

fødevarer

NR. 11 / DECEMBER 2014

magasinet

Økologisk
Landsforening
på Copenhagen
Food Fair

Se side 14

TEMA

Året der gik og lokale fødevarer

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Fortidig fagbevægelse

Her i december er det tid til de årlige lønforhandlinger på kontoret. Så indtager vi rollerne som arbejdsgiver og lønmodtagere. I de situationer – denne ene gang om året – er vi modparter. Sådan må det være, men resten af året indgår vi i et fantastisk samarbejde om at fremme vore medlemmers interesser. Så er vi på ingen måde modparter – så er vi kolleger, der ser en fælles fordel og et fælles mål i at opnå så mange succeser som muligt. I fællesskab.

Det er i virkeligheden den danske model, når den er allerbedst. Arbejdsgiver og ansatte kan tage en kamp, eller rettere: en diskussion, om løn og ansættelsesvilkår, men ellers er vi sammen om det, som vi er sat i verden for: at fremme branchens interesser.

Denne oplevelse af et fremragende og frugtbart samarbejde her på kontoret står i skærende kontrast til de oplevelser, vi i DSM har med Fødevareforbundet NNF, som tegner overenskomster, der omfatter de fleste af vore medlemmers ansatte. Det ville være smukt, hvis vi også i den sammenhæng kunne indgå i en tæt symbiose om at fremme branchens interesser. Det forudsætter selvfølgelig, at vi ser hinanden som samarbejdspartnere og ikke som nogen, vi skal bekæmpe. At der ikke i det daglige er et ”dem og os” og et ideligt forsøg på at tegne vederstyggelige billeder af hinanden.

Derfor er det trist at se, at det netop er den måde, man fører sig frem på i fagbevægelsen. Både LO og NNF markedsfører sig for tiden med en annoncenekampagne, der fremstiller arbejdsgivere som nogle fusentaster, der snyder deres ansatte og i det hele taget behandler dem dårligt. For eksempel kan man på LO's hjemmeside se et billede af en forurettet dame, som nedenunder lægger navn til en forsmædelig beretning om sin nu tidligere arbejdsgiver. ”Han behandlede mig anderledes end de andre kolleger. For eksempel holdt han op med at sige godmorgen til mig, når jeg mødte på arbejde. Og den betalte kaffepause, alle medarbejdere havde adgang til, omfattede ikke længere mig,” læser man blandt andet og fatter

”I vor tid er det det gode samarbejde, der bærer frem og præger dagligdagen, ikke de uheldige sager, der kun bestyrker os og vore medlemmer i, hvor vigtigt det er at samarbejde.

nok pointen om, at man skal melde sig ind i en fagforening under LO for at trykke arbejdsgiverne. At der er tale om en flere år gammel sag, som for længst er forliget, står der ikke noget om. Det er nemlig slet ikke sagen, det handler om. Det er arbejdsgivere som sådanne. De er, forstår vi, ondsindede mennesker, som man bør organisere sig imod. Samme historie læser man på NNF's hjemmeside og i forbundets blad ”Substans”, hvor damen ser om muligt endnu mere trist ud.

Det mest triste er imidlertid, at fagbevægelsen øjensynligt mener, at den fremmer sin egen interesse ved at fremstille arbejdsgivere som nogle skiderikker, der aldrig er kommet ud af fortidens industrisamfund. Dermed kommer fagbevægelsen nemlig selv til at fremstå som et utidssvarende fænomen. Noget, som tiden er løbet fra. For det er jo ikke sådan, det er ude på arbejdspladserne generelt, hvor arbejdsgivere og arbejdstagere ser sig selv og hinanden som kolleger og i fællesskab arbejder for virksomhedens bedste.

Vi kunne da også som arbejdsgiverforening give os til at annoncere med sager, hvor det takket være DSM er lykkedes at komme af med uduelige medarbejdere, og hvor billedet, der står tilbage, er, at alle medarbejdere er duelige. Det kunne vi imidlertid ikke drømme om, og jeg tror i det hele taget ikke, at det ville få nogen til at melde sig ind, hvis vi markedsførte os på den måde. Tværtimod. Man ville med rette kunne spørge, hvilken tidsalder vi lever i. For i vor tid er det det gode samarbejde, der bærer frem og præger dagligdagen, ikke de uheldige sager, der kun bestyrker os og vore medlemmer i, hvor vigtigt det er at samarbejde.

Godt nytår!



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

nyheder



Spændende nyt år forude

Du sidder med årets sidste udgave af Fødevaremagasinet foran dig. Her kan du læse om en sag om licitationer, studerendes hjælp til en mindre slagterivirksomhed, Økologisk Landsforening på Copenhagen Food Fair, mulig fusion af Fødevareforbundet NNF og Dansk Metal i 2015 og meget andet, som sker nu og næste år.

Lokale fødevarer

Vi har nok kun set toppen af den udvikling hen i mod mere efterspørgsel efter lokale fødevarer. I 2015 forventes endnu mere fokus på lokale specialiteter. Argumenterne for forbrugerne er mange for at købe lokalt producerede varer. Læs i dette nummer om lokalt produceret

svinekød, der vil udenlands, naturens egne råvarer, lokale muligheder for kundernes egne modningsrum, BGB diplom, nye lokale slagterbutikker, der er på vej og meget mere.

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 i 2015.

God læselyst - alle læsere og annoncører ønskes og en glædelig jul og et rigtig godt nytår!
Redaktionen

- 4 Albertslund**
sender små og mellemstore fødevarerleverandører ud i kulden
- 5 Bøffer med saft og kraft**
- 6 Grambogaard i hele Nordeuropa**
- 7 Prisvindende svineret**
med gris fra Grambogaard
- 8 Chr. Vollstedt**
åbner ny butik i Kolding
- 8 Fuldt hus i kundernes modningsrum**
- 10 Studerende går i kødet på slagteren**
- 11 Sms-beskeder skaber kundeloyalitet**
- 14 Økologisk Landsforening**
på Copenhagen Food Fair
- 16 Så er der EU-papir på lammetjordskartoffels kvalitet**
- 18 Naturens egne råvarer**
- 20 Fødevarerforbundet NNF**
gør klar til forhandlinger om fusion
- 20 Slut med madspild til firmajulefrokosten**
- 21 Metrosalg går i vasken**
300 mister jobbet i Aarhus og Glostrup
- 21 Jonna & Karinas Klumme**
Modregningsadgang i løn under sygdom
- 22 Danskernes kød suppleres af svampe, tang og alger**
- 22 Reklameafgift**
Ingen garanti for miljøeffekt
- 23 Laugsfest i Københavns Slagterlaug**
- 23 Pølser og masser af gode tilbud**
- 24 Oprindelsesmærkning på svin, får, geder og fjerkræ**
- 25 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



December 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. Fødevarermagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevarermagasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarervirksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevarermagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarermagasinet 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 Copenhagen Food Fair
ISSN 1902-4509

Albertslund sender små og mellemstore fødevareleverandører ud i kulden

Offentlig udbudskrav er så skrappe, at kun landets tre totalleverandører af fødevarer kan være med på vognen. Det kan på lidt længere sigt betyde lukning ad små og mellemstore leverandører og højere priser, vurderer direktør Michael Getz, der er ny repræsentant for industrimedlemmerne i Danske Slagtermestres bestyrelse

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Michael Gertz, indehaver og direktør, BF-OKS i Hesselager, ville i efteråret i år som grossist i slagterbranchen gerne have lagt billet ind på et udbud på fødevarer til Albertslund Kommune. Virksomheden har i forvejen stor erfaring med at være leverandør til det offentlige, bl.a. til samarbejdet mellem Guldborgsund Kommune, Lolland Kommune og Region Sjælland, til Københavns Kommune og til alle Region Syddanmarks sygehuse.

Michaels Gertz kunne imidlertid godt se på udbudsmaterialet, at Albertslund ønskede en totalleverandør til at forsyne kommunens institutioner med fødevarer.

Det skyldtes, ifølge begrundelser i mails fra udbuds- og indkøbskonsulent Mia Pedersen i Albertslund til BF-OKS, at kommunen ønsker at reducere sit CO2-udslip ved at få varer fra én leverandør fremfor to eller flere. Angiveligt fordi det vil minimere transporten af varer til kommunens institutioner og dermed CO2 udslippet ud fra deisen: én leverandør i én lastbil lukker mindre CO2 ud end to lastbiler.

Et forenklet regnestykke

Så enkelt kan regnestykket imidlertid ikke gøres op, ifølge Michael Gertz.

- Kun tre fødevaregrossister på det danske marked kan leve op til kravene om at være totalleverandør. De har alle udenlandske ejere og køber ind ude i verden med lange transporter med tung transport som konsekvens. Det betyder næppe mindre CO2-udledning, konstaterer Michael Gertz, der samtidig peger på, at BF-OKS er en grøn virksomhed, som kun bruger strøm fra vindenergi, og som også har bestilt den første af flere el-biler til de kørende sælgere.

Ifølge Michael Gertz trækker det hverken det samlede CO2-regnestykke i den rigtige retning eller giver de offentlige indkøbere de laveste priser på lidt længere sigt, hvis Albertslund Kommune og andre offentlige kunder fravælger de små og mellemstore leverandører til for-

del for markedets tre totalleverandører af fødevarer. Tværtimod. Det vil også give et mindre udvalg af fødevarer, og på længere sigt vil også service-niveauet blive forringet.

Som at tisse i bukserne ...

-Det kan godt være at kommunerne og offentlige institutioner på kort sigt kan opnå lidt billigere priser ved at handle med en totalleverandør. Men det er en lige så kortvarig fornøjelse som at tisse i bukserne for at få varmen. For når udbuddene er tilrettelagt sådan, at de favoriserer tre totalleverandører, er det med til at lukke små og mellemstore virksomheder, som ikke kan opfylde kravene i udbuddene, forklarer Michael Gertz og uddyber:

- Hvis der kun er nogle få store spillere tilbage på markedet, tror jeg, at det blive dyrere for kommuner og andre offentlige kunder at købe ind, fordi konkurrencen bliver mere eller mindre sat ud af kraft.

Fokus på små og mellemstores vilkår

Michael Gertz er ny repræsentant for industrimedlemmerne i Danske Slagtermestres bestyrelse, hvor han i forbindelse med organisationens landsmøde i oktober i år afløste direktør Kurt Møller, Delika.

Michael Gertz har som sit erklærede mål at kæmpe for bedre vilkår for de små og mellemstore fødevarevirksomheder i Danmark.

Michael Gertz er ny repræsentant for industrimedlemmerne i Danske Slagtermestres bestyrelse, hvor han har som sit erklærede mål at kæmpe for bedre vilkår for de små og mellemstore fødevarevirksomheder i Danmark.





Bøffer klar til overfladestegning.



De overfladestegte bøffer er klar til at blive sendt videre til vakuumpakning



Første led i vakuumpakningen

Bøffer med saft og kraft

Hesselagervirksomheden BF-OKS har skabt arbejdspladser ved at forarbejde bøffer og kyllinger efter sous vide-metoden i en ny afdeling i Nyborg

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Siden april i år har hakkebøffer, der med garanti er fulde af saft og kraft, rullet ud af BF-OKS' nye afdeling i Nyborg i stor målestok. 250 tons varmbehandlet kød efter sous vide-metoden forventer virksomhedens direktør og ejer Michael Gertz, at det bliver til det første år.

BF-OKS varmbehandler både fjerkræ, svin, lam og oksekød, men den helt store sællert er hakket bœf efter sous vide-metoden i produktionslokalerne i Nyborg. Sous vide er det franske ord for vakuum og betegnelsen for en teknik, som professionelle kokke har anvendt siden 70'erne. Især i de seneste 10-15 år har teknikken vundet stor udbredelse i moderne gastronomi.

Saft og kraft bevares med vakuum

Den store udbredelse skyldes bl.a., at man kan tilberede maden meget mere nøjagtigt og bedre bevare saft og kraft i kødet end ved de fleste andre metoder. I stedet for at stege bøffen til den er stegt igennem, bliver den stegt kort tid på overfladen og efterfølgende vakuumpakket og færdigbehandlet i et varmebad.

- Metoden sikrer, at bøffen ikke bare er stegt færdig på overfladen, men også inde i midten. Det giver en ensartethed i tilberedningen fra

gang til gang uden farveforskelle, samtidig med at vakuum-behandlingen er en garanti for, at saften og kraften bevares i kødet. Det er også afgørende for fødevarerens sikkerhed, at kødet med sous vide-metoden altid opnår en kerntemperatur, som sikrer, at alle bakterier er væk, forklarer Michael Gertz.

Holder på formerne

Bøffens facon er også den samme hver gang. Den ændrer nemlig ikke form under tilberedningen.

- Det skyldes, forklarer Michael Gertz, at vi hakker kødet og former det på en sådan måde, at alle kødfibre i bøffen vender i samme retning.

Når bøffer er fremstillet efter sous vide-metoden er det nemt og hurtigt for kunden at lynstege dem uden afvigelser i resultatet fra gang til gang. En af de helt store kunder for BF-OKS' produktion i Nyborg er Statoil, der har brug for at kunne levere ensartede, perfekt stegte bøffer, hver gang de langer en burger over disken på deres tankstationer. En anden af BF-OKS' store aftagere af sous vide-produkter er møbelkæden IKEA.

Med sous vide-produktionen i Nyborg har BF-OKS skabt syv nye arbejdspladser.



Grambogaard i hele Nordeuropa

Den fynske producent satser på restauranter i Michelin-klassen i nordeuropæiske storbyer

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Grambogaard vil i 2015 begynde at levere kød til det nordtyske marked og forstærke indsatsen yderligere på markederne i Sverige og Norge, hvor den fynske producent allerede har holdt sit indtog.

- Vi har ansat en konsulent til udelukkende at koncentrere sig om det nordeuropæiske marked, oplyser Grambogaards direktør Alex Lysemose.

Kunder i Michelin-klassen

Han siger videre, at de primære kunder på disse markeder er Michelin- og BIB-restauranter (BIB er en betegnelse for restauranter, som er high-lightet af Michelin for at levere god mad til rimelige priser, red.) Den type restauranter, som Grambogaard satser på, findes især i storbyer som Berlin, Hamborg, Stockholm, Oslo og København, og det vil derfor være disse byer, at den fynske producent i første omgang koncentrerer sig om.

Køkkenchefer som Grambogaard-ambassadører

-Vi har præsenteret vores produkter i retter for en håndfuld køkkenchefer i udvalgte restauranter. Det er restauranter som satser på høj kvalitet og dyrevelfærd lige som os. Køkkencheferne har taget godt imod os, efter at de har smagt vores kød. Den slags rygtes hurtigt i branchen, så de er gode ambassadører for Grambogaard, og vi har derfor fra valgt traditionel

markedsføring, forklarer Alex Lysemose og understreger, at det ikke handler om bare at sælge løs på det nordeuropæiske marked.

Udvikler produkterne sammen med kunderne

- Vi har en lidt anden tilgang til markedet end salg af masseproducerede varer. Vi planlægger og udvikler vores dyr, dvs. primært okse, kalv og svin, i samarbejde med udvalgte kundegrupper ud fra deres behov, i dette tilfælde Michelin- og BIB-restauranter, forklarer Alex Lysemose.

Et eksempel på et sådant samarbejde er Sortebro Kro, som Grambogaard har leveret særlige udskæringer af fra en ekstra krogmodnet gris. (Se artiklen side 7: Gris fra Grambogaard i prisvindende svineret.)

Alex Lysemose oplyser, at det er en mulighed, at fremstødet i Nordtyskland, Norge og Sverige på lidt længere sigt også kommer til at omfatte specialfødevarehandelen, fx udvalgte slagtere.



Gris fra Grambogaard i prisvindende svineret

Køkkenchef John Kofod fra Sorte Kro i Odense vandt i oktober førstepræmien i konkurrencen Årets Svineret, som afholdes af Landbrug & Fødevarer.

Det er en ret af krogmodnet dansk svinehøjreb stegt i hø og serveret med trøffel-chimichurri med fem forskellige krydderier, sauteret skorzonro og drysset med svampen Sort Dødstrompet.

Vinderret udviklet i samarbejde med Grambogaard

I den sammenhæng er det værd at nævne, at det krogmodnede svinekød, som blev anvendt i retten, er leveret af Grambogaard. Her har slagtermester Erik Christensen stået for modningen og udskæringen, der var specielt tilpasset den vindende ret.

Med vinderretten har køkkenchef John Kofod forsøgt at få nogle nye egenskaber i smag og tekstur frem i svinekød.

Svinekød på en ny måde

- Man kan mene, svinekød har nogle begrænsninger, men det handler om at vende det til styrker. I min ret har jeg for eksempel krogmodnet svinekødet i 20 dage, ligesom man ville gøre med oksekød. Det giver en helt ny smag til kødet, og du kan bruge det på en ny måde, udtaler John Kofod i en pressemeddelelse fra Landbrug & Fødevarer.

Det er anden gang, at Landbrug & Fødevarer afholder konkurrencen om årets ret med svinekød. Første gang var i 2011, hvor Nicolai Nørregaard fra Kadeau løb med sejren.

Ses til Skills i Bella Center
den 8. - 10. januar 2015

» Detailslagter

En uddannelse med gode praktik- og jobmuligheder



Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf. 4634 6200



UCR.dk - Vi bringer dig videre...

Uddannelsescentret i ROSKILDE

Slagteriskolen

ucr.dk

Chr. Vollstedt åbner ny butik i Kolding

Slagtermester Jacob Vollstedt og Lagkagehuset er gået sammen om et byggeri, der skal rumme bagerbutik og slagterbutik med fælles servering

Pølser siden 1862

Siden 1862 har Chr. Vollstedt fremstillet sønderjyske specialiteter på Naffet 22 i Haderslev. Det er stadig de gamle røgovne fra 1862, som anvendes i forretningen i dag, og det er også disse ovne, som bliver anvendt når den nye butik i Kolding bliver taget i brug og skal forsynes med røgvarer efter Chr. Vollstedts traditionsrige opskrifter.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Den landskendte slagter, Chr. Vollstedt i Haderslev, er på vej med detailbutik nummer to. Den bliver placeret i Kolding og skal efter planen åbne i april 2015.

Butikken får en central beliggenhed godt 100 meter fra byens gågadesystem i et nyt byggeri, som slagtermester Jacob Vollstedt opfører i samarbejde med Lagkagehuset, der i forvejen har en butik i Kolding.

Varm mad i cafeen

- Byggeriet kommer til at rumme både vores slagterbutik og Lagkagehusets bagerforretning. De to butikker bliver bundet sammen af et fælles caféområde, hvor kunderne kan nyde en kop kaffe og en sandwich eller et måltid varm mad, oplyser slagtermester Jacob Vollstedt.

Derudover vil de to butikker få fælles frokosturum for medarbejderne.

Kolding har kun én slagter

Der er flere årsager til af Jacob Vollstedt har valgt at udvide sin forretning i lige netop Kolding.

- Det er praktisk, at Kolding ligger tæt på Haderslev, hvor vi har vores pølseproduktion. Derudover har Kolding kun én slagter. Når man tager byens størrelse i betragtning sammenholdt med, at den har et stort opland, tror jeg, at der er kundeunderlag for endnu en slagter, vurderer Jacob Vollstedt.

Kolding by er med sine godt 58.000 indbyggere landets syvendestørste by.

Åbent alle ugens dage

Det er tanken, at Slagter Vollsted skal holde åbent alle ugens syv dage.

- Mange henter jo brød om søndagen hos bageren, så mon ikke der skulle være basis for også at sælge pålæg og andre slagtervarer, siger Jacob Vollstedt, og tilføjer:

- Jeg ved, at der skal en indkøringsperiode til, når en ny butik åbner. Kunderne skal ændre vaner og vænne sig til at stoppe op for at handle andre steder, end de er vant til. Men det bliver formentlig nemmere af, at to fødevarerbutikker er samlet på den samme adresse. Og da Lagkagehuset har haft succes alle de steder, kæden har åbnet forretninger, er jeg meget optimistisk og ser frem til samarbejdet.



Når Chr. Vollstedt i april åbner en slagterforretning i Kolding, vil butikken blive forsynet med pølser og røgvarer fremstillet i Haderslev.

Fuld belægning i modningsrummet hos Slagter Bagger, hvor 55 kunder har højreb hængende til modning.

Slagter Bagger:

Fuldt hus i kundernes modningsrum

Succeskriteriet var 10-11 kunder, men fem gange så mange har gjort brug af tilbuddet, efter at slagtermester Jens Christian Lundgaard tog et nyt modningsrum i brug, hvor kunderne kan have deres eget højreb hængende

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

For godt tre måneder siden kunne slagtermester Jens Christian Lundgaard, Slagter Bagger i Humlebæk, indvie et nyindrettet modningsrum i sin forretning. Her får 55 kunder krogmodnet deres eget private stykke højreb, købt hos Slagter Bagger.

Når de har brug for et par udskæringer, møder de op i butikken og får dem skåret af højreb, indtil der ikke er mere kød tilbage.

- Nu er det nogle måneder siden, vi tog modningsrummet i brug, så kunderne har nået at bruge det første stykke højreb, de havde hængende. Det viser sig, at de har været så glade for det krogmodnede kød, at 52 af dem har købt nyt kød til krogmodningsrummet. Vi har udvidet konceptet, så kunden nu kan få hele ryggen med både højreb og stykket til T-bonesteaks; og det tilbud har mange benyttet sig af.

Når det krogmodnede kød er blevet så stor en succes for Slagter Bagger, som det er tilfældet, er der ifølge Jens Christian Lundgaard en forklaring på det.

- Vi har nogle meget skrappe kriterier, når vi vælger dyr. Vi vil kun have kød fra kvier, der max er 40 måneder og har fedme 3. Det giver et tilpas fedtlag, som fremhæver kødets naturlige smag. Vi handler kun med en forhandler, Michael Andersen fra Randers Kød, for at sikre en ensartet og høj kvalitet hver gang vi kø-

ber ind, og det samarbejde har vi rigtig gode erfaringer med, fortæller Jens Christian Lundgaard.

Når en kunde har købt et stykke kød til modning, bliver det mærket op med dato og kundens navn. Det skal hænge minimum 14 dage, før den første udskæring er klar.

Kødet hænger typisk 14-90 dage, og kunderne kan smage forskel fra gang til gang på kødet, alt efter hvor lang tid, det har hængt i modningsrummet.

"Kvaliteten er altid høj, men det er en ny smagsoplevelse hver gang", har mange af de tilfredse kunder fortalt til personalet hos Slagter Bagger.

Forretningen har ikke brugt penge til markedsføring af modningsrummet.

Vi har udelukkende brugt mund til mundmetoden ved at fortælle kunderne i butikken om konceptet, siger, Jens Christian Lundgaard og tilføjer:

- Det har været en helt overvældende succes. Da vi tog modningsrummet i brug, mente vi at det ville være et succesfuldt mål, hvis bare 10-12 kunder ville benytte sig af muligheden for at have højreb hængende til modning. Men med 55 kunder har vi fået fem gange så mange som ventet, og vi har faktisk ikke plads til flere, fortæller Jens Christian Lundgaard.



Studerende går i kødet på slagteren

Uddannelse: Vejen til forretningsudvikling i det mere end 100 gamle Gudme Privatslagteri på Fyn går gennem visionære fødevareteknolog-studerende

De mange unge øjne følger nysgerrigt med fra sidelinjen, alt imens slagtermester John Nielsen med usvigelig sikker hånd skærer det store kødstykke til, som ligger på slagterbordet. Der sorteres og fileteres. Sådan som John Nielsen har gjort det så mange gange før i de 41 år, han har drevet forretningen. Samme rutine har de unge gæster, der er inviteret indenfor i det kølige slagteri, selvsagt ikke. Men så har de noget andet. Samlet er de nemlig 50 studerende – heriblandt 20 fødevareteknolog-studerende – og deres undervisere fra Erhvervsakademiet Lillebælt, som henover efteråret skal gå John Nielsens virksomhed efter i sømmene og komme med input til nye produkter og arbejdsgange. - Når man har drevet samme forretning i mere end fire årtier er det klart, at der med årene kommer mange rutiner. Vi har nok af og til skyklapperne på i vores tilgang til arbejdet – vi går jo ikke og overvejer, at tingene kan gøres på andre måder. Det her er en gylden mulighed for at få et ungt og idérigt blik på, hvordan vi kan udvikle vores forretning, siger John Nielsen, indehaver af Gudme Privatslagteri, hvis rødder går helt tilbage til 1910. Slagtermesteren mener samtidig, at han også har noget at give de studerende. - De kommer med en masse ideer til for eksempel nye produkter, men det er mig, som ved noget om, hvad der i praksis kan afsættes. Her håber jeg, at jeg kan lære de studerende noget, siger han.

Problemer af kød og blod

De studerende kommer fra uddannelserne til fødevareteknolog og jordbrugsteknolog. Diana Glasdam er i gang med andet år på uddannelsen til fødevareteknolog. Hun lægger ikke skjul

på, at det giver hendes uddannelse en ekstra dimension at komme ud i virkelighedens verden. - Det bliver langt mere håndgribeligt og vedkommende, når du står ansigt til ansigt med en slagter som John og hans virkelighed fremfor udelukkende at læse om nogle fiktive problemstillinger i en bog. Når du står i virksomheden, bliver det meget hurtigt klart, hvad der i praksis kan lade sig gøre, og hvad der ikke kan lade sig gøre. Vores teoretiske viden skal hele tiden tilpasses, siger Diana Glasdam, der er i arbejdsgruppe med Christian Højer Foss, der læser til jordbrugsteknolog.

Forberedelse af generationsskifte

Ifølge den studerende jordbrugsteknolog står Gudme Privatslagteri med en speciel udfordring, fordi virksomheden på mange måder er godt kørende. Alligevel er Christian Højer Foss ikke i tvivl om, at han sammen med Diana Glasdam kan tilføre ny og nyttig værdi. Det handler blandt andet om at forberede det generationsskifte, som venter inden for en overskuelig årrække. - Det er interessant at se, om vi kan komme med noget nyskabende, som gør Gudme Privatslagteri endnu mere attraktivt for en kommende ny ejer, siger Christian Højer Foss.

Story-slagtning

De to studerende arbejder blandt andet på at styrke *storytelling*en og oplevelsesaspektet i det østfynske privatslagteri. For eksempel ved at arbejde med QR-koder og små film, der bringer kunden tættere på såvel dyret som det stykke kød, man har købt. - John fortalte os, at der

faktisk kommer flere for at se dyret blive skåret ud. Det gav ideen til at arbejde mere målrettet med storytelling og på den måde styrke nærværet mellem slagteri og kunde, siger Christian Højer Foss. Diana Glasdam tager ordet: - Jeg kan godt se for mig, at slagteren til et videokamera fortæller om, hvad kunden kan bruge de forskellige kødtyper og stykker til, alt imens han beskærer kødet. Samtidig vil det styrke samspillet mellem slagteren og hans samarbejdspartnere, for eksempel økologiske svineavlere og frilandsproducenter, ved at lave små film, der viser dyrene, inden de bliver slagtet.

Hesteprodukter på hylderne

Men ét er de store vidtløftige ideer, der tager sigte mod fremtiden. Noget andet er de ideer, der tager udgangspunkt i Gudme Privatslagteri, som det ser ud nu og her. Også her forsøger de studerende at komme med input, som kan gøre en forskel. Diana Glasdam peger specifikt på det hestekød, som Gudme Privatslagteri oplever stor efterspørgsel på. - Lige nu producerer slagteriet blandt andet en hestespegepølse, som er meget populær. Jeg tror, der er basis for endnu flere af den type produkter på hylden. Og når vi først kommer ned i slagteriet og får føling med slagteriets produktionsapparat og de råvarer, som er til rådighed, er jeg sikker på, at vi kan bidrage med nye produkter af den art, siger Diana Glasdam.

Øjenåbner for fødevareindustrien

På Erhvervsakademiet Lillebælt glæder man sig over, at virksomheder kan få tilført værdi ved at få studerende med ind i butikken. Samtidig op-





Slagtermester John Nielsen, studerende fra fødevareteknolog-uddannelsen Diana Glasdam (til venstre), underviser på fødevareteknolog-uddannelsen Pia Agger (til højre).

fylder koblingen til virksomhederne en særdeles vigtig dimension for de studerende. - Som fødevareteknolog er det afgørende, at du allerede under uddannelse kommer ud og møder den verden, du uddannes til. Vi kan godt lave et fiktivt produktudviklingsforløb i undervisningslokalet, men hvis ikke det kan omsættes til

praksis, har det i virkeligheden begrænset værdi, siger lektor Pia Agger, underviser på uddannelsen til fødevareteknolog, Erhvervsakademiet Lillebælt. Hun peger på, at mange af dem, der læser til fødevareteknolog kommer med en erhvervsuddannelse som eksempelvis baker, slagter eller kok. Flere af dem har aldrig arbejdet med decideret forretningsudvikling inden for fødevarerindustrien.

- Her er det vigtigt, at de under uddannelsen får åbnet deres øjne for, hvordan der kan skabes udvikling i alt fra et slagteri til en stor ingrediensvirksomhed, siger hun.

Faser for innovation

For mange studerende kan det være noget nær et kulturchok at komme ud og smage på virkelighedens verden. Mødet med gamle maskiner eller en sammentømret personalekultur, mødet med erfarne medarbejdere med en helt anden uddannelsesbaggrund end de unge har i dag, kan være en brat opvågning. - Den store udfordring er, at de studerende skal være i stand til at træde ind med deres viden i en virksomhed, hvor der i forvejen ek-

sisterer nogle holdninger til, hvordan tingene skal gribes an, siger Pia Agger og fremhæver samtidig vigtigheden af, at de studerende får lov til at gennemgå en række produktionsudviklingsfaser.

Skruer op for motivationen

Ifølge Pia Agger er det samtidig det teoretiske og praktiske samspil mellem virksomhed og studerende, som skaber den særlige form for motivation og engagement, der kendetegner et godt virksomhedsforløb. - Det er tydeligt, at det motiverer de studerende, at der rent faktisk er en, som har brug for deres viden og ideer, siger hun. Diana Glasdam er enig: - Man får virkelig lyst til at give den en skalle, når der står en mand som John, der gerne vil prøve at gå nye veje. Og dét vil slagtermesteren. John Nielsen har allerede lyttet til flere fremlæggelser, og ligesom med det kød, han gerne skærer i til daglig, så er der noget, som kan bruges, og noget andet der skal sorteres fra. - Der er helt sikkert flere af ideerne omkring produktudviklingen, som er værd at arbejde videre med, siger han.

Fynsk satsningsområde

Samarbejdet med Gudme Privatslagteri og Erhvervsakademiet Lillebælt kører hele efteråret. Projektet er støttet af projekt InnoVirk under Udvikling Fyn. - Udvikling Fyn fokuserer på food og foodtech i den nye strategi. Fødevarerområdet er det næststørste erhverv på Fyn med 5.000 virksomheder og ca. 24.000 ansatte. Der er et uforløst vækstpotentiale. Tilførsel af viden og udvikling af nye produkter og services med inspiration og aktiv deltagelse fra vores uddannelser bidrager i den grad til at styrke vores konkurrenceevne.

Mads Wojtyńka forretningschef i Udvikling Fyn.

Sms-beskeder skaber kundelojalitet



Med personificerede sms'er holder Slagter Gerner & Vindeløv kunderne og får fortalt dem, når der er særlige tilbud i butikken eller nyheder.

Slagter Gerner & Vindeløv knytter kunderne tættere til forretningen med gode tilbud, opskrifter og personlige hilsener til fødselsdage, jul og sommerferie sendt via sms

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Mandag den 24. november poppede en personligt stilet sms med navnet på modtageren op på mobilen hos 455 medlemmer af Slagter Gerner & Vindeløvs kundeklub; for eksempel til forfatteren af denne artikel.

"Hej Eivind. Vi inviterer dig til 3 års fødselsdagsfest hos Slagter Gerner & Vindeløv. Der vil være fede tilbud hele ugen og lækre smagsprøver..." Sådan lød en del af teksten den mandag i november, hvor kunderne også blev fristet med et godt tilbud på Frilandsgrisen.

Kundepleje via sms

De to unge slagtermestre Anders Gerner og Kasper Vindeløv fra Kolding har drevet deres kundeklub i et halvt år. De sender i snit to sms'er ud om ugen til kunderne med eksempelvis gode tilbud, nyt fra forretningen og opskrifter. Nogle af tilbuddene er forbeholdt kundeklubbens medlemmer, der også får en personlig

hilsen, når de har fødselsdag. Det samme sker til jul, og når sommerferien nærmer sig.

Den form for markedsføring opbygger kundeloyalitet og kan måles på omsætningen. Det vurderer slagtermester Kasper Vindeløv, der nu på fjerde år driver slagterforretning i Kolding sammen med makkeren Anders Gerner.

Effekten af sms-beskederne er målbare. Det kan vi ses på omsætningen, som godt kan stige 20 pct. på et produkt, når vi har sendt tilbud ud via mobilen, forklarer Kasper Vindeløv.

Slagteren er også på Facebook

Det er ikke uvant for Anders Gerner og Kasper Vindeløv at markedsføre sig digitalt. Forretningen har en Facebook-gruppe, som over 4500 personer har tilkendegivet, at de synes godt om.

Slagterens Facebook-side har da også været anvendt til at introducere sms-klubben suppleret af brochurer i kundernes indkøbsposer.

Den ene af de ugentlige sms'er bliver altid sendt afsted mandag.

- Det er helt bevidst, forklarer Kasper Vindeløv, for mandag og tirsdag er typisk dage, hvor vi ikke har så meget salg som sidst på ugen. Med sms-tilbuddene får vi øget omsætningen på de første ugedage.

Billig og effektiv markedsføring

Efter et halvt år med kundeklub og mobilbeskeder er Kasper Vindeløv ikke i tvivl om, at det er en billigere og mere effektiv form for markedsføring, der giver større respons og mersalg end fx annoncering i lokale distriktsblade.

- Vi har især fået mange unge kunder ind ved at bruge digitale medier som sms og Facebook, og det klager vi bestemt ikke over, da det er gruppen af unge i dag, vi skal leve af i fremtiden, påpeger Kasper Vindeløv.



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**



Økologisk Landsforening på Copenhagen Food Fair

I dagene den 22. - 24. februar 2015 afholdes Copenhagen Food Fair i Bella Center i København. Økologisk Landsforening fejrer 25-års jubilæum i forbindelse med messen og deltager talstærkt, skriver messen i en pressemeddelelse. På messen byder Økologisk Landsforening velkommen på Den Økologiske Fællesstand, der har Ø-mærket og de økologiske fødevarer

i centrum. Standen vil desuden danne midtpunkt, scene og ramme for mange spændende aktiviteter med bl.a. ministerdeltagelse, bogudgivelse, øko-show, prisoverrækkelse, nyheder og varepræsentationer, talkshows og meget mere. Den 23. februar er udnævnt til øko-dag på Copenhagen Food Fair, hvor økologi er i fokus på hele messen.

Foreløbige udstillere på den Økologiske Fællesstand

Aarstiderne
Arla Foods
Aurion
Dansk And
DLG Ingredients
Fazer Food Services A/S
Findus
Fødevarestyrelsen
Grøn Fokus
Halkær Ådal Økologisk Aps
HKScan Denmark (Rose Poultry)
Hotel og Restaurantskolen
Hørkram Foodservice
Il Fornaio
Is fra Skarø
JuicOrganic
Kalu
Klosterbryggeriet
Kohberg
Kongsbak Lassen
Landbrug & Fødevarer
Lantmännen Unibake
Magnihill
Mineslund
Naturmælk
Nordic Organic Food A/S
O. Kavli A/S
Oialla
Peters Is
Rampe
Randers Kød
Raw by Nature
Rynkeby
Slagtergården Holbæk
Solhjulet
Sødam Fjerkræ
Søris
Tea2You
Them Andelsmejeri
Tvedemose Champignon
Ventegodtgaard/Pilely
ZoZoial Coffee Roasters
Øko ++
Økologisk Landsforening
Øllingegaard
Ørbæk Bryggeri



Vi sikrer den høje kvalitet!

Besøg os på
**DEN ØKOLOGISKE
JUBILÆUMSSTAND**
- stand 001, på
Copenhagen Food Fair
d. 22.-24. februar
i Bella Center



- Randers Kød Engros ApS har leveret kød til kvalitetsbevidste fagfolk siden 1976.
- Randers Køds kunder tæller alt lige fra hoteller, restauranter, cafeer, forlystelsesparker, kantiner, slagterforretninger, sygehuse og højskoler m.fl.
- Alle leverandører er omhyggeligt udvalgte efter kendskab og erfaring til deres produkter.
- Alle varer bliver leveret i egne kølebiler, som sikrer, at kølekæden ikke bliver brudt. Varerne leveres af vores egne faste chauffører.
- Vi kan levere i hele landet med få undtagelser. Som hovedregel leverer vi dine varer dagen efter, de er bestilt.
- Vi har udarbejdet et omfattende egenkontrolprogram, som alle vores medarbejdere er sat ind i. Det gør, at du kan føle dig i gode hænder, når du får produkter leveret fra Randers Kød. Vi kan spore og følge den enkelte fødevare gennem alle produktions-, tilvirknings-, og distributionsled, og vi kan dokumentere sporbarheden et led frem og et led tilbage.
- Hos Randers Kød er vi også certificeret til at sælge økologiske varer, hvor kravene fra myndighederne til egenkontrol er endnu større end ellers.



RANDERS KØD ENGROS ApS

Randers Kød Engros ApS
Haraldsvej 60
8960 Randers SØ
randerskoed@randerskoed.dk
Tlf.: 86 42 05 76

KONTAKTER SALG

Jan Anker Ørum Hansen
Salgschef
Dir. tlf. 87 28 21 05
Mobil 28 87 08 79
jan@randerskoed.dk

Anders Kristensen
Sælger
Dir. tlf. 87 28 21 07
anders@randerskoed.dk

Majken Blumensaat
Sælger
Dir. tlf. 87 28 21 06
Mobil 21 65 03 36
mbl@randerskoed.dk



Så er der EU-papir på lammefjordskartoflens kvalitet

Lammefjordens Grøntsagslaug har her i efteråret modtaget Europa-Kommissionens BGB-diplom som dokumentation for, at lammefjordskartofler opfylder kravene i EU's kvalitetsordning Beskyttet Geografisk Betegnelse. Diplomet blev overrakt til laugets formand, Hans Møller Olsen. Lammefjordsgulerod fik i 1996 en af de første danske BGB-godkendelser. Lammefjordskartofler er kun den sjette danske fødevarer, som opnår en BGB. Laurs Nørlund chef for Europa-Kommissionens Repræsentation i Danmark slår fast, at kvalitet og alsidighed i fødevarer er en af EU's store styrker. Derfor støtter kommissionen, at der dyrkes og udvikles lokale specialiteter. – Overord-

net er målet med EU's kvalitetsordning med geografisk beskyttelse, at forbrugerne får noget at vælge imellem, og at efterspørgslen på lokale kvalitetsprodukter sikrer producenterne en rimelig belønning. Dermed styrkes økonomien i EU's landdistrikter, hvilket også er et mål med BGB og tilsvarende ordninger, fortæller Laurs Nørlund og glæder sig over, at dansk landbrug, omend lidt langsomt, begynder at bruge den type ordninger.

Mere udbredt i Sydeuropa

BGB-ordningen er indført i 1992. Foruden de seks fødevarer har regional vin fra fire danske områder lov at bruge BGB-mærket. I Sydeuro-

pa er brugen langt mere udbredt. Ca. 1.200 landbrugsprodukter og fødevarer er beskyttet, fordi de er knyttet til et bestemt område. Det gælder blandt andet parmaskinke, parmesanost, bayonneskinke og fetaost. – BGB er forbrugernes sikkerhed for, at kartoflerne og gulerødderne er dyrket og pakket på Lammefjorden, og at både dyrkere og virksomheder har overholdt alle de krav, der er med i den detaljerede godkendelse fra EU. Det er Lammefjordens to største produkter, der nu har EU's kvalitetsstempel. Den udvikling, vi har sat i gang, skal fortsætte og meget gerne også i andre dele af Danmark, siger Hans Møller Olsen, formand for Lammefjordens Grøntsagslaug.



Kø-nr. display



Kø-nr. printer



e-pris label



Video-visning



Etiketter

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



Kundevenligt kø-system

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

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



Transparent kundedisplay med stor reklameværdi

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



Godt blikfang øger salget!

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

Nem betjening på finger-touch skærm

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



Print af andre gode informationer

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



Tørret tang sælges i 20 og 50 g g pakninger

Naturens egne råvarer

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Som modvægt til de meget forædlede fødevarer, forbrugerne stifter bekendtskab med primært i supermarkedssektoren, har der igennem de senere år været et stigende fokus på mere naturlige fødevarer. "Raw food"-trenden er blot en af de tendenser, som vi har set, hvor der både er udviklet opskrifter, og hvor fokus er på mad, der bl.a. indeholder flere vitaminer og mineraler end mere forarbejdede produkter. Det at hente ingredienser direkte i naturen som fx ramsløg og strandkål er også en tendens, som vinder frem. Det, at maden er autentisk og kan hentes tæt på forbrugeren, er en trend, som vi allerede kan observere og kan forvente os mere af i den nærmeste fremtid.

Tang

En råvare, som man normalt ikke lige forbinder med kulinariske oplevelser, er tang. Tang findes overalt i de dan-

ske farvande, lige klar til at hente op og tilberede. Kok og kostvejleder Anita Dietz har igennem længere tid arbejdet med tang, som ingrediens i opskrifter, tilbehør m.m. - Min virksomhed er godkendt af fødevarestyrelsen til at høste, tørre og sælge dansk tang. - Al tang bliver rensat, håndplukket og håndsorteret. Jeg tilbyder nu tørret dansk tang i små lufttætte poser på hhv. 20 eller 50 g. Produkterne kan købes hos bl.a. AB Catering, inco Cash & Carry, specialbutikker, i nogle SuperBest butikker, helsekostbutikker og på hjemmesiden www.dietzseaweed.com. Tangforbruget er langsomt stigende, men det er kun fantasien, der sætter grænser for brugen af tang, fortæller Anita.

Hvorfor tang i maden?

-Tang er en form for "tryllepulver" til maden, fortæller Anita Dietz. - Tang fremhæver alle de andre smagsnuan-

Dansk Tang (faste tang-arter)

SAVTANG: Sød i smagen - kan med fordel koges 10 min.

BLÆRETANG: Kan spises som den er eller, evt. lægges i blød i 10 min. Den kan også koges 10 min

LAVKLØRTANG: Det er en tang med meget sukker slim/gel. Tangen har et godt bid. Det, der skiller sig ud fra denne tang, er i foråret har den Gel i sine blærer, i modsætning til blæretang, der har luft.

SUKKERTANG: Sukkertang bliver høstet af fiskere på Omø og Agersø. Afhængig af årstiden, kan Anita Dietz også levere andre tang-arter.



Rå og sund mad for hele familien

Kok og kostvejleder Anita Dietz er opvokset med traditionel dansk mad. I barndomshjemmet i Nordjylland var der dog mere sovs, kød og kartofler på menuen end eksotiske og eksperimenterende retter. Anita Dietz tilbyder såkaldte Tang Workshops med opskrifter og inspiration til deltagerne. Anita Dietz er også forfatter til kokebogen "Rimelig Rå – rawfood og naturlig mad", som er udgivet på forlaget INDBLIK. Se evt. mere på www.anitadietz.com

cer, og kommer man tang i en kødret, dressing eller salat, får man normalt en rigtig dejlig smagsoplevelse. Det er som regel tangens glutamat (umami smag), der giver denne virkning. Umami smag understøtter og fremhæver de andre fire smage, som er surt, sødt, salt og bittert, fortæller Anita Dietz. - Tang kan f.eks. bruges som erstatning for bouillon i supper og saucer. Tang kan smage både sødt og salt, alt efter hvilke tang det er, og hvordan den er tilberedt. Tang kan bruges i salater, hakkes i små fine stykker eller strimler. Man kan fritere, sylte eller marinere tang. Man kan spise hele stykker frisk eller kogt tang, og man kan fx

Anita Dietz, kok, kostvejleder og forfatter står bag udviklingen af produkter og opskrifter med tang

lave tang chips. I dressinger er tang super godt, man kan fx hakke det i små stykker med hvidløg og blande i cremefraiche.



lidt opskrifter

Tang salat af blæretang

Dette en opskrift, som Anita Dietz stadig arbejder på, og derfor er opskriften uden mål.

TILBEHØR TIL 4 PERSONER

- 10 gram tørrede blære tang
- Lidt savoykål
- Salt og peber
- Sesamolie/olivenolie
- Sesamfrø
- Limesaft/citronsaft
- Soya
- Tørrede chili

1. Læg tangen i blød i koldt vand, klip blæretangen i lange tynde strimler.
2. Sæt en stor gryde vand over at koge, når den koger, kom tangen i vandet, kog 3 min.
3. Derefter skyller du det godt i helt koldt vand i et stykke tid.
4. De andre ting blandes og kommes over tangen.

Chips af dansk tang

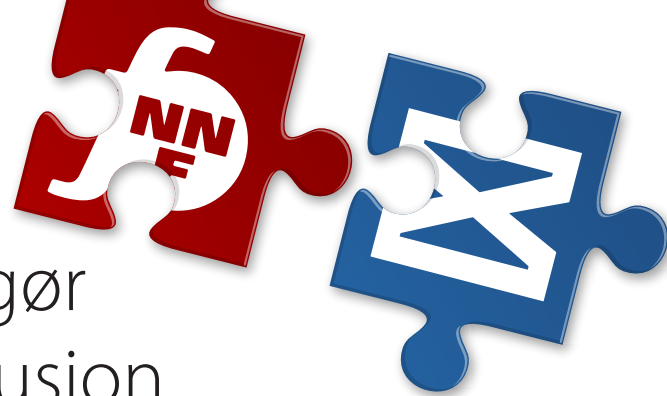
1. 10 gram tørret blæretang eller lav klørtang, lægges i blød i vand i ca. 1 time. Dog kun hvis den er tørret fra start. Er den frisk, bruges den direkte.
2. Derefter tages op og lægges i en skål: Klip tangen i små grene. Kom olivenolie og salt på tangen og ælt det godt sammen.
3. Læg tangen med olien på et stykke bagepapir, rist det i ovnen i 1 time ved 100 grader. Vend dem en gang imellem.

Tang tapenade af dansk blæretang

1. Kog 10 gram tørrede blære tang i 3-5 min max, ikke længere, da den grønne farve så forsvinder.
2. Hak det meget fint eller kør det i en foodprocessor i kort tid.
3. Tilsæt 1 rødløg, 2 fed hvidløg, en stor håndfuld frisk spinat, lidt muskatnød.
4. Blend det hele eller hak det fint.
5. Der må gerne være bid i.
6. Til sidst tilsættes 50 gram nødder eller kerner efter eget ønske og 1 dl olivenolie.
7. Smag til med salt og peber.



Anita Dietz er forfatter til kokebogen "Rimelig Rå – rawfood og naturlig mad", som er udgivet på forlaget Indblik.



Fødevareforbundet NNF gør klar til forhandlinger om fusion

På et ekstraordinært møde har Fødevareforbundet NNFs hovedbestyrelse besluttet, at grundlaget for en fusion med Dansk Metal skal ligge klar i løbet af foråret 2015. Fødevareforbundet NNFs hovedbestyrelse var samlet til ekstraordinært møde torsdag den 27. november. Dagsordenen bød på en tredje behandling af et forslag om fusion mellem forbundets a-kasse og Dansk Metals a-kasse. Men under mødet blev der fremsat et ændringsforslag, som hovedbestyrelsen enstemmigt vedtog.

-Inden udgangen af april 2015 skal der tilvebringes et fusionsgrundlag med Dansk Metal,

som skal behandles i Fødevareforbundet NNF's hovedbestyrelse med henblik på indkaldelse af en eventuel ekstraordinær forbundskongres i efteråret 2015. Målet er, at en fusion kan træde i kraft 1. januar 2016. Det betyder, at der nu skal forhandles om en samlet fusion af både a-kasse og forbund.

Forbundsformand i Fødevareforbundet NNF Ole Wehlst glæder sig over den tydelige opbakning til den videre proces: - Det er en meget vigtig beslutning, hovedbestyrelsen i dag har truffet. Der er meget på spil både for medlemmer, tillidsrepræsentanter og valgte i forbundet. Derfor er det en styrke for de forhandlinger, vi

nu skal i gang med, at det er en enig hovedbestyrelse, der står bag ønsket om en fusion, forklarer Ole Wehlst. Han understreger, at baggrunden for ønsket om en fusion fortsat er det samme, som da planerne først gang kom på bordet i starten af maj:

- Det er to stærke organisationer, der vælger at indlede forhandlinger. Formålet er at skabe en endnu bedre fagforening for alle medlemmer. En fagforening, hvor der vil blive lagt vægt på høj medlemsservice og klare ydelser - hele tiden med det enkelte medlem i centrum.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

Slut med madspild til firmajulefrokosten

Nye tal fra Landbrug & Fødevarer viser, at julens madspild løber op i 1,1 mia. kr. Meget af madspildet foregår under de mange firmajulefrokoster. Derfor lancerer bevægelsen Stop Spild Af Mad og rådgivningsvirksomheden AgroTech en guide til at undgå julens spild til firmajulefrokoster og andre former for offentlig julebespisning.



GUIDE

Hvad kan kantiner, restauranter og cateringfirmaer gøre

- Lav portionsanretninger i stedet for at anrette på store fade
- Brug tallerkenanretning i det omfang det kan lade sig gøre
- Skift de store buffettallerkner ud med mindre tallerkner
- Skift de store fade ud med mindre fade
- Brug indkøbs erfaringer fra tidligere år, når der skal købes ind - og skriv jeres erfaringer fra i år ned, så I har et godt udgangspunkt næste år
- Brug frisk gran og kogler som buffetpynt, så buffeten også ser indbydende ud, når de store fade efterhånden skiftes ud med mindre fade
- Synliggør at I arbejder med at begrænse madspildet. For eksempel via opslag, på intranettet eller skiltning
- Fortæl om resultatet af jeres indsats - og brug erfaringerne næste år
- Overvej at indføre et "frameldt gebyr", så man betaler, hvis man melder fra til julefrokosten i sidste øjeblik
- Udregn gennemsnitlig vægt af et julefrokostmåltid - hvor meget kan en enkelt person overhovedet spise. Tommelfingerreglen er ca. 700 gr. per voksen inkl. brød
- Lav tabeller med råvareforbrug pr. person. For eksempel hvad de spiser af brød, sild, ost, kød, ris a la mande, osv.
- Overvej om tjeneren kan øse maden op til gæsterne, så de ikke selv øser mere op, end de kan spise
- Undersøg hvorvidt det er muligt at donere den gode overskudsmad fra julefrokosten til lokale herberger og væresteder. Kom i kontakt med jeres lokale hjemløseorganisationer via www.stopspildafmad.dk

Metrosalg går i vasken

– 300 mister jobbet i Aarhus og Glostrup

300 ansatte hos Metro i Aarhus og Glostrup kommer til at stå uden job, når december rinder ud. Varehusene i de to byer var ellers blevet solgt til Euro Cater, men Konkurrencestyrelsen har overskredet tidsfristen for godkendelsen af handlen, oplyser Metro i en pressemeddelelse. – Vi er rigtig kede af, at sagen får denne afslutning. Vi havde virkelig håbet på, at vi kunne bevare arbejdspladserne i Glostrup og Aarhus, siger Charles Kay, der er administrerende direktør i Metro. Ifølge Charles Kay havde Konkurrencestyrelsen en klar forståelse af, at der skulle foreligge en godkendelse af handlen med udgangen af november, hvis de 300 job skulle bevares. – Da Konkurrencestyrelsen ikke nåede at færdigbehandle sagen inden for den aftalte tid, og da styrelsen samtidig har afvist at komme med en foreløbig vurdering af handlen, der siden kan føre til en godkendelse, bliver vi desværre nødt til at lukke de to varehuse, siger han. Salget af de to varehuse blev meldt ud i starten af oktober, da Metro fortalte, at der blev lukket ned for den danske forretning. Varehusene i København, Kolding og Aalborg blev lukket, mens de to varehuse i Aarhus og Glostrup blev solgt. Medarbejderrepræsentanterne i Metro og deres fagforeninger har allerede i oktober forhandlet og indgået en fratrædelsesaftale. Denne aftale gælder også for de cirka 300 medarbejdere i Aarhus og Glostrup. Samlet mister 700 ansatte deres job, når Metro lukker helt. Euro Carter har i forvejen to Inco-varehuse i København og i Aarhus. Det var meningen, at de ansatte i de to Metro-varehuse skulle fortsætte i deres job, selv om de fik nye arbejdsgivere.

Styrelse: Metro misinformerer groft om varehus-lukning

Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen afviser at være skyld i, at 300 ansatte hos Metro i Aarhus og Glostrup kommer til at stå uden job fra årsskiftet, fordi styrelsen var for langsom til at godkende en planlagt fusion. – Sagen er, at parterne kom til os meget sent i forløbet. Vi tilkendegav allerede da, at en afgørelse inden 27. november, som det var ønsket af parterne, var helt urealistisk, men at vi ville bestræbe os på at give en foreløbig melding. Den har vi givet den 26. november. Agnete Gersing siger videre, at de første indledende undersøgelser viste, at fusionen kunne hæmme den effektive konkurrence betydeligt.

Kilde: Pressemeddelelser



Modregnings- adgang i løn under sygdom

En arbejdsgiver har i visse tilfælde mulighed for at foretage modregning i en medarbejders løn under sygefravær ved manglende refusion fra Udbetaling Danmark.

En medarbejder skal deltage i kommunens opfølgning under sygefraværet, og såfremt medarbejderen uden særlig grund undlader at deltage i opfølgningen, vil denne miste sin ret til sygedagpenge. Da arbejdsgivers ret til at få refusion af sygedagpenge er afledt af, at medarbejderen opfylder betingelserne for udbetaling af sygedagpenge, vil et sådant bortfald få konsekvenser for arbejdsgiveren.

Kommunen har pligt til skriftligt at orientere om de dagpengemæssige konsekvenser i tilfælde af, at den sygemeldte undlader at medvirke ved kommunens opfølgningsindsats – og denne information vil arbejdsgiver også modtage, således at arbejdsgiver også har mulighed for at reagere over for medarbejderen.

I den forbindelse er det vigtigt, at arbejdsgiver skriftligt orienterer medarbejderen om, at manglende deltagelse i kommunens opfølgning og tab af sygedagpengerefusion vil medføre modregning i lønnen. Modregningsadgangen for arbejdsgiver forudsætter nemlig, at muligheden for modregning klart fremgår af ansættelsesaftalen, personalehåndbogen eller at medarbejderen på anden måde er gjort bekendt med konsekvenserne.

I overenskomsterne mellem DSM og NNF på både butiks- og industriområdet er det specifikt nævnt, at en forudsætning for løn under sygdom er at medarbejderen er berettiget til sygedagpenge. For ansættelser reguleret efter HK samt 3F overenskomsterne er det vigtigt, at det enten skrives ind i personaleregler (som skal udleveres til medarbejderen) eller at arbejdsgiver skriftligt orienterer medarbejderen om konsekvenserne i de enkelte tilfælde.

Kontakt gerne sekretariatet for hjælp til rette formulering.

Danskernes kød suppleres af svampe, tang og alger



Nyt forskningsprojekt på Teknologisk Institut skal undersøge, hvordan en del af det animalske protein i kosten kan erstattes af vegetabilsk protein fra for eksempel svampe, tang og alger. Danskernes storforbrug af kød kan være sundhedsskadeligt på længere sigt og være belastning for miljøet. Men nu går et netværk af videntcentre, uddannelsesinstitutioner, fødevarereproducenter og storkøkkener sammen for at undersøge, hvordan nye og uudnyttede proteinkilder kan supplere traditionelle fødevarer. Målet er både at udnytte fødevareressourcerne bedre og samtidig skabe en bedre folkesundhed. - Det er enormt ressourcerende at producere fødevarer af kød. Derfor er der et verdensomspændende behov for nye måder at sikre proteinforsyningen i fremtiden.

Det handler ikke om, at kødspisere skal til at blive vegetarer, men om at undersøge nyskabende eller traditionelt undervurderede alternativer, som mange mennesker vil kunne lide, siger projektleder Christian Dehlholm fra Life Science, Teknologisk Institut. I seks delprojekter skal man kortlægge forskellige proteinkilder, for eksempel svampe, tang og alger, sød lupin, soja, ærteprotein og protein udvundet af kartofler. Ud over at udvinde og analysere proteinerne skal man også se på mulighederne for at tilsætte dem eksisterende fødevarer for at spare på det animalske protein. Dog skal man være opmærksom på eventuelle allergiske reaktioner fra f.eks. indtagelse af svampe. - Funktionaliteten er afgørende for, om forbrugerne vil tage proteinkilderne til sig og bruge dem i madlav-

ningen. Vores plan er også tage fat i allerede tilgængelige, men uudnyttede vegetabiliske proteinkilder og implementere dem i den egentlige drift i storkøkkener og kantiner landet over, fortæller Christian Dehlholm. Projektet løber fra 2014 og frem til udgangen af 2015. I projektet deltager Teknologisk Institut – Teknologiparken, DLG Amba, Fonden Københavns Madhus, KMC Kartoffelmelscentralen Amba, Odense Universitets Hospital, Toft Care Systems ApS, Agrotech A/S, Agger Foods A/S, Fazer Food Services A/S og Erhvervsakademi Sjælland. Projektets budget udgør 2,6 millioner kr. og det har modtaget støtte fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram under NaturErhvervstyrelsen.

Kilde: Teknologisk Institut

Ingen garanti for miljøeffekt ved reklameafgift

Forskere på Aalborg Universitet har analyseret, hvilken miljøeffekt den foreslåede reklameafgift vil have. Resultatet viser, at der ikke er garanti for en positiv miljøeffekt, siger en af forskerne, Jannick H. Schmidt til Børsen. Skatteminister Benny Engelbrecht skriver i et brev til Danske Medier, at formålet med reklameafgiften er at reducere antallet af husstandsomdelte reklamer til gavn for miljøet. Man kan ikke entydigt sige, at tryksager forurener mere end elektroniske reklamer, siger Jannick H. Schmidt og henviser til, at færre husstandsomdelte reklamer fører til flere elektroniske og dermed strømforbrugende af slaggen. Grafisk Arbejdsgiverforening og HK Privat har afholdt en høring

om reklameafgiften på Christiansborg, hvor både de miljø- og beskæftigelsesmæssige konsekvenser af reklameafgiften blev belyst. Det fremgik af indlæg fra både grafiske virksomheder, fagbevægelsen og Grafisk Arbejdsgiverforening, at den foreslåede reklameafgift vil koste op mod 600 arbejdspladser i den grafiske industri – ligesom det blev fremhævet, at en begrænsning af reklametryksagerne kan svække konkurrencen på detailmarkedet med stigende priser for forbrugerne som følge. Danske Mediers journalistiske direktør Christian Kierkegaard holdt oplæg om de skadevirkninger, som reklameafgiften kan få for de lokale medier.

Laugsfest i Københavns Slagterlaug

Københavns Slagterlaug udnævner hvert år årets Laugsmester. Her i 2014 faldt valget på slagtermester Lars Woldfrom, Helsingør.

I forbindelse laugets årsmøde og fest udnævnes traditionen tro fire nye laugsbrødre. De fire nye laugsbrødre blev optaget i laug i festlige omgivelser sammen med en række jubilarer og en ny medaljesvend på Moltkes Palæ.

De 4 nye laugsbrødre i Københavns Slagterlaug er:

- Slagtermester Kim Søndergaard, Næstved
- Slagtermester Bjarne Darholt, Herlev
- Slagtermester Benni Pedersen, Brøndby
- Slagtermester Frank Rylander, København

Slagtersvend Kenneth Bechmann Jensen fra Slagter Frimann ved Pal-le Christensen i Roskilde blev ved ceremonien i Københavns Slagterlaug hædret som årets bedste slagtersvend. Kenneth havde tidligere fået håndtryk af Dronning Margrethe og et legat på kr. 10.000 af Københavns Slagterlaug.



Årets Laugsmester slagtermester Lars Woldfrom (t.h.) fester her sammen med kunderne i Helsingør og oldermand Erik Michelsen i forbindelse med udnævnelsen til Laugsmester.



De fire nye laugsbrødre med bisiddere er her på behørig vis blevet udnævnt ved årets laugsfest.



TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Slagtermester Peter Olsen, Frederikshavn fejrede kåringen som vinder af årets slagterpris sammen med sine kunder. Der blev serveret gratis pølser fra mad med mere bilen, som blev indviet i samme forbindelse. Slagtermester Peter Olsen havde valgt at byde hele byen på gratis pølser og samtidig var der ekstra gode tilbud til kunderne.

Mad med mere's nye bil blev indviet i forbindelse med fejringen af Årets slagterpris hos slagtermester Peter Olsen, Frederikshavn.



Industri- og slagterinyt

Oprindelsesmærkning på svin, får, geder og fjerkræ

Nye regler gælder om obligatorisk oprindelsesmærkning på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, geder og fjerkræ fra den 1. april 2015. Fremadrettet skal der mærkes med nationalitet. Opvækstlandet angives som: "Oprættet i": (navn på land eller tredjeland), og slagtestedet som: "Slagtet i": (navn på land eller tredjeland). Hvis disse er et og samme sted, må de samles til: "Oprindelse": (navn på land eller tredjeland). F.eks. "Oprindelse: DK". For hakket kød og afpudsninger er der dog en generel undtagelse. Her kan man nøjes med at mærke med "oprindelse: EU", "oprættet og slagtet i: EU" osv. Der er stadig en del spørgsmål omkring reglerne. Et eksempel herpå er spørgsmålet om kravene til dokumentation og sporbarhed. Det forventes, at der vil dog komme en vejledning, der afdækker dette. Yderligere oplysninger fås ved Lars Poulsen på tlf. 2040 9495.

Frivillig sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød

EU-reglerne om ordningen for frivillig mærkning af oksekød ophæves pr. 13. december 2014. Dette betyder, at slagterier, opskæringsvirksomheder og detailslagtere ikke længere skal have godkendt og kontrolleret en specifikation hos Fødevarestyrelsen i forbindelse med frivillig mærkning af oksekød – eksempelvis kødkvæg, navn på racer, varemærke (som fx Himmerlandskød og Kildegaarden) eller lignende. Kontrollen af reglerne overgår nu til almindelig kontrol for vildledning af forbrugerne samt markedsføringsloven. Man skal selvfølgelig stadig overholde de nuværende regler for obligatorisk mærkning af okse- og kalvekød.

Kampagne for datomærkning

Fødevarestyrelsen går i samarbejde med Forbrugerrådet TÆNK til kamp mod madspil med kampagnen *Tjek Datoen*. "Alt for mange danskere smider mad ud, som sagtens kan spises – enten fordi vi er bange for om varen er blevet for gammel, og man dermed kan blive syg af at spise den, eller fordi vi ikke kender forskel på de to typer af datomærkninger." Med kampagnen skal danskerne lære at forstå forskellen mellem "sidste anvendelsesdato" og "mindst holdbar til"/"bedst før". Se mere på linket herunder, hvor man desuden som virksomhed kan downloade materiale i form af bl.a. plakater og bannere til hjemmesider: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kampagner/tjekdatoen/Sider/default.aspx>

Møde i DSMI kontaktforum og generalforsamling i DSMI Indkøb

Sæt allerede nu kryds i kalenderen ved torsdag d. 5. februar 2015, hvor der afholdes møde i DSMI Kontaktforum samt ordinær generalforsamling i DSMI Indkøb. Emner følger senere, når datoen nærmer sig.

Slagtehusmøder januar 2015

Reservér allerede nu tid i kalenderen til næste slagtehusmøde. Dato og sted er følgende:

Tirsdag d. 13. januar i Roskilde

Onsdag d. 14. januar i Kolding

Torsdag d. 15. januar i Støvring

Kilde: *Industri-Nyt (DSM)* og *Slagtehus-Nyt (DSM)*



Vidste du at ...

Trekløver overtager Gelsted Slagteren

En kvægavler, en svineproducent og en slagter fandt sammen og købte slagteriet i fællesskab

Kristian Kyed opdrætter limousinekvæg, som han sælger til restauranter over hele landet. Men på grund af lovgivning fik han brug for et nyt engrosslagteri. Ole Slot Nielsen er svineproducent og har i årevis leveret en lille del af sine svin til slagtning hos Gelsted Slagteren. Per Clausen startede allerede for seks år siden på slagteriet hos den tidligere slagtermester Hans Erik Kraaer. Og for et år tid siden begyndte han at se på mulighederne for at købe slagteriet. En umulig opgave for ham alene. Men så fandt de tre sammen og købte slagteriet i fællesskab. Dog ikke uden først at rende panden mod muren hos de store banker.

Kilde: Fyens Stiftstidende

Nordjysk iværksætter leverer kød direkte til døren

Forbehandlet kød, der kun skal varmes i ovnen, kan blive næste trend inden for færdigproducerede fødevarer leveret direkte til døren. Det mener iværksætter Lars Ebbe Sørensen fra Hjørring, som tror så meget på ideen, at han netop har åbnet internetforretning - sovido.dk. Sous vide - udtales stort set som sovido - er fransk og betyder under vakuum. Og kort fortalt bliver kødet pakket i vakuum-posen, hvorefter det ved meget lav temperatur varmes i vandbad mellem 8 og 20 timer. Metoden sikrer kødet en stor mørhed, smagen og næringsstoffer. Inden det vakuumpakkede kød tilberedes, er det krydret eller marineret - hvis ikke det blot skal være naturligt. På den måde kan man lave langtidsstegt kød på et kvarters tid, da kødet blot skal ud af vakuumposen og varmes i ovnen.

Lars Ebbe Sørensen er netop nu i gang med at forhandle med lokale gartnere for også at kunne tilbyde kunderne tilbehør til kødet, da målet er, at kunne sælge samlede måltidskasser, så forbrugerne ikke skal tænke på, hvad der kan serveres til kødet. Ved siden af netforretningen arbejder han fuld tid som sælger for et it-firma. - Det er meget svært at starte en ny virksomhed op. Ingen banker ville låne mig penge, så det endte med, at en god ven skød penge i virksomheden, fordi han tror ligeså meget på ideen som jeg.

Kilde: Nordfyske.dk

Lottes køkken

Liselotte Barfoed fik travlt, straks hun slog dørene op en torsdag klokken 10 i november til første åbningsdag i sin nystartede smørrebrøds-med-mere-forretning Lottes Køkken i Hessgade 18 i Middelfart. Da dagen nåede kl. 14, hvor den officielle åbningsreception skulle begynde, var der stort set udsolgt af mad. Kun nogle få stykker smørrebrød var tilbage - men receptionsgæsterne behøvede dog ikke gå sultne hjem. For til en reception hører jo pindemadder, og de var der i overflod på overdådige tapas-fade. Lokalet har senest huset en bagerforretning, men før den var der slagterforretning, som blandt andet solgte færdigtlavet mad til især enlige pensionister i kvarteret. Og noget tyder på, at de har savnet et sted, der er leveringsdygtigt i den daglige middagsmad. Liselotte Barfoed kunne fortælle, at hun allerede på åbningsdagen havde haft besøg af de første 20, der gerne ville købe færdig middagsmad med hjem. Liselotte Barfoed bliver aldrig kaldt andet end Lotte. Så Lottes Køkken var det naturlige navn til hendes smørrebrøds-med-mere-forretning.

Kilde: Fyens.dk

Hjem-Is på vej med 50 kiosker

Is-producenten skal i fremtiden ikke kun sælge fra isbilernes bagklap på villavejene. Næste år lanceres et kiosk-koncept, som skal ende med 50 butikker over hele landet. Hjem-Is vil fra næste år ikke nøjes med salget fra de traditionelle blå isbiler. Med de fem første kiosker tager isproducenten, som også sælger en lang række andre fødevarer næste år hul på en ny satsning, som skal ende med hele 50 små butikker, skriver Dansk Handelsblad. - Vi får ikke nok ud af de gode måneder fra maj til juli, for når folk er på stranden, så køber de ikke is hos os, siger adm. direktør Frank Jørgensen Waller i Hjem-IS Danmark til bladet. Kioskerne skal sælge brød fra koncernens bagerkoncept Casero og derudover kommer der også salg af billig kaffe og is. Tidligere i år åbnede

direktøren for salg af andre varer fra de klassiske blå biler, og udover is indeholdt fremtidsplanerne alt fra pølser til frosne ærter.

Kilde: FødevareWatch

Delikatesse klar til åbningsfest - Slagter har overtaget tidligere bageri

Schmidt's Delikatesse er navnet på den nye slagter og delikatessebutik, der er åbnet på hjørnet af Elmevej og Engvej i Ø. Brønderslev. Den nye delikatesse og slagterbutik er indrettet i byens tidligere bageri, og alt er nu klar til brug. - Vi vil blandt andet lave ugepakker, lune retter og middagsretter, som folk kan tage med hjem samt sandwich og hjemmelavede spegepølser og frankfurtere. Og jeg tror, der er marked for hjemmelavede, gammeldags røvarer og slagtervarer, tilføjer Christian Schmidt, der har ansat en slagtersvend og et par damer til at passe butikken.

Sideløbende med butikken driver Christian CL Partyservice med mad ud af huset. Det har han gjort i ti år. - Vi har meget mad ud af huset, og om formiddagen leverer vi fast til nogle firmaer. Men over middag har vi egentlig ikke så travlt, og derfor åbner jeg butikken, så kan vi kombinere tingene, siger Christian Schmidt, der i første omgang vil have butikken åben mandag, tirsdag, fredag og lørdag.

Kilde: Nordfyske



Vidste du at ...



Nyt madmarked på vej i København

Et nyt madmarked skal efter planen slå dørene op på en trendy og central beliggenhed i København til foråret næste år. Nu ser det ud til at Torvehallerne på Israels Plads og Copenhagen Street Food på Papirøen kan få konkurrence fra et nyt madmarked, der efter planen skal slå dørene op i København i foråret 2015. Det fremgår af et udbud fra Københavns Ejendomme, hvor der søges en operatør til et ugentligt madmarked på Flæsketorvet i Kødbyen på Vesterbro. Markedet skal holde åbent om lørdagen, men kan også holde åbent om søndagen, ligesom det er muligt at lave sæsonmarkedet som halloween- og julemarkeder. - Københavns Ejendomme har, sammen med lejerforeningen i Kødbyen, Kødbyforeningen og Københavns Erhvervsservice, et ønske om, at der på Flæsketorvet fremover vil være et fast tilbagevendende marked, som kan være med til at skabe liv i området og tiltrække nyt publikum. Markedet skal relatere sig til Kødbyens historie og skal derfor være et fødevarermarked med fokus på primærproducenters varer, skriver Københavns Ejendomme blandt andet i udbudsmaterialet. Hos Københavns Ejendomme satser man på, at det nye marked kan gå i luften i den første weekend i april næste år. I første omgang vil man etablere det som et forsøg over en toårig periode, hvorefter en evaluering skal fastslå, om forsøget skal forlænges eller gøres permanent.

Kilde: Detailfolk

Fremgang hos Slagtergården

115 ton. Så meget økologisk grillpølse har Slagtergården i Holbæk produceret det seneste år. Den største sællert er den bornholmske ristepølse. Det er ikke tilfældigt, at den bornholmske ristepølse pryder bagenden af Slagtergårdens bil, fortæller slagtermester Karsten Andersen. Det er derfor ikke uden grund, at slagter og medindehaver Thomas Birk beskriver sommeren hos den økologiske slagter som en sand pølsefest. Han er ikke i tvivl om hovedårsagen til det hastigt voksende salg.

- Det er ikke så svært at lave pølser, og den største hemmelighed er, at vi kommer kød i vores pølser, siger Thomas Birk. Med 10 ansatte er Slagtergården stadig en lille aktør på det danske marked, og ifølge medindehaver Karsten An-

dersen giver det virksomheden en stor fleksibilitet, som gør det muligt hurtigt at håndtere en pludselig ordre.

Kilde: Økologi og Erhverv

Kokkenes Køkken

Kokkens Køkken tidligere Forenede Kantine fungerer som en selvstændig enhed under den danske familieejede virksomhed Forenede Service A/S. Kokkenes Køkken har en selvstændig driftsledelse og cirka 180 kompetente og veludannede medarbejdere over hele landet. Kokkenes Køkken varetager blandt andet den daglige opgave med at servicere cirka 20.000 gæster på Forsvarets 25 kantiner i Østdanmark, hvor soldater, ingeniører, læger, mekanikere, it-folk og mange andre faggrupper og gæster fordelt på kaserner og arbejdspladser i hele landet dagligt nyder deres mad. Forenede Service A/S er landets næststørste Facility Service-virksomhed, der beskæftiger cirka 3500 medarbejdere. Virksomheden servicerer dagligt over 2000 store og små kunder i hele Danmark, og i modsætning til andre større serviceselskaber i branchen er Forenede Service familieejet og dansk baseret.

Kilde: Pressemødelelse

Nyt madmarked åbner i City 2

Til påske åbner City 2 sin egen version af Torvehallerne. - Slagtere, grønthandlere, bagere, ølproducenter og vinhandlere skal fylde 25 stader, lyder det fra centerdirektøren. Bag det nye tiltag, Staderne, i City 2 står Danica Pension og DEAS, skriver Estate Media. Ambitionen er at skabe et lækkert madmarked med veltilberedte retter og kvalitetsfødevarer. - Nøgleordene er kvalitet, story telling, etik og håndværk. Det gælder både råvarer og færdigretter, og Staderne vil blive et madmarked med dygtige slagtere, grønthandlere, bagere, ølproducenter, vinhandlere og meget andet. Alt sammen under overskriften Demokratiseret Madkvalitet, siger Center Director Thomas Lüscher. Blandt de

fødevareraktiviteter, der allerede har meldt sig på banen, finder man pizzabageriet Gorm's, kaffebaren Original Coffee, Hav Fisk og Delikatesser, der udover fersk fisk og skaldyr vil tilbyde røgeri og vildt i sæsonen. Bestyrer af Staderne bliver Alex Klemensen, der tidligere har været ansat hos Rossini Caviar og Løgismose. Niels Lønborg, der tidligere var konceptdirektør i Torvehallerne i København, bliver tilknyttet Staderne som konsulent.

Om 20 år vil E-handel med dagligvarer nå 9 mia. kr.

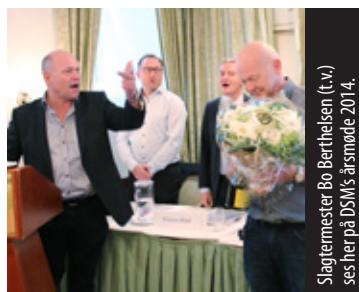
Det vil dog kræve nye online-supermarkeder, hvis prognosen skal holde stik. Retail Institute Scandinavia har lavet en prognose for onlinehandelen med dagligvarer. Den spår en samlet markedsandel på 4 procent til onlinesupermarkederne i 2024 og 8 procent i 2034. Det skriver Dansk Handelsblad. - En fordobling de næste fem år og en yderligere fordobling frem til 2024 kan ses som en svag vækst. Men jeg tror slet ikke, at vi kommer så højt op, hvis ikke vi i løbet af perioden ser flere komme på banen - og ikke kun "pure players" som Nemlig.com. Så er udbuddet ikke relevant nok for danskerne, når vi er omringet af fysiske butikker, siger administrerende direktør Henning Bahr.



Navnenyt

Ny formand for Mesterslagter-udvalget

Mesterslagter-udvalget har på et møde den 11. november valgt slagtermester Bo Berthelsen, Sejs, til ny formand for Mesterslagteren. Bo Berthelsen afløser Lars Stjernholm.



Slagtermester Bo Berthelsen (t.v.) ses her på DSM's årsmøde 2014.

Ny bogholder/regnskabskonsulent i DSM

Tina Krogh er med virkning fra 1. januar 2015 ansat som bogholder/regnskabskonsulent i økonomi-afdelingen i Danske Slagtermestre (DSM). Tina er 38 år, HD i regnskab, og har arbejdet som revisor i de seneste 16 år, heraf de sidste 7 år hos Baker Tilly. Herudover har Tina arbejdet en del med Baker Til-lys Erhvervsservice, hvor hun har ydet regnskabsmæssig assistance til mindre og mellemstore kunder, og hvor hun de seneste to år har haft ansvaret for den fulde administration af en kæde bestående af 60 selvstændige butikker. Tina skal bl.a. tage over efter Iris Andersen, som går på pension med udgangen af februar 2015, men endvidere yde regnskabsservice til foreningens medlemmer.

Iværksenior

Kan man være iværksætter som 63-årig? Ja, det vil Hans Knudsen fra Kolding jo nok mene, man kan. Det er en udbredt opfattelse, at iværksættere primært er yngre mennesker. Men i dette tilfælde er det ikke sådan. Hans Knudsen, der er uddannet ingeniør og en glødende ildsjæl, har haft mange topposter i sin lange karriere. Men i sin tredje alder blev Hans Knudsen alligevel iværksætter.

Hans står bag firmaet Ratél, som udvikler og producerer spær og fælder til giftfri rottebekæmpelse. Hans Knudsen udtaler: - Jeg følte virkelig, at jeg langt fra var "udbrændt" og havde sammen med min kompagnon Christian Thiim fået en rigtig god idé. Denne har vi nu forfulgt og står i dag med et af Danmarks bedste koncepter til bekæmpelse af rotter, på en dyreetisk, miljømæssig og effektiv måde. Hans Knudsens firma Ratél arbejder forsat med udvikling af nye systemer og metoder til bekæmpelse af rotter.

Forstærkning af salgsstyrken hos Indasia

Indasia har med virkning pr. 1. januar 2015 ansat Steen Kristensen som fagkonsulent med fokus på dagligvarebutikkerne i Jylland og på Fyn. Steen har en solid slagteruddannelse, salgserfaring og stærke kompetencer fra tidligere jobs og kommer senest fra en stilling som ferskvarekonsulent hos Købmandshuset. Han har stort kendskab til Indasia's kundesegment, og vil fremover kunne yde en langt større servicering af jyske og fynske kunder.



Messeoversigt

2015

Copenhagen Food Fair

22.-24. februar 2015
www.copenhagenfoodfair.dk

Iba, Düsseldorf

12. september - 17. oktober 2015
International bagermesse
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, Soften 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
Blækhaten 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
fødevarerens
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

Hil-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
- 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

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
Fødevarerens
hjemmeside

FVM
fødevarerens
hjemmeside

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



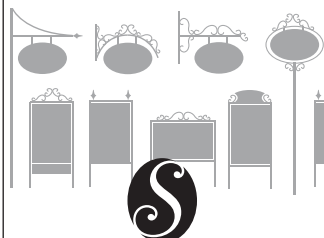
DANSK REVISION SLAGELSE

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

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



Danske Slagtermestre

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

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35



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 fødevarerbranchens leverandørliste!

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

NYTÅR og nye tider

Mange gør status, når vi nærmer os årskiftet. Både på det personlige plan, men også for virksomheden.

Hvordan er det forgangne år gået, fik vi gjort det, vi aftalte og hvordan vil året, der kommer, forløbe ..? Og sikkert mere til.

Når man gør status på året, der er gået, begynder mange ofte med et spørgsmål for at give svaret.

Det gør vi også:

Skal du have ny hjemmeside i 2015?

Er svaret JA – bør du tage os med på råd.

Om du blot skal have en mindre profil-løsning eller en stor webshop, så står vi naturligvis klar til en uforpligtende snak omkring dit kommende projekt.

Vi har mange års erfaring med web-løsninger og online handel, og er derfor en kompetent samarbejdspartner, der altid sigter efter kreative løsninger og fælles succes.



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

www.gpo.dk - 6614 0852

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ