

fødevarer

magasinet

NR. 1 / JANUAR 2015

Vinder af
DM i Skills

Se side 16

Foodcamp

Se side 13

TEMA

Uddannelse
og kurser



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Velkommen til fiskehandlerne!

Siden 1. januar har Danmarks Fiskehandlere boet på Poppelvej 83 i Odense. Her boede i forvejen Danske Slagtermestre og Ostehandlerforeningen for Danmark, og jeg kan med stor tilfredshed konstatere, at alle i husstanden er glade for det nye kollektiv. Der er selvfølgelig en masse praktiske ting, der skal ordnes i forbindelse med indflytningen, men det er vi godt i gang med, og så handler det ellers om at finde en *modus vivendi* for samlivet under hensyn til både behovet for opgaveløsninger og for de økonomiske ressourcer. Der skal jo være sammenhæng i, hvor pengene kommer fra, men der er ingen tvivl om, at alle tre organisationer samlet set vil blive styrket af at forene kræfterne.

Det har også været en stor glæde at opleve den ildhu, hvormed alle i huset har engageret sig i den udfordring, som det jo altid er, når der kommer en ny beboer, og når nye arbejdsopgaver skal integreres. For nok er der mange områder, der er fælles for de tre fødevarerbrancher, men fiskehandlerne kommer alligevel med nyt, bl.a. et ”sporbarhedsprojekt”, der skal gøre det muligt at spore hver eneste fisk tilbage til fangststedet med angivelse af både kutter og fangstredskab. Det er noget, som EU har fundet på, og som vi altså nu skal prøve at få til at fungere.

Vi er også allerede i gang med en tiltrængt opdatering af fiskehandlerens branchekode og med at se på, hvordan vi i det hele taget kan øge værdien af medlemskabet, bl.a. ved at pulje alle organisationernes medlemmer i et fælles fordelsprogram. Også på den måde vil det forhåbentlig kunne mærkes hele vejen rundt, at huset har fået lidt mere pondus.

Det klart, at vi i sekretariatet har en opgave i at sørge for, at vi har den fornødne arbejdskraft til at løse det stigende antal arbejdsopgaver. Derfor har vi øget bemanningen med en medlemskonsulent, ligesom Fødevareafdelingen fra 1. februar får endnu en konsulent tilknyttet. Disse ny-

ansættelser er i nogen grad en satsning rent økonomisk, men det har vi råd til, og jeg tror på, at det er en rigtig satsning.

Ikke mindst vor nye medlemskonsulent, seniorrådgiver Kurt Asbjørn Johannesen, er spændende i den forbindelse. Især i Danske Slagtermestre har vi vældig gode kontakter til et stort flertal af medlemmerne, takket være vore markedsføringskoncepter samt initiativer og fora for de forskellige virksomhedstyper. Men der er dog en del, som vi for sjældent er i kontakt med, og det samme gælder hos ostehandlerne. Og fiskehandlerne er jo helt nye for os i huset. Så vi har behov

for at lære nogle medlemmer bedre at kende – og for, at de lærer huset bedre at kende. Det sætter vi nu ind på, og jeg håber, at alle vil tage godt imod initiativet!

Alt i alt er det et spændende år, vi har taget hul på. Til sommer fejrer vi 100 års jubilæum i Danske Slagtermestre, og det går ikke stille af. Vi skal finde plads til det voksende antal medarbejdere, og vi har også igangsat et projekt med at finde et nyt navn – et *brand* – som kan forene de tre organisationer i en fælles profil over for omverdenen, så vi kan optræde med større kraft og synlighed i den offentlige debat og i forhold til politikere og myndigheder. Det hele skal som nævnt hænge sammen – også økonomisk. Det er ikke nogen lille udfordring, men jeg er sikker på, at vi kan løfte den, ikke mindst takket være den herskende ildhu. Faktisk er jeg overbevist om, at det ville være et historisk svigt, hvis vi ikke udnyttede de aktuelle muligheder for at styrke samtlige vore indvånere.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

” Det har også været en stor glæde at opleve den ildhu, hvormed alle i huset har engageret sig i den udfordring, som det jo altid er, når der kommer en ny beboer



2015 starter med uddannelse

Hvis der var nogle, der var i tvivl, så handler både nutiden og fremtiden om kvalificeret arbejdskraft. DM i Skills handler udover at markedsføre erhvervsuddannelserne også om konkurrence. Konkurrencerne er med til at hive hele branchen op. Læs bl.a. i dette nummer, hvordan stræbsomme detailslagterelever har forberedt sig til konkurrencen, og læs også om resultaterne.

Samarbejde og konsolidering

Udfordringerne for de forskellige fødevarerbrancher er store især for specialfødevarerhandelen. En af måderne at klare de mange opgaver på, er at slutte sig sammen i små klynger, der kan gøre helheden synlig både overfor politikere, men også internt i fødevarerbranchen. Fiskehandlerne har skiftet adresse og er nu tæt på både ostehandlerne og slagtere, og en hel masse andre, som nyder godt af fællesskabet.

Læs her om tiltagene og perspektiverne for fremtidens specialfødevarerhandel.

Lokale fødevarer og messe i København

Læs her i januar om spændende forretninger rundt omkring i landet, der arbejder lokalt med deres virksomheder. Læs om en gårdbutik i Midtjylland og én i Nordjylland, men også om en forretning, som har åbnet café. Læs også om virksomheder, der har ladet deres lokale produkters kvalitet teste i forbindelse med en konkurrence i Tyskland og til gengæld fået medaljer for produkterne til brug i markedsføringen. I slutningen af februar afholdes Copenhagen Food Fair. Sæt kryds i kalenderen og læg vejen forbi, mød bl.a. Fødevaremagasinet og få ny inspiration til din virksomhed.

Godt nytår og god læselyst!
Redaktionen

- 4 Fiskehandlere og slagtermestre**
i nye samarbejde
- 6 Sporbarhed**
fra fiskenet til indkøbsnet
- 7 Slagter Lund**
- 8 Slagterne bliver en del af Industriens Uddannelser**
- 10 Vestfynsk Slagtermester i medaljereg**
- 11 Aarhusiansk slagtermester er blevet caféejer**
- 12 Slagter lampe**
fik 9 medaljer
- 13 Foodcamp**
med DSM's 6 DM-finalister
- 14 Smagen af dyrevelfærd i Vendsyssel**
- 16 Annika Gunneklev**
vinder detailslagterkonkurrencen 2015
- 17 Skills-vindere**
kåret ved succesfuldt DM
- 18 Det sker på Copenhagen Food Fair 2015**
- 20 Ny banebrydende sikringsløsning**
til fødevarerbranchen
- 21 Danmark får nyt andeslagteri**
- 22 Stryhns køber Royal Leverpostej**
- 22 HKScan Danmark A/S**
tilpasser sin produktionskapacitet
- 24 Karina & Jonna's klumme**
Nye sygedagpengeregler
- 24 Fornem pris til Nordlie Food A/S i Haslev**
- 25 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 27 Messeoversigt**
- 28 Leverandørliste**



Januar 2015

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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet 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 Foodcamp hos Danske Slagtermestre (DSM)
ISSN 1902-4509

A close-up photograph of two fish, likely sea bream, resting on a rustic wooden plate. The fish are positioned diagonally, with their heads towards the top right. The top fish is slightly behind the bottom one. Both fish have silvery scales and prominent, reddish-brown dorsal fins. Two slices of lemon are placed on the plate in front of the bottom fish. The background is a dark, textured wooden surface.

Danske Slagtermestre og Danmarks
Fiskehandlere har indgået en
samarbejdsaftale, som i første omgang
omfatter sekretariatsbistand til fiskehandlerne

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Fiskehandlere og slagtermestre i nyt samarbejde

Den 15. december underskrev for-
manden for Danske Slagtermestre,
Leif Wilson Laustsen (tv), og for-
manden for Danmarks Fiskehandlere,
Martin Maric, en samarbejdsaf-
tale om sekretariatsbistand fra DSM til
fiskehandlerne.



Mandag den 15. december satte Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen, og for-
manden for Danmarks Fiskehandlere, Martin
Maric, deres underskrifter på en samarbejdsaf-
tale mellem slagtermestrene og fiskehandlerne.

Aftalen indebærer, at fiskehandlerne fra den
1. januar i år får løst en række opgaver af Dan-
ske Slagtermestres sekretariat.

- Blandt de opgaver, vi får hjælp til, er vej-
ledning af medlemmerne om fx branchekoder
og konsekvenserne for branchen af ny lovgiv-
ning. Derudover skal sekretariatet yde assistan-
ce til vores bestyrelse og mig som formand, op-
lyser Martin Maric.

Et skridt ad gangen

Fiskehandlernes formand understreger, at afta-
len med slagtermestrene i første omgang inde-
bærer, at DSM leverer sekretariatsbistand til en
række basisydelser, men at man på lidt længe-
re sigt kan forestille sig et udvidet samarbejde.

Ostehandlerne er glade for DSM

Formanden for Ostehandlerforeningen
for Danmark, ostehandler Carsten Peter-
sen, ser kun fordele i, at foreningen kan
trække på sekretariatsbistand fra Dan-
ske Slagtermestre, DSM.

- Det er billigere for en lille forening
som vores, at vi kan samarbejde med
slagtermestrene om at få sekretariats-
bistand. Derudover kan vi trække på
den ekspertise, sekretariatet sidder inde
med i alle spørgsmål, som har betyd-
ning for at drive fødevarer virksomhed,
konstaterer Carsten Petersen og tilfø-
jer, at ostehandlerne også bruger DSM's
markedsføringsafdeling til fx at indhen-
te gode tilbud på "Månedens ost" og
udformningen af salgsmateriale til mar-
kedsføringen af den.

- Vi tager ét skridt ad gangen og har i første
omgang aftalt en prøveperiode på et halvt år
med slagtermestrene, hvor vi løbende evaluerer
samarbejdet og foretager eventuelle justeringer.
Jeg kan godt forestille mig, at der senere er basis
for også at trække på slagtermestrenes markeds-
føringsafdeling, siger Martin Maric og tilføjer:

- Branchepolitisk er det i 80 pct. af tilfælde-
ne de samme problemstillinger, som slagtermes-
tre, fiskehandlere og andre forretninger inden
for specialfødevarer slås med, når det gælder fø-
devarerlovgivningen, eksempelvis på området fø-
devarer sikkerhed.

Slagtermestrene klar til samarbejde

Slagtermestrenes formand Leif Wilson Laustsen
finder, i lighed med Martin Maric, samarbejdet
mellem fiskehandlere og slagtermestre oplagt af
flere årsager.

- Der er ingen tvivl om, at Danske Slagter-
mestre i en årrække har positioneret sig, så vi
kan indbyde andre organisationer inden for
specialfødevarer til et bredt samarbejde på en
række områder, fx om fødevarer sikkerhed, mar-
kedsføring og serviceydelser, herunder regn-
skabsservice, siger Leif Wilson Laustsen.

Også branchepolitisk ser slagtermestrenes
formand fordele ved samarbejdet med fiske-
handlerne.

- Slagtermestre og fiskehandlere befinder sig
i den samme boldgade fødevarerpolitisk. Når vi
samarbejder, kan vi tale med en større stemme og
med større vægt end ellers over for myndigheder
og politikere om de politiske udfordringer, vi mø-
der branchepolitisk, hvad enten det er lukkeloven,
fødevarer kontrol eller andre temaer, der er på dag-
ordenen i en tid, hvor der er et voksende pres på
fødevarerbranchen, pæger Leif Wilson Laustsen.

Vi har ikke volumensyge

Slagtermestrenes formand understreger kraftigt,
at samarbejdet med fiskehandlerne ikke er et
udtryk for, at DSM har fået volumensyge.

- Vi ønsker ikke at vokse os større for enhver
pris, men fiskehandlerne er et naturlig segment
i fødevarerbranchen for os at samarbejde med,
og jeg vil ikke på længere sigt udelukke samar-
bejde med andre beslægtede brancher i føde-
varesektoren, erklærer Leif Wilson Laustsen og
uddyrer:

- Vi skal nu gøre vores erfaringer sammen
med fiskehandlere og så få evalueret, om der er
noget vi hver især kan gøre bedre i vores sam-
arbejde. Slagtermestrene har allerede gode er-
faringer med at være sekretariat for en anden
gruppe, nemlig ostehandlerne, som vi i otte-ni
år har serviceret på en række områder.

” Ostehandlernes formand Carsten
Petersen ser kun fordele i samarbejdet
med Danske Slagtermestre om
sekretariatsbistand.



” Slagtermestre og fiskehandlere
befinder sig i den samme boldgade
fødevarerpolitisk. Når vi samarbejder,
kan vi tale med en større stemme og
med større vægt over for myndigheder
og politikere om de udfordringer, vi
møder branchepolitisk, siger Danske
Slagtermestres formand Leif Wilson
Laustsen.



” Branchepolitisk er det i 80 pct. af
tilfældene de samme problemstillinger,
som slagtermestre, fiskehandlere
og andre forretninger inden for
specialfødevarer slås med, fx når det
gælder lovgivningen på området
fødevarer sikkerhed, siger Martin Maric,
formand for Danmarks Fiskehandlere.



Sporbarhed

FRA FISKENET TIL INDKØBSNET



Fiskehandlere skal kunne levere en omfattende dokumentation om den fisk, de sælger til kunderne. Det følger af et nyt regelsæt fra EU om sporbarhed. Fiskeforretningen skal fx dokumentere, hvor og hvornår fisken er fanget, samt fra hvilken kutter og med hvilket fangstredskab, det er foregået. Kort og godt skal der være styr på fiskens sporbarhed fra kutterens fangstnet til kundens indkøbsnet.

Det er konsekvensen af de nye sporbarhedsregler, der blev indført i 2013, og som skal efterleves fra den 1. januar 2015.

Det lyder bøvet og kunne også være det for den enkelte fiskeforretning, hvis ikke Danmarks Fiskehandlere med EU-finansiering havde udviklet et skærmbaseret system, så fiskere og fiskehandlere i hele kæden uden det store besvær kan efterleve EU-reglerne om sporbarhed.

Fiskehandlerforeningens sporbarhedsværktøj på skærm er beregnet til at hænge op i butikken og bruge online, så fiskehandleren nemt og hurtig

kan levere dokumentation til kunden. Systemet er baseret på den såkaldte SIF-database (Sporbarhed i Fiskeriet), som fiskerne lægger fangstdata ind på.

- Umiddelbart lyder det enkelt at spore en fisk, og er det også i de tilfælde, hvor fiskehandleren selv køber ind på auktion. Der er imidlertid ofte mange mellemlid involveret, fra fisken forlader auktionen, til den ender i fiskeforretningen, og det kan gøre sporbarheden kompliceret, vurderer formanden for fiskehandlerne, Martin Maric.

Han oplyser, at der ikke ligger begrundelser om fødevarerikkerhed bag de nye EU-regler om sporbarhed, men først og fremmest et ønske om at komme salg af ”sorte fisk” til livs.

Det er Martin Marics opfattelse, at der ikke er proportion mellem det store administrative

apparat, som skal sættes i værk for at leve op til reglerne, i forhold til hvor begrænset et problem sorte fisk synes at være i Danmark.

- Danmark er det første EU-land, der har udviklet og implementeret et system til sporbarhed af fisk, så vi kan da håbe på, at vi evt. kan sælge systemet til andre lande i EU på et senere tidspunkt, konstaterer Martin Maric.



Udsnit af gårdbutikken.



Så er der serveret.



Slagtermester Klaus Lund kommer fra Gram, og hans hjemmelavede pølser har da også et twist af sønderjysk pølsetradition.

Slagter Lund:

Gårdbutik langt fra alfarvej

Da slagtermester Klaus Lunds forretning i Aarhus midtby blev eksproprieret, valgte han at flytte på landet og etablere en gårdbutik, som i dag tiltrækker kunder langvejs fra

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Klaus Lund driver en lille gårdbutik i landbyen Grundfør fem kilometer fra den østjyske by Hinnerup. Butikken ligger lidt afsides i en nedlagt landejendom godt en kilometer fra nærmeste nabo.

Alle røgvarer i køledisken er hjemmelavede. Det gælder fx hamburgryg, bacon og skinker. Det samme er tilfældet med spegepølser, rullepølser løgpølser, og hvad Klaus Lund i øvrigt producerer.

Pølser med et sønderjysk twist

- Mine pølser har alle et twist af sønderjysk pølsetradition, for jeg kommer fra Gram, hvor jeg også er udlært slagter, fortæller Klaus Lund.

I november 2014 kunne Slagter Lund Gårdbutik fejre 10 års fødselsdag, men det lå egentlig ikke i kortene, at Klaus Lund skulle etablere bu-

tik i Grundfør, for han havde tidligere en veldrevet slagterbutik på Åboulevarden i Aarhus.

Butik blev til busgade

- Min forretning blev eksproprieret, fordi en ny busgade skulle føres gennem ejendommen. Jeg fik for lidt i erstatning ved ekspropriationen til, at jeg kunne etablere en ny forretning i selve Aarhus. Derfor valgte jeg at indrette en landejendom i Grundfør med både bolig og butik, fortæller Klaus Lund.

I de første år kunne gårdbutikken ikke brødføde ham, så Klaus havde arbejde ved siden af og holdt kun butikken åben et par timer om dagen.

Men kunderne fik efterhånden øje på det friskhakkede kød, de gode bøffer af dansk kødkvæg, og hvad der ellers er i køledisken i en velassor-



Alle røgvare,
i butikken er
hjemmelavede.



Slagter Lund Gårdbutik
ligger i Grundfør langt
fra alfarvej.

teret slagterforretning med kvalitet i højsædet. Det betød, at Klaus Lund hurtigt kunne gå ned i tid på jobbet som lønmodtager og efter fire år droppe det helt for at hellige sig butikken på fuld tid.

Kunder langvejs fra

I dag kommer mange kunder fra lokalområdet, men en del finder også vej til gårdbutikken fra både Aarhus og Randers, selv om butikken ligger langt fra alfarvej.

- Jeg tror, det er kombinationen af friske råvarer, godt slagterhåndværk og den personlige betjening, der lokker kunderne til langvejs fra. Vi skal skille os ud ved at have anderledes produkter en dem, man finder i supermarkedet, og ved at vejlede kunderne om, hvad der er i varerne, og hvordan de skal tilberedes, siger Klaus Lund.

Foruden et stort sortiment af slagtervarer sælger Slagter Lund Gårdbutik ost, vin og delikatesser som saltmandler og lakrids. Dertil kommer sæsonbestemte varer som sylte i julemånederne og i sommerhalvåret 16-18 forskellige slags grillpølser.

I dag har gårdbutikken vokset sig så stor, at Klaus Lund har en butikslagter og en delikatessassistent ansat.



Kunderne sætter pris på slagterens friskrørte fars.

Næste grundforløb
starter 20. 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

Slagterne bliver en del af Industriens Uddannelser

Slagterfagets Fællesudvalg er fra nytår flyttet ind i BUEN på Vesterbrogade, lige over for Københavns Hovedbanegård. BUEN huser i forvejen otte andre udvalg, der sekretariatsbetjenes af Industriens Uddannelser.



Fagligt fælleskab

Den kommende formand for udvalget, Leif Wilson Laustsen, er meget tilfreds med beslutningen om at flytte ind i BUEN med de

Formand for Slagterfagets Fællesudvalg Leif Wilson Laustsen er tilfreds med at flytte sammen med Industriens Uddannelser på Vesterbrogade i København.

mange fordele, der følger med et fagligt fællesskab. - Vi har et stort ønske om at gøre vores tre erhvervsuddannelser, detailslagter, industrislagter og tarmrensere, mere attraktive at vælge for unge mennesker. Det betyder, at vi skal gøre uddannelserne mere synlige – både i forhold til de unge, men også over for UU-vejlederne, som skal rådgive de unge i at vælge en uddannelse. Leif Wilson Laustsen fortæller, at med indflytningen vil Slagterfagets Fællesudvalg få et professionelt sekretariat i ryggen, som vil deltage i arbejdet med at synliggøre uddannelserne for de unge og dermed sikre dygtige faglærte til branchen.

Mange fordele ved driftsfællesskabet

Direktør Henrik Amdi Madsen fra Industriens Uddannelser glæder sig over, at slagterfaget bli-

ver en del af Industriens Uddannelser, og dermed en del af et større driftsfællesskab. - Vi er i alt omkring 23 faglige udvalg og ca. 100 medarbejdere samlet her. Det betyder, at vi har et stort potentiale i forhold til at løse de mange opgaver, der er i arbejdet med erhvervsuddannelser og arbejdsmarkedsuddannelser.

Fakta

Slagterfagets Fællesudvalg, som før har haft adresse i Roskilde, har over 1000 uddannelsesaftaler fordelt på de tre erhvervsuddannelser. Derudover er der også en lang række AMU kurser, som er udviklet til branchen.



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**



Süffa, den årlige messe for den europæiske kødbranche, blev i 2014 holdt sidst i september.

Vestfyensk Slagtermester i medaljeregning

Ulrik Matthiasens gode pølse-magerhåndværk høstede anerkendelse på kødbranchens messe Süffa i Stuttgart

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der var ikke alene anerkendelse til den helt store guldmedalje, men også til en sølv- og en bronzemedalje, som den unge slagtermester Ulrik Matthiasen fra Nr. Aaby på Vestfyn hentede hjem, da han sendte tre af sine hjemmelavede pølser og røgvare til en fagkonkurrence på den europæiske kødbranches messe Süffa i Frankfurt sidst i september 2014.

- Jeg havde sendt vores fennikelsalami, Nr. Aaby-skinken og Nr. Aaby-spegepølsen til bedømmelse i dommerkomiteen på messen, og det gav mig henholdsvis guld, sølv og bronze for de tre produkter, fortæller Ulrik Matthiasen, der sammen med ægtefællen Anika Bauer driver Slagter Matthiasen i Nr. Aaby.

Medaljer er god reklame

De tre medaljer har skabt ekstra interesse for Ulrik Matthiasens røgvare og pølser.

- Vores medaljehøst fik omtale i Ugeavisen Vestfyn, og det kunne mærkes på salget. Vi var lige ved ikke at kunne følge med efterspørgslen; ikke mindst på Nr. Aaby-skinken, som det tager et halvt år at fremstille og modne, oplyser Ulrik Matthiasen.

Den sølvvindende skinke bliver krydret med bl.a. merian, kanel og enebær, inden den lufttørres og røges.

Den guldvindende fennikelsalami har længe været et hit blandt Slagter Matthiasens kunder, for den solgte godt, allerede inden den fik medalje i Stuttgart.

Godt oplært i Middelfart

Ulrik Matthiasen er udlært slagter hos Slagter Møller i Middelfart, og det er her, han har fået så god og grundig en oplæring i pølse-magerhåndværket, at han nu kan hente medaljer hjem i konkurrence med de bedste pølse-magere fra hele Europa.



Ulrik Matthiasen, der driver Slagter Matthiasen i Nr. Aaby sammen med ægtefællen Anika Bauer, hentede tre medaljer på Süffa-messen i Stuttgart.

Aarhusiansk slagtermester er blevet caféeejer



Slagteren i Lystrup, Kim Mølgaard, ser samdriftsfordele i at drive både café og slagterforretning

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtemester Kim Mølgaard, kan skrive en ekstra titel på sit visitkort: caféeejer. Han har i ni år drevet Slagteren i Lystrup, men udvidede i oktober 2014 sit virkefelt med overtagelsen af Café Zest på Egå Marina i Aarhus.

Gammel drøm er gået i opfyldelse

- Det har været min drøm i mange år at få mit eget spisested, så jeg slog til med det samme,

da jeg helt tilfældigt så på Facebook, at Café Zest var til salg, oplyser den nybagte caféeejer og tilføjer:

- Havudsigten her i Egå er ret lækker.

Kim Mølgaard synes, han har fået en god start som caféeejer med barnedåb, fødselsdagsfester og mange julefrokoster i de sidste to måneder af 2014.

Café Zest havde under den tidligere ejer kun åbent i sommerhalvåret, men Kim Mølgaard holder også cafeen åben fire dage om ugen i vinterhalvåret og efter påske alle ugens dagen.

Vil forsat være i slagterforretningen

Selv om der er nok at se til for en nybagt caféeejer, vil Kim fortsat også være at finde i slagterbutikken.

- Jeg kommer ganske givet til at arbejde mere i en periode, men jeg tager det som en spændende udfordring. Jeg satser på at fordele min tid ligeligt mellem cafeen og slagterbutikken, oplyser Kim Mølgaard.

Samdriftsfordele

Han ser flere fordele i både at drive en café og en slagterforretning.

-Vi har haft kunder til brunch og julefrokost, som har spurgt, hvor de fx kunne købe, de pølser, vi serverede, og så har vi kunnet henvise til Slagteren i Lystrup, fortæller Kim Mølgaard og tilføjer:

- Når vi eksempelvis har haft for meget højreb i forretningen, har vi kunnet bruge kødet i en tilbudsmenu i cafeen. Der er også cafégæster, som kender Slagteren i Lystrup, og derfor har tillid til, at det er kvalitet, de får serveret på tallerkenen i Café Zest.

Kim Mølgaard vurderer, at det også kommer ham til gode i cafeen, at han som slagtermester har stor erfaring i at levere mad ud af huset, men er dog også opmærksom på, at der er forskel på at lave mad a la carte og levere ud af huset til et selskab på 50 personer.

Citronskal, gejst og udfordring

Cafénavnet Zest har Kim Mølgaard overtaget fra den tidligere ejer, som var englænder. Det engelske ord zest har flere betydninger. Det betyder både reven citronskal, krydderi på tilværelsen og mod på livet. Det synes Kim passer godt til stedet, og da Zest samtidig er det navn, kunderne kender, har han valgt at bibeholde det.

Kort om Slagteren i Lystrup

Slagtermester Kim Mølgaard er 45 år. Han overtog sin gamle læreplads, Slagteren i Lystrup, for 9 år siden. I oktober 2014 blev han ejer af Café Zest i Egå. Den ligger fem kilometer fra slagterforretningen, som leverer råvarer, pølser røgvarer til cafeen. Der er en kok ansat i Café Zest foruden en række piger, som er på job 1-5 ad gangen alt efter travheden på stedet.

Slagter Lampe fik 9 medaljer

9 forskellige slagtervarer fra Slagter Lampe fik medaljer ved den tyske pølse-konkurrence i Stuttgart

Den sønderjyske klassiker, Kålpølsen, fik guld sammen med to andre pølser. - Vi er meget stolte, vi har været kendt for vore gode Kålpølser i alle 3 generationer, og det er et af vore bedst sælgende produkter, fortæller slagtermester Steen Lampe. - Vi ønsker at få vurderet

kvaliteten af de produkter, som vores kunder køber, derfor er alle vores produkter taget direkte ud af den daglige produktion. Den Tyske slagterkonkurrence ligger på et højt niveau, og det flotte resultat er vi meget glade for. De Tyske fagdommere var heller ikke i tvivl, kvali-

teten var overbevisende, og Slagter Lampe fik tre guld-, tre sølv- og tre bronzemedaljer med hjem til Haderslev. En stolt Steen Lampe fortæller, at de 9 produkter omfatter både klassiske pølseprodukter, som vi har lavet i mange år og mere moderne pølsetyper, som Slagter Lampe har udviklet. Kompromisløs holdning til råvarekvalitet, familieopskrift på krydringen og tålmodighed med røgning og modningsperiode skaber fødevarer af høj kvalitet, der kan smages. - Vi forlanger rigtig meget af hele holdet her i virksomheden, så denne anerkendelse betyder også meget for vore dygtige medarbejdere, og vi er alle rigtig stolte, siger Steen Lampe. - Med respekt for kvalitetsens kilder udvikler vi hele tiden nye pølsetyper, som vi oplever både vore kunder i butikkerne og foodservice kunder tager til sig. Chorizo Brunchpølser, som også fik guldmedalje, er et godt eksempel, slutter Steen Lampe.

Guld til kålpølsen

Lampes Kålpølse, som var en af guldvinderne ved pølsekonkurrencen, er en traditionel sønderjysk jule- og nytårsspise. Det er en typisk sønderjysk specialitet, som i dag har begejstrede fans i hele landet. - Kålpølsen er en klassiker i vores sortiment, og opskriften stammer fra min farfar, der startede vores virksomhed i 1939, fortæller Steen Lampe. Kålpølsen er en kødfuld røget pølse, der klassisk serveres til Sønderjyske egnsretter som stuvet hvidkål eller grønlangkål, og som også indgår i mere moderne retter hos landets kokke. I løbet af de seneste 10 år, har Kålpølserne også fundet vej til grillen, og derfor sælger vi nu Kålpølserne hele året og i hele landet.



Fingerspidfornemmelse, håndværkstraditioner og kvalitet gav 9 medaljer til Slagter Lampe ved pølsekonkurrence i sydtyskland. Steen Lampe og Bent Lampe (3. og 2. generation slagtermestre).

Medajlefordeling

- Guld** Kålpølsen, Chorizo Brunchpølser, Hvidløgs spegepølse
- Sølv** Thepølse, Kro Salami, Rostbratwurst
- Bronze** Cheese BBQ, Valnødde spegepølse, Spegeskinke



Her ses de 6 DSM-finalister sammen med de 2 konsulenter Mads Illum Hansen (tv.) og Martin Bech Poulsen (bagerst) på Foodcamp hos DSM.



Konsulent Martin Bech Poulsen lytter og giver gode råd.

Foodcamp med DSM's 6 DM-finalister

TEKST: JONNA HUGGER, DANSKE SLAGTERMESTRE

Mandag den 8. december afholdt konsulenterne for Mesterslagteren og mad med mere, Mads Illum Hansen og Martin Beck Poulsen, en Foodcamp hos Danske Slagtermestre (DSM) for DSM's DM-finalister med det formål at bringe eleverne på forkant med mesterskabet og give dem nogle fif og gode forslag til løsningen af de enkelte DM-discipliner. 7 elever fra DSM-butikker var blevet udtaget til DM i Skills/DM for detailslagterelever på baggrund af skolemesterskaber på de tekniske skoler i Roskilde, Vejle, Holstebro, Aarhus og Aalborg, men et afbud fra Kasper Jensen fra mad med mere v/Tom Munkholm i Vejle havde reduceret feltet til 6. Mads og Martin havde på forhånd opstillet et spændende program for dagen, som startede kl. 10.00 med en præsentationsrunde, morgenkaffe og et rundstykke.

Herefter var der en times teori med fokus på gastronomi og på, hvordan man kan op-

bygge/sammensætte en 3-retters menu, som er en af disciplinerne ved danmarksmesterskabet i form af en "scoremiddag". Der blev talt om sæsonens råvarer og om de 5 smagsvarianter: surt, sødt, salt, bittert og umami, ligesom deltagerne så på redskaber og en model til at fordybe sig i viden om råvarer. Herefter gik turen til køkkenet, hvor eleverne skulle tilberede en ret ud fra råvarer, som på forhånd var indkøbt, og som deltagerne frit kunne vælge imellem. De færdige resultater blev bedømt af Mads og Martin, som fremkom med både ros og konstruktiv kritik for at løfte niveauet på retterne og på selvkritikken blandt deltagerne.

Tema som en rød tråd i konkurrencen

Eleverne blev af Mads og Martin anbefalet/opfordret til at vælge et tema, der som en rød tråd kunne gå igennem samtlige discipliner

ved mesterskabet, ligesom de blev opfordret til at kontakte DSM for hjælp til skilteskrivning og evt. andet materiale til udskæringer m.v. Iflg. Mads og Martin er de 6 DM-finalister både dygtige og engagerede elever, der brænder for faget og for at udvikle det med et nyt og spændende indhold i disciplinerne ved det kommende DM for detailslagterelever. DSM ønsker de 6 DSM-finalister al mulig held og lykke og vil med spænding følge dem under mesterskabet, som løber af stablen i dagene 8. til 10. januar 2015 i Bella Center i København. (bladet er i trykken, medens DM afholdes - red.). Som afslutning på en super god dag fik de 6 DM-finalister udleveret en kuffert med en række af de basisvarer, de skal bruge til mesterskabet, ligesom Mads og Martin lovede at stå til rådighed, hvis der opstod spørgsmål til disciplinerne under træningen op til mesterskabet.

Smagen af dyrevelfærd i

Dyr født, opvokset, slagtet og forarbejdet i Dronninglund, havner ikke længere kun på lokale spiseborde, men når som slagtervarer ud til hele landet via webshoppen Rosenbeck Frilandskød.dk

Der er højt til himlen og masser af plads til de frilandskalve og frilandsgrise, som Peter Rosenbeck opdrætter på Vestergård nær Dronninglund i Vendsyssel.

400 m² friland pr. tryne

Fx har grisene hver 400 m² pr. tryne at boltre sig på, for det gode griseliv kan smages og smager godt, som Peter udtrykker det.

- Jeg er overbevist om, at der er en sammenhæng mellem dyrs levevilkår og kvaliteten af de fødevarer, dyrene ender som, siger Peter Rosenbeck og uddyber:

- Jeg lægger stor vægt på, at vores dyr får så naturlig en opvækst som muligt både af hensyn til dyrevelfærden og for at sikre, at det er kvalitetsprodukter, der havner på spisebordene.

Landmand og jordbrugsteknolog

Peter Rosenbeck har gode faglige forudsætninger for skabe de bedste vilkår for dyrene. Han er uddannet landmand suppleret med en overbygningsuddannelse som jordbrugsteknolog. Sammen med hustruen Rikke overtog han Vestergård i 2003.

- Gården har givet os mulighed for at skabe rammerne om en landlig tilværelse, der lever op til vores ønsker om lokal egenproduktion, kvalitet og ikke mindst glæden ved arbejdet, forklarer Peter Rosenbeck.

Lokale råvarer

I 2013 fik Vestergård sin egen butik, Rosenbeck Gårdbutik, med en detailslagter ansat.

Med etableringen af gårdbutikken er ringen sluttet fra vores eget opdræt af dyr på marken,

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



Vendsyssel

over vores egen forarbejdning af produkterne til den direkte kontakt til kunderne, siger Peter og uddyber:

- Vi er 100 procent selvforsynende med varer til butikken, hvor vi både sælger fersk kød, pølser og røgvarer. Vi forarbejder selv kødet uden brug af unødige tilsætningsstoffer i vores eget slagter-lokale - alt, hvad vi sælger, er hjemmelavet.

Det lokale islæt er kendetegnende for alle varer, der ryger over disken i gårdbutikken. De dyr, som Peter Rosenbeck opdrætter, er købt hos lokale landmænd, som han kender og kan stå inde for. Når dyrene skal slagtes sker det også lokalt i Tårs Slagtehus.

Frilandskød.dk sælger i hele landet

Men Peter Rosenbecks kunder er ikke længe kun fra lokalområdet, for han har for ny-

lig etableret en webshop, Rosenbeck Frilandskød.dk, der sender kødkasser ud til kunder i hele Danmark, så andre end kun befolkningen i Vendsyssel og omegn kan nyde godt af de lokale produkter fra Vestergård.

Mere markedsføring i 2015

- Det går fremad med omsætningen i webshoppen, siger Peter, der både bruger Facebook og annoncering via søgemaskinen Google i bestræbelserne på at udbrede kendskabet til Rosenbeck Frilandskød.dk. Her i 2015 vil også direct mail indgå i markedsføringen, og efter planen vil Rosenbeck Frilandskød.dk også begynde at levere fisk gennem webshoppen i år.

- Vi vil opbygge en tættere kontakt til kunderne ved at give dem et tydeligere billede af, hvem vi er, og hvad vi står for, så de bliver mere

trygge ved at handle over nettet, forklarer Peter, der har en fortid som salgskonsulent i landbrugssektoren.

Leverer kød til restauranter

Blandt de nuværende kunder er to restauranter. Den ene er Restaurant Rusk i Aalborg, hvor konceptet er kvalitet, dyrevelfærd og reduktion af CO₂-udslip, mens den anden er det historiske Svinkløv Badehotel, kendt for sin høje gastronomiske standard og unikke beliggenhed i yderste klitrække i Jammerbugten.

- 1 I 2013 etablerede Peter Rosenbeck en slagterforretning, Rosenbeck Gårdbutik, på Vestergård.
- 2 Rosenbeck Gårdbutik har en detailslagter, Annie Jensen, ansat.
- 3 Peter Rosenbeck driver både gårdbutik og nethandlen Rosenbeck Frilandskød.dk

inco
I KØDBYEN

Er du under uddannelse? Så er inco Trainee måske noget for dig!

GODT NYTÅR!

Vi glæder os til at se jer i butikken, der som altid byder på et bredt og dybt sortiment, spændende nyheder og kompetente medarbejdere.

I inco i Købbyen får du altid:
Skarpe priser og tilbud
Inspiration via messer og leverandørdemoer
Nyheder og tilbud på sms og e-mail
...og en fremragende service

Flæsketorvet 84A • 1711 Kbh. V.
 Tlf.: +45 33 21 14 21

Se mere på www.inco.dk



Annika Gunneklev vandt detailslagterkonkurrencen 2015

Vindere i øvrige fødevarerfag

Blandt de øvrige fødevarerfag kan bl.a. nævnes følgende vindere

Smørrebrødsjomfru

Emma Leth Studsgaard Larsen, Eskildstrup, Hotel- og Restaurantskolen, Rugvænget Smørrebrød

Kokkelev

Patrick Bach Andersen, Liseleje, Hotel- og Restaurantskolen, Restaurant Øl & Brød BY MIKKELER

Det var med stor spænding at konkurrencen om Danmarks bedste detailslagterelev blev gennemført ved DM i Skills i Bella Center 8. - 10. januar 2015. Vinderen blev Annika Gunneklev, Aalborg, Food College Aalborg, Slagter Ole i Nørresundby. Endvidere blev Lotte Gilbjerg Kristensen fra Slagterriget i Aarhus nr. 3 i konkurrencen. Blandt de 9 finalister var hele 6 deltagere piger, og det blev da også en pige, der vandt her i 2015.

1 Hele 68.000 besøgende fulgte konkurrencerne i Danmarks Største uddannelsesevent i Bella Center.

2 Slagterdisken som vinderen, Annika Gunneklev, præsenterede til konkurrencen.

3 Vinder i detailslagterkonkurrencen blev Annika Gunneklev, Aalborg, Food College Aalborg og Slagter Ole, mad med mere i Nørresundby.

Finalisterne til årets DM for slagterelev var

- Mathias Masting, Kvickly, Svendborg
- Gytis Packauskas, Marsk Pølser, Højer
- Anna Elisabeth Rømer Klint, Kvickly Næstved
- Rikke Gravlund Lind, Slagtergården, Holbæk
- Lotte Gilbjerg Kristensen, Slagterriget, Århus
- Sandie Madsen, Slagter Stjernholm, Århus
- Mikkel Dahlberg Toft Jensen, Slagter Bay, Hjørring
- Annika Gunneklev, Slagter Ole, Nr. Sundby
- Christoffer Dreisler, Superbrugsen Stensballe.



4



5



Skills-vindere kåret ved succesfuldt DM

Landets mest talentfulde unge håndværkere blev fejret ved DM i Skills. Efter tre intense dage i Bella Center blev i alt 42 vindere fra 36 forskellige erhvervsuddannelsesfag kåret ved en festlig præmieoverrækkelse. Undervisningsminister Christine Antorini overrakte sejrstatuetterne, og hun hylkede de dygtige deltagere for deres faglighed: - I har i løbet af de seneste dage vist os, hvor store færdigheder jeres fag kræver. Unge som jer, med ambitioner og evner, er til stor inspiration for eleverne fra 9. og 10. klasse, der 1. marts skal vælge, hvilken ungdomsuddannelse de skal begynde på efter sommerferien, sagde Christine Antorini.

Rekordmange besøgende

Det var 5. gang, der blev afholdt DM i Skills for erhvervsuddannelserne. Siden mesterskabet begyndte i 2011 har det tiltrukket flere og flere besøgende. I Bella Center satte mesterskabet endnu en gang rekord med 68.000 besøgende, og dermed er DM i Skills nu landets største uddannelsesevent. - Som medvært er vi stolte af jer. Vi håber, at flere er blevet inspireret til at tage en erhvervsuddannelse, for vi har brug for flere som jer, sagde børne- og ungdomsborgmester Pia Allerslev fra Københavns Kommune, der efter sin tale til de unge gav værtsskabet videre til

4 DM i Skills 2015 som er Danmarks største uddannelsesevent, blev fejret med i alt 42 vindere fra 36 forskellige fag. Mesterskabet satte alle rekorder med 68.000 besøgende i Bella Center, København. Særligt folkeskoleelever besøgte DM i Skills for at se de talentfulde deltagere.

5 Det var statsminister Helle Thorning-Schmidt, der åbnede mesterskaberne den 8. januar. I år sammen med overborgmester i København Frank Jensen og regionsrådsformand i Region Hovedstaden Sophie Hæstorp Andersen.

Flere skal vælge en erhvervsuddannelse

De seneste ti år er søgningen til erhvervsuddannelserne faldet. Senest viste en undersøgelse fra Danske Skoleelever i december 2014, at kun hver tiende elev i 8. klasse overvejer en erhvervsuddannelse efter 9. klasse. Der er dermed langt til regeringens målsætning om, at 30% af en ungdomsårgang skal tage en erhvervsuddannelse i 2025.

Kilde: DK Skills

Trekantsområdet. 36 fag var med som konkurrencefag ved DM i Skills 2015 - resten deltog som demonstrationsfag. En række af vinderne fra DM i Skills 2015 har mulighed for at gå videre til WorldSkills i Brasilien til sommer. Dette gælder dog ikke inden for slagterfaget. Næste år bliver DM i Skills afholdt i Trekantsområdet, Fredericia, 4.-6. februar 2016.

Måltrettede kurser for dig der arbejder inden for...

FØDEVARER & ERNÆRING

AMU	KURSUS	DATO
47404	Signaturbrød	02. + 03. febr.
45617	Etage- og bryllupskager	03. + 04. febr.
46933	Moderne flødekager	17. + 18. febr.
47729	Danske egnsrätter	18. + 19. febr.
47256	Risikoanalyse	24. + 25. febr. + 16. mar.
45615	Marcipan og kranskekage	03. + 04. mar.
47666	Forny måltidet med sundere råvarer	04. + 05. mar.
47731	Kreative retter med korn og spirer	10. + 11. mar.
46930	Chokoladefremstilling til professionel brug	10. + 11. mar.
48006	Kød som råvare i madproduktionen	17. + 19. mar.
46945	Naglehulsmærke	23. + 24. mar.
40781	Brød og madbrød	24. + 25. mar.
40521	Innovation gastronomi	25. + 26. mar.
40422	Praktikvejleder	08. + 09. apr. + 07. maj
48007	Alt godt fra fisk	14. - 16. apr.
47283	Sundere smørbrød	21. - 23. apr.
43161	Gastronomi uden fødevarerallergi	27. apr.
43350	God mad til grupper med fødevarerintolerance	27. - 29. apr.
47403	Rugbrød med surdej	05. + 06. maj
47987	Måltider med særligt indhold af næringsstoffer	18. - 20. maj
45616	Dessertes	19. + 20. maj
40423	Praktikvejledning af ernæringsassistenter	08. + 10. sept. 29. + 30. sept. 01. + 27. + 28. okt.

CENTER FOR FØDEVARER & ERNÆRING **uch**

Læs mere på www.kursus.ucholstebro.dk eller kontakt uddannelseskonsulent Charlotte Kastrup, tlf. 99 122 272 | chk@ucholstebro.dk

Døesvej 76 · 7500 Holstebro · T. 99 122 277 · www.kursus.ucholstebro.dk



Det sker på Copenhagen

Copenhagen Food Fairs konkurrenceområde

Scenen Kitchen er messens sanselige centrum, hvor der præsenteres konkurrencer, kogeskoler, teknodemos af nyt udstyr, spisepauser, tastings mv. – alt sammen med fokus på tilberedning og madoplevelsen. Du kan f.eks. glæde dig til at opleve 10 af landets største kokketalenter i dysten om den prestigefyldte titel som "Årets Kok". Du kan desuden se frem til danmarksmesterskabet for professionelle tjenere, hvor der kæmpes om titlen "Årets Tjener". Og sidst, men ikke mindst er det også på Kitchen, at den danske kandidat til Bocuse D'Or - VM i kokkekunst – skal findes.

Konkurrencerne arrangeres af HORESTA og 3F i samarbejde med Bella Center og Hotel- og Restaurantskolen København.

Årets Kok - søndag d. 22. februar

Årets Kok er danmarksmesterskabet for professionelle kokke og årets begivenhed i den gastronomiske verden. Det er Danmarks største kokkekongurrence med en samlet præmiesum på 60.000 kroner. De 10 finalister har kvalificeret sig gennem en udvælgelse og senere en semifinal. Hver finalist skal inden for 6 timer og 25 min. tilberede en 3 retters menu og bedømmes på helhedsindtryk, harmoni og komposition, smag, nyhedsværdi og kreativitet, udnyttelse af hovedemner og råvarehåndtering. I 2015 er det 24. gang, en vinder af Året Kok kåres.

Dommerpanelet til Årets Kok 2015 er:

- Anita Klemensen
- Bo Jacobsen
- Per Hallundbæk
- Rasmus Kofoed
- Thomas Herman
- Thorsten Schmidt

Årets Tjener - søndag d. 22. februar

Årets tjener er danmarksmesterskabet for professionelle tjenere. Det er Danmarks største tjener konkurrence med en samlet præmiesum på 60.000 kroner. De 5 finalister har kvalificeret sig gennem en udvælgelse. Hver finalist skal gennem udvalgte discipliner som f.eks. borddækning, ostebord, champagneåbning med sabal, mixologi og lign. Ved bedømmelsen lægges der vægt på konkret fagligt arbejde som tjener. Beherskelse af fagets mange aspekter, herunder helhedsbedømmelse af gæstebetjeningen. I 2015 er det 10. gang, en vinder af Årets Tjener kåres.

DM for kokkeelever - mandag d. 23. februar

10 skoler deltager med hver et hold bestående af 2 elever. Holdene skal inden for 6 timer og 25 min. tilberede en 3 retters menu (forret, hovedret og dessert). Hvert hold skal fremstille 10 couverts.

DM for tjenerelever - mandag d. 23. februar

5 skoler deltager med hver et hold bestående af 2 elever. Konkurrencen består bl.a. af

Få gratis adgang til Copenhagen Food Fair 2015

Copenhagen Food Fair er en fagmesse, hvor der KUN er adgang for branchefolk. Læsere af FødevarerMagasinet kan få gratis adgang til Copenhagen Food Fair 2015 den 22.-24. februar 2015. For at få gratis entré er det vigtigt, at du præregistrerer dit besøg senest den 21. februar 2015 via linket i invitationen - se mere på <http://www.copenhagenfoodfair.dk/>. Vær derfor opmærksom på, at selve invitationen ikke gælder som billet ved indgang til messen. Vær ligeledes opmærksom på, at denne registrering ikke gi-

ver adgang til vin-området. Ved registreringer efter 21. februar, vil entréen være kr. 250,-.

Kilde: Copenhagen Food Fair

Åbningstider Copenhagen Food Fair 2015

Søndag kl. 09.00 - 18.00
Mandag kl. 09.00 - 18.00
Tirsdag kl. 09.00 - 17.00



Food Fair 2015

borddækning, forklaring af vinvalg, mixologi, ostevogn samt servering af kokkenes menuer for indbudte gæster.

DM for caterelever - mandag d. 23. februar

6 hold deltager - hvert hold består af 2 elever. Holdene skal tilberede en varm hovedret med kød samt en fiskeanretning til 7 couverteer.

Bocuse D'Or - tirsdag d. 24. februar

Den danske kandidat til VM i kokkekunst findes.

Campus-business og videndeling

Campus er stedet på Copenhagen Food Fair, hvor der sættes fokus på værtskab i en faglig og professionel sammenhæng med talks, møder mellem producent og forbruger, og co-creations mellem producenter, videnskabsfolk,

kokke og designere. Med udgangspunkt i messens deltagere, produkter og emner skabes grobund for livlig diskussion og nye ideer. Der inviteres til dialogmøder og innovationsworkshops mellem fagfolk, erhvervslivet og det offentlige. Desuden kan udstillerne benytte muligheden for at videndele om deres virksomhed, organisation eller produkt på Campus.

På Campus kan du blandt andet høre og opleve:

- Judith Kyst, direktør for Madkulturen
- Trine Hahnemann, forfatter og direktør for Hahnemanns Køkken
- Fie Hansen-Hoeck, direktør for Fooducer, DM i Sommelier

Det faglige indhold på Campus vil være tema-inddelt hen over messens tre dage, og programmet opdateres løbende på messens hjemmeside.



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

Ny banebrydende sikringsløsning til fødevarebranchen

Wise-I hedder det nye patenterede koncept, der er en sikringsløsning med konstant overvågning og bekæmpelse. Ifølge Per Sørensen, markedschef hos virksomheden Wisecon A/S, der står bag konceptet, kan bekæmperne nu sikre bygninger langt mere effektivt end tidligere, fordi de bl.a. i overvågningssystemet hele tiden kan følge udviklingen og optimere deres indsats ud fra meldinger, der opdateres 24/7. - Wise-I konceptet er en direkte afløser af de gamle dags giftkasser, der i årtier har været opstillet langs husmure. Med Wise-I intensiveres overvågningen og gør de sikringsløsninger, bekæmperne tilbyder i dag, endnu bedre. Samtidig åbner det op for nye sikkerhedsniveauer - f.eks. en totalt dækkende indendørs skadedyrsalarm, som man kender det fra tyveri- og brandalarmer siger Per Sørensen.

Real time optimering af sikkerhed og dokumentation

Konceptet bygger på real time informationer og giver derfor en markant større tryk i skadedyrsikringen. Registreringer kan hurtigt omsættes i handling og man har hele

tiden fuldt overblik over situationen. - I dag stilles der høje krav til registrering og dokumentation, hvilket systemet imødekommer, og det er samtidig gearret til at opfylde fremtidens endnu skrappe krav – f.eks. til systematisk kvalitetsstyring, siger Per Sørensen. I WisePlan, det tilknyttede webbaserede dokumentations- og styringsværktøj, opsamles alle sikringsløsningens informationer, der hurtigt og enkelt kan bruges til dokumentation overfor auditorer og myndigheder.

Aflivet på få sekunder

Wise-I konceptet består af fælder med sensorer, der placeres med udgangspunkt i skadedyrenes naturlige færden, som typisk er langs vægge og mure, og hvor der eksempelvis er madvarer. Selve fælden lokker rotterne/musene til ud fra deres naturlige trang til at gemme sig. To sensorer registrerer skadedyret, en slagarm slår til og brækker nakken på det. Går skadedyret uden om fælden, registreres det alligevel via sensorer og

informationen leveres omgående til brugerne på deres mobil/tablet/pc. Det giver igen mulighed for at skærpe den nuværende sikringsløsning, og der kan øjeblikkeligt tages hånd om et eventuelt problem. Selve systemet består af en master, der har trådløs forbindelse til nettet og radioforbindelse til alle fælder og sensorer, der er opsat. Masteren samler alle informationer og sender videre til overvågningssystemet WisePlan, som bekæmperne har adgang til via computeren. Fælden er testet og godkendt hos det tyske miljøministerium i Berlin. Forsøg dokumenterer, at 100 procent af rotterne og musene dræbes hurtigt og præcist, samt at fælden er officielt godkendt til en plads i den kategori af bekæmpelsesprodukter, som er mest effektive, humane og dyreetiske korrekte.



Wise-I system registrerer skadedyr også uden for fælderne.



Sensorer registrerer skadedyret i fælden, en slagarm slår til og brækker nakken på det.

Danmark får nyt **andes**slagteri

Snart kommer der igen liv i det lukkede svineslagteri i Struer. Anpartsselskabet Dansk And, der har Martin Daasbjerg fra Handbjerg som formand, har købt bygningerne for at indrette et nyt fjerkræslagteri. Det hele startede med et datingarrangement, som VIFU havde sat op mellem lokale fødevarereproducenter og restauranter i Anlægspavillonen i Holstebro. Arrangementet førte i første omgang til etableringen af Vestjyske Fødevarer og Oplevelser, der siden er blevet til Madlandet i Vest. Siden har VIFU



sammen med en række videninstitutioner hjulpet Dansk And med at udvikle en række nye, spændende produkter, der har været med til at øge efterspørgslen på and. Anpartsselskabet Dansk And vil slagte omkring en million ænder i Struer. I første omgang giver det 20 nye arbejdspladser. Det sidste danske andeslagteri lukkede i 2006. Planen er nu, at de ænder, der i dag bliver kørt til udlandet for at blive slagtet, i fremtiden skal slagtes i Struer. Martin Daasbjerg fortæller, at han håber at slagtingerne vil gå i gang midt på sommeren næste år. Han regner med, at det nye slagteri i første omgang får 20 ansatte, men håber på at det kan udvikle sig til ca. 60 arbejdspladser over en årrække. Der har ikke været liv i slagteriet i Struer siden februar 2013, da svineslagteriet Jutland Meat gik konkurs. Bygningerne er på 22.000 kvadratmeter - det nye slagteri skal bruge 6.000 kvadratmeter og har planer om at leje resten ud til beslægtede virksomheder. Dansk And regner med at slagte mellem 900.000 og en million ænder om året i Struer på baggrund af de ordrer, der allerede er i hus og på vej ind.

Kilde: FoodNetwork



God hygiejne kræver
UDDANNELSE

Bevar den glade smiley!

**Ta' det almene kursus i
FØDEVAREHYGIEJNE på AMU SYD**

Du kan selv vælge, om du vil komme på skolen og følge undervisningen i 3 dage, eller om du vil tage det som fjernundervisning (e-learning) hjemmefra.

AMU SYD udbyder desuden et bredt udvalg af specialkurser til fødevarer virksomheder:

- Produktionshygiejne for operatører
- Rengøring af fødevarer virksomheder
- Brush-up kursus - 4 timers lynkursus, der giver de daglige rutiner et løft

Se mere på www.amusyd.dk



AMU SYD • C F Tietgens Vej 6, 6000 Kolding • 76 37 37 37 • info@amusyd.dk

Stryhns køber Royal Leverpostej



Stryhns har opkøbt 80 pct. af aktierne i pålægsselskabet Royal Leverpostej A/S. Det vil styrke leverpostejsselskabet på bestemte markeder, fortæller direktøren for Stryhns, Kristian Kornerup Jensen. Stryhns er som ny hovedaktionær i Royal Leverpostej, der specialiserer sig forskellige leverpostejprodukter, kørt i stilling til at placere sig og styrke sig på nye markeder. - Købet giver os en indgang til nogle markeder, hvor vi ikke er i dag. Vi kommer blandt andet ind i det, der hedder bag-selv. De leverpostej, vi laver, er jo til forbrug med det samme, men her går vi ind i et marked, hvor man køber det hjem, lægger det i fryseren, og så gør det færdigt på et senere tidspunkt, og der har vi slet ikke været før. Det er utrolig interessant, og det er et marked, som udvikler sig. Dertil får vi også en stærkere position i foodservice, udtaler Kristian Kornerup Jensen.

Havde varslet opkøb

I et interview med Berlingske i juli sagde Kristian Kornerup Jensen således, at han håber på, at selskabet inden for de næste år runder en omsætning på 1 mia. kr. - og det kræver opkøb. - Hvornår vi når milliarder, afhænger af, hvad vi får købt op. Der er ikke noget konkret lige nu, men vi kigger hele tiden efter noget, som passer godt til os. Vi er ude efter mærkevarer, som har stærke positioner, og som har en høj effektivitet.

Formand i forretningen

Kristian Kornerup Jensen er med opkøbet indtrådt som bestyrelsesformand i Royal Leverpostej. Han overtager posten fra formand siden juni 2005 Aage Graff Kristensen. Samtidig indtræder Lars Egedal Petersen i bestyrelsen, og John Elling Rasmussen udtræder. Peter Høgh fortsætter uændret som adm. direktør i Royal Leverpostej A/S og beholder de resterende 20 pct. af aktierne i selskabet.

Royal Leverpostej blev grundlagt i 1931 og beskæftiger otte medarbejdere, hovedsageligt slagtere. I 2013 havde virksomheden en bruttofortjeneste på 10,8 mio. kr. og et nettoresultat for året på lige over 4 mio. kr. Selskabets speciale er produktion af leverpostej i forskellige varianter samt produktion af andre pålægsvarer. Selskabet leverer også fersk kød, fjerkræ og frisk fisk. Royal Leverpostejs kunder er kantiner, supermarkeder, slagtere, cateringgrossister, restaurationer og skoler.

Kilde: FødevarerWatch

HKScan Denmark A/S tilpasser sin produktionskapacitet

For stor slagtekapacitet i forhold til efterspørgslen efter kylling samt behov for besparelser for at bringe forretningen tilbage i balance får nu HKScan Denmark A/S til at indlede forhandlinger om at lukke slagting, partering og udbening i virksomhedens Skovsgaard-afdeling, mens pakkeriet opretholdes, fortæller virksomheden i en pressemeddelelse. Ændringerne forventes at træde i kraft med udgangen af marts 2015 og kommer forventeligt til at betyde, at 115-125 medarbejdere i Skovsgaard vil blive sagt op. Isoleret set forventes ændringerne i Skovsgaard og de deraf afledte effektiviseringer i Vinderup at føre til besparelser på ca. 40 millioner kroner om året. HKScan Denmark A/S indleder derfor forhandlinger om at lukke for slagting, partering og udbening på produktionsanlægget i Skovsgaard. Tilbage i Skovsgaard forventes ca. 40 timelønnede og ca. 10 funktionærer fortsat at være beskæftiget med pakning af kyllingekød. Samtidig tilpasses organisationen i Vinderup som følge af slagtereduktion, hvilket forventes at betyde at ca. 10 funktionærstillinger kan nedlægges. Den planlagte omlægning indebærer, at der forventes at blive ansat yderligere ca. 40 timelønnede i Vinderup, så med effekt fra udgangen af marts 2015 er den forventede nettoeffekt af planen en reduktion på 85-95 medarbejdere totalt i Skovsgaard og Vinderup. - Vi har desværre set en stigende efterspørgsel, og vi forventer at skulle slagte færre kyllinger i 2015, og da vi snart er færdige med ombygningen af vores produktionsanlæg i Vinderup efter branden i 2012, har vi alt for megen produktionskapacitet i Danmark. Samtidig er vi i gang med at bringe vores forretning i Danmark i balance, så vi igen kan begynde at tjene penge. For at nå det mål, skal vi nedbringe vores omkostninger. Derfor har vi besluttet at starte forhandlinger om at lukke slagteridelen i Skovsgaard, siger adm. direktør i HKScan Denmark A/S, Anders Jeppesen Jensen.



Vi har besluttet at starte forhandlinger om at lukke slagteridelen i Skovsgaard, siger adm. direktør i HKScan Denmark A/S, Anders Jeppesen Jensen.

HKScan Denmark A/S havde ved årsskiftet 2014-2015 ca. 750 ansatte, og er en førende producent af kyllingekød til såvel Danmark og i de andre nordiske lande. HK Scan eksporterer til tæt på 50 lande. HKScan har en nettoomsætning på 2,1 mia. EUR og omkring 7.700 medarbejdere. Dette gør os til en af Europas førende kødvirksomheder.



Det bedste miljø giver den bedste smag...

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



MØD OS
25. feb. 2015 på stand C133

– og smag lam og oksekød
fra den grønne ø tilberedt af
MasterChef Timm Vladimir
på vores stand

Growing the success of Irish food & drink

Bord Bia
Irish Food Board



Nye sygedag-pengeregler

I juli 2014 blev der vedtaget en ny sygedagpengereform. Første halvdel er trådt i kraft i sommeren 2014, mens resten trådte i kraft pr. 1. januar 2015.

Første halvdel omhandler borgerens adgang til at modtage sygedagpenge under sygefraværet – nærmere bestemt er der ændret i længden, således at en borger allerede efter 22 ugers fravær mod tidligere 52 uger skal igennem en vurdering omkring bibeholdelse af sygedagpenge. Såfremt der ikke kan ske forlængelse efter de 22 uger overgår borgeren til et jobafklaringsforløb og en nedsat ydelse. Det betyder (formentlig), at virksomhederne vil opleve langtidssygemeldinger på en anderledes måde, idet der altså nu sker en vurdering efter 22 ugers sygefravær, og borgeren får ikke på samme måde lov til at gå sygemeldt så længe inden opfølgning.

Den 1. januar 2015 indføres der en ny opfølgningsmodel med indbygget mulighed for at bruge en ”fast-track-løsning”. Fast-track-løsningen giver både virksomheder og borgere mulighed for at anmode kommunen om at iværksætte en ekstraordinært tidlig indsats, når sygeforløbet ventes at vare længere end otte uger, og der dermed er risiko for et langt sygdomsforløb. På den måde kan indsatsen komme i gang meget tidligere end ellers, hvor første samtale med kommunen først var efter otte ugers sygdom.

Fra 1. januar 2015 bliver ressourcerne således i højere grad brugt på sygemeldte, der risikerer lange sygdomsforløb (over 8 uger). Det betyder også, at der ikke længere stilles krav om, hvornår og hvordan kommunen skal følge op i forhold til sygemeldte med udsigt til snarligt tilbagevenden til arbejdsmarkedet.

Fast-track-løsningen kan være en god mulighed for flere virksomheder, og DSM vurderer at det vil kunne gavne en kommunikation mellem virksomheden og den sygemeldte, i hvert fald i de tilfælde, hvor der er usikkerhed for tilbagevenden.



Fornem pris til Nordlie Food A/S i Haslev

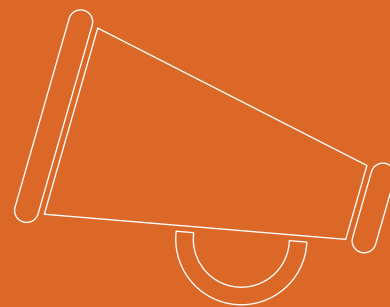
Den danske import- og distributions fødevarer virksomhed Nordlie Food A/S i Haslev vandt for nylig en fornem pris med produktet BioBEST økologisk rapskimolie med Citron-Timian smag.

Konkurrencen fandt sted på International Food Contest, som er en del af Nordeuropas største fagmesse for fødevarer teknologi Food Tech i Messecenter Herning. I forbindelse med denne messe arrangerer mejerisektoren hvert år en konkurrence mellem forskellige mejeriprodukter samt ikke mejeriprodukter. Det var i kategorien ikke mejeriprodukter, at Nordlies rapskimolie blev en flot nummer et. Dommerne bedømte rapskimolien til at have den bedste smag, konsistens og udseende. - Vi er meget stolte over at modtage denne fornemme pris, siger administrerende direktør Steffen Hansen-Nord fra Nordlie Food A/S og fortsætter: - Vi har markedsført rapskimolien på det skandinaviske marked i nogle få år, men det er første gang, at vi er blevet inviteret med til at stille op med produktet i en konkurrence. Hemmeligheden ved produktets fine smag er, at olien presses efter at rapsfrøets sorte skal med den bitre smag fjernes, før vi presser olie ud af den gule kim. Derved fremkommer den rene, milde og delikate smag, som altså var med til at give os førstepladsen, siger Steffen Hansen-Nord.



Hans Kongelige Højhed Prins Joachim overrækker præmien til cateringkonsulent Jesper Viberg fra Nordlie Food A/S. Foto: Peter Prik Larsen)

Vidste du at ...



Irma-medarbejdere får kulinarisk kørekort

Irma har indledt et samarbejde med Madkulturen i Roskilde om en ny uddannelse, Kulinarisk kørekort, der skal gøre medarbejdere til bedre rådgivere om god mad. - Irma vil gå forrest i Danmark, når det gælder kvalitet, gode smagsoplevelser og madglæde. At kunne inspirere vores kunder på et bedre fagligt grundlag er en ny måde at gå foran på, siger HR-chef i Irma Margit Marell i en udtalelse. Medarbejderne bliver med uddannelsen trænet til at være kulinarisk guide og tovholder på aktiviteter i butikkerne, der skal fremme kundernes interesse for den gode madkvalitet. Uddannelsen omfatter et tre dages kursusforløb, hvor omdrejningspunktet er at arbejde i køkkenet og sammensætte varer fra Irmas butikker til nye smagsoplevelser samt praktisk kørekort i medarbejderens egen butik. - Madkultur begynder ved indkøbskurven. Derfor er det vigtigt, at detailhandelen også tør udfordre og inspirere kunderne om smag og, hvordan man sammensætter et velsmagende måltid og anvender sæsonens råvarer, siger direktør Judith Kyst, Madkulturen.

Kilde: Detailfolk

Århus Slagtehus slutter 2014 med underskud på 3,6 millioner kroner

2014 har været et hårdt år for kødkoncernen Skares kreaturslagteri, Århus Slagtehus, der i sit netop aflagte regnskab har måttet notere et underskud på bundlinjen på hele 3,6 millioner kroner. Det skriver FødevarerWatch. Den negative udvikling skal ses i lyset af lukningen af andelsselskabet for leverandører, Danske Landbrugers Kreatursalgforening (DLK). Selskabet var medejer af Århus Slagtehus, som Skare nu ejer alene, skriver FødevarerWatch. Århus Slagtehus A/S slagtede indtil udgangen af 2013 kreaturer i lønarbejde for Skare Beef ApS og DLK. DLK's aktiviteter ophørte med udgangen af 2013, dette har påvirket den samlede slagteaktivitet fra begyndelsen af 2014. På trods af stigende slagtning for Skare Beef ApS har dette ikke kunnet opveje DLK's ophør. Der forventes højere aktivitet i regnskabsåret 2014/15, skriver firmaet i ledelsesberetningen.

Omsætningen var i perioden på 22,8 millioner kroner, mens bruttoresultatet landede på - 2,1 millioner kroner. Egenkapitalen er på 5,3 millioner kroner, mens balancesummen udgør 23,5 millioner kroner.

Økologiekporten fordoblet på fire år

Der blev eksporteret økologi for 1,5 mia. kr. i 2013 (tallene for 2014 forventes først klar i slutningen af 2015), viser udenrigstallene fra Danmarks Statistik. Det er en fordobling siden 2009 og en stigning på 31 pct. siden 2012, og det tegner et billede af, at dansk økologi er brudt igennem i udlandet, mener økologichefen i Landbrug & Fødevarer. Eksporten af danske økologiske produkter er i rivende udvikling. I 2013 er eksporten steget med 31 pct., og det er især dan-

ske økologiske mejeriprodukter og kød, som udlandet er ude efter. - Den danske eksport af økologiske produkter er fordoblet på fire år fra 742 mio. kroner i 2009 til i 2013 1.533 mia. kr., 2013. Det er en rigtig god nyhed for alle danske økologer, og det viser, at vores hårde arbejde med at komme mere ind på det internationale marked er begyndt at bære frugt. Det er økologisk kød og mejeriprodukter, der driver størstedelen af eksporten. I 2013 eksporterede Danmark økologisk kød for 172 mio. kr., mejeriprodukter for 850 mio.kr. hvilken er en stigning på 56 pct. fra året før. Lige nu er Tyskland dog det suverænt største marked for økologisk mælk, og Frankrig er det for økologisk svinekød, men andre europæiske markeder som Sverige og Holland ser lovende ud for fremtidens eksport, ud over de asiatiske markeder. På trods af den flotte stigning i eksporten af økologiske produkter importerer Danmark dog stadig flere økologiske produkter, end vi eksporterer. I 2013 importerede Danmark økologiske produkter for 1.78. mia. kr. og det er tankevækkende, mener Kirsten Lund Jensen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Politikere vil trække reklameafgift tilbage

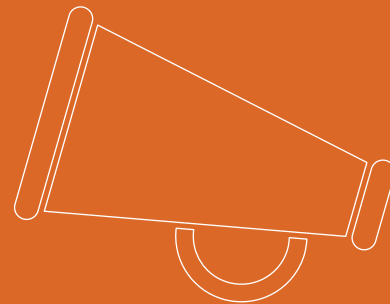
Trods udbredt modstand mod den såkaldte reklameafgift, som efter planen skal træde i kraft fra næste sommer, holder regeringen og et flertal i Folketinget fast på at gennemføre afgiften som planlagt. Det skriver Dansk Handelsblad. Men kommer der et regeringsskifte, vil reklameafgiftens dage hurtigt være talte. Det fremgår af en spørgeundersøgelse, som bladet har foretaget blandt partiernes skatteordførere. - I Venstre mener vi, at reklameafgiften er en stor fejl. Den vil koste arbejdspladser og pålægge erhvervslivet en masse administrative byrder. Derfor kæmper Venstre for, at reklameafgiften slet ikke bliver indført, siger Venstres skatteordfører, Torsten Schack Pedersen til bladet. Loven om afgift på husstandsdelte reklamer blev vedtaget i 2012 af de tre regeringspartier Socialdemokratiet, De Radikale og SF samt Enhedslisten.

Smag på Aarhus

En gåtur i Aarhus kan snart blive en kulinarisk oplevelse, når Aarhus Kommune med en ud-



Vidste du at ...



deling på 15 mio. kr. fra Nordea-fonden kan realisere planerne om at gøre byens grønne rum spiselige. Fra januar 2015 stiller kommunen en række byrum til rådighed for, at borgerne kan dyrke, plukke og smage på frugter, bær, krydderurter og grøntsager. Smag på Aarhus skal her fra januar 2015 til 2019 gentænke byens grønne rum og gøre dem til spiselige og sanselige miljøer. Aarhusianerne skal selv være med til at dyrke jorden og skabe erfaringer med dyrkning, råvarer og opskrifter. Alle kommunens borgere kan deltage, og møde medborgere på tværs af generationer, kulturelle, etniske og sociale skel. Visionen med Smag på Aarhus er, at øge aarhusianernes livskvalitet ved etablere 600 spiselige byrum i bl.a. parker, boligkarréer, vejrabatter og havhaver. For at gøre projektet synligt og let tilgængeligt har Smag på Aarhus valgt at etablere en "grøn ambassade", der flytter rundt på byens centrale pladser. Her vil projektteamet holde til, og dørene vil være åbne for borgere, som ønsker rådgivning, viden om projektet eller at blive godkendt som ansvarlig for et af kommunens områder. Det er også i den grønne ambassade og en hjemmeside, at borgerne kan deltage i workshops, kurser og inspirationsoplæg. - Sundhed handler ikke blot om mager kost og vitaminer men også om velvære, madglæde og nysgerrighed. Smag på Aarhus skal give store og små aarhusianere lyst til at smage på nye råvarer, møde nye mennesker, bevæge sig i nye områder og bruge byen på nye måder, siger Kristian Würtz, rådmand for Teknik og Miljø. I projektperioden skal der etableres 600 spiselige byrum i bl.a. parker, boligkarréer, vejrabatter og havhaver. Aarhus Kommune har ansvar for 100, mens 500 skal drives af borgere. Sideløbende skal der afholdes 300 offentlige arrangementer med fokus på mad, natur og dyrkning. Projektet bakkes op af en digital platform, hvor borgerne kan udveksle erfaringer om såvel såteknikker som haveevents, madopskrifter og meget mere.

Kødgrossist runder den halve milliard

Dencon Foods er på fem år vokset med en tredjedel på omsætningen, men virksomhed udtryk-

ker utilfredshed med overskuddets størrelse. Godt 550 mio. kr. omsatte sønderjyske Dencon Foods for det seneste år. Det er en stigning i toppen på 12,4 pct. i forhold til året forinden og en vækst på præcis en tredjedel over en fem-årig periode for engrosvirksomheden, der hovedsagligt beskæftiger sig med videresalg af importerede kødprodukter til foodservice og retail. Også i bunden leveres der sorte tal. Her er overskuddet på 6,6 mio. kr. omvendt dog det mindste i de seneste fem år, og betegnes i årsregnskabet som "mindre end forventet". Det nævnes, at det mindre overskud er påvirket af udgifter til opgradering af selskabets IT-system, samt efterregulering af flere års leje for det benyttede fryse- og kølehus. Endelig er freon-køleanlægget udskiftet med et mere miljøvenligt CO₂-køleanlæg, der forventes at indbringe besparelser fremover. Virksomheden forventer en positiv udvikling i det kommende år. Dencon Foods blev i 1994 etableret i lejede lokaler i Haderslev. Tre år senere flyttede virksomheden dog i egne, nybyggede lokaler, der løbende er blevet udvidet i både 2001, 2003 og 2010, lige som produktporteføljen også løbende er udvidet. Foruden almindelige kødprodukter som ko, svin og fjerkræ, importerer virksomheden også mere eksotiske produkter som krokodille, struds og zebra. I 2008 opkøbte kapitalfonden Mezzanin Kapital 20 pct. af virksomheden, og året efter forstærkede virksomheden sig på det finske marked. Det skete, da Dencon Foods gik sammen med den finske forretningsmand Floris Gert-Willem Wissink om at stifte Dencon Foods OY.

Kilde: Fødevarewatch

Slagtere bruger for meget nitrit

Fødevarestyrelsens kontrol viser, at hver tredje detailslagter bruger for me-

get nitrit i blandt andet bacon og hamburgerryg. Fødevarestyrelsen har besøgt 50 slagtere og slagterafdelinger, og i mere end hver tredje prøve fandt styrelsen, at grænseværdien for nitrit var overskredet i de lagesaltede produkter som bacon og hamburgerryg. Fødevarestyrelsen har nu holdt et møde med Danske Slagtermestre, som vil rådgive sine medlemmer hvad angår styring og dosering - og de 18 butikker, hvor styrelsen faldt problemer, har fået vejledning i forbindelse med styrelsens besøg. Nitrit virker konserverende, men kan også omdannes til stoffer, der er kræftfremkaldende. Fødevarestyrelsen gentager kontrollkampagnen i 2015 for at vurdere, om slagterne har fået styr på nitritforbruget.

Kilde: Foodsupply



Nye ansatte i DSM



Regnskabsmedarbejder

Susanne Schulz er fra den 9. december ansat som regnskabsmedarbejder i økonomiafdelingen, hvor hun afløser Lene Fisker, som har fået nyt arbejde. Susanne er 43 år og uddannet regnskabsassistent og har arbejdet med regnskab og bogholderi de seneste 11 år.



Bogholder/regnskabsassistent

Tina Krogh er fra 1. januar 2015 ansat som bogholder/regnskabsassistent i økonomiafdelingen, hvor hun dels skal afløse Iris Andersen, som går på pension med udgangen af februar, dels skal arbejde sammen med Claus Vestermark om at yde regnskabservice til medlemmerne. Tina er HD i regnskab og har arbejdet som revisor i de seneste 16 år.



Seniorrådgiver

Kurt Asbjørn Johannesen er ansat fra 1. januar som seniorrådgiver med særligt ansvar for medlemspleje og -udvikling. Dette gælder både slagtere, ostehandlere og fiskehandlere. Kurt Asbjørn har i 10 år været ansat hos Danske Restauranter & Cafeer.

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

CATERING

Pot & Pande
Importør af:

Plexiline
eksklusiv diskindretning m. fade og skåle i G/N standard størrelser
www.plexiline.dk

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

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

EMBALLAGE

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

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

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Vakuumfyldere
Clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere
Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier

www.multivac.dk
mudk@multivac.dk
Tlf. 7585 3422

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

- Fødevareemballage
- Engangsservice
- Vakuumposer
- Køkkenudstyr
- Rengøringsmidler
- Aftøringspapir
- Fastfoodemballage
- Logoverer
- Alubakker
- Poser & sække

MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

Design2cover.dk
Gratis levering*

**Personligt
iPhone cover**
- Printet direkte på coveret

**Nu også
til iPhone 6**

kr. 149,-

Se mere på www.design2cover.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
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.
Grønundsvej 266 • 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
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 • Wakumposer
Krympeposer • Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

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

L.A. Slagterartikler

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

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

AVO

SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

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

Bedre til det andre er gode til...

W. Oshätzchen Aarhus %



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
- Vacuumposer
- 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
magasin

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

JEROS A/S www.jeros.com
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
FOR DINE
KUNDER AT
FINDE DIG!**

Vær med i
fødevarermagasinets
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
LINNORUPVEJ 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



OSTEMESTEREN

**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
fødevarermagasinet

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



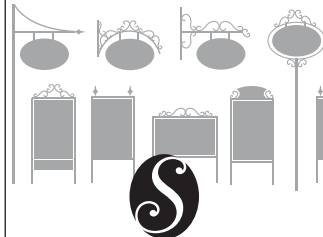
DANSK REVISION SLAGELSE

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



SURREW

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

VÆGTE



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

Scanvægt Nordic A/S
Stærmossegårdsvej 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 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



digitaltryk odense
- hurtigt, billigt og nemt.

Bestil din næste tryksag på
www.digitaltrykodense.dk



Kvalitetstryk i små oplag til meget lave priser!

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!

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



Annoncer til fødevarerbranchens leverandørliste!

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

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

etableret år 1900
nellemann fleet erhverv

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



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