

fødevarer

magasinet

NR. 10 / NOVEMBER 2014

**Årets
æresslagter**

Se side 6



TEMA

Automatiserede løsninger

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Stress-symptomer

Man kan mene meget om fødevareminister Dan Jørgensen (S), og det er der da også rigtig mange, der gør. Hvis man skal følge leverådet i Bjørnstjerne Bjørnsons digt "Jeg vælger mig april" – at det i livet gælder, "at man noget vil" – bør man fra alle sider anerkende ministerens tilgang til både livet og hans embede. Der er nærmest ingen ende på, hvad mi-

nisteren vil: Han vil f.eks. forbedre dyrevelfærden, fremme eksporten, møblere om i supermarkederne, kåre nationalretter, forbedre madkulturen, ændre spisevanerne, hjælpe svinebønderne, reducere deres medicinforbrug, styrke miljøindsatsen, intensivere bakteriebekæmpelsen, kigge på jordboniteter, udskifte emballage og forbyde dyreseks. Der er ikke noget at sige til, at en undersøgelse fornylig viste, at Fødevareministeriets embedsmænd er blandt de mest stressede i centraladministrationen.

Der er heller ikke noget at sige til, at stress-symptomerne forplanter sig ud i organisationen og således også ud i Fødevarestyrelsen og helt ud til kontrollanterne.

Derfra forplanter stressen sig videre ud i virksomhederne og butikkerne, hvor hver en pølse og hver en skinke efterhånden produceres med nerverne uden på tøjet. Sagen er jo den, at ingen producent kan gardere sig imod dødbringende reaktioner fra fødevarekontrollens side. Ved den mindste mistanke kan kontrollen rykke talstærkt ud til en butik eller virksomhed, hvor de ikke alene beslaglægger dyrebar arbejdskraft (og ofte også varer), men også takserer selve deres tilstedeværelse. Hvis der kommer to, hvilket ikke er unormalt, koster det over 600 kroner *pr. påbegyndt kvarter*. Det kan hurtigt løbe op i svimlende summer for en lille virksomhed, som vel at mærke ikke får pengene tilbage, hvis det viser sig, at der ikke var noget at komme efter, og som hverken ved omhu eller på anden måde kan gardere sig imod en sådan belejring. Man er som borger i en sådan situation prisgivet myndighedernes forogdtbefindende og behandles som skyldig, indtil det modsatte er bevist – og denne bevisbyrde kan i sig selv være meget dyr at løfte.

”Der er nærmest ingen ende på, hvad ministeren vil

Det er ellers ikke længe siden, at jeg roste Fødevarestyrelsen for at forvalte dette overordentligt tunge ansvar klogt og godt. En klog forvaltning er imidlertid ikke blot rosværdig. Den er også nødvendig, fordi man som næringsdrivende i fødevaresektoren dagligt risikerer, at verden ramler sammen på baggrund af en simpel mistanke hos en kontrollant, og fordi der er så mange regler, at ingen kan komme igennem tilværelsen uden med jævne mellemrum at overtræde mindst én af dem. Det betyder, at selv den mest skikkelige producent og handlende reelt er retsløs, og når man er det, lever man livet på randen af et i hvert fald økonomisk sammenbrud. Så kan man ikke være sin egen lykkes smed.

Det er sådanne forhold, vi ellers forbinder med diktatur- og bananstater. Og det er sådanne forhold, der danner de bedste betingelser for korruption. Også dette bør man holde sig for øje, når man ovenfra sender stressbølger ud i en organisation, hvorfra de forplanter sig i en overlevelseskamp hos de forretningsdrivende. Får korruptionen først fat i det danske kontrolsystem, vidner uendeligt mange udenlandske erfaringer om, hvor svært det er at komme af med den igen.

Dér er vi heldigvis ikke endnu, og der er stadig grund til overordnet at rose Fødevarestyrelsen for klog og forstående forvaltning. Men situationens beståen forudsætter, at der øverst i ministeriet er forståelse, ja allerhelst et ønske om den. Sådant opfattes det ikke alle vegne i systemet, og hos vore medlemmer ser vi eksempler herpå i kontrollen, hvor tåbelige krav begrundes med, hvad styrelsen kan og ikke kan "holde til". Lige netop det kan de erhvervsdrivende ikke holde til. Og uden erhvervsdrivende, ingen myndigheder – og dem kan vi heller ikke undvære.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

nyheder



Årsmøde, fødevaredag, DK Skills og meget mere

Læs i dette blad et kort sammendrag af den mundtlige beretning fra Danske Slagtermestres årsmøde, men også om Landbrug & Fødevarers afholdte "Fødevaredag" i Århus. DK Skills 2015 nærmer sig. Se hvem, de 10 dygtige detailslagterelever er, hvor de kommer fra, samt hvilke discipliner de skal dyste i.

Slagterpris, kantinepris, Æresslagter og mange andre priser

Læs om Ostejydens indehaver, der valgte jobbet som osthandler frem for jobbet som farvehandler. Læs om en ny slagterforretning i Århus, men også om de mange prisuddelinger her i efteråret. I forbindelse med Danske Slagtermestres Landsmøde, blev året Æresslagter udnævnt, men Sallings Fødevarepris er også blevet uddelt sammen med frugt & grønt priser, kantineprisen og slagterprisen. Læs om alle de dygtige fagfolk, som nu skal gøre sig ekstra umage for at leve op til hæderen.

Nye mærkningsregler og teknologiske opfindelser

Her i november kan du også læse om Foodtech messen, som blev afholdt i slutningen af oktober, men også om nye mærkningsregler, som er gældende allerede her i december, nye opfindelser til slagterierne, nye muligheder for at sikre forlænget holdbarhed på ferske, kølede produkter.

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 og dine produkter eller ydelse bliver synlige i det trykte blad eller på Fødevaremagasinet's hjemmeside.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 Formandens beretning**
- 6 Årets Æresslagter**
- 6 Efterlysning af lokale fødevarer**
- 8 Fødevaredag i Aarhus**
- 10 Ostejyden i Fredericia**
Portræt af Bente Mechlenborg
- 12 Kødstaden**
Ny slagterbutik i Aarhus-bydelen Trøjborg
- 14 Foodtech messe**
- 14 International mejeridyst**
Bornholm sejrede stort
- 15 Skills Denmark**
Hvem er den skarpeste kniv i skuffen
- 16 Nye opfindelser i støbeskeen**
hos DMRI
- 18 Forlænget holdbarhed af fersk kølet kød**
- 20 Arbejdsmiljørådgivning til halv pris**
- 22 Nye obligatoriske mærkningsregler**
Ny betegnelse for datomærkning på vej
- 24 Slagtehusere på studietur**
- 24 Fødevareprisen 2014**
Fynsk ægtepars destilleri løber med prisen
- 25 Jonna & Karinas Klumme**
Muligheder og pligter i forbindelse med langvarigt sygefravær
- 25 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



November 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. 950,00 + 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 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. Fødevaremagasinet tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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 Årets Æresslagter 2014: Thomas Korup Nielsen
ISSN 1902-4509

Det er nødvendigt at foretage strategiske valg for at udvikle og styrke organisationens gennemslagskraft i forhold til politikere, myndigheder og offentlighed, påpegede Leif Wilson Laustsen i sin formandsberetning på Danske Slagtermestres landsmøde.

DSM's formand:

Vi står ved en skillevej

Leif Wilson Laustsen lagde på dette års landsmøde op til debat om Danske Slagtermestres fremtid og mulighederne for et udvidet organisatorisk samarbejde med andre brancheorganisationer for små og mellemstore fødevarer virksomheder

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

På Danske Slagtermestres landsmøde i København i weekenden den 25. - 26. oktober gav foreningens formand, slagtermester Leif Wilson Laustsen, i sin mundtlige beretning udtryk for, at DSM står ved en skillevej. Det er, påpegede formanden, nødvendigt at foretage strategiske valg for at styrke organisationens gennemslagskraft i forhold til politikere, myndigheder og offentlighed:

Paraplyorganisation for små fødevarer virksomheder

Medlemstallet i foreningen er i dag på 365 medlemmer fordelt på 280 butikker og 85 slag-

terier og forædlingsvirksomheder. Det er næppe muligt at øge dette antal væsentligt som en rent kødbaseret organisation, konstaterede formanden og rejste spørgsmålet: skal vi søge et udvidet samarbejde med fx bagere, fiskehandlere, ostehandlere eller SamMark?

I sin beretning lagde Leif Wilson Laustsen op til en åben debat om emnet. Han ser det som en realistisk vision at etablere en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarer virksomheder. Det kan være en overbygning, hvor de enkelte organisationer er selvstændige, men også agerer under et fælles logo og navn og mø-

des i fælles fora for at finde fodslag i fødevarer politiske spørgsmål.

DSM erkender

Leif Wilson Laustsen oplyste, at DSM i samarbejde med et eksternt bureau foretager rekognosceringer for at få kortlagt, hvilke samarbejds muligheder der kan være i en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarer virksomheder.

- Som brancheorganisation har vi i dag god gennemslagskraft i Fødevarerministeriet, men vi halter lidt bagefter i andre ministerier, lød det i beretningen, hvor DSM-formanden også ud-





trykte det sådan: Vi har en hørlig, men spæd stemme udadtil.

Danske Slagtermestres formand nævnte i sin landsmødeberetning årets folkemøde på Born-

holm som et eksempel på, hvordan bagere, slagtere, ostephandlere og fiskehandlere allerede dér samarbejdede om at arrangere en række debatter. Det bidrog til at give de små fødevarer virksomheder en klar fælles stemme på Bornholm og med stor succes.

Forbedret forhold til L & F

Formandsberetningen tog også fat på samarbejdet med Landbrug & Fødevarer. Det har tidligere været anstrengt, men er i dag afløst af et godt samarbejde, påpegede Leif Wilson Laustsen, der også kaldte valget af Karen Hækkerup som ny direktør for L & F for interessant, idet DSM havde gode erfaringer med hende i hendes korte periode som fødevarerminister.

Anstrengt samarbejde med NNF

Samarbejdet med Fødevarerforbundet NNF er på nogle områder godt og på andre anstrengt. Det gode samarbejde omfatter uddannelses-

spørgsmål i Slagterfagets Fællesudvalg og på Roskilde Slagteriskole/UCR samt i spørgsmål om arbejdsmiljø, mens forhandlingerne om de seneste overenskomster langt fra var tilfredsstillende set gennem Danske Slagtermestres briller.

Ifølge Leif Laustsen endte forløbet om industrioverenskomsten rimeligt, om end den blev for dyr, mens forhandlingerne på butiksområdet var uforsonlige med et forbund, der løb fra et oplæg, de tidligere havde taget initiativ til og selv været med til at lave.

Formanden kom også ind på fødevaremyndighedernes håndtering af sommerens og efterårets sager om listeria m.v. Han fandt, at virksomhederne kommer i en tilstand af retsløshed, når myndighederne rykker talstærkt ud med dyre kvarters-takster og strør om sig med forbud og påbud uden nogen former dokumentation for sundhedsfare – tværtimod. Man er priskivet kontrollanternes forgodtbefindende, og det er ikke et retssamfund værdigt, mente han.

Michael Gertz ny i DSM's bestyrelse

Leif W. Laustsen, Tom Munkholm og Ole Thøgersen var på valg i år. De blev alle tre genvalgt uden modkandidater. Kurt Møller var på valg i år som repræsentant for afd. C i foreningen (industrimedlemmer). Han modtog ikke genvalg. Michael Gertz fra BF Oks blev valgt som nyt bestyrelsesmedlem på et virksomhedsmøde den 28. august 2014 hos Danske Slagtermestre.

Årets Æresslagter:

Mad med mere-formand Thomas Korup Nielsen

Mad med meres formand, slagtermester Thomas Korup Nielsen, indehaver af Slagter Stiller i Aalborg, blev på Danske Slagtermestres landsmøde i oktober kåret som Årets Æresslagter.

I sin begrundelse for valget af Thomas Korup Nielsen sagde Danske Slagtermestres landsformand Leif Wilson Laustsen bl.a.:

- I marts 2003 blev du valgt som formand for mad med mere, en post som du stadig beklæder til medlemmernes store glæde og tilfredshed. Du har været og er stadig en fantastisk inspirator. Din idérigdom og evne til nytænkning har gjort dig til en højt værdsat medspiller i udviklingen af kædesamarbejdet, som i dag tæller 47 medlemmer.

- Din store indsats for mad med mere har også betydet, at kæden i dag står stærkere end nogensinde og dybt professionel med fantastiske kampagner, super flot kampagnemateriale og favorable indkøbs- og bonusaftaler.

- Ikke kun inden for Danske Slagtermestre har man lagt mærke til mad med mere. Allerede i sine første leveår fik kæden detaileksperternes

anerkendelse og blev kåret som Årets Butikskæde 2003 inden for dagligvarer. I 2011 blev vort markedsføringsselskab udnævnt til "gazelle-virksomhed" af Dagbladet Børsen.

- Vi ved, at posten som formand for kæden er en både tung og krævende post, som kræver mange møder både i og uden for arbejdstiden og meget fravær fra familien. Heldigvis har du både en kone og nogle medarbejdere, der bakker dig op i og giver dig den fornødne tid til det i øvrigt ulønnede hverv.

- Men selv om du er meget væk fra din egen forretning i perioder, har du formået at udvikle den, så den lever op til selv den mest kræsne forbrugers krav og forventninger til en moderne slagter.

I mad med mere beskrives du som en meget synlig formand, der er rigtig god og dygtig til at lytte til både udvalgsmedlemmerne og medlemmer generelt i kæden.

- Du er kort sagt en utrolig vellidt person i alle kredse. Du er en ægte ildsjæl, hvis hjerte banker for mad med mere. Dit drive og store engagement har spillet en afgørende rolle i ud-



viklingen af kæden, som i dag fremgår som et meget professionel kædesamarbejde.

- Med en kæmpe tak for dit store arbejde for mad med mere er det mig en stor glæde at kåre dig til Årets Æresslagter 2014.

EFTERLYSNING af lokale fødevarer

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Udviklingen af lokalt producerede fødevarer og produkter har været stor i Danmark igennem en årrække på trods af, at landet er relativt lille. Det kan for små producenter være en stor udfordring at afsætte sine produkter til grossister og detailhandel og blive en større fødevarereproducent, selv om virksomheden har et godt produkt og en rigtig god historie. Nu er forbrugerne i stigende udstrækning begyndt at efterspørge kortere transporttider fra jord til bord, men er tilsyneladende også blevet mere opmærksom på naturlige og autentiske produkter. Fødevaremagasinet efterlyser derfor informationer om lokale producenter af fødevarer, der kan inspirere branchen her i bladet og måske bringe produktet videre i sin afsætning. Måske er du en af dem, der siger, at det er ikke så let at trænge igennem til detailhandelen eller foodservicesektoren og få opmærksom-

hed omkring dine produkter bl.a. på grund en begrænset volumen, og da grossisterne ønsker at produktet skal kunne sælges over hele landet. Nu har du imidlertid muligheden for at få dit budskab og produkt videre. Fødevareprodukter med en historie, produceret lokalt og gerne også solgt lokalt, kan nu få omtale her i bladet. Det kan være lokale fødevarer med en lokal forankring fra et geografisk område, som med sit særpreg bibringer madkulturen noget helt unikt. Vi vil i hele 2015 løbende fokusere på udvalgte lokale råvarer og produkter. Derfor - Har du kendskab til lokale producenter af fødevarer, der primært sælges lokalt, vil vi gerne høre fra dig. Skriv til post@foedevaremagasinet.dk og fortæl, hvorfor netop denne råvare eller netop dit produkt skal omtales i bladet. Vi ser frem til dit input.



VINDER AF KANTINEPRISEN 2014

KØKKENCHEF LISELOTTE KIRA GREGERS ANDERSEN

BDO / CHEVAL BLANC SERVICERESTAURANTER A/S

Landbrug & Fødevarer vil gerne belønne de fagfolk, der har stærke holdninger til råvarerne, har fokus på madspild og sæson og har hjertet med, så medarbejderne på landets virksomheder får de bedste forudsætninger for at præstere optimalt – hver dag.

Kantineprisen gives til en person, som har modet til at udfordre sine kollegaer, flytte de kulinariske grænser og få maksimalt ud af, hvad det danske landbrugs- og fødevarerhverv kan levere.



Juryen var overvældet over køkkenchef Liselotte Kira Gregers Andersen og hendes evne til at gøre hvert eneste måltid til en uforglemmelig oplevelse, hvor sanserne på én gang stimuleres og udfordres.
Læs mere om vinderen på kantineprisen.dk

Landbrug & Fødevarer ønsker et stort TILLYKKE med Kantineprisen 2014.

Peter Olsen vandt Slagterprisen

Turbinehallen i Aarhus lagde lokaler til den store fødevarerarrangeret af organisationen Landbrug & Fødevarer tirsdag den 28. oktober. Programmet var langt og indholdsrigt med start fra morgenstunden. Der var emner som "Måltider med mening", "Den danske forbruger", "Food-service", "Forbrugertrends inden for Frugt- og Grønt og kød", "Fremtidens køddisk", "Økologi i storkøkkener" m.m.

Uddeling af priser

Livsstilekspert Christine Feldthaus var hyret ind til at byde velkommen på dagen og til at overrække de mange priser sammen med direktør i Landbrug & Fødevarer Flemming Nør-Pedersen. Med godt humør udgjorde de to et godt parløb og udviste topform, og begge kunne sikkert bruges til stand-up i andre sammenhænge. - Svin er protein, sagde Christine Feldthaus bl.a. og lagde absolut ikke skjul på sin kærlighed til slagtere.

I alt 4 priser blev uddelt sidst på fødevarerarrangementet. Der var overrækkelse af Kantineprisen, Store Smagedagsprisen, Slagterprisen og Frugt- og Grønt prisen. Vinderen af Kantineprisen 2014 blev Liselotte Kira Gregers Andersen fra BDOs kantine i Århus. Kanten drives af Cheval Blanc. Der var ikke megen tvivl hos juryen til Kantineprisen 2014, efter de havde været på uanmeldte besøg i de nominerede kantiner. Med sine klare holdninger til kvalitet, råvarer og smag og sit store engagement omkring at skabe en bæredygtig og spændende kantine, hed det i motiveringen. - Hvis det var muligt, ville jeg helst hente alle råvarerne i skoven, udtalte Liselotte Kira Gregers Andersen.

Store Smagedagsprisen 2014 gik til Inger Erfurt Kristensen fra Børnehuset Lyngghøjen i Sejs ved Silkeborg. Blandt et stærkt felt af nominerede blev vinderne af Frugt- og Grøntprisen

2014 fundet. Vinderne blev Rema1000 på Rosenørns Allé på Frederiksberg og Kvikly i Skive. Frugt og grøntafdelingerne vandt i hver deres kategori: "Bedste frugt- og grøntafdeling i discount" og "Bedste frugt- og grøntafdeling i et super- eller hypermarked".

Vinderen af årets Slagterpris 2014

Slagtermester Peter Olsen fra Frederikshavn tør holde fast i de gode traditioner, og samtidig give kunderne nye muligheder - uden at gå på kompromis med kvaliteten. Derfor vandt han årets konkurrence. Der var store klapsalver og flotte hyldestaler, da slagtermester Peter Olsen fra Emilievej's Slagterforretning i Frederikshavn blev kåret som vinder. Peter Olsen vandt over de tre andre nominerede - deriblandt Jens Slagter fra Kultorvet i København, da pointene var talt op efter en onlineafstemning blandt kollegaer i branchen og Slagterprisens jury. Begge parter points talte 50 pct. I følge seniorkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, Vickie Kristensen, forstår Peter Olsen at holde fast i traditionerne og alligevel at være nytænkende og sætte fokus på produkter og måltidsløsninger. Han afholder temadage om alt fra fedtfattig kost til "sådan laver du dine egne pølser", og han har fat i næste generation af forbrugere, som han også holder kurser for i ferierne. Han er en af de slagtere, der fremtidssikrer slagterfaget via sine mange gode initiativer. - Peter Olsen åbner sin butik lørdag morgen kl. 6.00. De fleste ville mene, det var tåbeligt tidligt, men kunderne strømmer til for at købe Peters leverpostej, og ender med at få købt meget mere end leverpostej.

Læs og se mere fra Fødevarerarrangementet på www.goderaavarer.dk

Peter Olsen fra Emilievej's Slagterforretning i Frederikshavn blev hædret sammen med personalet og familien.

Direktør fra Danske Slagtermestre Torsten Buhl lykønskede Peter Olsen med Slagterprisen 2014.



VINDER AF SLAGTERPRISEN 2014

SLAGTERMESTER PETER OLSEN

EMILIEVEJS SLAGTERFORRETNING / MAD MED MERE

Danskerne fortjener fødevarer af den højeste kvalitet. Og det er vinderen af Slagterprisen 2014 med til at levere.

I Landbrug & Fødevarer belønner vi fagfolk, der gør en ekstraordinær indsats. Slagterprisen er en anerkendelse til engagerede og dygtige håndværkere, som forstår at nytænke slagterfaget.



På fremragende vis forener Peter Olsen præsentation af råvaren, fokus på kvalitet og godt håndværk. Peter Olsen formår at sætte kunderne i centrum og tilbyde dem kompetent og inspirerende vejledning samt en oplevelse, når butikken besøges. Læs mere på slagterprisen.dk

Landbrug & Fødevarer ønsker et stort TILLYKKE med Slagterprisen 2014.



Farvehandler droppede malingen for at sælge ost

Bente Mechlenborg driver Ostejyden i Fredericia og har ikke et sekund fortrudt, at hun for 20 år siden kvittede sit job i et byggemarked for at blive ostehandler, selv om hun intet vidste om ost dengang

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



1 Udsnit af køledisken hos Ostejyden.

2 Bente sælger italienske pølser og skinker samt produkter fra Slagter Munck i Skagen.

3 Monte d'Or en fransk specialost, der både kan spises kold og opvarmet.

4 Når Bente Mechlenborg tænker tilbage på, at hun for tyve år siden smed farvehandlerkitlen for at sælge ost, er hun ikke i tvivl om, at det var det rigtige valg for hende.

Bente Mechlenborg er indehaver af Ostejyden midt i Fredericia. Det er i år 20 år siden, hun stillede sig bag disken i den godt 100 år gamle oste-forretning; først som forpagter, senere som ejer.

Bente havde ikke tidligere beskæftiget sig med ost, da hun holdt sit indtog i den lille butik den 13. januar 1994. Hun er uddannet farvehandler og arbejdede i afdeling for maling i en lokal trælasthandel i Fredericia. Det job var hun glad for, indtil Silvan-kæden overtog trælasten. Så var det ikke sjovt længere at gå på arbejde, syntes Bente, og hun begyndte derfor at se sig om efter noget andet.

Bente faldt tilfældigt over en annonce i en avis fra det daværende Randers-Viborg Mejeriselskab, som søgte en forpagter til Ostejyden i Fredericia. Hun lagde billet ind på stillingen og fik den.

Vidste intet om ost

- Jeg vidste absolut intet om ost for tyve år siden, men tænkte, at det ikke kan gå helt galt, når jeg lader kunderne smage på ostene. Så sælger jeg dem i hvert fald ikke noget, de ikke kan lide, fortæller Bente, der i dag ved alt, hvad der er værd vide om ost.

Den manglende viden om ost dengang, forhindrede hende ikke i at få en god forretning ud af Ostejyden.

- Det er gået godt lige fra starten, og jeg har kunnet leve af forretningen.

Kundernes ostesmag har løbende ændret sig i de tyve år, hun har været i branchen. Dengang var det mest skæreoste som fx Danbo, der røg over disken i store mængder, og gerne en kvart ad gangen. Der bliver stadig solgt traditionelle skæreoste, men i mindre mængder end tidligere, for kunderne har også fået smag for andre ostetyper.

- Vi tager jævnligt nye produkter hjem og har fx mange franske oste på hylderne, men også gode danske oste som Vesterhavskosten, der er meget efterspurgt, oplyser Bente.

Crement fransk fristelse

En af de franske oste, som Bente gerne vil fremhæve, er Mont d'Or. Det er en meget cremet komælksost, der kun fremstilles i vinterhalvåret, og derfor kun kan fås i butikkerne fra oktober og et par måneder frem. Osten kan spises kold, men den er også meget velegnet til at opvarme og nyde flydende som tilbehør til fx kartofler, brød og grøntsager. En ren velsignelse, kalder Bente oplevelsen af den smeltede varme Mont d'Or.

En anden populær ost er Æblerøget Cheddar, der er rullet i paprika, inden den har fået en tur i rygeovnen.

Kunderne kan lide ostehistorier

Ostejyden har mange stamkunder. De kan godt lide at høre om ostenes historie, og Bente deler gerne ud af sin store viden, som hun har skaffet sig om oste på rejser i ind- og udland.

Gennem årene har Bente udvidet butikkens sortiment af tilbehør fra stort set kun at være kiks til også at omfatte alt, hvad der hører til et godt ostebord i form af vin og delikatesser foruden pølser og skinker, der enten kommer fra Italien eller fra Jens Munch i Skagen.

Der bliver også solgt en del ostanretninger og frokostsandwich i Ostejyden. Og selv om bagere og andre fødevarerforretninger er begyndt at sælge sandwich, oplever Bente ikke et fald i salget, så tilsyneladende er der en stigende efterspørgsel efter den nemme, velsmagende frokostløsning som afløser for den hjemmesturte madpakke.

Har ikke fortrudt jobskiftet

Når Bente Mechlenborg tænker tilbage på, at hun for tyve år siden smed farvehandlerkitlen for at sælge ost, er hun ikke i tvivl om, at det var det rigtige valg for hende.

-Jeg har ikke et sekund fortrudt eller været ked af, at jeg blev ostehandler, understreger hun.



KOEDSTADEN

Ny slagterbutik i Aarhus-bydelen Trøjborg

To yngre slagtermestre har omdannet
engrosslagter til en detailforretning



Unge studerende, ældre og børnefamilier handler i Kødstaden



Kødstaden har eget pølsemageri.



Detailslagteren Kødstaden åbnede i marts i år. Kødstaden ligger i Aarhus-bydelen Trøjborg



-Vi er kommet flot fra start. Beboerne i området har taget godt imod os, siger slagtermester Jeppe Glatved.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Kødstaden er navnet på en ny detailslagter i Aarhus-bydelen Trøjborg. Indehaverne af forretningen er to yngre slagtermestre, Jeppe Glatved og Steffen Distler.

Makkerparret overtog forretningen i Otto Ruds Gade i september 2013. Den havde tidligere huset en slagterforretning, der udelukkende solgte en gros, men åbnede som detailbutik i marts i år efter en større renovering og ombygning.

Beboerne er glade for ny slagter

- Vi er kommet flot fra start, og beboerne i området har taget vanvittigt godt imod os. Vi får bare flere og flere kunder hele tiden, fortæller Jeppe Glatved.

Det var ellers ikke sådan, at Trøjborg stod uden en detailslagter, da Jeppe og Steffen åbnede butikken. 200 meter fra Kødstaden ligger en anden slagter, Kødthjørnet, hvor Jeppe Glatved i øvrigt er udlært.

- Det ser ud til, at der er plads til os begge, konstaterer Jeppe.

Rammer brede kundegrupper

Beboerne i området er en sammensat gruppe af unge studerende, ældre mennesker og børnefamilier. Det afspejler sig også i Kødstadens sortiment og en prispolitik, hvor de fleste kunder kan være med, selv om Kødstaden satser på god lokale råvarer og kvalitets-håndværk.

- Vi prøver at ramme bredt. Vi har fx krogmodnede bøffer til kunder, der gerne vil betale et par hundrede kroner for det allerbedste kød, og "studerterpakker" med kød til en uge til lave priser og vakuumpakket kød i en langt højere kvalitet, end supermarkederne kan byde på, oplyser Jeppe Glatved og uddyber:

- Vi har en del kunder, der bor alene og er glade for, at de kan nøjes med at købe mindre

portioner med fx 200-300 gram kød ad gangen. Vi sælger mange små partier varer og fungerer i mange tilfælde lidt som en forlængelse af kundernes køleskab.

Hjemmelavet kvalitetshåndværk

Forretningens samlede areal med butik og produktion er kun på 100 m², men alligevel er der blevet plads til en gammeldags rygeovn.

- Alle vores varer er hjemmelavede. Vi producerer selv vores røgvarer efter egne opskrifter, så vi ved, hvad de indeholder. Vi synes, det er sjovt at arbejde med godt slagterhåndværk og pølsemageri kombineret med rådgivning og vejledning af kunderne. Vi kan lide at kræse om dem og vil skille os ud ved kun at levere kvalitet helt i top, siger Jeppe Glatved.

Foruden traditionelle kødudskæringer og røgvarer omfatter Kødstadens sortiment færdige ovnklare retter og mad ud af huset.

Åbningstalen blev holdt af
direktør Lone Ryg Olsen,
Danish Food Cluster.

FoodTech messe 2014 afholdt i MCH Herning



VINDERE I INTERNATIONAL FOOD CONTEST 2014

Food

DRUEVIN: Ørnberg Vin, Ørnberg Mynster

FRUGT- OG BÆRPRODUKT: Samsø Syltefabrik A/S, Løgismose kirsebærsauce

FRUGTVIN: Skærsøgaard Vin, Dons øko cider brut

HONNING: Zofuz Knudsen, Blomsterhonning, Grand Hotel

KRYDDERURT: Økologihaven ApS, Økologisk basilikum

RAPSOLIE: Nordlie Foods A/S, Bio BEST økologisk rapskimolie, citron og timian

FISK: Lykkeberg A/S, Havfrue gammeldags modnede kryddersild

ØL: Fur Bryghus ApS, FUR Barley Wine

Mejeribrugets gourmetpris

GOURMETPRIS: Økologisk jersey hømælk, Naturmælk Amba, der blev kåret som overordnet vinder.

SMØR: Økologisk Gammeldags kærnet smør med Læsø salt, Arla Foods/Slagelse Mejeri.

HÅRDE OSTE: Tollundmandens ost, Them Andelsmejeri

BLØDE OSTE: Tjiljed, Bornholms Andelsmejeri

International Dairy Contest

SMØR/BLANDINGSPRODUKTER: Holstebro Mejeri, usaltet Lurpak UK

KONSUMMÆLKSPRODUKTER: Bornholms Andelsmejeri, økologisk letmælk

OST: Bornholms Andelsmejeri, lagret Danablu 60+

Kilde: FoodTech 2014

International Food Contest (IFC) og FoodTech 2014 blev afviklet side om side i MCH Messecenter Herning i dagene den 28.-30. oktober. 286 udstillere og godt 8.000 besøgende tog vejen forbi messen. Foodtech afholdes hvert andet år, hvorimod IFC, som tidligere udelukkende var Landsmejeriudstillingen, er et årligt tilbagevendende fænomen. Åbningstalen blev holdt af direktør Lone Ryg Olsen, Danish Food Cluster, der orienterede om, at fødevarer teknologi udgør årlig omsætning på 67 mia. kr., hvoraf eksporten udgør 80 %. I åbningsta-

len betonedede Lone at innovation ofte kommer fra små virksomheder, da de er tæt på kunderne og løsningerne.

To vindere af FoodTech Award 2014

Der var både diplom, en stor check og kongeligt håndtryk til de to vindere af FoodTech Award 2014 i MCH Messecenter Herning. De to vindere af FoodTech Award 2014, som på messens første dag blev afsløret på Nordeuropas største fagmesse for fødevarer teknologi, blev Bürkert-Contromatic A/S og SSI Diagnostica, Statens Serum Institut. De fik priserne for henholdsvis en ny flowmåler og et instrument til brug ved hygiejnekontrol.

Kilde: FoodTech 2014



H.K.H. Prins Joachim overrakte diplom og præmiecheck på kr. 25.000 til hhv. bioanalytiker Mette Bendixen, SSI Diagnostica, Statens Serum Institut og administrerende direktør Aage Dam, Bürkert-Contromatic A/S.
Fotograf: Tony Brøchner / MCH

Bornholm sejrede stort i international mejeridyst

Danablu 60+ og økologisk letmælk fra Bornholm løb med to af tre priser i mejeridysten under International FOOD Contest. I de øvrige fødevarer kategorier under International FOOD Contest var fisk i år med for første gang. Vinderen i denne kategori blev produktet "Havfrue

gammeldags modnede kryddersild" fra Lykkeberg A/S. I øl-konkurrencen løb Fur Bryghus ApS for anden gang med vindertitlen, i år var det bryggeriets "FUR Barley Wine", der sikrede førstepladsen. 1.800 fødevarer fra 15 lande var udstillet på International FOOD Contest.



Hvem er den skarpeste kniv i skuffen?

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Så er det allerede tid igen. Næste DM i Skills afholdes også lidt før end tidligere år, mere præcist den 8.- 10. januar 2015 i Bella Center i København. DM i Skills er det årlige danmarksmesterskab for unge fra erhvervsuddannelserne. Omkring 260 unge talenter er med som deltagere. De kæmper inden for de forskellige fag om at blive landets bedste. Senest besøgte 42.000 mennesker DM i Skills i løbet af mesterskabets tre dage. En af erhvervsuddannelserne er detailslagteruddannelsen, hvor 10 slagterelever dystes om danmarksmesterskabet. De 10 finalister i DM for slagterelever, og som først har deltaget i skolemesterskaberne, er fordelt på 7 slagterelever fra private slagterforretninger og 3 slagterelever fra COOP. Igen er der mange piger med i opløbet, da hele 6 af de 10 slagterfinalister er piger.

Næste DM i Skills finder sted den 8.-10. januar 2015 i Bella Center i København. DM i Skills giver de unge chancen for at vise deres talenter. Det er desuden med til at skærpe deres faglige niveau og vise omverdenen - heriblandt grundskoleelever - erhvervsuddannelsernes mangeartede og spændende muligheder. DM i Skills er åben for alle interesserede, og der er gratis adgang.

DM discipliner 2015

Disciplinerne i 2015 er fordelt på traditionel detailslagterfaglig kunnen, men den 3 retters scoremiddag er igen blandt de i alt 7 discipliner, som der skal dystes i over de 3 dage. Torsdag er en af disciplinerne en pålægs-pølseplanke inkl. italiensk salat og remoulade, men opskæring af en ½ gris er også blandt opgaverne. Der skal laves frikadeller og kartoffelsalat til 2 personer, traditionel sylte og snøret rullepølse. Ud af kødet, som fx også består af oksetyksteg, skal resten udnyttes til convenience, take-away m.m. Alt udover kødet medbringes selv af eleverne. Dette gælder også fredag, hvor derudover er opskæring og diskpyntning, men også "jokeren", hvor eleverne får udleveret en kurv og et brev indeholdende opgaven. De enkelte opgaver bedømmes af et dommerpanel, inden vinderen bliver fundet.

Finalisterne til årets DM for slagterelever

- Mathias Masting, Kvickly, Svendborg
- Gytis Packauskas, Marsk Pølser, Højer
- Anna Elisabeth Rømer Klint, Kvickly Næstved
- Rikke Gravlund Lind, Slagtergården, Holbæk
- Lotte Gildbjerg Kristensen, Slagterriget, Århus
- Sandie Madsen, Slagter Stjernholm, Århus
- Mikkel Dahlberg Toft Jensen, Slagter Bay, Hjørring
- Annika Gunneklev, Slagter Ole, Nr. Sundby
- Kasper Jepsen, mad med mere/Slagter Grønnvall's efterflg., Vejle
- Christoffer Dreisler, Superbrugsen Stensballe.



Sidste års vinder var Rune Lunde Havgaard, Rævehede Naturprodukter



TEKST: KOMMUNIKATIONSMEDARBEJDER, KATHRINE POLLMANN
ANDRESEN, SLAGTERITEKNOLOGI DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

Nye opfindelser i støbeskeen hos DMRI

DMRI, Teknologisk Institut, fortsætter med at udvikle automatiserede løsninger, som både aflaster medarbejderne, øger produktkvaliteten og samtidig giver økonomiske fordele for slagteriindustrien. De to nyeste skud på stammen: En maskine der fjerner rester af flommefedt og en maskine til forbedret tarmrensning.

Bedre produktkvalitet: Når flommefedt i slagtesvin skal væk

En af de næste automatiserede løsninger fra DMRI, er en ny maskine til slagtelinjen, som fjerner rester fra flommefedt. Indtil videre er maskinen afprøvet på Danish Crowns slagteri i Ringsted, hvor maskinen har vist sig at være yderst

konkurrencedygtig på kvalitet og hastighed. Det vil sige, at maskinen hurtigt og effektivt og uden at gå på kompromis med produktkvaliteten fjerner de fedtresten, der er tilbage, når flommerne er trukket ud af slagtekroppen.

I takt med, at DMRI høster erfaringer fra det store antal slagtekroppe, som maskinen skal forarbejde, er næste skridt i udviklingen at opgradere mekanisk og elektrisk. I sidste ende skal maskinen gennemtestes og videreudvikles, inden den kan lanceres.

Som arbejdsprocessen ser ud i dag, er det et opslidende arbejde for slagterimedarbejderen. Processen kræver, at medarbejderen trækker ud i slaget på slagtekroppen med den ene hånd, og samtidigt håndterer han dampstuge-håndtaget med den anden. Det giver akavede og unaturlige arbejdsstillinger, som med god effekt kan erstattes af en automatisk løsning. Derfor arbejder vi på, at maskinerne skal udføre det grove



En slagterimedarbejder, der manuelt fjerner resterne af flommefedt fra slagtekroppen. Horsens Slagteri
Foto: DMRI, Teknologisk Institut.

og opslidende arbejde så slagterimedarbejderne kan koncentrere sig om det slagtetekniske og om at betjene maskinen.

Højere produktivitet og færre vandomkostninger: Bundendemaskine

Dansk slagteri er kendetegnet ved at være god til at udnytte samtlige dele af slagtesvinet. Hidtil har rensningen af de indre organer været forbundet med manuelt arbejde i fugtige arbejdsmiljøer, hvor tilsmudsning også forekommer.

I dag foregår rensningen af slagtesvinets bundende (blindtarm) manuelt. Det vil sige, at en slagterimedarbejder står med hænderne i vandet og renser bundenderne ind- og udvendigt med varmt vand. Bundendemaskinen, som DMRI og DAT-Schaub har udviklet, rengør begge sider af bundenden og tilmed med koldt vand.

Med den nye bundendemaskine, skal slagterimedarbejderen og maskinen i stedet samarbejde. Hun skal overdrage bundenderne korrekt til maskinen, som så derefter udfører det grove rensningsarbejde.

Samarbejdet mellem slagterimedarbejderen og maskinen gør, at produktiviteten bliver højere. I forhold til den måde arbejdsprocessen

Medarbejderen overdrager bundenderne til bundendemaskinen hos DAT-Schaub, Ringsted Foto: DAT-Schaub, Ringsted.



foregår i dag, vil der komme flere bundender igennem på kortere tid. For slagterierne er der derfor en økonomisk fordel at hente i form af en højere produktivitet og omkostningsbesparelser på vand.

For øjeblikket står der en prototype af en bundendemaskine hos DAT-Schaub i Ringsted, hvor de sidste finjusteringer og gennemtestninger er i gang. Allerede i december 2014 skal det besluttes, om udviklingsarbejdet med maskinen kan gå videre og producere en 0-serie, der skal stå færdig allerede i løbet af 2015.

Dét er bare nogle af de tiltag, der er med til at holde produktionen og dermed også arbejdspladser her i landet.

Kontakt

Kim Schøtt Olsen
Seniorkonsulent
Fabriksindretning
Tel: +45 72 20 23 56
Mail: kio@teknologisk.dk
eller
Carsten Jensen
Faglig leder
Slagteteknik
Tel: +45 72 20 25 74
Mail: cj@teknologisk.dk



Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Sådan opnår du forlænget holdbarhed af fersk kølet kød

TEKST: LENE MEINERT OG HARDY CHRISTENSEN

Virksomheder, der producerer og/eller pakker fersk kølet kød, har ansvaret for, at den korrekte holdbarhedsdato sættes på det pakkede kød. Det er ikke en ubetinget nem opgave. Samtidig mødes producenterne med stigende krav fra kunder om en stadig længere holdbarhed af fersk kølet kød. For at opnå og understøtte en

længere holdbarhed kræves optimeret produktion og konstant opmærksomhed på de processer, der har indflydelse på holdbarhed.

Hvor lang tid kan fersk kød holde sig?

Fersk kølet kød har en maksimal holdbarhed under givne forhold, der bl.a. er bestemt af bakterievækst (naturligt forekommende bakterier) og harskning af fedtet. Det vil sige, at fersk kød ikke har en uendelig holdbarhed. Men med en fokuseret indsats er det muligt at forlænge kødets holdbarhed, således at kvaliteten bibeholdes til glæde for kunder og forbrugere. Under optimerede betingelser, vil fersk kølet svinekød kunne opnå 40-50 dages holdbarhed. Oksekød har en væsentlig længere holdbarhed end svinekød under optimale betingelser, mens kyllingekød har den korteste holdbarhed af de tre kødtyper.

Sådan opnås forlænget holdbarhed

En længere holdbarhed af fersk kølet kød opnås ved en fokuseret håndtering af de processer

i produktionen, der har afgørende betydning for holdbarhed.

DMRI's koncept for opnåelse af længere holdbarhed af fersk kølet kød er baseret på en helhedsvurdering af produktionsflow, køling og hygiejne. Derudover indgår en introduktion i fastsættelse af holdbarhed med udgangspunkt i de holdbarhedsmodeller, der er udviklet



Hvorfor lang holdbarhed – hvad er det værd?

Værdien af en længere holdbarhed anerkendes af mange producenter, selvom det er svært at sætte et konkret beløb på. En af DMRI's kunder beskriver værdien af en længere holdbarhed således: - Holdbarheden af dit kølet kød kan blive den afgørende faktor for, om du får orden eller ej. Derfor er værdien af lang holdbarhed høj". Annelie Lundell, Vice President, Kvalitet og Miljø, HK Scan, Sverige.

af DMRI. Modellerne er tilgængelige på hjemmesiden <http://dmripredict.dk>.

Et samarbejde der fører til resultater

Et tæt og åbent samarbejde mellem virksomhed og DMRI er nøglen til opnåelse af en længere holdbarhed. Konceptet består af 3 trin:

1. Observation og dialog
2. Præsentation af indsatsområder
3. Implementering af prioriterede indsatsområder

DMRI's konsulenter gennemfører analyser på virksomheden, hvor produktflow, hygiejne og køleforhold gennemgås og vurderes. Der suppleres med forskellige målinger, og en prioriteret liste over indsatsområder udarbejdes på basis af resultater og observationer. I samråd med virksomheden udvælges de indsatsområder, der skal implementeres. DMRI assisterer virksomheden efter nærmere aftale med implementering af løsninger.

DMRI er med hele vejen

I en travl hverdag på en produktionsvirksomhed kan det være meget svært at finde tiden



til at implementere ændringer og efterfølgende tjekke op på kvaliteten af de opnåede ændringer. DMRI afleverer ikke blot en omfattende rapport, og lader resten være op til virksomheden. Vi er med til at sikre, at de udvalgte optimeringer også bliver korrekt implementeret – så den ønskede effekt opnås.



TV: Lene Meinert, Seniorkonsulent, Ph.D.,
Råvarekvalitet, lme@teknologisk.dk



TH: Hardy Christensen, Seniorkonsulent,
Hygiejne og Forædling, hch@teknologisk.dk

Leiv Vidar Slagterforretning as blev grundlagt af pøsemager og slagter Leiv Vidar i 1950 og har siden 1964 haft butik i Torvgata 8 i Hønefoss, som ligger 1 times kørsel nord for Oslo på E16.

Butikken er kendt som kvalitetsleverandør med et bredt udvalg af pølser og pålæg samt for udvikling og forædling af råvarer tilpasset markedets ønsker og behov. Butikken er den eneste specialforretning i Ringerike. Virksomheden omsatte i 2013 for NOK 10,2 mio og har 8 ansatte.

Leiv Vidar
PØSEMAKER'N

Leiv Vidar Slagterforretning as søger slagtermester/medejer

Ringeriksregionens ældste og mest kendte specialforretning søger engageret og selvstændig person med bredt fagkundskab samt forretningsmæssig forståelse for at udvikle og vækste vores slagterforretning. Du vil være ansvarlig for daglig drift, personale, budget og resultater og refererer direkte til bestyrelsen.

Der vil være mulighed for at købe op til 48% af virksomhedens aktier og dermed blive medejer samt på længere sigt at erhverve aktiemajoriteten efter nærmere aftale.

Kvalifikationer:

- Relevant dokumenteret fagkundskab
- Erfaring med butiksdrift med gode dokumenterede resultater
- Ledererfaring
- Erfaring med salg og servicearbejde er en fordel

For nærmere information kontakt Tom Karlsen på tlf. +47 928 69 811 eller Arne Vidar +47 908 22 660.

Ansøgning, CV og eventuelt andet relevant materiale sendes til tomkarlsen51@gmail.com eller Arne@leiv-vidar.no senest den 31. december 2014.

Arbejdsmiljørådgivning TIL HALV PRIS!

Spar 50% på rådgivning til forebyggelse af ergonomiske udfordringer.

Ergonomiske udfordringer i hverdagen er aktuelt for både slagterier og for fødevarerindustrien. Det er relevant at forbygge og nedbringe belastningerne, så som tunge løft, uhensigtsmæssige arbejdsstillinger og ensidigt belastende arbejde.

Ved at reducere belastningerne kan der forebygges smerter og lidelser for medarbejderne, og der er på flere måder også penge i at arbejde aktivt med ergonomiske udfordringer for både slagterier og butiksslagtere! Der er tilskud at hente til rådgivning – og der er besparelser at hente ved et reduceret fravær.

Bagpartier, vomme, kreaturhoveder og andre store kropsdele har ofte en sådan vægt og håndterbarhed, at det ifølge arbejdsmiljølovgivning

gonomiske udfordringer. Det kan være i kølemontre, køleskabe, kølebokse eller kølehuse, hvor god indretning kan nedbringe de ergonomiske belastninger for medarbejderen.

Mere specifikt inden for ergologi er der ofte tale om både tunge løft, uhensigtsmæssige arbejdsstillinger og ensidigt belastende arbejde. Disse 3 ergonomiske belastninger er normalt relevant at forholde sig aktivt til for både slagterier og fødevarerindustrien.

Generelt er arbejdsmiljøet vigtigt inden for alle brancher, og mange undersøgelser har vist, at det giver økonomisk gevinst ved en investering i området. Gevinsten kommer oftest retur i form af nedsat fravær grundet forebyggelse af forskellige arbejdsmiljøudfordringer i hverdagen i forbindelse med fx ergologi, ulykker og psykisk arbejdsmiljø.

Ergologi bidrager desværre med over 50% i arbejds-skadestatistikken, og er dermed det største enkeltområde. Af samme årsag har Arbejdstilsynet ergologi som et primært fokusområde ved tilsyn, hvilket naturligvis også har sin aktualitet inden for fødevarerindustrien.

Hos slagterier og fødevarerindustrien kan en ergonomisk gennemgang af produktionslinjer eller arbejds-gange bidrage til at identificere, kortlægge og prioritere udfordringerne. Alt lige fra håndtering af de levende dyr til den meget forskelligartede forædling af kødet, vil være oplagt at have fokus på i en ergonomisk sammenhæng.

For at reducere ergonomiske belastninger kan der være behov for rådgivning fra en arbejdsmiljørådgiver om arbejdsstillinger, indretning af arbejdspladsen, tekniske løsninger vedr. tunge løft og arbejdsteknikker. I forlængelse af rådgivningen kan undervisning og træning være med til at reducere belastningen for den enkelte medarbejder.

Mulighed for tilskud til brug af autoriseret arbejdsmiljørådgivning.

I starten af 2015 bliver det muligt at søge 50% tilskud til autoriseret arbejdsmiljørådgivning, så udgiften halveres. Arbejdstilsynet administrerer en pulje på 10 mio. kr. til fordeling i 2015.

Slagterier og virksomheder i branchen 'Næring- og nydelsesmidler' kan søge tilskud. Det er branchekoden, der er afgørende for, om man kan søge tilskud eller ej. Der søges på et tilbud fra den autoriserede rådgiver, og man skal søge før indsatsen igangsættes. Midlerne fordeles efter først-til-mølle-princippet, så man skal være klar, når puljen åbnes efter nytår.

Man kan ikke søge tilskud til rådgivning vedr. løsning af påbud fra Arbejdstilsynet.

Indholdet i rådgivningen kan være meget forskellig over gennemgange af arbejdspladser og -opgaver, løsningsforslag, undervisning, træning m.v.

Med 50% rabat på rådgivning kan I få nedbringelse af de ergonomiske belastninger, reducere sygefraværet samt få mere tilfredse kolleger og medarbejdere og over tid dermed bedre bundlinje.

Ud over at søge tilskud til ergonomiske udfordringer er det også muligt at søge tilskud til rådgivning indenfor forebyggelse af ulykker samt indsatser for et bedre psykisk arbejdsmiljø.

Få flere oplysninger om tilskudsmuligheder samt dialog om indsatser hos: ALECTIA A/S (autoriseret Arbejdstilsynsrådgiver), Hanne Lybech Jensen; hlj@alectia.com eller 30 10 96 97.

Danske Slagtermestre har en samarbejdsaf-tale med ALECTIA om autoriseret arbejdsmiljørådgivning med rabat, ligesom der er rabat på den lovpligtige arbejdsmiljøuddannelse og åbne supplerede uddannelser. ALECTIA fungerer som hotline for Danske Slagtermestres medlemmer vedr. arbejdsmiljøspørgsmål. Hotlinen er en del af kontingentet til Danske Slagtermestre.

Kilde: Alecia

50% tilskud til rådgivning af en autoriseret arbejdsmiljørådgiver

Der kan søges tilskud til rådgivning om:
ERGONOMI • ULYKKER • PSYKISK ARBEJDSMILJØ

Slagterier og virksomheder med en branchekode under nærings- og nydelsesmidler kan søge

Først-til-mølle –princippet med forventet start lige efter nytår

gen ikke er tilladt at håndtere disse manuelt. Det samme problem kan gøre sig gældende under hele forædlingen, hvor kødkasser eller kødstativer og -vogne kan have en vægt, hvor belastninger overstiger det tilladte. Det kan også være en opskæring eller pakkelinje, hvor håndteringerne kan være så mange, at det giver ergonomiske udfordringer, som vil være relevant at få nedbragt for at aflaste de enkelte medarbejdere.

Et andet og måske lidt overset sted kan være indretning og plads, som kan udløse nogle er-

MØD FØDEVAREMAGASINET
PÅ STAND C2 024

COPENHAGEN FOOD FAIR 2015 22.-24. februar i Bella Center



Fødevaremagasinet udkommer i en udvidet messeudgave
den 20. februar 2015 og omdeles på messen til udstillere og besøgende.

FVM
fødevaremagasinet

COPENHAGEN
FOOD
FAIR



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

Nye obligatoriske mærkningsregler

En EU-forordning om mærkning af fødevarer træder i kraft den 14. december

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Mærkning af fødevarer skal fra den 14. december i år følge forordning 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne. Denne mærkningsforordning indfører gradvist en række ændringer.

Fra december 2016 er det fx obligatorisk at mærke fødevarer med en næringsdeklaration, der fortæller, hvad varen indeholder af energi og næringsstoffer. Næringsdeklaration er dog allerede obligatorisk på fødevarer, der anpriser som fx fedtfattige.

Allergener skal fremhæves

Den nye forordning er overvejende en videreførelse af de regler, vi kender i dag, men der er dog ændringer, fx når det gælder oplysning om allergener i fødevarer.

På alle færdigpakkede fødevarer skal ingredienser, der kan fremkalde allergi, fremhæves i ingredienslisten med fx blokbogstaver eller en anden skrifttype end den, der anvendes i listens øvrige tekst.

Hvis varerne derimod fremstilles, pakkes og sælges i den samme butik, er der ikke krav om en egentlig ingrediensliste. Til gengæld skal detailslageren give kunden adgang til oplysninger om mulige allergener i et produkt. Det kan i praksis fx ske ved, at butikken har et skilt hængende, hvor der står: "Oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet" eller "Spørg os om allergener".

Danske Slagtermestre har da også sidst i oktober sendt skilte ud til detailbutikkerne med ordlyden "Spørg os om allergener".

I de nye generelle regler er oprindelsesmærkning af fersk fjerkræ, okse- og kalvekød gjort obligatorisk, når det gælder produkter fra tredjelande.

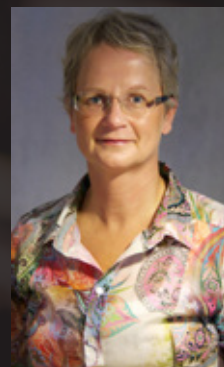
Vejledning fra DSM om mærkning

Når detailslageren skal mærke sine færdigpakkede varer, er der en række krav, som skal opfyldes i udformningen af ingredienslisten.

Der er imidlertid hjælp at hente for detailbutikkerne, når de skal manøvrere rundt i reglerne i den nye EU-forordning. Danske Slagtermestres fødevareafdeling har nemlig udarbejdet en butiksvejledning med minimumskrav til mærkning, som butikkerne skal opfylde fra den 14. december.

Konsulent og dyrlæge i fødevareafdelingen, Annette Roer Højgaard, vurderer, at den nye forordning rummer ændringer, men ikke vidtgående stramninger i forhold til de hidtil gældende regler om mærkning.

Konsulent og dyrlæge i fødevareafdelingen, Annette Roer Højgaard, vurderer, at den nye forordning rummer ændringer, men ikke vidtgående stramninger i forhold til de hidtil gældende regler om mærkning.



Fra december 2016 er det fx obligatorisk at mærke fødevarer med en næringsdeklaration, der fortæller, hvad varen indeholder af energi og næringsstoffer. Det var ikke tilfældet i 2013, som det fremgår af dette arkivfoto fra 2013.

NY BETEGNELSE FOR DATOMÆRKNING PÅ VEJ



Vi er vant til herhjemme, at fødevarers holdbarhed angives med mærkningen "mindst holdbar til", når det gælder produkter, der er langtidsholdbare, og "sidste anvendelsesdato" på letfordærlige fødevarer.

"Bedst før"

Der er imidlertid en ændring på vej, således at "mindst holdbar til" bliver ændret til "bedst før". Der er ingen indholdsmæssig forskel på de to udtryk, og justeringen er

primært en sproglig tilpasning i forhold til nye regler i EU-lovgivningen om angivelse af holdbarhed.

Formuleringen "bedst før" er dog udtryk for mere end en sproglig ændring. Intentionen er, at det nye ordvalg kan bidrage til, at vi reducerer omfanget af madspild. Mange forbrugere kasserer automatisk madvarer, når datoen i forbindelse med "mindst holdbar til" er overskredet. Med den blødere formulering "bedst før", forventes det, at vi vil være min-

dre tilbøjelige til at smide varer ud, blot fordi datoen er udløbet.

Da denne udmelding er kommet fra Fødevareministeren i ellefte time/sidste øjeblik eller noget ... bliver der tale om en lempelig overgangsordning, hvor man ændrer til "bedst før" samtidig med andre regelændringer.

Da "mindst holdbar til" allerede er trykt på nye oplag af emballager, vil der formentlig gå flere år før fødevarer med denne mærkning er udfaset af markedet til fordel for "bedst før".



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**

På irsk visit:

Slagtehusejere på studietur til den grønne ø

Butiksstrukturen i Irland minder om den danske, men irske detailslagtere køber lokalt ind i større omfang end vi gør herhjemme

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I september var en gruppe slagtehusejere på fem dages studietur til Dublin. Programmet var tæt-pakket og blev brugt til besøg i butikker, slagtehus og en slagterskole i Dublin-området.

Vært på turen var John Hickey, der er direktør for Danske Slagtemestres søsterorganisation, The Associated Craft Butchers of Ireland, ACBI.

Høj kødkvalitet

- Ierne er kendt for deres høje kødkvalitet, ikke mindst når det gælder lam og okse. Den enkelte avler har typisk en mindre bestand end herhjemme, og det er som regel dyr, der under opvæksten har fået lov til at græsse i det fri, siger en af deltagerne i turen, afdelingsleder Lars Poulsen, Danske Slagtermestre.

Han fortæller videre, at butiksstrukturen for detailslagtere i Irland kan sammenlignes med danske forhold, da antallet af butikker i forhold til befolkningstallet er nogenlunde det samme i begge lande. Til gengæld køber detailslagterne i Irland i større omfang kød hos lokale producenter, end vi er vant til i Danmark.

Besøg i årets flotteste butik

Studieturen omfattede bl.a. besøg hos slagteren Nolans Kilcullen, der tæller et slagtehus og en detailbutik. Nolans er kåret som årets bedste og flotteste slagterforretning i Irland i 2014. Butikker sælger ikke bare slagtervarer fra lokale producenter, men også fisk.

Slagtehusejerne nåede også at aflægge et besøg hos F.X. Buxley, en familieejet slagterforretning i mere end seks generationer. Butikken er omtalt i Irlands mest kendte litterære værk, Ulysses af James Joyce.

Certificerede slagtere

Lars Poulsen oplyser, at man i Irland ikke ser frivillige markedsføringskæder a la mad med mere og Mesterslagteren. Til gengæld kan man blive certificeret slagter ved at aflægge en prøve, som brancheorganisationen ACBI står bag. En prøve som Lars Poulsen sammenligner med den, som danske slagtere skulle aflægge tidligere for at blive medlem af Mesterslagteren.



FOTOGRAF TOKE HAGE



Fødevarerprisen 2014: Pomó: Dansk aperitif-brændevin på 25 %. Lavet på friskpresset æblemost fra Gårdmøsteriet på Fyn. Brændevinen lagres på egefade i mindst seks måneder, hvorefter den er klar til at drikke. Fremstillet af Aqua Vitae Sydfyn <http://www.aquavitae-sydfyn.dk>

Fynsk ægtepars destilleri løber med

Brændevinen Pomó fra Aqua Vitae Sydfyn overraskede dommerpanelet ved kåringen af Sallings Fødevarerpris 2014, lyder det fra Salling Supermarked. Den er rund og sød og var på alle måder en positiv overraskelse for alle omkring dommerbordet. Pomé er meget anderledes, end hvad man ellers forventer af en brændevin, sagde medlem af dommerpanelet ved Fødevarerprisen 2014, Eva Kjer Hansen, der også er formand for Bocuse d'Or Danmark, MF (V) og tidligere fødevarerminister. Kort forinden havde hun og en række prominente kokke smagt sig igennem de 12 finaleprodukter til Fødevarerprisen 2014 i Salling, som blev uddelt torsdag den 23. oktober i Aarhus. Blandt finalistprodukterne var der alt fra pølser og isdessert til whisky og danskdyrkede hvidløg. Dommerne var kommet på en svær opgave, for hvordan finder man en vinder, når direkte sammenligning mellem produkterne er umulig? - Det er derfor dommerpanelet består af mennesker, som har smagt på rigtig meget gennem deres karrierer. Det giver os mulighed for at vurdere hvert enkelt produkt op mod alt, hvad vi ellers har smagt før, forklare-

de kok Jacob De Neergaard, hvortil hans dommerkollega Wassim Hallal tilføjede: - Vi går efter det, der overrasker mest. Den smag og det produkt, som samlet set er bedst i sin klasse - og som overrasker os positivt.

Lille produktion af stor brændevin

Overrasket blev også Lene True Knudsen, der sammen med sin mand, Karsten, driver Aqua Vitae Sydfyn. Da deres brændevin-aperitif Pomó blev udråbt til vinder af Fødevarerprisen 2014, forsøgte Lene forgæves at komme igennem på

Fødevarerprisen 2014

Fødevarerprisen uddeles for første gang i år. Formålet er at sætte fokus på danske producenter, som fremstiller eksklusive fødevarer af høj kvalitet, og få dem ud til en bredere skare af forbrugere. Fødevarerprisen 2014 er indstiftet med støtte fra Sallingfondene og uddeles i samarbejde med F. Salling A/S, Jyllands-Posten og Food Organisation of Denmark.



Slagtehusere on tour. Her foran årets flotteste irske slagterbutik 2014, Nolans Kilcullen.

Faglig passiar om kød mellem direktør John Hickey, ACBI, og direktør Torsten Buhl, DSM.

Muligheder og pligter i forbindelse med langvarigt sygefravær



Vi oplever, at kommunerne har et meget forskelligt syn på langvarigt sygefravær hos en medarbejder. Nogle kommuner har deciderede teams, der rykker ud for at hjælpe virksomhederne og den sygemeldte – mens andre stort set ikke tager kontakt til arbejdsgiver. Dette er frustrerende, da det er vigtigt med en dialog. Vi har hørt, at nogle kommuner (i form af en konsulent fra jobcentret) tilbyder at deltage i en rundbordssamtale, og dette kan være et nyttigt værktøj for en virksomhed. Vi kan derfor kun opfordre til at tage kontakt til jeres jobcenter, hvis I oplever langvarigt sygefravær – der er ressourcer at trække på, og de vil som regel gerne hjælpe jer, så medarbejderen kommer hurtigere tilbage til virksomheden.

Vær opmærksom på at kommunen først kan reagere, når de er vidende om et sygefravær, hvilket de først bliver, når dette anmeldes i NemRefusion.

Rundbordssamtale

Rundbordssamtalen er en hjælp til - så tidligt som muligt - at afdække en medarbejders sygdomsproblem i forhold til den konkrete arbejdsituation.

Ved rundbordssamtalen samles relevante personer med hver sin faglige kompetence. Det kan udover medarbejderen være arbejdsgiver, erhvervskonsulent fra Jobcenter Erhverv og/eller en konsulent fra fagforeningen. Målet med samtalen er at skabe holdbare løsninger, der kan fastholde medarbejderen i virksomheden samt undgå eller afkorte en sygemelding.

Alle kan tage initiativ til en rundbordssamtale. Forløbet vil typisk være, at medarbejderen med egne ord beskriver sin situation, hvorefter der på baggrund af fagpersonernes uddybende spørgsmål og forslag lægges en konkret handlingsplan for medarbejderens fremtidige arbejdsituation.

Sygefraværssamtale

Ved sygefravær af længere varighed skal arbejdsgiver indkalde og afholde en sygefraværssamtale med medarbejderen, hvor der tales om sygefraværets omfang. Denne samtale skal være afholdt inden for 4 uger efter første fraværssdag. Husk at der skal indkaldes skriftligt. Kontakt gerne sekretariatet for en skabelon.

Mulighedserklæring

Under sygefraværssamtalen kan der desuden udfyldes en mulighedserklæring, hvor der tages stilling til, om medarbejderen evt. kan varetage andre arbejdsopgaver eller om der er andre muligheder for tilbagevenden til arbejdet. Medarbejderen medbringer erklæringen til lægen, som giver sine kommentarer til forslagen.

120 dages reglen

Ny praksis på området viser, at sygefravær i relation til et eventuelt handicap ikke kan medregnes i opgørelsen af de 120 dage. Dette vil blive betragtet som diskrimination. Vær i den forbindelse opmærksom på at mange fleksjobbere vil falde under "sygefravær i forbindelse med handicap", hvis der er sygefravær, der relaterer sig til årsagen til deres fleksjobs-situation.

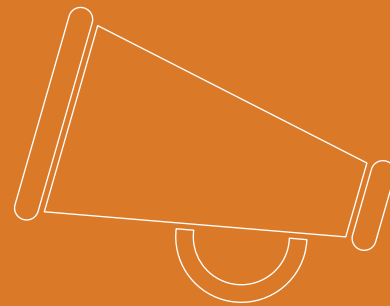
Fødevareprisen 2014

telefonen til Karsten, der var på arbejde. - Det er et kæmpe skulderklap til os. Vi driver vores lille virksomhed, fordi det er sjovt. Vi startede med en idé om at producere vin, men det var vi ret dårlige til. Vi er bedre til brændevin, og det synes dommerne heldigvis også, fortalte hun. Nu skal hun og Karsten til at se på mulighederne for, at Pomó kan komme på hylderne i Sallings fødevarerdivision, Salling Super. Aqua Vitae fremstiller 8-10.000 flasker Pomó om året og har ikke umiddelbart planer om at udvide produktionen.

Eksklusiv, økologisk isdessert løb med hele to priser

Da det blev tid til, at Karin Salling skulle uddele de to øvrige priser for "Mest innovative produkt" og "Bedste emballagedesign", troede Karin Salling først, at hun havde fået det forkerte kort, da hun for anden gang udråbte isdesserten "Winterspring" med Kamille Æble som vinder. Men den var god nok: Den nordiske isdessert, som fremstilles af Winterspring efter opskrift af Michelin-kok og Bocuse d'Or-vinder Rasmus Kofoed, vandt begge priser á 10.000 kr.

Vidste du at ...



Metro sælger to varehuse og lukker resten

Detail- og handelsgrossisten tager afsked med det danske marked ved at lukke tre varehuse og sælge to. Godt 400 medarbejdere mister jobbet. To af kædens danske varehuse er solgt til virksomheden Euro Cater, mens de resterende tre lukkes. Det er varehusene i Glostrup og Aarhus, der overtages af Euro Cater, hvis de danske konkurrencemyndigheder godkender salget. - Varehusene i Glostrup og Aarhus passer rigtig godt til vores eksisterende netværk bestående af 14 distributionscentre og to Cash & carry varehuse i Danmark. Vi er meget glade for at få de nye kolleger fra Metro Cash & Carry med ombord, og vi ser frem til at udvikle vores virksomhed sammen med dem, siger Steen D. Pedersen, der er adm. direktør i Euro Cater i en udtalelse. Metro-varehusene i Aalborg, Kolding og København lukker senest med årets udgang. Metro begrundet beslutningen om at lukke i Danmark med, at det danske marked ikke rummer tilfredsstillende muligheder for vækst. De to varehuse, Euro Cater har købt af Metro, skifter navn og kommer fremover til at hedde Inco. Samtidig lukker virksomheden det nuværende Inco-varehus i Århus og flytter i stedet sine aktiviteter til de nyindkøbte bygninger i Tranbjerg, hvor Metro hidtil haft hjemme.

Kilde: FødevareWatch



TV Bornholm åbner sit eget madkulturhus

Solskinsøen vil med et nyt madkulturhus promovere de bornholmske fødevarer og fødevarerproducenter. Ambitionen er at skabe større opmærksomhed og mere turisme til øen.

Danmarks første regionale madkulturhus kommer til at ligge på Bornholm, og det får navnet Gaarden. Og inspirationen til projektet kommer både fra ind- og udland.

Kilde: Foodculture.dk

Alexandra skal nydes kold

For første gang får vi nu en dansk kartoffel, der er beregnet til salater og kartoffelmadder. En ny kartoffelsort, Alexandra, er høstet ved Lammefjorden. Det særlige ved denne kartoffel er, at den helst skal spises kold. Alexandra dyrkes og forhandles af Storøhage Kartoffler A/S på Lammefjorden. Her har Peter Anker fundet den særlige salatkartoffel

hos en tysk leverandør af læggekartofler og sikret sig eneret på det danske marked. I år har vi kun fået kartofler til et begrænset areal, men i 2015 har vi sikret os nok til at kunne 20-doble produktionen, oplyser Peter Anker. Alexandra kan kun købes i udvalgte Irma-butikker, blandt andet den nye på Axelborg i København. Peter Anker ser gerne, at vi i Danmark går samme vej som Storbritannien: At butikker og forbrugere er langt mere bevidste om, at kartoffelsorterne har hver deres egne egenskaber.

Kilde: Pressemeldelse

Korsør Slagteren vil tilbage til håndværket

Fredag den 17. oktober slog Korsørs nye slagter "Korsør Slagteren" dørene op i Lille Algade. Her satses på kvalitet, færre mellemlid og bedre håndværk, når de gamle dyder skal tilbage i slagterfaget. Det bliver Nicholas Thomsen og Mathias Holt, der står for den daglige drift, mens Henrik Olsen, som ligeledes ejer "Kongsted Slagteren", er ejeren af butikken. - Det er sådan set min skyld. Jeg kom i snak med Henrik Olsen, der manglede hjælp i sin slagterforretning i Kongsted, og så ville han gerne have noget mere omsætning og flow i slagteriet, fortæller Nicholas Thomsen og fortsætter: - Jeg sagde til ham, at det kunne jeg ikke, fordi der er for langt fra Korsør til Rønnede. I stedet sagde jeg, at jeg havde det helt rigtige lokale, hvis han kunne skaffe maskiner, til en forretning i Korsør. I en årrække har der ikke været en reel slagterforretning i Korsør udover slagterbutikkerne i byens supermarkeder. - Jeg synes, folk i Korsør fortjener at få en vare, de ikke kan få andre steder, forklarer Henrik Olsen om valget af Korsør og uddyber: - Vi har hele processen. Vi udvælger selv dyrene hos lokale landmænd, som vi har aftale med, vi kører dem selv, og vi slagter dem selv.

Kilde: Sjællandske Medier

Nyt Virk i luften

Efter fire måneders planlægning og otte måneders hårdt arbejde er det nye Virk i luften! Det nye Virk er resultatet af et storstilet it-projekt, hvor hele systemet er blevet nytænkt og moderniseret, så det nu fremstår som ét samlet erhvervsunivers. Virk er et afgørende omdrejningspunkt i det offentlige digitaliseringsstrategi. Portalen har godt ti år på bagen som indberetnings- og informationssite. Nu har Erhvervsstyrelsen ikke blot relanceret sitet og givet det nyt design. Det nye Virk samler tre store indholdsområder: Virk Indberet, Virk Startvækst og Virk Data. Sammenlægningen af de tre indholdsområder betyder, at virksomhederne nu kun skal benytte én indgang for at komme ind til netop den løsning, de søger. For at sikre genkendelighed kommer brugerne med det samme ind til Virk Indberet. Her er der adgang til alle de indberetningsløsninger, man som virksomhed har brug for. Cirka 1600 indberetningsløsninger er samlet ét sted. Logger virksomheden ind med digital signatur eller NemId medarbejdersignatur, kan virksomheden få adgang til Mit Virk, hvor man kan se de informationer, der er registreret om virksomheden. Mit Virk giver også mulighed for at personalisere sine løsninger ved at oprette digitale genveje.

Kilde: Erhvervsstyrelsen

Navnenyt

Nye konsulenter til markedsføring

Med virkning fra 1. november har Danske Slagtermestre ansat to nye konsulenter til markedsføringsafdelingen.

Mads Illum Hansen er ansat som konsulent for markedsføringssamarbejdet Mesterslagteren. Mads kommer fra en stilling som køkkenchef i NaturErhvervstyrelsen, Statens Serum Institut og DMRI kantine for ISS Catering. Mads har i sin tid i ISS Catering deltaget i koncept- og forretningsudvikling, læst på CBS og undervist kursister hos Vladimirs køkken i Valby. Mads er uddannet kok og slagter med bronze. Mads stod i lære hos Slagter Frimann i Roskilde og arbejdede efter den tid i Livgarden, i Australien, hos Slagter Broe, Slagter Lund, Slagteren ved Kultorvet og som mestersvend i Superbest Nærum. Mads har en handelskoleuddannelse med speciale i detailhandel og voksede op i sine forældres virksomhed på Grønttorvet, hvor han om eftermiddagen efter skole jonglerede med bøfferne i den gamle Slagter Vit-hus. Mads bor med sin kone og 2 drenge på Midsjælland.

Martin Beck Poulsen er ansat som konsulent for mad med mere kæden. Martin er 34 år og uddannet kok og slagter. Han er uddannet slagter fra Superbest i Bogense samt uddannet kok fra Rudolf Mathis Ker-teminde. Martin Beck Poulsen har arbejdet de sidste 10 år som souschef eller køkkenchef på bl.a. Ruths hotel, Kvægtorvet, Rudolf Mathis og TV2 kantine. I fritiden er Martin ivrig lystfisker og jæger, samt grill og barbecue entusiast, og hans store passion er fødevarer og produktudvikling.



Mette Touborg ny formand for Måltidstænketanken

SF'eren Mette Touborg, der er borgmester i Lejre Kommune, bliver formand for Måltidstænketanken. Mette Touborg overtager posten efter den tidligere direktør i Landbrug & Fødevarer Søren Gade, der trak sig fra formandsposten i Måltidstænketanken, umiddelbart efter han stoppede som direktør i landbrugsorganisationen.

Kilde: Foodsupply

HKScan Danmark styrker ledelsesteamet

HKScan Danmark, der er en del af den børsnoterede nordiske kødkoncern HKScan og i Danmark producerer kyllinger under brandet Rose, har siden sommeren ansat fire nye profiler. Alle vil indgå i det ledelsesteam, der i de kommende år skal stå i spidsen for koncernens brand- og innovationsdrevne strategi i Danmark.

Karen Margrethe Balle, Cand. Agro, er pr. 1. juli 2014 ansat som ny producentchef i Danmark. Karen Margrethe har arbejdet godt 10 år i den danske fjerkræbranche og kommer senest fra et job som produktionskoordinator ved Danhatch A/S.

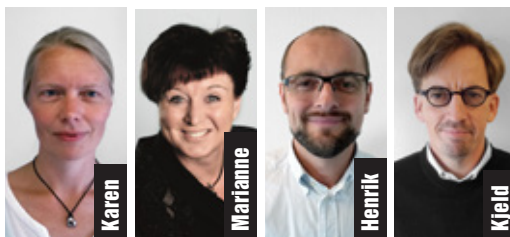
Marianne Boe Madsen, Cand. Scient. Pol. og MA Learning Processes, er pr. 1. august 2014 ansat som Vice President, Human Resources Denmark. Marianne har tidligere været HR Director i bl.a. Bang&Olufsen og EnergiMidt.

Henrik Schaar, Cand. Merc. Aud., er pr. 1. oktober 2014 udnævnt til Vice President of Finance. Henrik kommer fra en stilling som Vice President, Head of Group Finance i LEGO koncernen og har foruden en fortid som revisor i PricewaterhouseCoopers.

Kjeld Andersen, Cand. Scient. Pol., er fra 7. oktober 2014 tilknyttet som Communications Manager i Danmark. Kjeld har senest drevet egen konsulentforretning indenfor PR- og kommunikation og var før det kommunikationsrådgiver i Danfoss samt partner i Holm Kommunikation A/S.

Medio november afløses nuværende administrerede direktør Thomas Perkiö af Anders Jepsen Jensen, der tiltræder som administrerende direktør for HKScan Danmark. Han kommer fra en stilling som koncerndirektør hos Tican A/S og administrerende direktør hos Tican Process A/S og har tidligere bl.a. været administrerende direktør hos Arla Foods i Norge.

Kilde: Pressemeldelse fra HK Scan



Messeoversigt

2015

Copenhagen Food Fair

22.-24. februar 2015

www.copenhagenfoodfair.dk

Iba, Düsseldorf

12. september - 17. oktober 2015

International bagerimesse

www.iba.de

Fachpack, Nürnberg

29. september - 1. oktober, 2015

Emballage og etiketteringsmesse

www.fachpack.de

Anuga, Köln

10. - 14. oktober 2015

International fødevarermesse

www.anuga.de

Scanpack, Göteborg

20. - 23. oktober 2015

Skandinavisk emballagemesse

www.scanpack.se

2016

FoodExpo, Herning

6.-8. marts 2016

Messe for detail og foodservice

www.foodexpo.dk

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

ABCATERING

– 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 • Wakumposere
Krympeposere • 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. Ochsatzchen 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
- Vacuumposere
- 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

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

Hvor kan man
markedsføre sig
et helt år
fra **KUN kr. 4.840,-**
ex. moms*

***S/H ANNONCE**
i leverandørlisten
(11 udgivelser om året)
samt link på
Fødevaremagasinets
hjemmeside

FVM
fødevaremagasinet

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
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
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



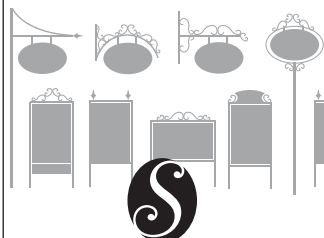
DANSK REVISION SLAGELSE

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

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

Rotter kan lukke din virksomhed!



ROTTER HOS LUKSUSBAGERKÆDE: BUTIK LUKKET

Beskyt din
virksomhed
med rottespær
og elektroniske
rottefælder fra



Raté!l



Vi tilbyder markedets bedste og mest
effektive rottespær og elektroniske rottefælder

