

fødevarer

NR. 2 / FEBRUAR 2015

magasinet

**Mesterslagteren
- samarbejde for
individualister**

Se side 12

TEMA

**Foodservice
CATERING**
mad ud af huset



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Den syge model

For nylig beskrev jeg i en kronik på websitet FINANS.dk den såkaldte ”danske model” som skæv og syg i sin konstruktion. Jeg anførte primært to strukturelle fejl i modellen:

For det første at Forligsinstitutionen i bogstavelig forstand er økonomisk uansvarlig. Forligsmanden skal hverken tage hensyn til samfundsøkonomien i bred forstand eller til virksomhedernes konkurrenceevne. Han skal bare sørge for at undgå, at lønmodtagerne nedlægger arbejdet, og han kan se bort fra en eventuel trussel fra arbejdsgiversiden om lockout, for den er alligevel ikke reel.

For det andet påpegede jeg det strukturelle og principielle problem, at rammen for hele det private arbejdsmarkeds overenskomstfornyelser – dvs. virksomhedernes omkostningsforøgelser – fastlægges af DI og CO-Industri, og at DI for så vidt er inhabil i disse afgørende forhandlinger, fordi organisationens kontingenter er baseret på lønsum. Det betyder alt andet lige, at når lønningerne stiger, sker det samme for DI's kontingentindtægter. Jeg antyder ikke, at dette har spillet nogen rolle under forhandlingerne, men det behøver heller ikke at have været tilfældet, for at der foreligger inhabilitet, og at der gør det, turde være evident. Og det er et problem for hele det private arbejdsmarked, for hvad DI giver CO-Industri, må vi andre også give dem, som vi har overenskomster med. Det skyldes især, at Forligsmanden, hos hvem vi havner, hvis vi ikke kan blive enige, vil lægge niveauet nøjagtigt dér, hvor det er lagt af de store. Det giver ro på arbejdsmarkedet, tænker forligsmanden, og så er det sådan, det bliver.

Dette system, som i sit væsen medfører, at arbejdskraften bliver stedse dyrere for hver overenskomstfornyelse, vil uvægerligt føre til politiske indgreb på et eller andet tidspunkt, hvis vi ikke selv retter fejlene, mens tid er. Derfor opfordrede jeg til, at den danske model udsættes for et kritisk eftersyn allerede nu.

”Pointen er netop, at hvis der ikke nu, mens tid er, gribes ind, så dør den danske model

Kronikken fik FINANS.dk til redaktionelt at indhente kommentarer fra DI og Fødevareforbundet NNF, som også selv skrev en kommentar. DI afviser kritikken, ”fordi Danmarks lønkurrenceevne er blevet forbedret de seneste år” – en påstand, som i høj grad kan diskuteres. Den danske konkurrenceevne er måske nok forbedret, men det er især takket være produktivitetsstigninger, som jo ikke kan fortsætte i det uendelige. Selve lønkurrenceevnen er tværtimod forringet.

DI forsvarer sig endvidere med, at det er helt almindeligt, at arbejdsgiverforeningers kontingenter er baseret på lønsum. Det bliver det jo imidlertid ikke bedre af.

I NNF kalder næstformand Tage Arentoft mine to kritikpunkter for ”underholdende” og betegner dem som ”konspirationsteorier”. Han megiver dog, at det er et problem, at forliget mellem DI og CO-Industri fastlåser forhandlingerne for alle os andre. Men ellers mener han, at kritikken har ”lidt karakter af mandagstræner”.

Nej, tværtimod! Pointen er netop, at hvis der ikke nu, mens tid er, gribes ind, så dør den danske model. Det er ikke mit ønske, og derfor bør modellen tilføres en habil økonomisk ansvarlighed, f.eks. ved at knytte uafhængige økonomer til Forligsinstitutionen. Det kunne være en vismand fra Det Økonomiske Råd eller en direktør fra Nationalbanken. At stikke hovedet i busken, som DI og NNF gør, har derimod ingen virkning.

Der er et link til kronikken på DSM's hjemmeside, www.danskeslagtermestre.dk.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

Samarbejde for individualister

Læs her i februar udgaven om forskellige modeller for samarbejder, der er baseret på individuelle virksomheder, men hvor én plus én giver mere end 2. Du kan bl.a. læse om mesterslagter, der ikke fungerer som en egentlig kæde, men som alligevel står sammen omkring indkøb, produkter og markedsføring. Læs også om hvordan en slagter og en kok udnytter produktionslokaler til at markedsføre hver deres produktprogram. Se også et portræt af vinderen af dette års Skills mesterskaber Annika Gunneklev fra Slagter Ole i Nørresundby. Læs også om DSM's kommende 100 års jubilæum, aktiviteterne på Copenhagen Food Fair, proteinberigede fødevarer, Foodexpo 2016, irsk oksekød og meget mere.

Fødevaremesse i Bella Center

Denne udgave af Fødevaremagasinet er i forbindelse med fødevaremessen Copenhagen Food Fair 2015 udvidet i både oplag og omfang. Bladet uddeles bl.a. fra Fødevaremagasinet stand

på messedagene den 23. til 25. februar. Besøg flere af fødevaremagasinet'sannoncører på messen og bliv inspireret til videreudvikling af din virksomhed. Mød også Fødevaremagasinet på messen og fortæl os din nyhed eller historie, som du mener kan have læsernes interesse. På gensyn i hal C2 på stand 024.

Hygiejne og egenkontrol

Fødevarer og hygiejne hører uløseligt sammen. I næste udgave af Fødevaremagasinet, som udkommer fredag den 20. marts, sætter vi fokus på dette emne i bredest mulige omfang. Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du målrettet ud til hele branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller ydelse bliver synlige i det trykte blad eller på Fødevaremagasinet's hjemmeside i 2015.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 DSM-medlemmer**
er oppe på mærkerne
- 6 Lærere på produktionsskoler**
skal prøve kræfter med slagterfaget
- 8 Bruger du Proløn?**
- 10 Kok har lokalefælleskab med slagter**
- 12 Mesterslagteren**
- samarbejde for individualister
- 14 DM i Skills 2015**
- 16 Danske Slagtermestre fylder 100 år**
- 18 Copenhagen Food Fair**
- 20 Næringsrige råvarer**
kan blive til ernæringsrigtige produkter
- 22 Nordens største fødevaremesse**
- 24 100 års jubilæumspølse**
- 24 Patenteret italiensk pasta kommer til Danmark**
- 26 Den ultimative madoplevelse**
skabes af 3 faktorer
- 28 Fusion**
mellem Tenax Sild A/S og Lykkeberg A/S
- 30 Karina & Jonna's klumme**
Refusion af udgifter
- 30 Mad i krig og krise**
- 32 Gyldent år for Industriens Pension**
- 32 Underernæring koster milliarder**
- 33 Lille økologisk leverandør til foodservicesektoren**
- 33 Messeoversigt**
- 34 Vidste du at ...**
- 36 Navnenyt**
- 37 Leverandørliste**



10



20

26



15



24



28

Februar 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. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Colourbox

ISSN 1902-4509

DSM-medlemmer er oppe på mærkerne

Medlemsmøder om de nye EU-regler for mærkning af fødevarer blev et tilløbsstykke

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Medlemmer af Danske Slagtermestre har vist en særdeles stor interesse for tilegne sig viden om de nye mærkningsregler i EU's forordning om information af forbrugere.

- De nye regler trådte i kraft i december. Vi har derfor i januar og februar holdt fire medlemsmøder i henholdsvis Roskilde, Kolding, Holstebro og Ålborg for at klæde butikkerne på til at efterleve reglerne. Mere end 200 medlemmer har været med til møderne, så det må

siges, at interessen har været overvældende stor, siger lederen af Danske Slagtermestres fødevarer-afdeling, Lars Poulsen og tilføjer:

- Den store deltagelse skyldes givetvis, at mange på forhånd tænker, at EU-regler er komplicerede. Det er nu ikke tilfældet med de ny mærkningsregler. På nogle områder er reglerne blev enklere og på andre en anelse mere komplicerede. Vi har gjort meget ud af at pointere: EU-reglerne er ikke så vanskelige, som I måske har fået indtryk af.

Grundigt oplysningsarbejde om mærkning

DSM's fødevarer-afdeling har da også gjort en stor indsats for at gøre de nye regler så let tilgængelige som muligt for foreningens medlemmer. Foruden afholdelse af medlemsmøder har afdelingen udarbejdet en "Pixi-guide" med enkle og klare instruktioner om, hvordan reglerne skal anvendes i praksis. Derudover har afdelingen løbende sendt nyhedsbreve ud til medlemmerne med mærkningsreglerne som tema.



Ny mærkningsregler efter en EU-forordning trådte i kraft den 13. december 2014. Fødevarer-afdelingens medlemsmøder om mærkning blev et tilløbsstykke med mere end 200 deltagere.



EU's nye mærkningsregler

De generelle regler EU's forordning om fødevarerinformation til forbrugere har skullet efterleves fra den 13. december 2014. Fra 1. april 2015 indføres mere oprindelsesmærkning af kød, og fra december 2016 er det desuden obligatorisk at mærke alle færdigpakkede fødevarer med en næringsdeklaration.

Hidtil har det kun været obligatorisk at sætte en næringsdeklaration på produkter, der anprises, eksempelvis som særligt sunde eller fedtfattige. Den nye forordning er overvejende en videreførelse af de regler, vi kender i dag, men der er dog ændringer, fx når det gælder oplysning om allergener i fødevarer.

Saml dine indkøb og spar tid og penge med den rigtige leverandør

FØDEVAREEMBALLAGE ▶



HYGIEJNE ▶



KEMI ▶



AFTØRRING ▶



KONTORARTIKLER ▶



Hos PaperlinX Packaging er vi klædt på til opgaven.
Her kan du vælge blandt Danmarks bredeste nonfood sortiment inden for:

KØKKEN, RESTAURANT, HOUSEKEEPING OG BACK OFFICE

Sammen med dig sammensætter vi det helt rigtige sortiment
og skaber et effektivt indkøb - med udgangspunkt i dine behov.
Vi kender din branche og din dagligdag.

**Saml dine indkøb hos
os, så er du garanteret
sparring i verdensklasse**
- og du sparer tid og penge.



Bestil nemt og
hurtigt dine varer på
paperlinx.dk.
Så sparer du både tid og
penge på indkøbet.



Bestil på **paperlinx.dk** | Tlf. 7010 3366

PaperlinX Packaging
Bastrupgaardvej 8-10
DK-7500 Holstebro





Lærere på
produktionsskoler

skal prøve kræfter med slagterfaget

Et seminar på Slagtergården i Holbæk skal klæde lærere fra sjællandske produktionsskoler på, så de bedre kan vejlede eleverne om mulighederne i slagterfaget, der blandt mange unge står lidt i skyggen af fag som konditor og kok

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Midt i april skal en halv snes lærere fra sjællandske produktionsskoler på et seminar på Slagtergården i Holbæk. Her vil de få lejlighed til at danne sig et førstehåndindtryk af, hvad det i praksis vil sige at være slagter.

- Lærerne har ikke tidligere beskæftiget sig med slagterbranchen, så de får lov til bl.a. snuse til pølseproduktion og selv prøve kræfter med udskæringer, ligesom vi vil give dem et generelt indblik i, hvad der i øvrigt indgår i slagterens arbejde i dagligdagen, fortæller indehaver

af Slagtergården og næstformand i Danske Slagtermestre, Karsten Fruerskov Andersen.

Brug for mere viden om slagterfaget

Slagtermestrenes næstformanden oplyser videre, at formålet er at klæde lærerne bedre på til bedre at kunne rådgive og vejlede eleverne på produktionsskolerne om, hvad slagterfaget har at byde på.

Seminaret for lærerne på de sjællandske produktionsskoler er blevet til i et samarbejde med Korsør Produktionshøjskole. Samarbejdet blev indledt, da repræsentanter for Danske Slagtermestre i maj 2014 besøgte skolen for bl.a. at drøfte muligheden for at etablere praktikaftaler og uddannelsesforløb i nogle af DSM's medlemsvirksomheder.

- Når vi har valgt at indlede et samarbejde med netop Korsør Produktionshøjskole, er det ikke tilfældigt. Skolen har i praksis vist sig at være dygtig til at opfange elever, der måske ikke helt ved, hvad de vil, og få gjort dem mere målrettede i en hverdag med struktur på, forklarer Karsten Fruerskov Andersen.

Landsdækkende samarbejde

Det er tanken på lidt længere sigt, at samarbejdet med de sjællandske skoler skal ud-

vides til at omfatte produktionsskoler i hele landet.

- I dag er kok og konditor modefag blandt unge, mens det har knebet mere med at skabe interesse for slagterfaget. Den situation tror vi, at samarbejdet med produktionsskolerne kan være med til at ændre på, så flere unge opdager, hvad vores branche kan tilbyde, siger Karsten Fruerskov Andersen.

Også forstanderen for Korsør Produktionshøjskole, Gert Møller, ser seminaret på Slagtergården som en oplagt mulighed for at give lærerne på produktionsskolerne et praktisk indblik i slagterfaget, således at de bliver bedre rustet til at vejlede og rådgive eleverne.

Positivt samarbejde

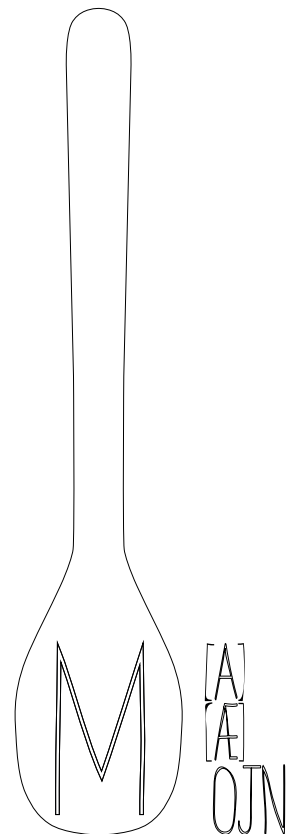
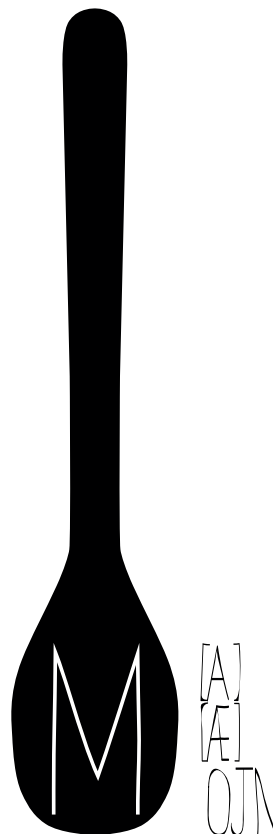
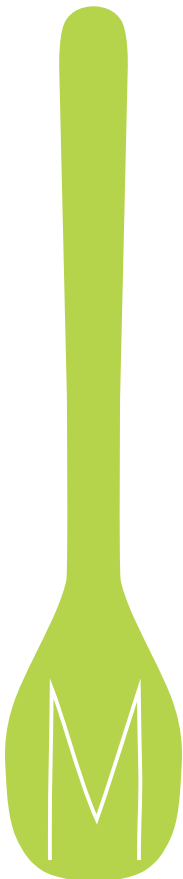
- En detailslagter i dag har rigtig mange funktioner med fx at yde service i butikken og med produktion i baglokalet. Det skal vi blive bedre til at åbne elevernes øjne for, så de ikke udelukkende fokuserer på de mere modeprægede fag i fødevarebranchen, siger Gert Møller og tilføjer:

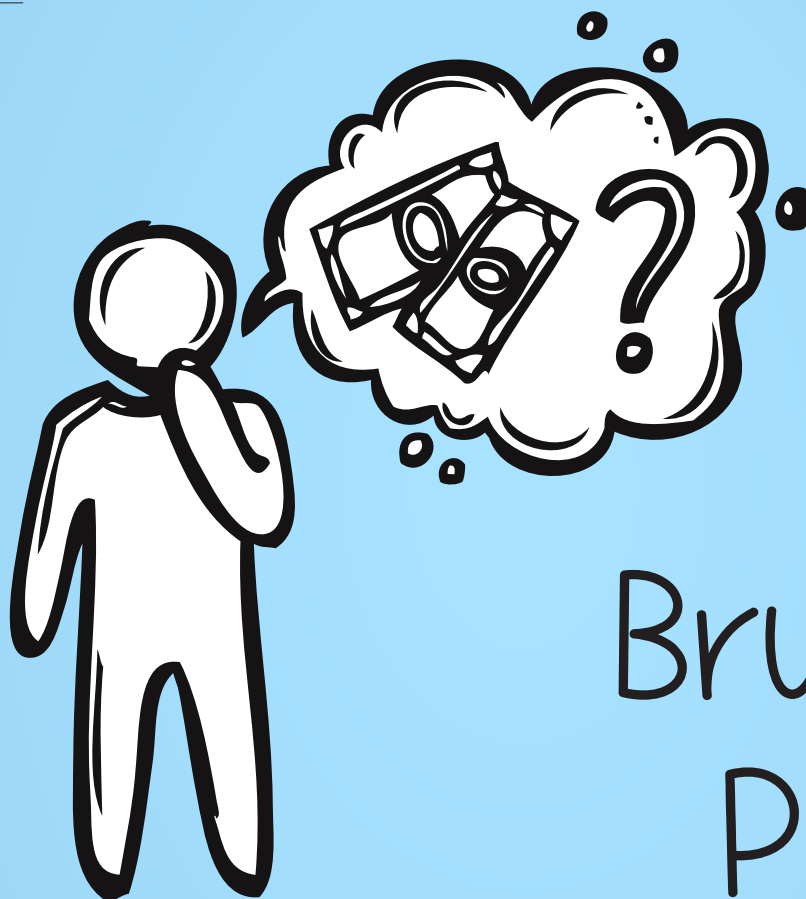
- Det er første gang vi samarbejder med Danske Slagtermestre, men forløbet har været både spændende og positivt.



- Vi tror, at samarbejdet med produktionsskolerne kan være med til at åbne øjnene hos flere unge for de muligheder, slagterbranchen har at byde på, vurderer Danske Slagtermestres næstformand, Karsten Fruerskov Andersen.

MØD OS PÅ COPENHAGEN FOOD FAIR 22-24 FEBRUAR 2015





Bruger du ProLøn?

Copenhagen Food Fair 2015

-Er stedet hvor vi løfter sløret for den nye serie:

Ulvedals Økologiske Stjerneoste

Mød os i Bella Center på stand 022 i hal E og smag dem!



**Ulvedal
Ost**

Udvalgte specialiteter

CPH Food Fair

Hal E stand 022

www.ulvedal-ost.dk

Danske Slagtermestre har i samarbejde med ProLøn udarbejdet et nyt værktøj, der kan bruges i forbindelse med oprettelse af nye medarbejdere i lønssystemet.

Profiler

Glemte du at give din elev pension fra det fyldte 18. år? Og hvad med gruppeliv? Nu er der i ProLøn oprettet en masse profiler, så der er en konkret profil til hver type ansættelse – deriblandt elever. Bruges disse profiler fremadrettet ved nye medarbejdere bliver risikoen for fejl mindre. Profilerne vælges ved oprettelse, og når den rigtige profil er valgt, indsættes systemet selv diverse koder, som er direkte tilknyttet profilen. Når der indsættes en udlærtdato for elevers vedkommende skal der ikke længere tænkes på lønsats, lønstigninger, pensionsstart osv. for det bliver automatisk sat ind. Ligeledes modtages på alle NNF-ansatte en note, når vedkommende er 20 år og der ikke er en beskatning af gruppeliv.

Automatiske satsændringer

I forbindelse med overenskomstmæssige lønstigninger kan ProLøn tilbyde at ændre lønsatserne automatisk. Ved at gøre brug af denne facilitet får virksomhederne en række lønsatser opdateret automatisk. ProLøn har en komplet liste over, hvilke satser, der omfattes af de automatiske satsændringer. Der skal ligge en accept fra den enkelte virksomhed, for at ProLøn kan indføre automatiske satsændringer – disse acceptskrivelser er sendt ud fra ProLøn.

Ved at gøre brug af disse nye tiltag vil virksomheden være godt sikret mod irriterende forglemmelser.

Der bliver i løbet af februar måned udsendt noget mere materiale omkring de nye tiltag – ligesom der er udsendt information om de automatiske satsændringer fra ProLøn. Men husk at det kræver en indsats fra dig også!



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.



Kok og indehaver af Mad & Gæster, Steen Jørgensen, i gang med at skære kartofler ud til en salat.



Mad & Gæster har til huse hos Allégårdens Slagter i Odense.

Kok har lokalefællesskab med slagter

Kokken Steen driver firmaet Mad & Gæster med mad ud af huset fra Allégårdens Slagter i Odense

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Kokken Steen Jørgensen driver og Mad & Gæster, som leverer mad ud af huset. Virksomheden bor under samme tag i Odense som Allégårdens Slagter, der drives af Steens bror og far.

Steen Jørgensen åbnede sin virksomhed i januar 2013.

En rigtig god start

- Jeg har fået en rigtig god start. Det har været en fordel for mig at indgå i en sammenhæng

med Allégårdens Slagter, som kunderne kender og har tillid til, fremfor at skulle starte på helt bar bund som ukendt, siger Steen Jørgensen.

Mad & Gæster og Allégården udnytter også lokalefællesskabet til hver især at henvise til hinanden i deres markedsføring.

Fredag-lørdag har Steen ekstra travlt med pander og pletter. Det er typisk mindre virksomheder og private selskaber på 8-15 personer, der benytter sig af tilbuddene fra Mad & Gæster, som kan levere menuer helt ned til to personer.

Populær kold menu

Et meget efterspurgt tilbud fra Steen Jørgensen er en kold menu med det hele. Ud af 21 valgmuligheder på kortet vælger kunden seks retter for 165 kr.

- For eksempel er klassisk laks med rygeost og salat en meget populær ret, oplyser Steen Jørgensen.

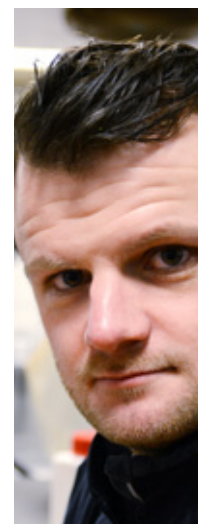
Menukortet med de 21 valgmuligheder er sammensat, så der er noget for enhver smag; eksempelvis Mad & Gæsters egen sild med forskelligt tilbehør. Der er salat med stegt unghanebryst kartofler, frisk blomkål, grillet rød peber, spring-

løg og vinaigrette. Peberpaté eller lufttørret skinke med salat er også at finde kortet, der ligeledes tæller et udvalg af oste og desserter.

Det er den kolde menu, der fylder mest i Steen Jørgensens arbejde, men når han har tid til det, laver han også varme middagsretter. Han driver indtil videre virksomheden alene, men henter assistance ind, når der er spidsbelastning, fx ved konfirmationer.

Mad & Gæsters kunder kommer fra hele Odense og nabo-kommunerne. Foruden mad ud af huset tilbyder Steen Jørgensen også kantineordninger for virksomheder.

- Jeg har fået en rigtig god start. Det har været en fordel for mig at indgå i en sammenhæng med Allégårdens Slagter, som kunderne kender og har tillid til, fremfor at skulle starte på helt bar bund som ukendt, siger Steen Jørgensen.





mesterslagteren

- samarbejde for individualister

Slagtermester Bo Berthelsen, Silkeborg, ny formand for Mesterslagteren, slår fast, at samarbejdet fortsat skal appellere til enere, der ikke vil puttes i små kasser

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I slutningen af december 2014 mødtes bestyrelsen i Mesterslagteren for at lægge linjen for det fremtidige arbejde. Det skete med en ny formand i spidsen, slagtermester Bo Berthelsen, Silkeborg.

- Vi er enige om i bestyrelsen, at Mesterslagteren ikke skal være en kæde som sådan, men et mere løst samarbejde. Det skal appellere til skæve hoveder og enere, der ikke vil gå på række eller puttes i små kasser, siger Bo Berthelsen og tilføjer:

- Men selv enere og individualister kan få brug for professionel assistance til fx markedsføring. Den enkelte butik kan enten selv hente hjælp og inspiration på Mesterslagterens intra-

net til opskrifter, brochurer, videoer til skærme i butikkerne og kampagner eller alternativt trække på Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling. Det afgørende er, at enhver slagter kan få lige netop det materiale og den støtte, som butikken har brug for.

Forskellige lokale vilkår

Ifølge Bo Berthelsen skal der tages højde for lokale forskelle på betingelserne for at drive slagterforretning.

- Min egen forretning ligger i et parcelhuskvarter i udkanten af Silkeborg, hvor der står en grill på hver anden terrasse. Her kan vi givetvis sælge flere grillpølser i sommerhalvåret end en slagter, der er placeret på Nørrebro i København i et område, hvor der kun er etageejendomme. Derfor er udgangspunktet for samarbejdet i Mesterslagteren, at medlemmerne ikke behøver at agere ens, siger Bo Berthelsen og tilføjer:

- Lyt til kunderne, det er dem, der i sidste ende bestemmer, hvad du kan og skal sælge.

101 medlemmer

Mesterslagterens koncept tiltaler tilsyneladende mange slagtermestre, for samarbejdet er i dag oppe på 101 medlemmer.

På spørgsmålet om ikke fraværet af forpligtelser gør det svært at hente de bedste indkøbs-

aftaler hjem til medlemmerne af Mesterslagteren, siger Slagter Bo:

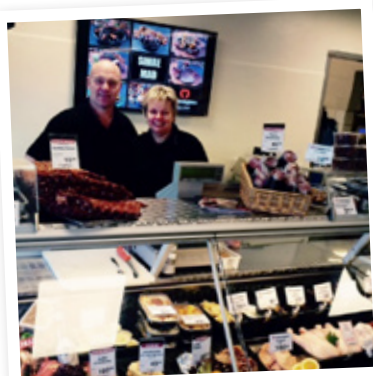
- Vores styrke er bl.a., at vi repræsenterer mange store butikker, som tonser anelige mængder varer afsted, og som sagtens kunne stå alene, når der skal hentes gode aftaler hjem på både kød og emballage. Vi behøver derfor ikke at forpligte alle vores medlemmer til at købe ind hos de samme leverandører hver gang, siger Bo Berthelsen og uddyber:

- Vi vil leverandørerne, og de vil os. Så enkelt er det, og de er så glade for samarbejdet, at de næsten ikke kan få armene ned.

Inspiration fra unge ansatte

Bo Berthelsen understreger, at samarbejdet i Mesterslagteren ikke bare skal være for en lukket kreds af mestre. Det skal også inkludere dygtige, unge medarbejdere fra butikkerne i udvalgte under bestyrelsen for at være med til at give ideer og inspiration til fx udvikling af nye færdigretter og diverse hjemmelavede produkter.

- Medlemmerne af Mesterslagteren skal skille sig ud ved at satse på hjemmelavede varer af høj kvalitet. Vi vil derfor prøve at sætte systematisk skub i indsamlingen af gode ideer. Én har måske fået inspiration på en restaurant, en anden på en tur til udlandet lært noget nyt, som andre medlemmer af Mesterslagteren kan få gavn af, påpeger Bo Berthelsen.



Mette og Bo Berthelsen i butikken i Sejs.

- Vores medlemmer skal skille sig ud ved at satse på hjemmelavede varer af høj kvalitet. Vi vil derfor prøve at sætte systematisk skub i indsamlingen af gode ideer, siger Bo Berthelsen, formand for Mesterslagteren.

En moderne butik er ikke et museum

Slagter Bo trækker gerne på den professionelle hjælp, som han via medlemskabet af Mesterslagteren kan få i Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling. Fx fik butikken fremstillet en husstandsomdelt brochure med tilbud til jul. Det gav både mersalg og nye kunder. I markedsføringen bruges også videaskærme i butikken og bannerreklamer, for som Bo udtrykker det:

- Min butik skal ikke ligne et museum, for vi skal leve af at sælge varer.

Butikken har da også for nyligt været lukket en uge for at blive bygget om. Det har både givet meromsætning og betydelige energibesparelser, da der i forbindelse med ombygningen blev installeret LED-belysning i forretningen som afløser for de gammeldags lysstofrør.

Som detailslagter forener Annika Gunneklev sin interesse for mad med sit arbejde. Det gør hun så godt, at hun både vandt DM i Skills i januar og nogle uger før fik sølvmedalje for sine præstationer ved svendeprøven



DM i Skills 2015:

Danmarks bedste detailslagter

Øvelse gør mester. Det ved detailslagter Annika Gunneklev alt om. Hun blev nummer et ved DM i Skills i 2015 for detailslagtere i København den 8.-10. januar. Få uger forinden havde Annika været til svendeprøve, hvor hun også beviste, at hun er i en klasse for sig, idet hun fik sølvmedalje med 70 points ud af 72 mulige ved prøven. Foruden Annika var der kun én elev, som fik sølv, men med færre points end hende.

Kød er en udfordring

- Jeg har øvet mig en del, for madlavning er min store interesse. Jeg synes, det er spændende og udfordrende at kunne få noget godt ud af et lækkert stykke kød, fortæller Annika.

Hun bruger megen tid på at opsøge viden på bl.a. nettet.

- Når jeg læser om mad og ser billeder på nettet, inspirerer det mig til selv at finde på noget helt tredje, forklarer Annika.

Op til DM i Skills har hun øvet sig både i arbejdstiden og fritiden.

Opbakning fra mester

- Jeg har brugt meget tid på at træne og øve mig til DM, men jeg er heldigvis blevet bakket kraftigt op af min mester, bl.a. har forretningen sponsoreret en del kød til mig under træningen, oplyser Annika.

Annika Gunneklev har været elev hos Slagter Ole i Nørresundby. Forretningen drives af slagtermestrene Ole Sørensen og Leif Tranholm.

Om forretningens opbakning til Annika siger Leif Tranholm:

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



1 Finalisterne i DM i Skills for detailslagtere på scenen.

2 Annika Gunneklev sammen med undervisningsminister Christina Antorini ved overrækkelsen af DM-diplomet.

3 Øvelse gør mester. Det ved detailslagter Annika Gunneklev alt om. Hun blev nummer et i DM i Skills i januar for detailslagtere.

har madlavning som hobby

- Vi har bakket hende op ved fx at give hende den nødvendige tid til træningen, selv om det var i måneden op til jul, hvor vi har allermest travlt. Det har også været nemt at lære Annika op, fordi hun interesserer sig meget for mad og er modtagelig for at lære noget nyt.

- Hun vil ganske enkelt vide alt om kød, fortæller Leif Tranholm.

Valgte kokkefaget fra

Som detailslagter har Annika kunnet gøre sin hobby og interesse for mad til sit arbejde.

- Oprindeligt overvejede jeg at blive kok, men valgte at i stedet detailslagter. Man behøver nemlig ikke at være kok for at beskæftige sig med fødevarer. Jeg synes, at slagteruddannelsen er en fin blanding af madlav-

ning i kombination med, at man får stor viden om kød og dyr, forklarer Annika og tilføjer:

- Det er rigtig godt ved uddannelsen til detailslagter.

Åbne døre for Annika

Med en sølvmedalje ved svendeprøven og et DM i Skills står mange døre formentlig åbne for Annika i branchen. Hun har været glad for sin elevtid hos Slagter Ole, men er klar til nye udfordringer.

- Jeg har været her i tre år og vil godt prøve noget nyt, for det kunne være spændende at se faget fra andre synsvinkler, end jeg har været vant til, så planen er at finde en ny arbejdsplads; gerne i København, understreger Annika.

Danske Slagtermestre fylder 100 år

– det skal fejres



Forberedelserne til foreningens 100-års jubilæum den 6.-7. juni 2015 kører på højtryk

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I en mødesal på Theater-Hotellet i Vejle den 6. juni 1915 lød der på et tidspunkt en række stormende hurraråb fra de omkring 70 slagtermestre, der var samlet i salen.

De taktfaste hurraer rungede, da dirigenten, slagtermester Peter Larsen fra Vejle, opfordrede deltagerne til at råbe et leve for den nystiftede Danske Slagtermestres Landsforening.

Program ved at tage form

Der vil ganske givet også blive holdt taler og råbt hurra, når Danske Slagtermestre den 6.-7. juni fejrer sit 100-års jubilæum.

Foreløbigt program for 100-års jubilæum

LØRDAG DEN 6. JUNI

Kl. 13.00 - 16.30 Reception, Poppelvej 83 i Odense.

Kl. 19.00 - 01.00 Grillbuffet, kollegialt samvær og musikalsk underholdning

Kl. 01.00 Godnat-mad.

SØNDAG DEN 7. JUNI

Kl. 10.00 - 16.00 Slagterens Dag med diverse events og indslag.

Endeligt program udsendes senere.

Programmet for jubilæet er ved at tage form. Om det fortæller Danske Slagtermestres sous-chef Jonna Hugger:

- På selve dagen, lørdag den 6. juni 2015, markeres 100-års jubilæet med en reception for medlemmer, leverandører, samarbejdspartnere og andre venner af huset.

- Receptionen holdes i tidsrummet fra kl. 13.00 til kl. 16.30 på DSM's adresse på Poppelvej 83 i Odense.

Musik og samvær

- Efter receptionen holder vi en oprydningspause og gør klar til igen at tage imod foreningens medlemmer kl. 19.00. Her byder vi på grillbuffet, musikalsk underholdning med "Lune Carlsen" - og ikke mindst hyggeligt samvær med kolleger.

- Kl. 01.00 serveres hotdogs, inden vi siger god nat og tak for en forhåbentlig forrygende dag og på gensyn søndag kl. 10.00 til Slagterens Dag.

- På Slagterens Dag, som også holdes hos DSM på Poppelvej i Odense, deltager en række af DSM's og kædernes leverandører og samarbejdspartnere.

- Der vil derudover blive planlagt forskellige events for medlemmerne. Bl.a. kommer Louise Byg Kongsholm fra Pej-gruppen, der har specialiseret sig i livsstil og nye tendenser, og holder tre speedtalks i løbet af dagen.

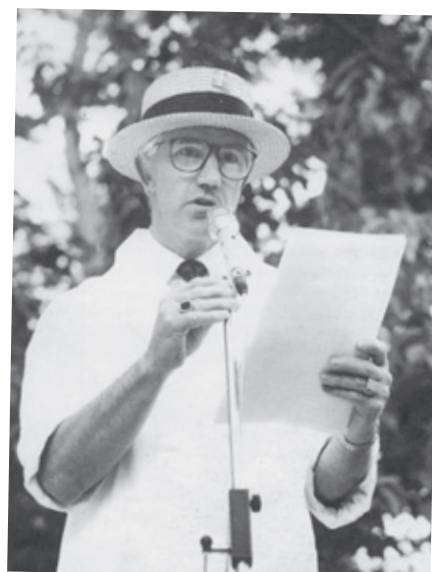
Slagterens dag slutter søndag kl. 16. Det endelige program for dagen vil blive udsendt senere.

Mulighed for overnatning

- Ønsker man overnatning fra lørdag den 6. juni til søndag den 7. juni, er DSM gerne behjælpelig med reservation af værelser. Kontakt venligst Karin S. Nielsen eller Aase Nederlund for at få det gjort.

- Vi sender hurtigst muligt en Invitation ud til arrangementet, men sæt allerede nu X i kalenderen til et par hyggelige dage i gode kollegers og venners selskab den 6.-7. juni.

Læs også side 24.



Det er ikke første gang, at Danske Slagtermestre fejrer et jubilæum. Her er daværende formand Leif Broe på talerstolen ved foreningens 75-års jubilæum i 1990 i Odense.



Lille økologisk leverandør til foodservicesektoren

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Selv om slagtervirksomheden Slagtergården Holbæk allerede i 1988 satse-
de alt på at omlægge driften til økologisk kød, sætter virksomheden fort-
sat en ære i at være lille. - Vi er stadig små, fortæller slagtermester Kar-
sten Andersen til FødevarerMagasinet. - Vi er en af de få virksomheder, der
hele tiden har satset på foodservicesektoren, hvorimod de store charcu-
teri-leverandører har satset på dagligvaresektoren, fortsætter Karsten An-
dersen. - Foodservice sektoren er et helt andet segment med meget større
salgsenheder. Når der skal leveres til institutioner, kantiner, kæder og ca-
teringvirksomheder kræver det større salgsenheder end til dagligva-
re markedet og de enkelte husholdninger. Vi har været utrolig
heldige med at være med på det rette tidspunkt, og selvfølgelig
har jeg ind i mellem tænkt på, om det her går godt. Vi
har været stærke og har primært i Københavnsområdet op-
levet stor efterspørgsel efter vore produkter. Fx da Køben-
havns Kommune i slutningen af 90'erne satte økologi på
den politiske dagsorden, gav det troen på, at det ville lyk-
kes på sigt. Vi gik over til 100 % økologi i 1996, og det
har været med til at tydeliggøre virksomhedens
position som en professionel økologisk le-
verandør med ensartede produkter af
en høj kvalitet. Vi leverer i dag til
hele landet med Storkøbenhavn
og Nordsjælland som de største
aftagere geografisk set.

Salg til foodservicegrossister

Markedet for økolo-
gisk kød er ikke så stort
endnu, og vi har hele tiden
fokuseret på at producere tin-
gene, som da vi var endnu min-
dre – med den etik og det gode
slagterhåndværk, som vi gerne vil stå

for. Vore kunder er de store foodservicegrossister, som vi nu har leveret
til i en del år. Med vore 10 medarbejdere tilbyder vi et stort sortiment
af økologiske kødvarer, og vi er nok især kendt for vores spege- og riste-
pølser, hvis vi skal fremhæve nogle produkter, der ”stikker lidt ud”. Vi
deltager med en lille stand på Copenhagen Food Fair i dagene 22.- 24.
februar, hvor vi glæder os vil fortælle, hvem vi er, til relevant køkken-
personale i Foodservicesektoren. Vi vil gerne fortælle historien, økologi
er jo ikke kvalitet i sig selv, og vi vil derfor på messen fortælle, hvorfor
man skal købe økologisk kød og charcuteri, udtaler slagtermester Kar-
sten Andersen. - Messen giver os en unik mulighed for at tale med
køkkenpersonalet på en anden måde end til daglig. Vi vil natu-
rligvis også gerne tale med detailhandelen om nye, mulige samar-
bejder, slutter slagtermesteren.

Selve slagterbutikken i Holbæk blev etableret for mere
end 100 år siden i Smedelundsgade 23 i Holbæk.

Slagtergården Holbæk forsøger i videst
mulig omfang selv at udvælge de dyr
lokalt på bondegårde, for at sikre så
kort transporttid som muligt til den
videre slagting og senere forædling
og produktion. Muligheden for at
spore de enkelte kødstykker via de
såkaldte CKR numre, sikrer at de
økologiske principper overholdes
i hele forsyningskæden. Læs
mere på forretningens hjemmeside
på www.slagter.dk

Slagtergården Holbæk udstiller på stand E
Øko 038 på Copenhagen Food Fair 2015.





Ørestaden koger på Copenhagen Food Fair

Når den københavnske fødevarefagmesse, Copenhagen Food Fair, åbner dørene i Bella Center søndag d. 22. februar, inviterer messen også for første gang publikum indenfor til madoplevelser og madmarked på "Ørestaden koger", informerer Bellacenteret. Med "Ørestaden koger" beværter Copenhagen Food Fair de mange københavnere, der interesserer sig for mad, samtidig med at fagmessen, der er forbeholdt professionelle i madbranchen, foregår sideløbende i de tilstødende haller. Fælles for alle haller er dog arrangørenes fokus på værtskab.

-Et af de nye tiltag på Copenhagen Food Fair i år er et specialuddannet værtskorps på 100 personer, der står parat til at byde velkommen og sørge for, at alle vore gæster får en mindeværdig oplevelse. Vi vil sætte en ny standard for værtskab, og det gør vi ved ikke kun at fokusere på smagsløgene, men også på alt det, der lig-

ger rundt om spiseoplevelsen," fortæller Messe Udviklingsdirektør i Bella Center Malina Lebrecht Hye.

Søndagsfrokost for 1000 personer

"Ørestaden koger" byder blandt andet de besøgende på Torvehallerne Ørestad, en indendørs pop-up markedsplads, søndagskaffe med kaffe- og kagebord i sønderjysk stil og smagninger og workshops med det fremmeste inden for nordisk mad og drikke. Hertil kommer også søndagsfrokosten, hvor en række af hovedstadens restauranter tager værtsrollen ved en frokost for 1.000 mennesker i samarbejde med Copenhagen Cooking. - Vi glæder os til at invitere publikum indenfor til en sanselig søndag med en overdådig frokost, fristende kaffebord, smagninger, naturvine, mikrobryg, markedsplads og, ikke mindst, et værtskab i verdensklasse, slutter Malina Lebrecht Hye.

Fakta om Ørestaden koger

"Ørestaden koger" finder sted søndag d. 22. februar kl. 11-17. For mere information og billetsalg: www.orestadenkoger.dk. Følg nyt om Ørestaden koger på #orestadenkoger #cphfoodfair og Facebook. Presseregistrering: <http://www.trippus.net/cff2015-presse>. Mød et hav af aktuelle madaktører. Listen vokser hver dag.

Søndagsfrokosten

En perlerække af hovedstadens mest nyskabende restauranter tager værtsrollen ved en kæmpefrokost for 1.000 mennesker.

Byhøst
Fiskebaren
Maritime Nyttehaver
Rødder
Dalbakkegård
Kvinderne fra Tingbjerg
Hahnemanns Køkken
Andelsgris
Bondens Marked
Osteria 16
Birkemosegård

Torvehallerne Ørestad

TorvehallerneKBH præsenterer en indendørs pop-up markedsplads med de dygtigste forhandlere af kvalitetsfødevarer.

TorvehallerneKBH
Lauras Bakery
Il Fornaio
Le Pinard
Stigs Oliven
Omegn
Hav.dk
Unika by Arla
Foodgear
Juul&Jakobsen, Læsø
Andelsgris
Friis-Holm Chokolade

Gaarden

Mere end almindeligt velsmagen- de sneak preview af Bornholms nye madkulturhus, der åbner til foråret. Gaarden, Bornholms Madkulturhus
Gorms Pizza v. Gorm Wisweh
Kim Gravenhorst, kok og forfatter

Og der er "Vild vinbar", "Nordisk øl-bar", "Søndagskaffe", smagninger og workshops med bl.a. Unika by Arla og et projekt for urban farming med "Byhøst", "Maritime Nyttehaver" og konceptet "Bybi".

KØLE- VARMEBILER



ISOLERING AF KØLEBIL MED KH ONESTOP

- Skjult rørføring
- Isokit er udført med polyurethan skum
- Vi bruger 3/5 aludørk (som er det kraftige).
- Vi fuldsvejer alugulvet, og laver gulvet i en hel plade (uden samlinger).
- Vi bruger kun Thermo King køleanlæg.
- Vi monterer anlæg i niche, så bilen ikke har vindmodstand og sparer derfor brændstof.
- Med vores anlægsmontering i niche kan bilen køre i vaskehal.



OneStop^{AS}

Sønderjylland/Fyn:

Jan Kristensen

jkr@knudhansen.dk - 22655650

Midt- og Nordjylland:

Carsten Schulz

cs@knudhansen.dk - 22655617

Sjælland:

Carsten Larsen

cl@knudhansen.dk - 22655618



TEKST: EVA HONNENS DE LICHTENBERG BROGE, DMRI - TEKNOLOGISK INSTITUT

Næringsrige råvarer fra slagteriet — kan blive til — ernæringsrigtige produkter

Proteinberigede fødevarer efterspørges af flere forbrugergrupper, både af ernærings- og sundhedsmæssige årsager. Et eksempel er ældresegmentet, der behøver proteiner for at vedligeholde muskelmasse og opretholde et aktivt ældreliv, men også yngre forbrugersegmenter efterspørger proteinberigede fødevarer, fx i forbindelse med muskelopbygning under træning eller til at opnå øget mæthed i forbindelse med vægttab, hvor et af de nyere produkter på markedet til det yngre segment er kakaomælken ”Matilde® Sport” tilsat protein. I de seneste år har animalsk protein spillet en central rolle i forbindelse med flere nye diæter

som fx Palæo, måske bedre kendt som stenalderkost. Derfor er proteinberigede produkter interessante i forhold til positiv og trendy kommunikation af ernæring til en bred målgruppe.

Næringsrige råvarer

Slagteribranchen har igennem de seneste år arbejdet for en opklassificering af næringsrige råvarer (tidligere kendt som biprodukter) til højværdiprodukter med fokus på human konsum, da de er en uudnyttet proteinkilde, og derfor rummer et stort potentiale i forhold til udvikling af ernæringsoptimerede produkter. Hydro-

lyserede, næringsrige råvarer har dannet udgangspunkt for flere forskningsprojekter, hvor potentialet i forhold til anvendelighed i kendte



Ældresegmentet behøver protein for at vedligeholde muskelmassen

fødevarerprodukter er blevet testet i samarbejde med DMRI (Danish Meat Research Institute).

Applikationsforsøg med hydrolysater

Hydrolysater kan være komplekse at inkorporere i fødevarerprodukter, da flere hydrolysater har en bitter og nærmest kemisk smag bl.a. på grund af nedbrydningen af proteiner til peptider i hydrolyseprocessen. For et vellykket pro-

Protein er et livsvigtigt næringsstof, som bl.a. hjælper i forskellige enzymreaktioner og er byggesten i kroppens vigtige hormoner. Musklerne består af en stor del protein. Et proteinmolekyle er opbygget af mange forskellige såkaldte aminosyrer (red.). DMRI fortsætter udviklingsarbejdet i de kommende år med fokus på proteinberigede produkter til segmenterne børn og 60+. Projektet er finansieret af Svineafgiftsfonden (SAF) og Kvægafgiftsfonden (KAF).

duktmatch kræves det, at produktet, der skal bære hydrolysater, er tilpas komplekst for at kunne give hydrolysatsens egen smag modspil. Med andre ord, produktet skal kunne nedtone eller maskere en evt. bismag. Der er ikke ét produkt, der matcher alle hydrolysater, så der er brug for løbende produktudvikling. Produkterne varierer i smag afhængig af råvarekilden, derfor arbejdes der fortsat med udvikling af de optimale produktmatches til hydrolysater. I samarbejde med DC Ingredients (selskab i Danish Crown koncernen) har DMRI Danish Meat Research Institute - Teknologisk Institut i de seneste år udført applikationsforsøg på hydrolysater fra forskellige typer næringsrige råvarer i såvel kødprodukter som i ikke-kødbaserede produkter. Suppeprodukter har vist sig at være særligt velegnede som bærerprodukt, da supper kan smagstilpasses hydrolysaterne og dermed matche og maskere en bismag. Ydermere er suppe et internationalt generisk produkt, der kan målrettes ethvert marked i forhold til den endelige smagsprofil. Forbrugerundersøgelser på DMRI viste, at suppe er et velldt produkt på tværs af al-

der (26-60+). Det er kendt, at flere ældre kan have stor glæde af mere protein, og det er også kendt, at andelen af ældre på verdensplan er hastigt voksende. Der er derfor et konkret behov for produktion af mere protein til bl.a. ældresegmentet. Derudover giver det også god mening, ud fra et bæredygtighedsperspektiv, at procesoptimere råvarer, som er kilde til mange essentielle næringsstoffer. Disse råvarer er godkendte til human konsum, men har, primært grundet tradition, ikke tidligere været udbredt i den almindelige danske kost.

Eva Honnens de Lichtenberg Broge,
Konsulent Kødteknologi,
DMRI - Teknologisk
Institut
ehbr@teknologisk.dk,
Mobil: +45 7220 1046





FOTO: FOODEXPO LOKAL GASTRONOMI: TONY BRØCHNER / MCH

Lokale specialiteter i fokus på Nordens største fødevaremesse

Når Foodexpo åbner for herlighederne 6.-8. marts 2016 i MCH Messecenter Herning, kræses der som noget nyt om den lokale gastronomi med et kæmpe torvemarked, som vil bugne af udsøgte råvarer og specialiteter, fortæller MCH Messecenter Herning. Den lokale gastronomi brænder igennem i disse år, hvor den gode smag og fortælling om egnstypiske delikatesser og fødevarer har fået langt større opmærksomhed. Det vil man kunne se og smage på Nordens største fødevaremesse, Foodexpo som samler alle professionelt madinteresserede i Danmark til tre dages inspiration, netværk og produktnyheder fra søndag den 6. til tirsdag den 8. marts 2016 i MCH Messecenter Herning.

Danmarks største torvemarked

Som noget nyt kan de besøgende få overblik over, hvad man kan finde i deres eget lokale-område, når Foodexpo på et stort torvemarked vil gøre det nemt for små og mellemstore pro-

ducenter at udstille deres egne produkter. - Interessen for den lokale og nære gastronomi har aldrig været større, og den understøtter vi med øget opmærksomhed på de lokale fødevareproducenter, siger projektleder Carina Kirkegaard, MCH.

- Det kan være svært for nogle udstillere selv at skulle opbygge en stand og håndtere de tekniske opgaver, der er forbundet med at udstille på en messe. Det har vi løst ved at bygge

et flot og indbydende torvemarked, hvor udstillerne kun skal koncentrere sig om at medbringe deres produkter, fortsætter Carina Kirkegaard.

Netværk og nyheder

Foodexpo vil også i 2016 være pakket med foredrag, aktiviteter og produktnyheder, og de populære konkurrencer om årets kok og tjener og de nordiske kokkemesterskaber vil sammen med flere andre konkurrencer peppe messedagene op. På Foodexpo 2014 var der hele 420 udstillere og 24.243 gæster, og arbejdet med at gentage den succes er allerede i gang. Hvervebrochurerne er netop sendt ud til hele foodservice, detail og hotel & restaurationsbranchen. De senere års stigning i antal besøgende og udstillere ventes at fortsætte: - Foodexpo har etableret sig som hele branchens samlingspunkt, og vi glæder os til at byde både udstillere og besøgende velkommen, slutter Carina Kirkegaard.

FAKTA

Nordens største fødevaremesse Foodexpo har siden 2004 fundet sted hvert andet år i MCH Messecenter Herning. Foodexpo arrangeres af MCH i samarbejde med 14 brancheforeninger. På Foodexpo 2014 var der hele 420 udstillere og 24.243 gæster.

TIL SLAGTERMESTEREN



BLANDINGER - flydende

Specialudviklede med fokus på sikkerhed!

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

Kuttermit OPTIMAL

- Hjelpeblanding til produktion af alle slags kogepølser

NYHED

Løgpølse OPTIMAL

- Færdigblanding til standard løgpølser

Profrisk OPTIMAL

- Flydende lactat og acetat der anvendes som tilsætning i kødprodukter

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

OPTIMAL
sikkerhed i
pølse-
mageriet



BESTIL OPTIMAL BLANDINGERNE ALLEREDE I DAG....

Indasia
... for smagens skyld

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

Webshop:
webshop.indasia.dk



100%
ØKOLOGISK KØD

**MØD SLAGTERGÅRDEN HOLBÆK
PÅ COPENHAGEN FOOD FAIR
2015 PÅ STAND E ØKO 038**

**Kom og få smagsprøver og en god
snak samt se økologiske produkter**



SLAGTERGÅRDEN

SLAGTERGÅRDEN I HOLBÆK DK-ØKO 100 • SMEDELUNDSGADE 23 A • 4300 HOLBÆK
TEL: 59430205 • WW.SLAGTER.DK • INFO@SLAGTER.DK

100 ÅRS JUBILÆUMSPØLSE

I forbindelse med 100 års jubilæet udskriver DSM en forbrugerkonkurrence, hvor kunderne i DSM's butikker skal være med til at kåre "100 års jubilæumspølsen". 3 forskellige pølser - repræsenterende hver sit årti - er udvalgt i samarbejde med slagtermester Jens Munch, Skagen. Opskrifterne på de 3 pølser vil blive udsendt til DSM's medlemsvirksomheder i begyndelsen af april måned sammen med gadeplakater, der fortæller om konkurrencen, samt et antal flyers, der samtidig tjener som stemmesedler. Selve konkurrencen kører i uge 22, hvor vi håber, at samtlige medlemmer vil bakke op om konkurrencen og uddele smagsprøver af de 3 pølsevarianter til deres kunder og samtidig bede kun-

derne om at sætte et kryds på stemmesedlen ud for den pølse, de synes bedst om.

Stemmesedlerne skal sendes til DSM og være os i hænde senest onsdag den 3. juni. Den pølse, der får flest stemmer, vil blive kåret til "100 års jubilæumspølsen", og vinderpølsen vil blive offentliggjort lørdag den 6. juni i forbindelse med DSM's 100 års jubilæumsreception. Blandt alle besvarelserne trækkes der lod om 3 præmier. Sammen med materialet vedr. pølsekonkurrencen udsender DSM 2 store selvklæbende mærkater med ju-

bilæumslogoet til hver butik sammen med 2 T-shirts, som ligeledes har jubilæumslogoet påtrykt. Yderligere T-shirts kan bestilles ved henvendelse til DSM's sekretariat. Det samme gælder jubilæumslogoet, som DSM også får fremstillet i en mindre udgave til påsætning på virksomhedernes produkter samt på produkt-/eller prisskilte - og måske også på den post, der bliver udsendt fra virksomhederne. Endelig vil programmet for jubilæumsaktiviteterne blive udsendt sammen med det nævnte materiale.



Altid "al dente":

Patenteret italiensk pasta kommer til Danmark

Slut med udkogte penne og spaghetti. Den italienske pastaproducent Rummo har udviklet og patenteret en ny metode, Lenta Lavorazione®, der sikrer, at pastaen er 'al dente', når den bliver kogt, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Lenta Lavorazione® er kommet i handelen i Kvikly og SuperBrugsen fra den 20. januar 2015. Der er ikke længere nogen undskyldning for at servere udkogt og klistret pasta. Den italienske pastaproducent Rummo har udviklet og patenteret en særlig metode, der sikrer, at pastaen altid er 'al dente', med bid i, sådan som italienerne spiser deres pasta. Metoden kalder de Lenta Lavorazione®, som oversat til dansk betyder "langsom forarbejdning". Metoden genskaber det traditionelle pastahåndværk gennem en topmoderne og patenteret teknologi. Den skånsomme produktionsmetode giver pasta fra Rummo Lenta Lavorazione® en særligt god smag og et højere proteinindhold på 14,5 procent mod omkring 12,5 procent i andre førende mærker på markedet.

Om metoden Lenta Lavorazione®

For italienerne og alle andre pastaelskere er der to ting, udover smagen selvfølgelig, der skal være i orden for en sublim pastaoplevelse. Pastaens kogeevne, altså hvorvidt pastaens konsistens forbliver "al dente", når den koges, og så pastaens evne til at optage smag fra sovsen. Meget kvalitetspasta produceres gennem bronzeforme, som gør, at pastaen får en mere porøs og ru overflade. Det betyder, at pastaen bedre kan optage smag fra

sovsen. Men produktionen med bronzeforme betyder samtidig, at pastaens kogeevne nemt forringes, så pastaen risikerer at gå i stykker og miste sin form, når den bliver kogt. Hvis pastaen i stedet produceres gennem teflonforme, så forbedres kogeevnen men pastaen får en helt glat overflade, hvor sovs og smag har svært ved at hænge fast. Det problem løser Rummo, der har udviklet og taget patent på en ny bronzeform til produktion af pasta efter Lenta Lavorazione® metoden. Den patenterede pastaform er lavet af bronze og teflon og sikrer derfor både den gode kogevne og pastaens evne til at optage smag fra sovsen.



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 fødevarer 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



3 faktorer for at skabe DEN ULTIMATIVE MADOPLEVELSE

De tre faktorer til det perfekte madoplevelse skabes af landmanden, slagteren og kokken, fortæller den 2-stjernede franske Michelin-kok Jean Paul Jeunet. Han forlanger det absolut bedste i alle tre led, og derfor er der udelukkende irsk oksekød på menuen i hans hyggelige restaurant i Arbois i det vestlige Frankrig tæt ved den schweiziske grænse.

Som Michelin-kok har Jean Paul Jeunet en passion for at skabe de mest udsøgte madoplevelser, baseret på de bedste råvarer. Det har bragt ham til Irland, hvor han opdagede det irske oksekød. Efterfølgende har han besøgt kvægopdrættere og slagterier for at finde baggrunden for det velmagende irske oksekød. Og en vigtig del af serveringen for Jean Paul er at fortælle gæsterne historien om, hvorfra oksekødet får sin kvalitet og smag... I dag er han

tillige formand i den franske afdeling af Chef's Irish Beef Club.

1 Frisk græs året rundt

Historien starter med den rigelige regn og lune klima, som Irland er så kendt for. Græsset kan derfor gro året rundt, og græstilvæksten i Irland er tre gange så stort som gennemsnittet i Europa. Kvæget, som stadig opdrættes på små, traditionelle, familieejede landbrug, lever frit på græsenge året rundt med en føde, som stort set kun består af frisk græs. Kvæget flyttes jævnligt til nye, friske græsenge, således at græsset får tid til at regenerere sig selv. - En ting, som jeg finder bemærkelsesværdigt i Irland, er, at dyrene er fritgående på græsmarkerne året rundt og spiser masser af græs, som er optimalt for smagen, siger Jean Paul Jeunet.

32.000 kvægfarmere i Irland er tilknyttet den nationale fødevareorganisation Bord Bia's "Beef & Lamb Quality Assurance Program", som sikrer fuld sporbarhed og et højt kvalitetsniveau gennem alle stadier frem til færdigt produkt. Hertil kommer Bord Bia's program for bæredygtig produktion "Origin Green", som hjælper landmænd og slagterier med at reducere CO2-udslip og vandforbrug samt øge dyrevelfærd og biodiversitet. Hver dag bliver mere end 100 landbrug inspiceret af uvildige inspektører for at sikre intentionerne i "Origin Green".

2 Omhyggelig slagtning og modning

Historien fortsætter på slagteriet, hvor kvalitetskonceptet videreføres. Jean Paul fortæller, at de irske slagterier er meget omhyg-



Jean Paul Jeunet (i midten) inspicerer et prægtigt stykke kvæg i Irland sammen med andre medlemmer af Chef's Irish Beef Club.

Det irske kvæg lever udelukkende på frisk græs året rundt, bortset fra meget korte perioder om vinteren, hvor græs suppleres med andet naturligt foder.

gelige med håndteringen af slagtekvæget, så de undgår et højt stressniveau.

Efter slagtning bliver kroppene krogmodnet ved en hoftehængt ("hip hung") metode, som strækker musklerne for at få kødet endnu mere mørt. Dette er en meget vigtig modningsproces, påpeger Jean Paul.

Slagteprocessen og modning i Irland gør også valget af irsk oksekød for Jean Paul til meget praktisk, da det holder sig friskt længere. - Dette er ikke en traditionel proces i Frankrig, hvilket gør oksekødet mere interessant for vores restaurant, da smagen er i topklasse, siger Jean Paul.

er de bedste råvarer helt afgørende, men Jean Paul Jeunet er også glad for de mange muligheder, som det irske oksekød giver ham som kok. - Man kan kokkerere med alle udskæringer ved at anvende forskellige teknikker, og de er altid fyldt med smag og er mørt. Det betyder, at jeg altid har kød, der er blødt – og ikke elastisk – hvilket er godt for tilberedningen, da kødet beholder alle smagsnuancer. For kokke er det et interessant valg. Endvidere er irsk oksekød perfekt fedtmarmorert, hvilket bidrager til den "store smag", men han påpeger, at selvom de små fedtmarmoreringer skaber smag, så er irsk kød magert, hvilket glæder gæsterne.

Club siden starten i 2004. Denne klub består af Michelin- og tilsvarende kokke fra det meste af Europa, og har i dag godt 70 medlemmer. Her mødes førende kokke for at udveksle synspunkter og inspirere hinanden, og engang imellem besøger de kvægopdrættere og slagterier i Irland for at se processen "fra jord til bord" samt mødes med landbrugere og industrien. Chef's Irish Beef Club har afdelinger i Belgien, Frankrig, Tyskland, Italien, Holland, Schweiz og Storbritannien. Bord Bia, som er initiativtager til klubberne, påtænker at etablere en afdeling i Sverige.

3 Mange valgmuligheder for kokken

Den sidste ingrediens til den fuldendte madoplevelse er kokken. For en kok

Chef's Irish Beef Club

Jean Paul Jeunet's begejstring for irsk oksekød har gjort ham til medlem af Chef's Irish Beef

Tenax Sild & Lykkeberg

Tenax Sild A/S og Lykkeberg A/S fusionerer med Tenax Sild A/S som fortsættende selskab

Familierne bag to af Danmarks traditionsrige fiskevirksomheder, Tenax Sild A/S og Lykkeberg A/S, grundlagt i henholdsvis 1987 og 1999, har besluttet at lægge aktiviteterne sammen med Tenax Sild A/S som det fortsættende selskab. Tenax Sild A/S har med virkning fra 1. jan. 2015 overtaget samtlige aktier i Lykkeberg A/S.

Michael Pedersen forstatter som direktør for Tenax Sild A/S og Susanne Folmer, hidtidig ejer af Lykkeberg A/S, fortsætter som kon-

sulent i en overgangsperiode. Susanne Folmer udtaler: - For mig har det været vigtigt at sikre og udbygge Lykkebergs position på det danske marked for kvalitetssild. Med den nye konstellation er jeg sikker på, at vore kunder og alle sildeelskere fortsat vil kunne få de gode sild, Lykkeberg er kendt for. Michael Pedersen fortsætter: - Vi har i Tenax i mange år haft et godt øje til Lykkeberg, og det har i mange år været min drøm at slå de to virksomheder sammen. Begge virksomheder lægger stor vægt på kvalitet, og tilsammen dækker vi hele spektret inden for sild. Sammenlægningen af de to enheder vil skabe en virksomhed, der fremadrettet vil være en af Danmarks absolut største virksom-

heder inden for sildeforædling, og som vil kunne matche de krav, der i dag stilles fra detailhandlens og foodservice operatørernes side, i form af innovation, kvalitetssikring og leveringssikkerhed. De to virksomheder komplementerer hinanden på fornem vis med hensyn til produktsortiment og kundesammensætning. Lykkeberg er i dag markedsleder inden for området "gammeldags modnede sild". En position, som vil søges styrket i de kommende år. Sideløbende med overtagelsen af samtlige aktier i Lykkeberg A/S er der foretaget en kapitaludvidelse i Tenax Sild A/S, hvorefter Marianne Okkels Skov, økonomiansvarlig i Tenax Sild A/S, samt Morten Rahbek, bestyrelsesformand i Tenax Sild A/S, er indtrådt i ejerkredsen.





BEDSTE TILBEREDNING BEDSTE SMAG



**MØD OS PÅ
FOOD FAIR 2015**



Michael Gertz
Direktør / Ejer



Michael Vestergaard
Manager

BESØG OS DEN 22-24 FEBRUAR
I BELLACENTRET OG HENT
VORES NYE MENUKORT



[SU'VI:T]
BF-OKS SOUS VIDE

Storebæltsvej 10 · 5800 Nyborg
BF-OKS A/S. Tlf. 62 253 111
BF-OKS Sous Vide. Tlf. 42 666 144
www.bf-oks.dk



Refusion af udgifter

Refusion af udgifter i forbindelse med erhvervsskoleelevers kostophold

Fra 1. januar 2015 får arbejdsgivere ret til refusion af udgifter i forbindelse med erhvervsskoleelevers ophold på kostafdelinger. AUB (Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag) udbetaler refusionen automatisk på baggrund af skolernes oplysning om elevernes kostophold. De gældende regler for optagelse af elever på skolernes kostafdelinger er uændrede.

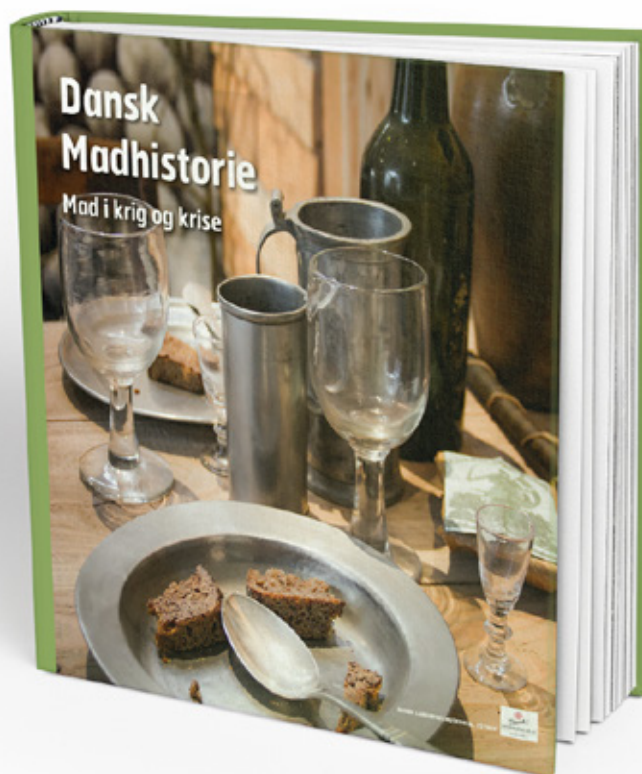
Retten til refusion gælder for kostophold, der er

- nødvendige, dvs. at transporttiden mellem elevens hjem og nærmeste skole er mindst 5 kvarter.
- aftalt mellem eleven og arbejdsgiver, hvis skolen ikke er nærmeste skole.

Retten til refusion gælder kun for kostophold, der er begyndt tidligst den 1. januar 2015.

AUB og Undervisningsministeriet forventer at udvikle en it-løsning, der kan udbetale refusionen automatisk til virksomhedernes NemKonto – efter samme model som ved udbetaling af befordringstilskud.

Systemløsningen vil dog først være klar til udbetaling efter sommerferien 2015. Arbejdsgivere, der har penge til gode, vil automatisk få udbetalt refusionen for kostophold med tilbagevirkende kraft, når it-løsningen er i drift.



Mad i krig og krise

I december udkom endnu en bog om dansk madhistorie. Bogen "Dansk Madhistorie: Mad i krig og krise" er den tredje bog i serien af udgivelser fra Dansk Landsbrugsmuseum omhandlende dansk madhistorie. Artiklerne er dels skrevet af Dansk Landbrugsmuseums egne faglige medarbejdere, dels af forskere og medarbejdere fra andre danske museer og universiteter, som beskæftiger sig med den spændende og i nogen grad uformidlede historie, som knytter sig til maden og måltidet.

Krige og kriser fra 1300-tallet over 1864, 1. og 2. verdenskrig til 30'ernes krise er nogle af de tidsperioder, der berøres i bogen. Naturligvis er der også opskrifter hentet fra histori-

ske bøger med i denne udgave, hvor porrer er en af de ingredienser, der går igen i flere opskrifter.



En af de historiske opskrifter er "Porrer i Slåbrok fra 1945"

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

Flere af bilerne står færdigbygget til omgående levering fra Nellesmann 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 Doblo 1,3 90 hk. L2 – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 199.900,00 + moms og lev. Omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 50.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.495,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Scudo 2,0 165 hk. 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.

nellesmann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellesmann Fleet Erhverv

erhverv@nellesmann.dk, www.nellesmann.dk



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

11% i afkast giver gyldent år for Industriens Pension

Industriens Pension opnåede et samlet afkast af investeringerne på 12,6 mia. kr. i 2014. Alle aktivklasser bidrog positivt og sikrede selskabet et samlet afkast af investeringerne på 11,0 %. Afkastet blev især løftet af selskabets store beholdning af danske og unoterede aktier. Industriens Pension opnåede et afkast af sin beholdning af børsnoterede danske aktier på 21,5 %. Det er 4,3 %-point over det danske aktiemarked som helhed og svarer til et merafkast på mere end 400 mio. kr. Unoterede aktier gav et afkast på 18,2 %, og også investeringerne i infrastruktur og ejendomme gennem fonde gav pæne afkast på henholdsvis 14,0 og 14,9 %. - Vi er godt tilfredse med, at vi igen i år har opnået et tocifret afkast af vores portefølje, der nu er vokset til 129 mia. kr. Ligesom tidligere år har vi opnået et højt afkast af vores store danske aktiebeholdning, og vores voksende portefølje af unoterede aktier og infrastrukturaktiver har også le-

ret et stort bidrag, udtaler adm. direktør Laila Mortensen. - Investeringer i unoterede aktiver er forbundet med større omkostninger, men vi forventer, at afkastet på de unoterede aktiver vil mere end opveje de højere omkostninger. For eksempel har unoterede aktier de seneste fem år givet et årligt merafkast på 4 %-point i gennemsnit efter omkostninger sammenlignet med noterede aktier. - Vi har altid været meget selektive i vores unoterede investeringer. Det var vi også under finanskrisen, hvor det var muligt at købe sig ind i selskaber og aktiver på fordelagtige niveauer. Det er blandt andet disse investeringer, vi har høstet frugterne af i 2014.

Aktiver	Afkast før skat (%)	Eksponering (mia. kr.)
Nominelle guldrandede obligationer	7,8	24,1
Indekserede guldrandede obligationer	5,4	9,2
Kreditobligationer mv.	4,2	32,3
Danske aktier	21,5	10,1
Udenlandske aktier	10,7	25,9
Unoterede investeringer	15,4	24,7
I alt	11,0	128,5

Ældre skal have bedre mad

Underernæring koster milliarder

Hver anden ældre på plejehjem og under indlæggelse taber sig utilsigtet, og 20 % af de skrøbelige ældre vejer for lidt. Det nedsætter de ældres livskvalitet og koster samfundet 6 mia. kr. om året. En ny hvidbog fra Københavns Universitet og Madkulturen kortlægger den samlede viden om ældremad og peger samtidig på, at mere velsmagende mad og bedre fællesskab omkring måltiderne kan være det, der skal til for at styrke ældres sundhed og spare samfundet for milliarder. Alt for mange ældre spiser for lidt, bliver syge og har for ringe livskvalitet. Det har alvorlige konsekvenser for den enkelte ældre og gør, at de ofte har sværere ved at klare de daglige opgaver såsom personlig pleje, rengøring m.v. Samtidig bliver der 50 % flere danskere over 65 i løbet af de næste 30 år. Dermed står samfundet overfor en stor udfordring. Det er baggrunden for, at Københavns Universitet og Madkulturen har kortlagt den samlede forskningsbaserede viden om måltider til ældre i en hvidbog.

Vi overser det mest basale

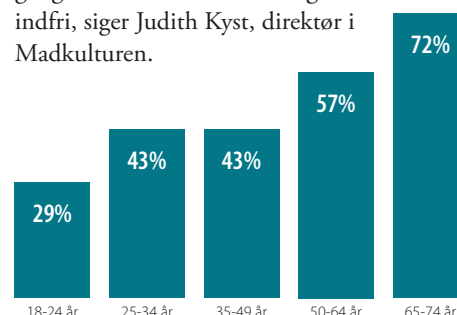
Hvidbogens konklusioner peger på, at nogle af udfordringerne skyldes, at vi overser det mest

basale, når vi beskæftiger os med maden til vores ældste medborgere: Mens vi ved rigtig meget om hvilke næringsstoffer, der skal være i maden, er der meget lidt forskning i madens kulinariske kvalitet, rammerne for måltidet og betydningen af det sociale samvær. Madkulturens direktør, Judith Kyst, opfordrer både kommuner og forskere til at tage udgangspunkt i den ældre selv: - Vi ved, at jo mere de ældre selv kan, jo bedre er deres helbreds-mæssige tilstand. Derfor er det oplagt, at vi involverer de ældre i at være mest mulig selvhjulpne og tager udgangspunkt i deres ønsker og behov, når vi planlægger den mad, som de ikke længere selv kan lave. Så vi tager udgangspunkt i at maden skal nydes – og ikke bare i ernæring, hygiejne og økonomi.

Maden skal være frisklavet!

Kravet til et godt måltid i ældreplejen er friskhed, svarer 72 % af de ældre i Madkulturens undersøgelse, Madindeks 2014[1]. Kvaliteten af ældremad skal være bedre! Det var den generelle holdning da der sidst i år 2014 blev stillet skarpt på ældremad i de danske medi-

er. Den generelle holdning var, at det var for dårligt, og især den vakuumpakkede mad stod for skud. Madkulturens undersøgelse viser, at de ældre også har en klar holdning til maden – den skal være frisklavet. - Mad er meget mere end sundhed. Mad er i høj grad nydelse. Derfor er det så vigtigt, at den serveres i en ordentlig ramme, hvor den dufter godt, ser godt ud og spises sammen med nogen, som vi holder af. Det er de optimale forhold for et godt måltid. Det siger vores erfaringer fra madværksteder og det siger de ældre. Så lad os komme i gang. De krav er ikke umulige at indfri, siger Judith Kyst, direktør i Madkulturen.



Andel som mener at et godt måltid i ældreplejen er frisklavet.
Kilde: Madindeks 2014, Madkulturen



Møde afholdt i DSMI kontaktforum

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Torsdag den 5. februar blev der afholdt møde i DSMI Kontaktforum. Deltagere er primært direktionerne i industrivirksomhederne i foreningen Danske Slagtermestre. Temaerne på mødet var bl.a. fødevarerlovgivningen som den foregår på Christiansborg, arbejdstilsynets arbejde og mulighederne for kontamineringsforsikring i forbindelse med fx listeriaangreb.

Mangeårig formanden for Folketingets fødevareudvalg, René Christensen (DF) havde lagt vejen forbi Danske Slagtermestre på Poppelvej i Odense. Emnerne var arbejdet med fødevarerlovgivningen, herunder det aktuelle "Fødevareforlig 3", som forhandles i Fødevareministeriet, og som skal erstatte fødevareforliget fra 2010. Spørgsmålene til René Christensen var mange og gik blandt andet på om politikerne på Christiansborg overhovedet ved, hvad der foregår i den danske fødevaresektor. Der var også spørgsmål til om politikeren tager fødevareerhvervets udfordringer seriøst, og om der arbejdes ordentligt med sagerne eller om det bare er populisme og internt drilleri, som præger forhandlingerne.

På mødet i kontaktforum fik deltagerne også besøg af tilsynschef Jens Dissing, der er chef for de tilsynsførende fra Arbejdstilsynet, dvs. de, der kommer ud på virksomhederne. Debatten gik blandt andet på problematikken omkring tunge løft, som der er en del af på slagterier-

ne og i kødvirksomhederne. Jens Dissing fortalte om tilsynets arbejde samt mulighederne for dialog med både branchen og de enkelte virksomheder.

Dagen sluttede af med en drøftelse af mulighederne for at tegne en kontamineringsforsikring, som kan sikre medlemmerne mod voldsomme tag som følge af fx listeria. I en erkendelse af at bakterien kan findes alle steder blev det besluttet at gå videre med undersøgelse af mulighederne samt præmiepriser på en sådan forsikring.



Formanden for Folketingets fødevareudvalg, René Christensen (DF) havde lagt vejen forbi Danske Slagtermestre på Poppelvej i Odense.

Messe oversigt

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 fødevaremesse

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

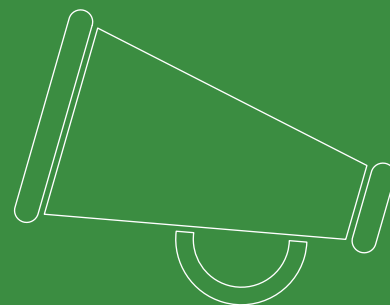
IFFA, Frankfurt Am Main

7. - 12. maj 2016

International messe for kødindustrien

www.iffa.com

Vidste du at ...



Ikke længere krav om bevis på uddannelse i fødevarehygiejne

Det har hidtidigt været et krav, at medarbejdere i detailvirksomheder, fx butikker, restauranter og børneinstitutioner, skal gennemføre et særligt kursus i fødevarehygiejne. Dette krav er bortfaldet pr. 1. november 2014. Som et led i regeringens vækstpakke, som blev vedtaget i juni 2014, blev det besluttet at ophæve kravet om, at medarbejdere i detailvirksomheder, det vil sige butikker, restauranter, børneinstitutioner etc., skal gennemføre et særligt kursus i fødevarehygiejne.

Kravet var før 18 timers effektiv undervisning og afslutning med en prøve. Hvis man kun håndterer et begrænset varesortiment i virksomheder, hvor den sundhedsmæssige risiko er begrænset, kunne man nøjes med en basisuddannelse svarende til 6 timers effektiv uddannelse. Virksomhederne skal fremover sikre, at deres medarbejdere har den nødvendige hygiejnemæssige viden til at varetage deres stillinger. Dette krav skal opfyldes fra første arbejdsdag. Medarbejderne skal stadig instrueres eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Det nye krav består, uanset at medarbejderne ikke længere

skal fremlægge bevis på, at de har gennemført en uddannelse, som skulle omfatte en række delelementer og være en vis tid. Virksomhederne og institutionerne stilles friere med hensyn til valg af en oplæringsform og et pensum, som passer til aktiviteterne i virksomheden, ligesom mulighederne for valg af sidemandsoplysning forbedres. Pointen er altså, at det er op til virksomhederne selv at vælge, hvordan medarbejderne får den rette viden. Virksomhederne skal stadig kunne forklare, hvordan de sikrer sig, at personalet har den nødvendige viden. Udbydere af kurser om fødevarehygiejne skal ikke længere godkendes af Fødevarestyrelsen.

Kilde: *Alt om Kost*

Voldsom brand lagde pølsefabrik i ruiner

En voldsom brand, der opstod i januar, har lagt fødevarevirksomheden Aalbæk Specialiteters fabrik i Billund i ruiner. Ilden har helt ødelagt produktionslokalerne, mens administrationen og et lager tilsyneladende er reddet. Fabrikken i Billund producerer spegepølser og leverpostej, og ilden er tilsyneladende opstået i en såkaldt røggenerator – en maskine, der giver spegepølserne en røget smag, skriver eb.dk. Administrerende direktør Mads Quistgaard måtte se i øjnene, at branden vil medføre, at Aalbæk Specialiteter i den kommende tid ikke kan levere til kunderne som planlagt. - Det er den store af vores fabrikker, og vi kan se, at der ikke kan foregå produktion på stedet. Så det er selvfølgelig alvorligt for os. Det får den konsekvens, at vi ikke kan levere, hvad vi har lovet supermarkederne. De fleste af vores kunder vil blive berørt, siger Mads Quistgaard til Ritzau. Virksomheden er dog hurtigt på vej med et nødsortiment, som ventes klar om få uger.

Kilde: *Foodsupply*

Frankrig napper den danske øko-skinke

4 ud 10 øko-svin bliver eksporteret til Frankrig, mens kun hver tredje bliver solgt i Danmark. Manglende betalingsvilje og dårligt udbud i køledisken får slagterierne til at sende øko-kød

ud af landet. Afsætningen af økologisk dansk svinekød til det franske marked er større end den er til danskerne. Hele 39 pct. af det danske økologiske svinekød bliver afsat til franskmændene, mens danskerne blot køber 34 pct. af det økologiske svinekød, viser tal fra Friland. Det er i høj grad den franske interesse for øko-skinke, der gør udslaget. Franskmændene spiser hvert år i omegnen af 150.000 danske økologiske skinker, fortæller administrerende direktør i Friland, Henrik Billman. Det svarer til en omsætning på ca. 50 millioner kroner for virksomheden. Forklaringen er ifølge Henrik Billman, at der er mange flere franskmænd til at fortære skinken. Men han mener også, at danskerne ikke har en lige så stor interesse for reelle stykker økologisk svinekød, som de har i Frankrig.

Kilde: *Landbrugsavisen*

Nedskrivning gav røde tal i slagteriselskab

Skønt antallet af slagtninger steg markant i 2014, måtte det privatejede slagteri Sevel Slagteri A/S i Vinderup i det seneste regnskabsår notere det tredje underskud i træk, trukket ned af en stor nedskrivning. Det fremgår af det nyligt offentliggjorte regnskab, der dækker 18 måneder – fra 1. januar 2013 til 30. juni 2014. Baggrunden for den periodeændring er, at slagteriet i august 2013 fik en ny majoritetsaktionær, handelsselskabet H&S Westergaard, der har skævt regnskabsår. Selskabet har i regnskabsåret realiseret et underskud før skat på 3,5 mio. kr., hvor der er foretaget nedskrivninger for 3,9 mio. kr. på den regnskabsmæssige værdi af driftsbygninger. Nedskrivningen er foretaget umiddelbart forud for nedskrivning af selskabskapitalen i august 2013, hvor egenkapitalen blev opgjort til 0 kr. -Driftsresultatet har siden august 2013 været positivt, siger Hans Westergaard.

Slagteriets bruttoresultat blev i perioden 15,8 mio. kr. mod 4,6 mio. kr. i 2012. - Der er i regnskabsåret foretaget investeringer for samlet 5,9 mio. kr. i udvidelse, optimering og effektivisering af slagteriet til soslagnings, og det forventes, at investeringen fremadrettet medfører øget lønsomhed, skriver ledelsen.

Svineselskabet Axzon A/S, der opererer i Polen, Rusland og Ukraine, ejer 40 pct. af selskabet. Tager man et kig på Danske Svineprodu-





centers opgørelse over slagtninger i 2014, kan man se, at Sevel fik en fremgang på 19,1 pct. til i alt 97.012 slagtninger.

Kilde: Fødevarerwatch

Københavns nye grønttorv vokser allerede før åbningen

En ekstra etape bliver tilføjet Copenhagen Markets i Høje Taastrup, som dermed runder en pris på over en halv milliard. Det kommende grønttorv i Høje Taastrup, Copenhagen Markets, er et kæmpehit hos frugt- og grøntgrossister og gartnere. Så stor er interessen hos lejerne, at det først planlagte byggeri på 55.000 kvadratmeter bliver suppleret med en etape 2 på 12.000 kvadratmeter, skriver Berlingske Business.

Udvidelsen koster cirka 100 millioner kroner, og dermed kommer projektet samlet op på 550 millioner kroner. - Stort set alle grossister og gartnere vil heldigvis flytte med fra Valby, og vi har også fået nye lejere ind. Derfor havde vi en udlejning på 99 procent i etape 1, og hen over sommeren har vi valgt også at gå i gang med etape 2. Samlet har vi en udlejning omkring 82 procent et lille år før åbningen, siger Brian Abildgaard, der er direktør i Grønttorvet-koncernen, til Berlingske. Grønttorvet har p.t. adresse i Valby, men dér er pladsen blevet for trang for de næsten 140 gartnere, grossister og andre andelshavere, som med flytningen bliver lejere hos Nordic Real Estate Partners. Andelshaverne ejer fortsat grunden i Valby, hvor der efter planen skal udvikles et nyt boligkvarter med plads til cirka 2.500 boliger.

Kilde: Foodsupply

Lille slagteri fortsætter succes: Øger overskud

Der er tilfredshed hos det jyske slagteri Danepork efter det netop afsluttede årsregnskab

Det danske slagteri Danepork A/S kom godt igennem regnskabåret 2013/2014. Virksomhedens bruttofortjeneste lå for året på 73 mio. kr. Det er en stigning på 6,3 mio. kr. i forhold til regnskabsåret 2012/2013. Slagteriet, der ligger i Randbøl imellem Vejle og Billund, er pri-

vatejet og blev etableret i 1989. Det blev syv år efter åbning EU-godkendt og efterfølgende også godkendt til eksport uden for EU. De leverer nu kød til både USA, Japan, Italien, Storbritannien, Kina, Rusland, Canada og Australien. Daneporks ledelse anser årets resultat med en nettoomsætning på 479,2 mio. kr. mod 425,3 mio. kr. sidste år samt det ordinære resultat efter skat på 8,6 mio. kr. mod sidste års 8,3 mio. kr. for at være tilfredsstillende.

Forventningerne til næste års regnskab ligger højt. Det forventes nemlig, at der skaffes et resultat minimum svarende til 2013/2014.

Kilde: Landbrugsavisen

Coop indfører kontaktløs betaling

Fra foråret bliver det hurtigere at betale for sine varer i Coops butikker, når dagligvarekoncernen indfører kontaktløs betaling. Nu kan man snart betale for varerne ved kasserne i Coops butikker uden at stikke et kort i en terminal eller taste en pinkode. Dagligvarekoncernen vil fra starten af marts indføre såkaldt kontaktløs betaling i alle sine butikker med undtagelse af dem i Fakta-kæden, skriver Coop Bank på sin hjemmeside. Den kontaktløse betaling virker gennem såkaldt NFC-teknologi i både kort og terminaler. Den betyder, at kunderne blot skal holde deres kort op i nærheden af terminalen, som herefter opfanger et trådløst signal. Køber man for under 200 kroner, skal man heller ikke taste sin pinkode, før varerne er købt og betalt. Det er ikke alle kort, der understøtter kontaktløs betaling, men Coop Bank oplyser, at per 21. januar vil alle nyudstedte Coop MasterCard og MasterCard debit være kontaktløse kort. Det forventes også, at dankortet bliver kontaktløst fra midten af 2015. Coop er ikke den første dagligvarekæde, der forsøger sig med kontaktløs betaling. I starten af december annoncerede Lidl, at discountkæden havde indført kontaktløs betaling i alle sine 94 danske butikker.

Nyt københavnsk madmarked åbner til april

Et helt nyt madmarked slår i foråret dørene op, og ambitionen er bl.a. at genoplive de gamle markedsdyder i historiske rammer. Nu får københavnerne en helt ny mulighed for at købe friske råvarer og hjemmelavet mad. Til april slår Kødbyens Mad & Marked dørene op for første gang. Det er et ugentligt tilbagevendende marked, der hver lørdag vil give københavnerne mulighed for at gå på opdagelse i et varierende udbud af friske råvarer. - Vi vil se hvad københavnerne med en kok i maven kan, når de får muligheden. Vi vil se, hvad vores yndlingsrestauranter, cafeer og grønthandlere kan, når de kommer lidt ud af komfortzonen. Vi vil lokke oplandets gode bondemænd og koner til byen, og vi vil give alle københavnerne, spæd, ung og gammel, et marked i øjenhøjde med deres behov, siger Simon Bacon Aldinger Kullegaard. Han står bag det nye marked sammen med vennerne Christian Lundgaard Astorp og Jacob Uhd Jepsen, som sammen og hver for sig har stor erfaring med økonomi, kommunikation og markedsdrift. De har alle rejst meget og er blevet inspireret af markeder i England, Frankrig, Spanien og Tyskland. - Vi er utrolige forskellige, men ret ens når det kommer til passionen for gode fødevarer og gode måltider til en ordentlig pris. Vi har alle sammen rejst og nydt at gå på markeder og været forundret over, at vi i Danmark ikke havde det her folkelige tilgængelige marked, som man ellers finder mange steder i verden. Vi har også haft det i Danmark, men man er fra producenterens side bare gået mere over til at sælge alt ind engros, siger Simon Bacon Aldinger Kullegaard til detailfolk.dk. På de 1400 kvadratmeter på Flæsketorvet i Kødbyen vil der være plads til mellem 60 og 70 studepladser, der alle vil sælge madrelaterede varer. - Det kan være ferske varer, frugt og grønt, slagtervarer, fisk og mejeriprodukter. Og så kommer der til at være private eller restauratører, som har madboder, ligesom der også vil være nogle, der sælger vin og øl. Kødbyens Mad & Marked skydes i gang lørdag den 4. april og løber til lørdag d. 26. september. Som udgangspunkt vil der yderligere være ét søndagsmarked om måneden med et tema, der skifter fra gang til gang. Derudover vil der, uden for sæsonen, være et månedligt marked som eksempelvis et julemarked.

Kilde: Detailfolk

Brande Røgvarer A/S ændrer navn til Nørmark Food A/S

Brande Røgvarer A/S har pr. 1. februar 2015 skiftet navn til Nørmark Food A/S og indfører samtidig nyt logo. - Navneændringen understreger, at vi i fremtiden er leveringsdygtige i mange flere produkter end netop røgvarer, som vi har specialiseret os i og er mest kendt for, hedder det i en pressemeddelelse. Vi arbejder løbende i samarbejde med vore nuværende kunder på at gøre vores sortiment endnu større og bredere. Selvom vi ændrer navn og logo, vil der ikke komme ændringer i måden hvorpå, vi servicerer vores kunder. Vi vil stadig arbejde for at være kendt for høj kvalitet, konkurrencedygtige priser og udstrakt service i forbindelse med bestilling, levering og øvrige kundebehov.

Ny fødevarekonsulent i DSM

Den 2. februar startede Kathrine Lehnkov Christensen som ny fødevarekonsulent i DSM's Fødevareafdeling. Kathrine er uddannet jordbrugs- og professionsbachelor i ernæring og sundhed og kommer fra en stilling i Fødevarestyrelsen. Kathrine skal især beskæftige sig med fiskehandlere, slagterbutikker og ostedhandlere.

Kilde: SlagtehusNyt Jan. 2015

Ny Account Manager hos Multivac A/S

Christian Colmorn er tiltrådt som Account Manager hos Multivac A/S i Vejle pr. 1. oktober 2014. Christian har tidligere været ansat som produktchef hos Logicon Nordic med salgsansvar for kunder i Danmark, Norge og Tyskland, men har også været Key Account Manager hos Danish Crown og inden det bl.a. også kvalitetschef hos Skare Food. Han er udlært pølseemager ved Danish Crown i Aabenraa og har senere taget uddannelse som tilsynstekniker. - Jeg ser meget frem til udfordringerne i mit nye job hos Multivac. Jeg er sikker på, at jeg med mine 28 års erfaring i fødevarebranchen vil kunne bidrage positivt, både på maskindelen og i særdeleshed på emballagesiden, og jeg glæder mig til samarbejdet med såvel gamle som nye kunder, fortæller Christian Colmorn.



Ny Account Manager

Lars Møller Kofoed er tiltrådt som Account Manager hos Multivac A/S i Vejle pr. 1. januar 2015 med et regionalt salgsansvar for Midt-/Nordjylland. Lars Møller Kofoed har tidligere været ansat som salgskonsulent hos BUNZL med salgsansvar for produktions- og pakkemaskiner til fødevareindustrien i Danmark og senest været Key Account indkøber hos Daka Denmark A/S. Lars er udlært butiksslagter og har stor erfaring inden for pølseemagerfaget. Lars har endvidere været ansat som slagtermester ved SuperBrugsen i Løsning og Hedensted. - Det er med stor glæde, at jeg starter hos Multivac. Jeg glæder mig meget til samarbejdet med gamle såvel som nye kunder. Med mine 34 års erfaring inden for fødevarer, med lang erfaring fra produktion samt produktionsudstyr og maskiner

fra mine tidligere job, vil jeg kunne bidrage med den fortsatte udvikling hos Multivacs nuværende og nye kunder. Multivac, med hovedkontor i Wolfertschwenden i Tyskland, udvikler, producerer og markedsfører løsninger til automatisering, emballering og mærkning samt etikettering af fødevarer, medicinalartikler og en række andre produkter. Koncernen er repræsenteret i mere end 140 lande i hele verden i form af datterselskaber og agenturer. Multivac er markedsførende i branchen. Koncernen har lidt over 4000 ansatte på verdensplan.

Siden 1988 har Multivac A/S i Danmark været et datterselskab under Multivac Export AG i Schweiz. Multivac A/S ligger i Grejs ved Vejle og har salgskontor i København. Multivac A/S har agenturet for Weber, PFM, Ishida, Bizerba, Risco, TIPPER TIE samt samarbejde med Krehalon og BEMIS Europe



TV-kok har fokus på fødevarer sikkerhed

ThermIT, der hjælper virksomheder med trådløs temperaturovervågning for bedre fødevarer sikkerhed, har ansat den kendte nordjyske tv-kok Morten Becker Jørgensen fra Aalborg som ny Sales Manager. Han kommer fra en stilling som dansk salgschef hos Compass Group, der driver en række større kantiner.

- Jeg er som udlært kok meget optaget af blandt andet fødevarer sikkerhed, bæredygtighed og arbejdet med at mindske madspild, og det er noget af det, jeg skal arbejde med hos ThermIT. Den 42-årige kok blev udlært fra Hotel Phønix i Aalborg i 1992 og arbejdede senere på en række af de bedste restauranter i området blandt andre Penny Lane og Jules Verne. Det blev også til 11 år som kokkefaglærer på Food College Aalborg, inden kokken, der oprindeligt er fra Aars, blev ansat hos det daværende Ida Service, som senere blev til Eurest og Compass Group. - Jeg havde i min tid som faglærer også fornøjelsen af at være inde omkring kokkelandsholdene, som jeg også ser meget frem til at arbejde sammen med i mit nye job.

ThermITs nye Sales Manager var gennem knap 10 år vært på cirka 250 madprogrammer, som blandt andet er sendt på TV2 Nord og andre TV2 kanaler med Per Jensen som medvært. Det blev på den baggrund også til en bog, som i øvrigt fortsat kan købes. Den er udgivet på forlaget Nordpro og har titlen "Smag på Nordjylland - en kulinarisk oplevelsesrejse".



Danish Crown fyrer direktør

Adm. direktør i DC Pork, Jesper Friis, forlader kødgiganten efter to år. Danish Crown har valgt at lade samarbejdet med adm. direktør for DC Pork Jesper Friis ophøre. Det skriver Danish Crown i en pressemeddelelse. Jesper Friis tiltrådte for godt to år siden i den svære opgave som ansvarlig for svinekødsproduktionen i Danish Crown - en division med en omsætning på godt 30 mia. kr.

Kilde: FødevareWatch

OVERSIGT

Beklædning
Butiksindretning
Catering
Emballage
Grossister
Knive/sliberier
Krydderier
Kunsttarme
Kød engros
Maskiner
Mejerivarer
Røgsmuld
Rådgivning
Skilte og reklame
Vægte

BEKLÆDNING

BRODERING- OG TEKSTILTRYK

Vi kan tilbyde...

BRODERING på erhvervs- og profil-beklædning, håndklæder, hagesmække, tøj, caps, hestudstyr, fleecetæpper, personlige gaver, etc.

SALG AF RENGØRINGS PRODUKTER TIL ERHVERV OG PRIVATE koste, børste, microfiber klude, kemiske produkter

TØJ alt fra serverings, cafe beklædning til sports tøj

SKO OG STØVLER sikkerhedssko, sko med skridsikker bund

Ring eller mail for tilbud
Dorte Søndergaard tlf. 29275620
Louis Andersen tlf. 23710078
la.rengøringsartikler@gmail.com

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

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

Logovarer

Alubakker

Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

leverandørliste

GROSSISTER

AB CATERING
- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Aarhus
Beta 1, Søften
8382 Hinnerup
Tel. 72 22 42 24

Ribe
Ole Rømers Vej 6
6760 Ribe
Tel. 75 42 18 33

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

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
Hedlandsvej 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.
Grønlandsvej 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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

L.A. Slagterartikler

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

Ydinggade 4, Yding · 8757 Østbirk
Tlf. 2371 0078 · www.LA-Slagterartikler.dk
LA-slagterartikler@sol.dk



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. Schätzchen Aarhus A/S



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

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk



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

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

MASKINER



Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald TM

Vor viden
- din fordel!

→ www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTREKEMASKINER
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:

ct A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 • 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-teknik.dk

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER

- ♦ TRAYSEALER
- ♦ DYBTÆKEMASKINER
- ♦ KOMBINATIONSVÆGTE
- ♦ SLICEUDSTYR
- ♦ ROBOTTER
- ♦ FOLIE OG EMBALLAGE
- ♦ SERVICE OG REPARATION

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
LINNUPVEJ 3 – 7160 TØRRING
MAIL: SALG@SCANPACKAGING.DK
TLF. 76 90 50 60

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
fødevarer magasinet**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.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. Lífstrupvej 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 efft. 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



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

mad med mere

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



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

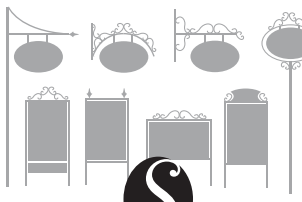
fpr

FPR Forsikringsmægler A/S
har i mere end 8 år
været slagternes foretrukne
forsikringsrådgiver.

70 20 29 29
www.fpr.dk

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
SKILTE**



S

SURROW

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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

VÆGTE

Scanvægt

- 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

Ny sikring mod rotter og mus?



Ja tak!

... bliv inspireret på WiseCon.dk

WiseCon's intelligente fælde- og
bekæmpelsesløsninger:

- Effektiv og giftfri bekæmpelse og overvågning
- Online dokumentations- og styringsværktøj
- Minimér din risiko med moderne skadedyrssikring
- Højt sikkerhedsniveau - indendørs skadedyrsalarm
til følsomme rum



WiseCon 

Mød os på CPH Food Fair 2015 Stand C1-019