. Et af årets spændende nye features på messen er den svenske grossist Men-

gios økologiske køkken og have, som ud over et hav af ideer for brug af frugt og grønt, har køkkendemonstrationer samt en et fuldt sortiment af produkter til køkkener. Netop i år er fokus hos Menigo, og på messen, på hvad man hos hoteller, restauranter og i catering får brug for af produkter og services for at få det økologiske spisemærke. I Menigos køkken kan man blandt andet møde den svenske kok Paul Svensson, som vil demonstrere, hvad deres produkter kan bruges til. I The Organic Theatre kan man høre foredrag ved CEO Morten Hammerich om Fazer Food Services vej til at have over 150 økologiske storkøkkener i Danmark, og hvad fremtidens udfordringer står på. Besøgende kan tilmelde sig på www.nordicorganic-foodfair.com.



Dansk Mobil Køkken
professionelle storkøkkener - to go



Står du og mangler et virkelig velfungerende
- og midlertidigt - industrikøkken?

Et mobilt køkken er et storkøkken på hjul tilsat det bedste et køkken kan indeholde. Minimalistisk i alt – undtagen funktionaliteten.

Lej en enkel køkkenvogn eller et komplet køkkenmiljø med køl, frost og lager opbygget i en samlet enhed. Alt er muligt, og alt står klar på en time.

Oplev os live!
På eventmessen
d. 7.-8. november.
Tilmeld dig på
www.billet.combine.dk

www.danskmobilkoekken.dk



NYT **FORSKNINGSDOMICIL** PÅ **Teknologisk Institut** *indviet af* **H.M. Dronningen**

Med et tryk på startknappen til en robot indviede H.M. Dronningen domicilet for Teknologisk Instituts forskningscenter for kød og slagteriteknologi, Danish Meat Research Institute, DMRI i Taastrup i slutningen af september. De 6.600 kvm nye forskningsfaciliteter indeholder nogle af verdens mest avancerede værksteder og laboratorier samt en pilot plant inden for fremstilling og forædling af kødprodukter, udvikling af slagteriteknologi og forskning i fødevarerikket.

- Vi ser os selv som Danmarks innovationsinstitut nr. 1, og vi vil spille en central rolle i den omstilling, der foregår i dansk erhvervsliv i disse år. Vi har særlig fokus på produktion i Danmark, og nøglen er at kombinere avancerede produktionssystemer med unikke produkt egenskaber, så virksomhederne kan få optimale priser for deres varer, sagde adm. dir. Søren Stjernqvist ved indvielsen. De inviterede gæster kunne på dagen bl.a. se eksempler på de

produkter, som instituttet har udviklet til fødevareresektoren, hvordan instituttet forsker i at forbedre dyrevelfærd på slagte-dagen, udvikling af sunde kødprodukter samt en fuldautomatisk kamridser, som garanterer ensartet og sprød svær på flæsketegen. - Svinekød er et lavteknologisk produkt, og vi sørger for højteknologisk bearbejdelse. DMRI er globalt førende, og vi har Danmarks teknologiske førertrøje på. Det skal vi være stolte af, sagde DMRI's direktør, Lars Hinrichsen.

I fremtiden vil Teknologisk Institut bl.a. arbejde på bedre udnyttelse af nye, sunde og velsmagende produkter, samtidig med at instituttet vil udvikle nye effektive og bæredygtige produktionsmetoder med ny viden og ny teknologi. Med klodens stigende befolkning og udsyn til mangel på ernæringsrigtig protein er det vigtigt, at råvarerne udnyttes optimalt. Også for at fastholde Danmarks position som

verdens førende producent af fødevarer. Det er en indsats, som blev anerkendt af uddannelses- og forskningsminister Sofie Carsten Nielsen. - DMRI er en af de parter, der er med til at cementere Danmarks position som verdens førende fødevarerproducent. Det er afgørende med forskning og innovation, hvor de nyeste forskningsresultater skal ud og blive brugt. Tillykke med det hele, sagde uddannelses- og forskningsministeren bl.a.

Kilde: DMRI, Teknologisk Institut.



Eksempler på de seneste års produkter fra DMRI

- En 3D afsværgingsrobot, som automatisk vurderer og tilpasser fedtlag på svinekød på slagterier
- Udvikling af "Fiberpølsen", som gør grillpølser til sunde måltider
- Udvikling af "Ribbenstrækkeren", som automatiserer en hård arbejdsproces og forbedrer slagteriarbejdernes arbejdsmiljø
- "Kamridseren", som automatisk ridser sværen på svinekamme og sikrer perfekte sprøde flæskesvær



Kø-nr. display



Kø-nr. printer



e-pris label



Video-visning



Etiketter

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



Kundevenligt kø-system

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

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



Transparent kundedisplay med stor reklameværdi

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

Godt blikfang øger salget!

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



Nem betjening på finger-touch skærm

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

Print af andre gode informationer

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



Den grønne ø

med de stolte traditioner

TEKST & FOTO: JOHNNY FROST KLAUSEN

Ierne gør i disse år et stort stykke benarbejde for at få markedsført en række af deres kvalitetsprodukter til eksportmarkedet. Og ikke mindst eksporten af kødkvæg til toprestauranter rundt om i verden samt mere end 75 europæiske supermarkeds-kæder i Europa har betydet, at der i dag eksporteres 500.000 tons irsk oksekød eller omkring 90 % af deres samlede produktion.

Er græsset altid grønnere hos naboen?

Jo, i Irland er der vist noget om snakken. I hvert fald hvis man er drøvtygger. Det irske kvæg går på græs omkring 8 måneder om året, fordi de har noget nær de bedste græsningsbetingelser i verden. Det har betydet, at ierne har kunnet forfine deres kødkvæg til et smagfuldt og mørt stykke kød, når det lander hos forbrugeren. Men i Irland som i så mange andre lande, så kræver det styring, vejledning og ensartet kvalitet for at nå frem til de flotte resultater, der kan bane vejen for en eksportsucces. Der-til har ierne iværksat en række programmer, som skal sikre sporbarhed, kvalitet og bæredygtig produktion. Blandt andet har man udviklet en CO₂ fodaftryksberegningsmodel, som forpligter landmændene til konstant at forbedre deres produktion og frembringe en større ydelse fra græs og kløver.

Bord Bia

Den irske organisation Bord Bia (svarende til det danske Landbrug & Fødevarer), som varetager markedsføring og udvikling af irske fødevarer i såvel Irland som resten af verden, er kraftigt involveret i at styre og forfine landbrugsproduktionen. Og det var da også Bord Bia, som var vært for en rundtur til udvalgte irske kvægproducenter, et topmoderne irsk kvægslakteri samt et lynkursus i madlavning hos den kendte irske tv-kok Catherine Fulvio.

De irske slakterier har valgt at gå aktivt ind i at understøtte og medfinansiere de irske kvægproducenter. Ikke mindst omkring økologisk kvæg, da de ellers ikke kan få de leverancer, som de har efterspørgsel til, men også for at højne kvaliteten. Så ud over en økonomisk af-



tale, så er det også med kvalitetssikring for øje. Det så vi bl.a. hos Good Herdsman Farm, som havde omlagt fra traditionel drift til ren økologisk kvægopdræt. I dag har de, med hjælp fra ABP (Irske slakteri) ca. en besætning på 400 kvæg. Men de store producenter er atypiske, idet de irske kvægproducenter er kendetegnet ved at være sammenstykket af en lang række mindre landbrug. Ja faktisk ikke mindre end

Fakta

180.000 familielandbrug, hvoraf 80.000 opdrætter kødkvæg

Årlig produktion: 1.6 mio. dyr: 60% kødkvæg, 30% mix af kød-/malkekqvæg, 10% malkekqvæg

Irland er Europas største eksportør af oksekød.

På det danske marked er det bl.a. Dansk Cater, som importerer det irske oksekød.



Slagteklare stude
på omkring 18 mdr.

180.000 familielandbrug, hvoraf de 80.000 opdrætter kødkvæg.

Slagtingen

32 slagterier fordelt rundt om i landet betyder, at dyrene oftest transporteres over kortere afstande, hvilket minimerer transporttiden med mindre stress til følge for kvæget. En anden årsag til den irske succes med eksport kan også

henføres til modningen af kødet. Typisk bliver dyret hofte-hængt, og kødet bliver derved strakt på en helt speciel måde (Derved undgås en udstrækning af musklerne, fordi trækket kommer i skelettet i stedet for i kødet, når kroen sættes i hoften frem for i hasen - red.). Kødet modnes herefter i omkring 21 dage, hvilket er en af de medvirkende årsager til den smagfulde kvalitet. Så de holder fortsat traditionen i hævd.



Hofte-hængt kød sikrer sammen med den i øvrigt nænsomme behandling et supermørt slutprodukt.



Inco-kroner på vej til andelshavere

Da Euro Cater i 2013 solgte det tidligere Inco A.M.B.A. til International Capital Group (ICG) og en gruppe ansatte, havde en del andelshavere stadig deres gamle Inco-andelsbeviser stående i virksomheden.

I forbindelse med salget af Euro Cater skulle de ca. 2000 andelshavere bestående af slagtere, bagere og restauratører have værdien af deres andele udbetalt.

Den udbetaling har trukket længe ud. Men nu synes der at være lys forude.

- Når udbetalingen har trukket ud, skyldes det, at der mangler en skattekvittance fra Skat i forbindelse med opløsningen af INCO, oplyser INCOS bestyrelsesformand, slagtermester Søren Friis, Frederiksberg.

En skattekvittance er en erklæring fra Skat om, at der ikke foreligger skatte- og afgiftskrav på en virksomhed på det tidspunkt, hvor den opløses.

Søren Friis forventer, at formalia er i orden således at pengene kan udbetales til INCO's andelshavere inden årets udgang.



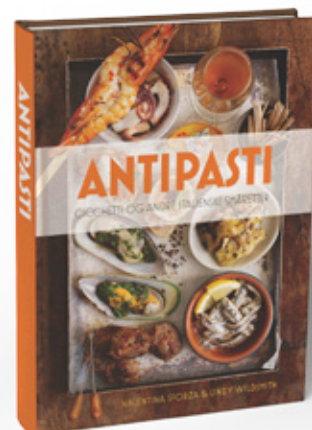
Slagtermester og bestyrelsesformand i INCO, Søren Friis, forventer, at andelshaverne får deres tilgodehavender udbetalt inden årsskiftet.



Antipasti, Cicchetti og andre italienske småretter

Italien er et fantastisk land at spise i, ikke mindst på grund af den enorme variationsrigdom og de friske råvarers høje kvalitet, som tydeligt kommer til udtryk i de italienske antipasti. Alle regioner i Italien har deres egne, lokale småretter, som på dialekten går under navne som spuntini, piccoli cibi eller stucchini, og især i Venedig har man ophøjet den lokale udgave af antipasti – kaldet cicchetti – til en højere, kulinarisk kunstform. Hver eneste ret afspejler sin regions kulinariske traditioner, tilberedningsmetoder og ingredienser. Ja, faktisk repræsenterer antipasti'erne ofte en regions allerbedste specialiteter, komprimeret i en række småretter. Ledsaget af smukke illustrationer og anekdoter fra de forskellige områder videregiver de to forfattere i Antipasti, cicchetti og andre italienske småretter deres indgående viden

om det italienske køkken med opfindsomme opskrifter og lækre råvarer. Bogen er udgivet her i 2014 af Nyt Nordisk Forlag. Vejledende pris: kr. 249,95





Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

Hos os har juleanden det godt!

Gråsten Berberie Gourmet And

Fedtfattig

Det er det magreste stykke andekød, du kan finde. Faktisk så er berberie anden mere mager, har mindre fedt og færre kalorier end kalkun, hvis man skærer det synlige fedt væk inden spising.

Mest reelt kød

Der er et stegesvind på ca. 5%. Ingen andre ænder giver så meget færdigstegt kød som berberie anden.

Tørslagtet

Vi tørslagter og luftkøler. Det giver længere holdbarhed, færre bakterier og intensivere smagen.

Mindre klima aftryk

Gråsten Fjerkræ har flyttet al opdræt og slagtning af fjerkræ lige ned syd for grænsen i Flensborg. Et bevidst valg, da kravene til dyrevelfærd er højere. Det gør, at vores ænder nu selv går ind til slagteriet, hvilket giver et endnu mindre klima aftryk.



Dyrevelfærd kan smages! Bestilling og yderligere information på tlf.: 74 65 90 71

	Ænder pr. m ²	Maks dyr pr. flok	Adgang til det fri	Grov foder	Svømmevand til soignering	Kupering af næb og kløer	Alder ved slagtning	Indfangning	Transport tid	Transport tidspunkt	Dyrlæge kontrol	Halal slagtet	Tør slagtet
 Gråsten Fjerkræ	Hver and min. 10m ²	4.800	Ja	Ja	Nej	Nej kun hvis dyrlæge pålægger det.	14 uger	Håndkraft	Ingen de går selv til slagteriet	Kl. 0:00 - 5:00	Hver flok	Nej	Ja
Konventionel opdræt	Op til 4 ænder pr. m ²	Op til 50.000	Nej	Nej	Nej	Ja	Ca. 6 uger	Håndkraft	Op til 744 km	Hele døgnet	Hver flok	Ja	Nej
 Gråsten Fjerkræ	Hver and min. 4m ²	3.600	Ja	Ja	Ja	Nej	14 uger	Håndkraft	Max 1 time - op til 70 km	Kl. 0:00 - 5:00	Hver flok	Nej	Ja
 Andre opdræt	3 ænder pr. m ²	3.600	Ja	Ja	Ja	Nej	8 - 14 uger	Håndkraft	744 km	Hele døgnet	Hver flok	Vides ikke	Nej

Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag

Kokkelandsholdet på vej til VM

Kokkeforeningen, som tidligere hed køkkenchefernes forening i Danmark, så helt rigtigt, da bestyrelsen i 2005 etablerede Foreningen Kokkelandsholdet, National Culinary Team of Denmark. Formålet var og er at arbejde for fremme af dansk gastronomi gennem fokus på råvarer af ypperste klasse, talentpleje og

innovativ gastronomisk udvikling. Danmark er i dag placeret blandt de absolut bedste inden for gastronomi på verdensplan, og det er med til at trække flere gæster til landet og dermed give dansk økonomi et løft. - Flere og flere udenlandske turister rejser til Danmark for at nyde vores gastronomi. Det betyder store ind-

tægter for landet, fordi gastro-turisterne har et højt døgnforbrug, siger Katia K. Østergaard, direktør i Horesta, som er hovedorganisation for hotel-, restaurant- og turisterhvervet. Målet med Foreningen Kokkelandsholdet er også at skabe større interesse og anerkendelse af de danske gastronomers arbejde, nationalt som internationalt, ved deltagelse i diverse konkurrencer og arrangementer, hvor kvalitet og gode råvarer er et vigtigt hovedelement. Danmark har tre landshold under foreningens regi; Kokkelandsholdet, Juniorkokkelandsholdet med aldersgrænsen 23 år, begge med nogle af landets bedste kokke fra de bedste restauranter, samt Cateringlandsholdet med nogle af de bedste fra de danske kantiner og cateringvirksomheder. Alle tre hold deltager ved det forestående VM for Kokkelandshold og Cateringhold, der finder sted i Luxembourg by og begynder med indmarch og præsentation af holdene 21. november. Det hele slutter med afslutningsceremoni 27. november med udde-
deling af præmier.



**THERMIT**

Trådløs Temperaturovervågning



TherMIT ønsker
Kokkelandsholdene
held og lykke
ved VM

hurtigt & enkelt
for fødevarerens sikkerheds skyld

Anbefales af:



Cateringlandsholdet
National Catering Team of Denmark



KOKKELANDSHOLDDET
NATIONAL CULINARY TEAM
OF DENMARK

1

Placer sensor



2

Sæt strøm til hovedmodul



3

Log på www.thermit.dk



www.thermit.dk Tlf. 52 39 88 92

Årlig sommerudflugt i det nordjyske

TEKST: LEIF TRANHOLM, NORDJYLLANDS SLAGTERMESTERFORENING

Nordjyllands Slagtermester forening havde søndag den 24. august, traditionen tro, igen inviteret alle aktive og passive medlemmer samt personale, koner, kærester og børn med på den årlige sommerudflugt, som i år gik til Lindholm Høje. Gruppen mødtes kl. 10.00 på Lindholm Høje Caféen, som bød på kaffe, hjemmebagt brød samt hjemmelavet øllebrød. Et par slagtere havde taget leverpostej og spegepølse med. Mens vi spiste og drak kaffe, fortalte kjøgemesteren Jesper Lynge på Lindholm Høje om, hvordan nordens største vikingegravplads var blevet til, og hvor stor betydning højen havde for vikingerne. Herefter var der fri adgang til museet som rummer en stor samling arkæologiske fund fra vikingetiden.

Dagens største event var kåringen af Nordjyllands bedste grillpølse. De butikker der deltog i konkurrencen, havde fået lærlingen, svenden eller mester selv til at lave 3 kg grillpølser, som skulle grilles og smages. Alle havde af kjøgemesteren fået en håndfuld kaffebønner, som skulle lægges i de skåle, som stod ved hver pølse. Den pølse, der havde fået flest bønner, havde vundet. Vinder blev Jonas Børge Styrbæk Jensen. De sidste pølser blev grillet til frokost, og her havde kjøgemesteren og hans kone lavet deres fortolkning af tilbehør til pølser fra vikingetiden. Herefter var der kaffe og kage samt hyggeligt samvær. Tak til alle som deltog, for en dejlig dag, og tillykke til Jonas og Slagteren i Hasseris.



Jonas Børge Styrbæk Jensen, Jesper Lynge og Torben Bruun, som er lærling ved Slagteren i Hasseris, som ejes af Jesper Albin og Torben Bruun.

Løn under sygdom



Ansatte under overenskomsten mellem DSM og Fødevareforbundet NNF (butiksområdet)

Til medarbejdere med mindst 9 måneders anciennitet yder virksomheden pr. 1. april 2014 normal løn, dog maksimalt kr. 135,10 pr. time, i indtil 6 uger ved rettidig anmeldt og dokumenteret sygdom. Ved sygdom udover 6 uger overgår medarbejderen til at få sygedagpenge direkte fra kommunen.

Ansatte under overenskomsten mellem DSM og Fødevareforbundet NNF for industrielle virksomheder og slagtehus

På industrisiden gælder samme regler som i overenskomsten mellem DSM og NNF på butiksområdet. Betalingssatsen under sygdom er i industriooverenskomsten pr. 1. april 2014 max. kr. 147,38 pr. time.

Generelt for NNF-ansatte

I de første 8 uger af ansættelsesforholdet er arbejdsgiveren ikke forpligtet til at udbetale løn under sygdom. Lønmodtageren oppebærer i disse tilfælde sygedagpenge fra kommunen.

For medarbejdere med over 8 ugers og mindre end 9 måneders anciennitet gælder, at virksomheden er forpligtet til at udbetale sygedagpenge i op til 30 kalenderdage, hvorefter lønmodtageren overgår til kommunen, som udbetaler sygedagpenge til vedkommende. Sygedagpengesatsen er i 2014 kr. 110,14 pr. time.

Ansatte under overenskomsten mellem DSM og HK Handel

Ansatte under overenskomsten mellem HK Handel og DSM er funktionærer og dermed berettigede til fuld løn under sygdom. Retten til fuld løn under sygdom gælder fra tidspunktet for ansættelsen, og der skal betales fuld løn i hele sygdomsperioden.

Ansatte under overenskomsten mellem DSM og 3F

I de første 8 uger af ansættelsesforholdet er arbejdsgiveren ikke forpligtet til at udbetale løn under sygdom. Lønmodtageren oppebærer i disse tilfælde sygedagpenge fra kommunen.

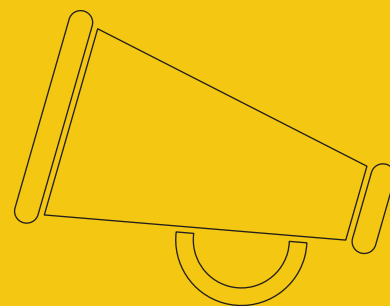
Efter 8 ugers ansættelse gælder, at medarbejderne ved sygdom oppebærer fuld løn i indtil 4 uger og herefter 90% af den oppebårne løn.

Generelt

Arbejdsgiveren er berettiget til refusion fra kommunen, når sygdomsperioden er længere end 30 kalenderdage. Refusionen sker fra dag 31 og så længe, der udbetales løn. Såfremt man som arbejdsgiver har forsikret sig mod medarbejdernes sygdom, sker der refusion af udbetalt løn fra dag 2. Refusionssatsen svarer til dagpengesatsen, p.t. kr. 110,14 pr. time.

Husk at arbejdsgiver altid skal anmelde en medarbejders sygefravær i Nem-Refusion – også selvom der ikke udbetales løn under fraværet.

Vidste du at ...



Lovforslag om reklameafgift rammer lokale ugeaviser

Skatteministeren vil i den nye folketingssamling foreslå, at lokale ugeaviser, der ønsker fritagelse for reklameafgift, ikke samtidig kan få mediestøtte. Det fremgår af en notits, som Skatteministeriet har sendt til Folketingets Europaudvalg om EU-Kommissionens afgørelse i sagen om reklameafgiften. Folketinget vedtog i 2012 at indføre en reklameafgift, men lovens ikrafttræden har afventet godkendelsen i EU-Kommissionen. På baggrund af EU-Kommissionens afgørelse vil regeringen i den kommende folketingsamling foreslå tre ændringer i loven om reklameafgift. Det er blandt andet, at direct mails skal være omfattet af reklame-

afgiften, og at afgiftsfritagelsen for ugeaviser ikke omfatter lokale ugeaviser, der modtager mediestøtte. I dag er der en enkelt lokal ugeavis – Ikast Avis (aoib.dk) – som modtager produktionsstøtte. Avisen får i år godt 400.000 kr. i redaktionel produktionsstøtte. Det er regeringens forventninger, at afgiften kan træde i kraft midt i 2015. Hos Grafisk Arbejdsgiverforening lægger administrerende direktør Thomas Torp ikke fingrene imellem, når reklameskatten bringes på bane. – Det er decideret dumt. At regeringen vælger at indføre en særskat, der i høj grad ødelægger virksomheders mulighed for at markedsføre sig og kommunikere med kunderne, siger mig, at de ikke har det mindste begreb om, hvad det er, Danmark har brug for, siger han. – Når man indfører en særavgift på tryksager og direct mail, så hæmmer man virksomhedernes mulighed for at markedsføre sig, kommunikere med kunder og konkurrere i et frit marked, siger Thomas Torp.

Kilde: Markedsføring og Danske Medier

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 Fødevarer magasinet tlf. 6614 0852 / 4021 7722 eller på mail post@foedevaremagasinet.dk for yderligere information og kontakt.

Nationalret

Hvad er danskernes yndlingsspisest? Er det frikadeller, fiskefilet, flæskkesteg – eller måske noget helt andet? Alle kan deltage med et bud på Facebook og på Instagram, hvor man kan uploade egne madfotos med mærket #nationalret. Eller man kan sende sit forslag til danskernesmad@fv.dk

Med inspiration fra forbrugere og alle andre, der byder ind, vil kokke fra otte regioner komme med tre bud på retter, der kan deltage i konkurrencen om Danmarks nationalret. De tre retter vil blive sat til afstemning i regionerne, så finalen har otte bud, der sættes til endelig afstemning. Den 20. november kåres Danmarks nationalret.

Kilde: Fødevarerministeriet

Navnenyt

Søren Gade er stoppet som direktør i Landbrug & Fødevarer

Adm. direktør Søren Gade fratræder sin stilling i erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer. Søren Gade har ikke ønsket at fortsætte i en ny ledelsesstruktur, og fratræder efter gensidig aftale, hedder det i en pressemeldelse. Formand for Landbrug & Fødevarer Martin Merrild beklager, at Søren Gade ikke længere kan være organisationens markante talsmand. – Søren Gade har både som lobbyist og offentlig talsmand givet Landbrug & Fødevarer en endnu mere synlig placering i det danske samfund. Det vil jeg gerne sige Søren Gade

stor tak for. Søren Gade tiltrådte som adm. direktør i Landbrug & Fødevarer 1. maj 2012.

Formand for tænketank

Imedens Søren Gade fortsat var adm. direktør i Landbrug & Fødevarer, blev han formand i en måltidstænketank, som fødevarerminister Dan Jørgensen netop havde nedsat. Måltidstænkertanken skal komme med forslag til, hvordan vi kan gøre madkulturen i Danmark bedre. – Måltidstænkertanken en hurtigtarbejdende tænketank, der allerede i foråret 2015 skal komme med anbefalinger til ministeren. Den består af 20 medlemmer fra hele spektret i fødevarersek-

toren med både kokke, eksperter og repræsentanter fra forskellige interesseorganisationer.

Kilde: Landbrugsavisen

Karen Hækkerup ny adm. direktør i Landbrug & Fødevarer

Karen Hækkerup bliver ny adm. direktør i erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer. Den afgående justitsminister vender dermed tilbage til det erhverv, som hun i få måneder selv stod i spidsen for som fødevarerminister. Formand for Landbrug & Fødevarer Martin Merrild siger om udnævnelsen af Karen Hæk-



kerup: - Jeg er utrolig glad for, at Karen Hækkerup har sagt ja til at stå i front for Landbrug & Fødevarer. Karen Hækkerup er fremragende til at kommunikere og sætte retning. Hun har via sine mange poster i politik fået en unik viden og indsigt i, hvordan man skaber politiske resultater. Derfor er Karen Hækkerup den helt rette til at synliggøre, hvordan den

samlede fødevareklynge - med de bedst mulige rammevilkår - kan bidrage endnu mere til det danske samfund, siger formand for Landbrug & Fødevarer Martin Merrild. L&F-formanden fremhæver, at Karen Hækkerup i sin tid som fødevareminister var i stand til at begejstre både landmænd og fødevarevirksomheder, og samtidig fortælle omverdenen, hvordan vi som samfund kan få det fulde potentiale ud af et af Danmarks største eksport erhverv.

Kilde: Landbrugsavisen

Organisationsændring i Jeros

Jeros A/S har fortaget en organisatorisk omstrukturering i salgsorganisationen. Dette gøres iflg. virksomheden som et led i en styrkelse af den fremtidige struktur på såvel fjernmarkeder som nærmarkeder. Direktion og bestyrelse for Jeros A/S, har derfor set sig nødsaget til at sige tak for mange års godt samarbejde til H.C. Drost Jensen. Jeros har informeret partnere, leverandører og brancheorganisationer, der berøres af omstruktureringen. I overgangsperioden vil de berørte forhandlere på det skandinaviske marked blive afdækket af henholdsvis Per Rasmussen og Evita Rosdahl.

HKScan flytter hovedkontor fra Vestjylland

Produktionen og det meste af administrationen vil fortsat ligge i Vinderup. Ledelse og salg flytter til Aarhus. HKScan Denmark, det tidligere Rose Poultry, flytter ledelsen fra Vinderup nord for Holstebro til Aarhus. Det skriver Dagbladet Holstebro. Produktionen bliver i Vinderup, hvor virksomheden efter en brand byggede ny fabrik i 2012. Men salg og ledelse flytter til den jyske hovedstad. - Vi leder i øjeblikket efter det rigtige sted. Vi skal ikke byg-

ge et nyt domicil, for det drejer sig ikke om så mange personer. Vi kan nøjes med at leje lokalerne, siger Thomas Perkiö, fungerende administrerende direktør i HKScan Denmark. Tanken er, at ledelse og salg i Aarhus vil have kortere transporttid til de finske ejere samt de største kunder som Dansk Supermarked, skriver avisen.

Kilde: Landbrugsavisen

Slakteri får ny direktør

Torben Sønnichsen bliver ny adm. direktør for SB Pork A/S, som har givet massive underskud til de tyske ejere og har brug for ekstra svineleverancer. SB Pork ligger i Brørup i midten af Jylland, mellem Kolding og Esbjerg og ejet af tyske Tönnies Group. Den tyske koncern har lokket danske svineproducenter over til sig med en høj notering. Slakteriet er i dag landets tredje største, og antallet af slagtninger steg med 25 procent sidste år. De høje omkostninger har dog også givet et underskud på hele 23,7 millioner kroner i 2013. Det skyldes desuden, at omkostninger til lønninger steg med 30 procent. Slakteriet er for øjeblikket godkendt til 30.000 slagtninger om ugen. Ifølge en pressemeddelelse fra Tönnies Group skal Torben Sønnichsen "fortsatte restruktureringen" af slakteriet. Tidligere har Torben Sønnichsen arbejdet i 16 år for Vestjyske Slakterier og hollandske Vion Groups nordiske del, som han ledede i 12 år. Han overtager jobbet fra Jann Jensen, som skal være adm. direktør i Danæg.

Kilde: Landbrugsavisen

Hadsund kreaturslagteri bliver til Nordic Beef

Mandag den 6. oktober skiftede Hadsund kreaturslagteri navn til Nordic Beef Hadsund. Der er udelukkende tale om navneskifte meddelers virksomheden, der bl.a. skifter navn i forbindelse med en større modernisering. For over 100 år siden blev det første kreatur slagter i Hadsund. Udgangspunktet var en families ambition og drøm om at kunne betjene nærområdet med en unik kødkvalitet og slagterhåndværk i topklasse. Meget er ændret siden dengang. Men omdrejningspunktet er fortsat vores fokus på kvalitet og håndværk leveret fra vores slagteri i Hadsund, hedder det i informationsmaterialet.



NORDIC BEEF
HADSUND

kvalitet for kødelskere

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 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. fæde og
skåle i G/N standard størrelser
www.plexiline.dk

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

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

EMBALLAGE

PaperlinX

Din totalleverandør
Branchens stærkeste emballage
og produktløsninger.

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

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

Design2cover.dk
Gratis levering*

Personligt
iPhone cover
- Printet direkte på coveret

**Nu også
til iPhone 6**

kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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


MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

ABC CATERING

– hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg Kystvejen 80 9400 Nørresundby Tel. 96 32 41 00	Ribe Ole Rømers Vej 6 6760 Ribe Tel. 75 42 18 33
Holstebro Nybo Høje 7500 Holstebro Tel. 97 42 52 00	Slagelse Korsørvej 91 4200 Slagelse Tel. 58 52 59 65
Aarhus Beta 1, Søften 8382 Hinnerup Tel. 72 22 42 24	København Park Allé 362 2605 Brøndby Tel. 72 302 402

www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

BC CATERING Aalborg
Jellingvej 24 • 9230 Svenstrup
Tel. 98 38 01 33

BC CATERING Herning
Hedelandsvej 18 • 7400 Herning
Tel. 97 22 14 33

BC CATERING Skanderborg
Niels Bohrs Vej 20 • 8660 Skanderborg
Tel. 87 93 87 93

BC CATERING Kolding
Kokbjerg 28 • 6000 Kolding
Tel. 76 32 18 00

BC CATERING Odense
Blækhatlen 10 • 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

BC CATERING Roskilde
Langebjerg 17 • 4000 Roskilde
Tlf.: 46 77 35 00

BC CATERING Nykøbing F.
Grønsundsvej 266 • 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakke
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

PL-agentur

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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

L.A. Slagterartikler

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

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

W. Ochsätzchen Aarhus Åb



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

Smarter Thinking - Smarter Solutions



Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

*Vor viden
- din fordel!*

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
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
FORDINE
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
LINNERPVEJ 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
logo direkte på
coveret til din iPhone

**Nu også
til iPhone 6**

www.design2cover.dk

RØGSMULD

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

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



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

RÅDGIVNING

Lønservice!



ProLøn-DSM

Nemmere og billigere lønbehandling

Lønadministration med udgangspunkt i DSM's overenskomster



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

proloen@proloen.dk · www.proloen.dk



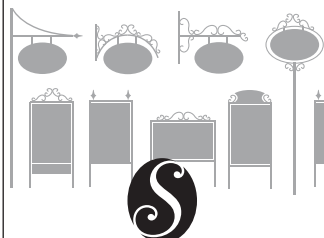
DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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

VÆGTE



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

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



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

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

digitaltryk odense

– hurtigt, billigt og nemt.



Bestil din næste
tryksag på
www.digitaltrykodense.dk

Annoncer til fødevarerbranchen

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

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



DIN GARANTI:
MANGE ÅRS
ERFARING OG
KÆMPE UDVALG
HOS NELLEMANN

Hos Nellemann tilbyder vi salg og rådgivning af din nye kølebil. Vi har gennem tiderne solgt og leveret alle typer og varianter af kølebiler og kan derfor være din aktive sparringspartner, når du skal investere i ny kølebil.

Vi har en professionel organisation og dygtige samarbejdspartnere, således vi overholder krav og lovgivning til transport af fødevarer, ligesom du betjenes af dedikerede medarbejdere som kun arbejder med erhvervsbiler. Vores erfarne erhvervs-kunderådgiver Henrik Due Hedensted har solgt mere end 100 forskellige kølebiler og har den erfaring der skal til for du får både den rigtig økonomi og bil.

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

- Altid flere nye kølebiler til omgående levering.
- Udlejningsbiler med køl.
- Erhvervsværksted med dedikerede varevognsmekanikere.
- Biler i alle størrelser.
- Har vi ikke modellen du ønsker, så bygger vi den.
- Attraktiv finansiering og leasing tilbydes.

PRISEKSEMPLER:

Flere af bilerne står færdigbygget til omgående levering fra Nellemann i Roskilde. Alle priser ekskl. moms.

Fiat Fiorino 1,3 75 hk.
Professional – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 154.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 30.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.195,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Doblo 1,3 90 hk.
L2 – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 199.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 50.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.495,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Scudo 2,0 165 hk.
Professional – KØLEBIL
med Thermo King V-200/10 køleanlæg
Pris kr. 249.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 65.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 33 2,3 130 hk.
L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 309.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 75.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.795,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 35M 2,3 130 hk.
L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 329.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 80.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato Box/Liftbil 2,3 130 hk. (6 pl.) – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 369.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 90.000,00
Mdl. ydelse kr. 4.695,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

nellemann etableret år 1900 **fleet erhverv**

Nellemann Fleet Erhverv
erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted
Kunderådgiver Fleet Erhverv
Nellemann AS, Betonvej 1, 4000 Roskilde
Direkte: +45 60 91 53 25
Mobil: +45 60 91 53 25 / 712