

fødevarer

magasinet

NR. 3 / MARTS 2015

TEMA

MADENS maskinrum

- indretning, udstyr,
sikkerhed og hygiejne

**Slagterpigerne ApS
– stordrift på Sydfyn**

Se side 10

Vinder af årets slagterpris 2014

Se side 18



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Fotofælder eller anerkendelse?

Der findes folk, som gør det til en livsstil at finde fejl hos andre, men som har meget svært ved se dem hos sig selv. Det er der sådan set ikke noget nyt i. Allerede i Bibelen kan man jo læse om splinten i din broders øje og bjælken i dit eget og om at kaste den første sten... Men det er nu lige godt træls at have med den slags mennesker at gøre.

Vi kender dem alle sammen. De er typisk forfattere, journalister, bloggere eller bare almindelige brokkehoveder. Og jo, de findes også blandt fødevarekontrollanter. De har ikke noget godt at sige om nogen andre end sig selv og har ingen forståelse for, at det, der driver mennesker – og dermed det samfund, som også de er helt afhængige af – er virkelyst, og at virkelyst kommer af anerkendelse. Det betyder selvfølgelig ikke, at vi skal anerkende hinandens fejl, men at vi kan fremelske de gode bestræbelser ved at sætte pris på disse, og at vi skal skelne mellem de svipsere, som vi alle sammen begår, og de fejl og forsømmelser, som begås med vilje, hvad enten det er for at snyde eller spare eller begge dele. Når man dømmer andre mennesker, bør man indtænke deres motiver. Det kræver empati, en egenskab, som efter sigende er særligt udbredt blandt kvinder, hvorfor kvindelige kontrollanter jo bør være de mest forstående og dem, der er først med at anerkende de gode og ærlige bestræbelser... De ved naturligvis bedst, at det grundlæggende er dette, der skal til for at forbedre de forhold, som måtte være kritisable!

I denne tid sysler Fødevareministeriet med tanker om et nyt politisk fødevareforlig, der skal erstatte det, som har levet på overtid siden nytår. Da udløb nemlig Fødevareforlig II fra 2010, men af flere grunde er der altså ikke kommet nogen ny aftale på plads om, hvordan fødevarekontrollen skal arbejde i de kommende år. Der er tradition for, at samtlige partier står bag de gældende fødevareforlig, og det er klart, at jo tættere vi kommer på et folketingsvalg, desto sværere bliver det at samle alle partierne i et forlig. Så det må nok vente til efter valget.

Dermed bliver der endnu bedre tid end den, der allerede er gået, til at tænke tanker. Tanker om, hvordan vi klogest sikrer, at vi også i fremtiden kan være trygge ved det, som vi spiser. Gør vi det med "fotofælde-principet", som jo går ud på at overvåge skikkelige borgere i håb om, at nogle af os kommer til at køre for stærkt, så der kan komme flere penge i statskassen? Skal fødevarekontrollen tilsvarende tage rundt og finde fejl med det sigte, at de kan komme igen på gebyrpålagte kontrolbesøg vel vidende, at Fødevarestyrelsen selv må beholde 25 procent af gebyrerne? Eller bør vi fortsætte ad den vej, som politikerne allerede slog ind på med det første fødevareforlig, nemlig at målrette indsatsen mod dem, som erfaringsmæssigt ikke har styr på tingene? Og bør vi så ikke gå skridtet videre og skelne imellem dem, der vil, og dem, der ikke vil? Bør der ikke også her være forskel på forsæt og uagtsomhed, også når straffen skal udmåles, og også når man vurderer behovet for at "straffe" med gebyrer på opfølgende besøg? Bør

man ikke gå bag om intentionerne og anerkende dem, der faktisk gør noget ved de fejl, der måtte være begået – i stedet for reelt at straffe dem yderligere? Lad os dog anerkende og opmuntre de gode bestræbelser i erkendelse af, at vi alle kan komme til at begå en fejl – også kontrollanterne. Og lad os også ad den vej vise de alt for få unge, der overvejer at tage en erhvervsuddannelse, at det ikke er den sikre vej til evige bebrejdelser fra statens side – og endda fra selv samme stat, som har sat sig som mål at få flere unge til at gå den vej? Er den første forudsætning for, at dette kan lykkes, ikke, at vi slipper anerkendelsen løs – også i praksis?



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

”Lad os dog anerkende og opmuntre de gode bestræbelser i erkendelse af, at vi alle kan komme til at begå en fejl – også kontrollanterne

nyheder



Nye mærkningsregler, messeoplevelser og portrætter

Læs her i marts udgaven af Fødevaremagasinet om de nye mærkningsregler for oprindelse, men også en reportage fra den netop overståede Copenhagen Food Fair messe i Bella Center. Læs også de 3 spændende portrætter af både en fiskehandler, en ostehandler og en slagtermester, der driver 3 slagterforretninger. Planlægningen af Danske Slagtermestres 100 års jubilæum er i fuld gang. Læs om nogle af de mange aktiviteter, der planlægges.

Slagter- og kantinepris 2015

Nu kan du allerede begynde indstillingen af kandidater til årets priser. Orienter dig om de 2 kategorier for slagterprisen 2015, og hvordan vinderne findes for de 2 priser. Læs også i dette nummer om, hvad sidste års vinder af slagterprisen har fået ud

af dette. Frem mod fødevaredagen den 28. oktober vil vi her i bladet løbende fortælle om kandidater til de spændende priser.

Grill og inspiration

Årets grillsæson er lige om hjørnet. Læs i dette og kommende numre om nye opskrifter og inspiration til dette års grillsæson. Husk også at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du målrettet ud til hele branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed og dine produkter eller ydelse bliver synlige i det trykte blad eller på Fødevaremagasinets hjemmeside i 2015.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 DSMI Indkøb**
- en genvej til besparelser
- 5 Pølsekonkurrence 2015**
- 6 Nye mærkningsregler**
Bøvl og bureaukrati udeblev
- 8 Set og sket på**
Copenhagen Food Fair 2015
- 10 Slagterpigerne ApS**
- stordrift på Sydlyn
- 12 Aastrædes Ostehus**
Moderne ostebutik i historiske omgivelser
- 14 Amager Fiskehus**
sælger et halvt ton fiskefars om ugen
- 16 Virus bekæmper**
Listeria monocytogenes i fødevarer
- 18 Vinder af årets Slagterpris 2014**
Jeg har prugtet prisen i markedsføringen
- 20 Hurtigt på tastene**
- 21 Slagter- og kantinepris**
- 22 Smagfuld inspiration 2015**
- 23 Ostefestival i Norditalienske Bra**
- 23 Årsmøde med generalforsamling**
i Ostehandlerforeningen
- 24 Karina & Jonna's klumme**
- Udbetaling af befordringsgodtgørelse til elever i forbindelse med skoleophold.
- Feriepenge 2015
- 24 Økologisk juleand**
- 26 EU-forslag**
om obligatorisk oprindelsesmærkning på forarbejdede kødvarer
- 26 Nøglehulsmærket på endnu flere fødevarer**
- 27 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



4



12



8



14



18

Marts 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 Karlén

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevareremagasinet 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 Slagterpigerne ApS

ISSN 1902-4509



DSMI Indkøb

– en genvej til besparelser

Indkøbsforeningens formand, Peter Søgaard, konstaterer, at foreningen er et godt redskab til at opnå tocifrede procentvise rabatter på karton, vasketøj og folie

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da en gruppe industrimedlemmer på en stiftende generalforsamling i juni 2012 dannede DSMI Indkøb, var det ud fra en enkel, men indlysende tankegang: Der er penge i at løfte i samlet flok. Ved at købe stort ind falder stykprisen på en vare.

Bestyrelsen for DSMI Indkøb

Bestyrelsen i DSMI Indkøb har følgende sammensætning efter den seneste generalforsamling i foreningen den 5. februar: Udviklingschef Peter Søgaard, Hvidebæk Slakteri (formand), direktør Michael Gertz, BF-Oks, og slagtermester Viggo Theilgaard, Slagter Theilgaard. Slagtermester Steen Lampe, Slagter Lampe, er suppleant, mens Danske Slagtermestres formand, slagtermester Leif Wilson Laustsen, er foreningens repræsentant i bestyrelsen. Chef for fødevareafdelingen i DSM, Lars Poulsen, varetager indkøbsforeningens sekretariatsopgaver.

Nu godt 2½ år senere vurderer formanden for DSMI Indkøb, udviklingschef Peter Søgaard, Hvidebæk Slakteri, at foreningen har vist sin eksistensberettigelse og skaffet medlemmerne rabatter, der er kan mærkes.

Tocifrede procentvise besparelser

- Jeg oplever, at DSMI Indkøb er et godt redskab til at opnå rabatter hos leverandørerne, både når det gælder karton, vasketøj og folie, siger Peter Søgaard, og tilføjer:

” Filosofien bag DSMI Indkøb er ret enkel: Der er penge i at løfte i samlet flok. Ved at købe stort ind falder stykprisen.

De firmaer, indkøbsforeningen hidtil har haft aftaler med, er Boxon om pap, Wipak om folie og Berendsen om levering og vask af arbejdstøj.

Det er især indkøb af papkasser, som medlemmerne af DSMI Indkøb har været interesserede i at indgå aftaler om, men også folie og vasketøj er områder, som mange kan se fordele i at hente rabatter hjem på.



DSMI Indkøb har gennem 2½ år vist sin eksistensberettigelse, vurderer indkøbsforeningens formand, udviklingschef Peter Søgaard, Hvidebæk Slakteri.

I starten var flere virksomheder tilbageholdene med at skifte folieleverandør belært af erfaringer om, at ikke alle pakkemaskiner og alle typer folie går gnidningsløst i spænd med hinanden.

-Det problem skulle være løst nu, vurderer Peter Søgaard, idet 70 pct. af folierne i indkøbsaftalen med Wipak er standardfolier, som kan køre problemfrit på alle typer maskiner.

Leverandøraftaler forlænget

DSMI Indkøbs erfaringer med Wipak, Boxon og Berendsen er så gode, at foreningens medlemmer har besluttet at forlænge aftalerne med de tre leverandører.



Pølsekonkurrence

2015

TEKST: JONNA HUGGER NIELSEN, DANSKE SLAGTERMESTRE

I forbindelse med sit 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 forskellige årtier - er udvalgt af slagtermester Jens Munch, Skagen. Jens Munch begrundet valget af de 3 "finalepølser" således:

Pølse nr. 1 - Grillmedister/Food Fair pølse

"I 1970'erne oplevede slagterne for alvor konkurrencen fra supermarkederne. Nogle fyrede personale, andre tog på kursus for at dygtiggøre sig. Det var i det årti, at Jydsk Teknologisk Institut kørte rundt med en jernbanevogn fuldt udrustet med et pøsemageri for at afholde kurser for lokalforeningerne. Vi afholdt også Food Fair messe i København, hvor regionerne havde hver deres dag til at vise, hvad slagterne formåede. Her i Nordjylland stillede vi med 8-10 friske slagtere, der bl.a. fremstillede nordjydsk leverpostej og en Food Fair pølse. Den var ikke røget (ikke mange slagtere havde rygeovn) og var en tro kopi af Kryta's grillmedister. Den blev ganske populær."

Pølse nr. 2 - Frankfurterpølse lavet på flæskeskød

"I 1980'erne og 1990'erne begyndte Mogens Bertelsen fra India-dan (nu: Indasia, red.) sammen med Rico (nu afdøde slagtermester Richard Jensen, Haderslev) at lave kurser for lokalforeningerne samt kurser i Tyskland. DSL's mesterskole kom også i gang, og her spillede Rico og og India-dan også en stor rolle, da det som regel var dem, der afholdt kurserne - og klogere, det blev vi! Vi lærte alt om bindefars, temperaturer i farsen osv. Det var en god tid! En af de pølser, vi lærte at lave, og som (tror jeg) vi alle fik succes med, var en frankfurterpølse kun lavet på flæskeskød. Det var med til at give den fine sarte smag."

Pølse nr. 3 - Italiensk grillpølse med tomat

"I årene 2000-2010 skete der en lille ændring i pøsekulturen. Nu skulle pølserne være mere grovhakkede. Jeg tror, folk var blevet mere skeptiske over for pølser, der kunne skjule for meget i en finthakket pølse. En af mine vindere i butikken i de sidste 5 år er en grillpølse, der hedder "Italiensk grillpølse med tomat". Bare det, at den hedder italiensk, er en positiv ting, da alt, hvad der minder om Italien, jo er utrolig populært."

Opskrifterne på de 3 pølser vil blive udsendt til DSM's medlemsvirksomheder i begyndelsen af april sammen med invitationen til jubilæet. I maj måned udsendes gadeplakater, der fortæller om konkurrencen, samt et antal flyers, der samtidig tjener som stemmesedler. Selve konkurrencen kører i uge 22 (26. til 30. maj), hvor vi håber, at samtlige medlemmer vil bakke op om konkurrencen og uddele smagsprøver af de 3 pølsevarianter til deres kunder og samtidig bede kunderne om at sætte et kryds på stemmesedlen ud for den pølse, de synes bedst om. Stemmesed-

lerne 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 under DSM's 100 års jubilæumsreception. Blandt alle besvarelserne trækkes der lod om 3 præmier.

Markedsføring af jubilæet

Sammen med gadeplakater og flyers til pølsekonkurrencen udsender DSM til hver butik/medlemsvirksomhed 2 store selvkøbende mærkater med jubilæumslogoet foruden 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.

Ring gerne allerede nu og afgiv din bestilling.



Nye mærkningsregler

Bøvl og bureaukrati udeblev

Mange slagtermestre havde frygtet, at en ny EU-forordning om mærkning af fødevarer ville betyde besvær og ekstra arbejde, men heldigvis viste det sig ikke at være tilfældet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Mange slagtermestre frygtede, at det ville betyde bøvl, bureaukrati og tidskrævende papirusseri, da en EU-forordning om mærkning af fødevarer trådte i kraft den 14. december 2014.

Men bekymringerne er heldigvis blevet gjort til skamme.

Enklere regler

- Danske Slagtermestre har i januar og februar holdt en række velbesøgte medlemsmøder rundt om i landet for at informere om de nye mærkningsregler. Når vi fik forklaret indholdet i de nye regler, og hvordan de skal håndteres i dagligdagen, oplevede vi, at medlemmerne generelt blev lettet over, at regelsættet egentlig er ret enkelt at administrere i praksis, fortæller konsulent og dyrlæge i DSM's fødevareafdeling, Annette Roer Højgaard, og uddyber:

- Reglerne er simpelt hen blevet lettere at forstå. I slagterbutikkerne sælges varerne ved direkte salg, hvor kunden kan spørge om produktet. Når man fx skal sælge en sandwich, en frikadelle eller et lag pålæg, der er pakket ind til salget samme dag, kan oplysningerne derfor gives i samtalen mellem slagter og kunde.

- Når det gælder mærkning af fødevarer, der er pakket til mere end salg samme dag i den butik, hvor de er produceret, er reglerne ret logiske. Det, som kunden kan spørge om inden køb, kan butikspersonalet oplyse mundtligt. De oplysninger, kunden har brug for derhjemme, skal fremgå af mærkningen. Det gælder de obligatoriske oplysninger om producent, nettovægt, holdbarhed og opbevaringstemperatur.

Der er dog ikke et krav om ingrediensliste med oplysning om allergener og tilsætningsstoffer.

Oplysning om allergener

- Hvis en slagtermester derimod leverer en færdigpakket leverpostej til salg i en anden butik, skal leverpostej mærkes med en fuldstændig ingrediensliste, hvor allergenerne er fremhævet, oplyser Annette Roer Højgaard og tilføjer:

Det nye fokusområde i regelsættet er primært at fremhæve de officielle allergener, som er gluten (korn), krebsdyr, æg, fisk, jordnødder, soja, mælk, nødder, selleri, sennep, sesamfrø, svovldioxid og sulfitter, lupin og bløddyr.

- Det er obligatorisk for alle butikker, at kunderne fx via skiltning informeres om, at de kan spørge butikspersonalet, om der er allergener i en vare, og hvilke det eventuelt drejer sig om.

Hvor kommer kødet fra

- Vi håber, det kommer til at gå lige så smertefrit med oprindelsesmærkningen pr. 1. april 2015. Butikkerne skal kun mærke færdigpakket fersk kød fra svin, får og ged med hvilket land, dyret kommer fra. Det sker allerede mange steder og er ret enkelt. Der er endnu ikke regler for oprindelsesmærkning af forarbejdede kødprodukter, oplyser Annette Roer Højgaard.

EU's nye mærkningsregler

De generelle regler i en EU-forordning fra 2011 som mærkning af fødevarer har skullet efterleves fra den 14. december 2014. Fra december 2016 gælder nye regler for mærkning af fødevarer med en næringsdeklaration.

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



- Medlemmerne af Danske Slagtermestre er generelt blevet lettet over, at det nye regelsæt om mærkning egentlig er ret enkelt at administrere i praksis, fortæller konsulent og dyrlæge i DSM's fødevareafdeling, Annette Roer Højgaard.

SMAGFULD INSPIRATION 2015

GRATIS BOG!

SMAGFULD INSPIRATION 2015 ER I ÅR UDKOMMET I HARDCOVER UDGAVE!

Bogen er fyldt med klassiske og nytænkende opskrifter lavet på vores 6 nye marinade & pesto produkter.

KONTAKT DIN FAGKONSULENT HVIS DU ØNSKER
ET GRATIS EKSEMPLAR AF BOGEN!



NYHEDER 2015



BARBECUEMARINADE WHISKY & KAFFE
GLANSMARINADE ARTISKOK & HVIDLØG
GLANSMARINADE ÆBLE & PEBERROD
GLANSMARINADE TANG & TOMAT
PESTO DILD & CITRON
BRUCHETTA MIX

TLF. 8629 1100 | OTZ.DK

Set og sket på

Copenhagen Food Fair 2015

FAKTA

Årets Copenhagen Food Fair messe havde i alt 277 udstillere og 16.829 besøgende.



Fødevareremessen, Copenhagen Food Fair, blev afviklet i Bella Center i dagene 22.- 24. februar med et fokus på værtskab og kvalitet. Under overskriften "Værtskab" præsenterede Copenhagen Food Fair 2015 en lang række veloplagte udstillere og bød de besøgende hjertelig velkommen. Sammen med hovedstadens serviceprojekt NICE har Copenhagen Food Fair gransket værtskab og service, blandt andet gennem en opkvalificering af messens eget personale. - Vores målsætning har været at tage værtskabsrollen på os og skabe rammerne for den gode oplevelse på en messe præget af kvalitet og unikke indslag. Det har resulteret i et tiltrængt kvalitetsløft, hvor messen er vendt mere i retning af en madkulturmesse, udtaler Messe Udviklingsdirektør, Malina Lebrecht Hye. Med en mere strategisk markedsføring og registreringsform har det også været Copenhagen Food Fairs mål at imødekomme udstillerens udtrykte ønske om øget kvalitet i besøgerskaren. - Kvaliteten af de besøgende har været rigtig høj, og da

vi samtidig har gjort et stort forarbejde med at invitere vore kunder, har det været en vellykket messe for os. Copenhagen Food Fair har sat fokus på et af de allervigtigste områder og aktuelle emner i branchen lige nu, nemlig værtskabet. Det er i tråd med, hvad vi selv vil signalere, og vi har derfor grebet dette budskab og placeret os i det med afsæt i tjeneren som vært, udtaler Andreas Nyborg, divisionschef hos De Forenede Dampvaskerier.

Vinder af årets kok 2015

Årets Kok 2015 blev Lasse Starup Petersen fra Restaurant Ti Trin Ned i Fredericia. Vindermenuen lød på rødtunge, højreb stegt på ben og sorbet lavet på solbærgrene - en 3 retters menu på basis af råvarer, der kun til dels var kendt af finalisterne på forhånd. Lasse er 24 år og udlært fra Fakkeldgården i Sønderjylland.

Udover en førstepræmie på 40.000 kr. kan Lasse Starup Petersen glæde sig over at være blevet en del af et fint selskab. Rækken af tidlige-

re Årets Kok-vindere tæller mange af de største kokke i Danmark. Herunder den tidligere verdensmester, Rasmus Kofoed. Undervisningsminister Christine Antorini stod for præmieoverrækkelsen. Hun uddelte sølv til Mikkel Højborg Olsen fra Restaurant Babette i Vordingborg og bronze til Rasmus Munk fra Tree Top Munkebjerg Hotel i Vejle.

Stort økologisk messefremstød

Messen kunne også præsentere det største samlede økologiske messefremstød i Danmark nogensinde, og i samarbejde med Økologisk Landsforening blev Ø-mærkets 25-års jubilæum fejret med blandt andet uddeling af økologiske spisemærker ved fødevarerminister Dan Jørgensen samt overrækkelse af årets Øko-pris til Københavns overborgmester, Frank Jensen. Og de økologiske udstillere var da også tilfredse: - Det har været et endnu bedre set-up end for to år siden, både på messen og den økologiske stand, og jeg er meget positiv. Alt har fun-

geret perfekt i forhold til gæstekvaliteten og gæstestrømmen, og jeg har fået god eksponering og tror på, at der vil komme positive resultater ud af min deltagelse, siger slagtermester Karsten Andersen fra Slagtergården i Holbæk og salgs- og marketingchef Nelly Riggelsen fra Naturmælk tilføjer: - Med en stor kundeandel på Sjælland ser vi en vigtighed i at være med på Copenhagen Food Fair. Messen og den økologiske fællesstand har været et godt vindue for os til at opnå kontakt med kunder og en god platform til at fortælle vores historie.



BF Oks udstillede sammen med øvrige udstillere på Syddansk Fødevareklynge og præsenterede bl.a. Sous-vide produkterne

Vinder af Bocuse D'Or

Den danske kandidat til VM i kokkekunst blev fundet tirsdag den 24. februar i Bella Center. Vinderen var Morten Falk fra restaurant Ka-deau i Herning. Morten har bl.a. stået i køkkenet på klasserestauranter som Henne Kirkeby Kro, Noma og The Fat Duck i London. Med sejren blev det Morten Falk, der skal repræsentere Danmark ved de europæiske Bocuse d'Or mesterskaber for kokke i Budapest næste år.



Med en placering på den økologiske stand og tæt ved indgangen til årets Copenhagen Food Fair havde Slagtergården Holbæk travlt med at uddele smagsprøver og tale med de mange besøgende.



Vinderen i den danske udgave af Bocuse D'Or og dermed den danske repræsentant i den internationale konkurrence blev Morten Falk (th) som ses her på billedet sammen med sin assistent Jacob Elmholt Pedersen (tv).



Morten Falk viste stor kreativitet, og det er tydeligt at han er god til smag. Det var nogle overbevisende retter han kreerede i Bocuse D'Or konkurrencen

TIL SLAGTERMESTEREN

HURTIG BESTILLING via GRATIS app til iPhone og Android!

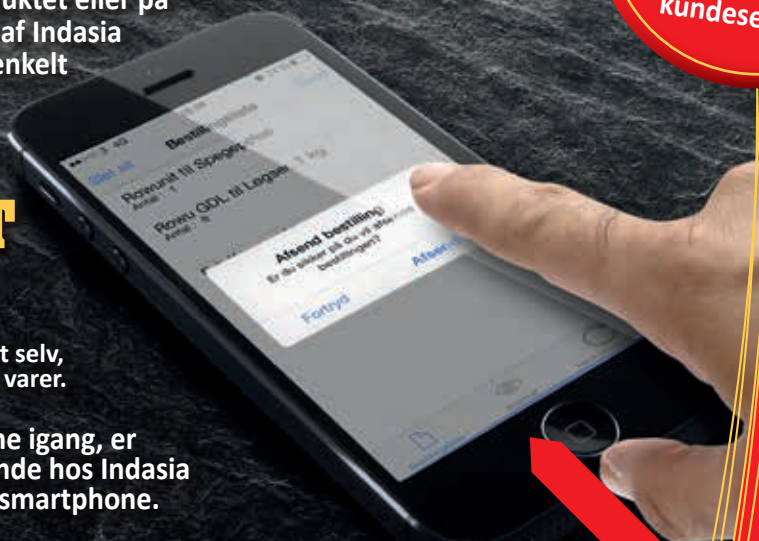
Scan strekkoden direkte på produktet eller på den favoritliste du får udleveret af Indasia - tryk på bestilling - så nemt og enkelt er det nu at bestille varer med den nye Indasia app.

LIGE NÅR DET PASSER DIG

Med den nye app bestemmer du helt selv, hvornår du har tid til at bestille dine varer.

Alt hvad der skal til, for at komme igang, er at du skal være oprettet som kunde hos Indasia ...og så selvfølgelig at du har en smartphone.

HENT VORES NYE APP OG BESTIL DINE VARER ONLINE ALLEREDE I DAG...



Ønsker du hjælp til at komme igang eller få tilsendt din favoritliste, så kontakt din Indasia fagkonsulent eller kundeservice.

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



Slagterpigerne ApS – den korte udgave

Som 28-årig overtog Hanne Jacobsen i 2000 sin første slagterforretning i Rudkøbing. I 2010 åbnede hun butik nummer to i Stenstrup, og i 2013 overtog hun en slagterforretning i Svendborg. De tre butikker har tilsammen ni medarbejdere. Slagterpigerne ApS er med i Mesterslagteren.

Slagtermester Hanne Jacobsen (tv) i butikken i Rudkøbing sammen med detailslagter Anne Mortensen

Slagterpigerne ApS – stordrift på Sydfyn

Slagtermester Hanne Jacobsen udnytter med tre veldrevne slagterbutikker sin produktionskapacitet fuldt ud

Det kan ikke altid betale sig at lytte til gode og velmenende råd fra andre mennesker fremfor at gøre, hvad man umiddelbart selv finder rigtigt.

Det sidste har den sydfynske slagtermester Hanne Jacobsen gjort; lyttet til sig selv. Hun er indehaver af tre slagterbutikker med navnet Slagterpigerne i henholdsvis Rudkøbing, Stenstrup og Svendborg.

Butikken i Rudkøbing købte Hanne en halvpart af for 15 år siden i 2000. I 2010 overtog hun en slagterforretning i den lille by Stenstrup på Sydfyn og i 2013 en butik i Vestergade i Svendborg.

- Jeg var ellers blevet frarådet at drive flere forretninger, siger Hanne Jacobsen, for man er nødt til som indehaver selv være til stede og synlig i butikken, hvis det skal fungere. Sådan lød de velmenende råd fra flere af mine kolleger.

Synlig slagtermester

- Behovet for synlig ledelse er reelt, så jeg er mindst en hel dag om ugen på skift i de tre forretninger, så både kunder og personale oplever min tilstedeværelse, fortæller Hanne Jacobsen.

De tre forretninger er veldrevne, og Hanne Jacobsen ser da også klart fordele i at have mere end én forretning.



Slagterpigerne butik i Stenstrup.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Stordriftsfordele

- Vi udnytter de muligheder, stordrift giver. Vi producerer for eksempel ikke alt i alle tre forretninger, men har opdelt produktionen og fordeler de færdige varer mellem butikkerne. Vi har også fordel af en bemandingsmæssig fleksibilitet, da der er mulighed for at flytte rundt på medarbejdere mellem butikkerne på tidspunkter, hvor der er mere spidsbelastning det ene sted end det andet, forklarer Hanne Jacobsen

- I Stenstrup, tilføjer hun, har vi samlet alt pølsemageri og produktion af pålæg, mens vi producerer ovnklare færdigretter i Rudkøbing.



Slagtermester Hanne Jacobsen er indehaver af tre slagterforretninger på Sydøen.



Slagterpigerne butik i Rudkøbing er placeret centralt på byens torv.



Facaden på butikken i Svendborg



Detalje fra butikken



Detailslagter Jon Petersen står for den daglige drift af Slagterpigerne butik i Svendborg

Fuld udnyttelse af kapaciteten

Stordriften betyder, at produktionsapparatet i de tre slagterforretninger udnyttes fuldt ud. Hanne tænker dog ikke aktuelt ikke på at opkøbe flere butikker. Det er der gode grunde til.

- Hvis vi skulle producere mere, end vi gør i dag i de eksisterende fysiske rammer, ville det betyde, at vi måtte gå over til toholdsskift, og det har jeg ikke planer om, oplyser Hanne Jacobsen.

Hun forventer, at der fremover vil være flere slagtermestre, der driver mere end kun en enkelt butik.

- Mange ellers veldrevne butikker må opgive ejerskifte og lukker, uden at der er nogen til at tage over, for folk står jo ikke ligefrem i kø for at blive selvstændige slagtermestre. Det betyder, at eksisterende forretninger har gode muligheder for at overtage butikkerne og opnå de stordriftsfordele, det indebærer, påpeger Hanne Jacobsen.

Kunderne køber forskelligt ind

Selv om Hanne Jacobsens tre slagterbutikker alle ligger på Sydøen, er der forskel på kundernes indkøbsmønstre fra sted til sted.

I Rudkøbing, der har en relativt høj repræsentation af ældre medborgere og pensionister, køber kunderne typisk små portioner som fx pålæg til en dag eller to. De kan godt lide ovnklare retter og færdigt smørbrød.

I Svendborg køber kunderne oftere dyre bøffer, end det er tilfældet i Rudkøbing, da byen har en mere blandet alderssammensætning og flere indbyggere med penge mellem hænderne end langlænderne. Svendborgenserne er dog i lighed med borgerne i Rudkøbing aftagere af mange ovnklare retter.

Butikken i Stenstrup har mange landkunder fra et stort opland. De kommer ofte langvejs fra, fylder derfor meget i indkøbsposerne og køber typisk ind til en uge ad gangen eller mere. Landkunderne foretrækker i mindre omfang færdigretter og i højre grad fersk kød, som de selv står for tilberedningen af, end det er tilfældet for byboerne i Svendborg og Rudkøbing.

Fælles for alle tre butikker er, at salget af hakket kød er stort.

Aastrædes Ostehus

Moderne ostebutik i historiske omgivelser

Køge emmer af tv-serien Matador. Det gælder også et lille stræde ved byens torv, hvor Greta Lund Hansen sælger ost på 30. år

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



Greta Lund Hansen har solgt ost i Køge siden 1986.

En stor del af de udendørs scener i tv-serien Matador er optaget i Køge. Det er ikke tilfældigt, for byen har flere gamle, velbevarede huse end de fleste andre danske købstæder. En af de meget velbevarede, historiske ejendomme ligger ved Køge Torv og rummer en moderne forretning - Aastrædes Ostehus.

Stedet emner af historie og atmosfære. De 48 kvadratmeter, som osteforretninger råder over, ligger i en gammel ejendom, der kunne have gjort sig i både Matador og for dens sags skyld i Gøngehøvdingen. Huset har da også været brugt til lidt af hvert, fx blev der på et tidspunkt solgt knapper på stedet, og der har også været taxacentral.

I 1980 blev en osteforretning indrettet i ejendommen. Butikken blev i 1986 overtaget af Greta Lund Hansen og hendes mand, Richard Kelvin Hansen.

Slagtermester blev ostehandler

Han havde været selvstændig slagtermester i København, men ville prøve lykken som oste-

handler i Køge. Det blev imidlertid meget kortvarigt.

- Min mand døde, da han havde haft forretningen i 4½ måned, så jeg måtte tage over og stå for driften, selv om jeg ikke vidste ret meget om ost, fortæller Greta Lund Hansen og uddyber:

Fra regnskaber til ost

- Jeg havde kun været medhjælpende hustru på deltid i butikken, da jeg havde et regnskabsjob på fuld tid i en anden virksomhed. Heldigvis havde jeg familiemedlemmer med en osteforretning i Allerød. Dem kunne jeg trække på, indtil jeg selv fik lært det, der skulle til for at sælge ost.

Greta Lund Hansen fandt da også hurtigt ud af, hvordan en god osteforretning skal drives for at køre godt.

Køge er en god oste-by

Aastrædes Ostehus er den eneste permanente osteforretning i Køge, så der er ikke så man-

ge konkurrenter at tage hensyn til bortset fra en rullende ostebil på den ugentlige torvedag.

Køge by har et stort opland, og kunderne kommer både fra byen og langvejs fra. Det præger måden, mange af dem køber ind på.

- Vores kunder fra oplandet køber gerne stort ind. Ikke bare et stykke ost til 15-20 kr., men typisk for et par hundrede kroner ad gangen eller mere, fortæller Greta Lund Hansen.

Køge og omegn er et driftigt område med mange større industriarbejdspladser, og et af de kommende supersygehuse skal opføres i byen. Det betyder mange nye arbejdspladser, som Greta Lund Hansen forventer vil trække nye, købestærke indbyggere til området og skabe endnu mere gang i handelslivet, end der allerede er.

Nye ostevaner

Gennem næsten 30 år som Ostehandler har Greta Lund Hansen oplevet et skift i danskeres ostevaner.

- Jeg tror, at folk fik øjnene op for nye oste i takt med, at de for alvor begyndte at rejse til



Der er et stort sortiment af delikatesser, vin og øl i Aastrædes Ostehus.



Ostehuset sælger ikke bare ost, men bl.a. skinker og pølser fra Slagter Munch i Skagen.



Ostebutikken er placeret i omgivelser, som kunne indgå i tv-serien Matador.

udlandet. Især faste oste fra både får og ged er populære, fx den spanske manchego. Men vi kan også godt selv herhjemme på det område. Det er både Vesterhavskosten og Thybo-osten fra Thise gode eksempler på, men den klassiske Rød Danbo er stadig topscorer, siger Greta Lund Hansen.

- Hvis vi skal holde på de faste kunder, tilføjer hun, er det som selvstændig ostehandler nødvendigt at have et bredt sortiment, så vi har det, som folk efterspørger. Selv om forretningen samlet kun disponerer over 48 kvadratmeter, synes jeg, det er lykkedes at have et tilstrækkeligt stort udvalg af oste til, at kunderne bliver ved med at komme igen.

I butikken er der ikke bare ost, men også et udvalg af pølser og skinker fra Slagter Munch i Skagen. Der er ligeledes et stort sortiment af delikatesser, vin og øl.

Brancheglidning mellem kød og ost

Greta Lund Hansen har noteret sig, at der finder en vis brancheglidning sted. Slagtere sælger mere ost i dag end tidligere, og ostehandlere har pølser og andre former for charcuteri i butikken. Hun mener dog ikke, at alle slagtere slipper lige godt fra det:

- Jeg tror, det er nemmere for en ostehandler at handle med færdige pølser og skinker, end det er for en slagter at sælge ost, som kræver, at

man har en stor viden om, hvad man har med at gøre.

66 år og fit for fight

Greta Lund Hansen er i dag 66 år, men har ikke et otium ventende lige rundt om hjørnet, selv om hun stået bag disken i Aastrædes Ostehus i snart tre årtier.

- Forretningen kører godt, og jeg kan lide at være her, så jeg har ingen planer om at gå på pension i en nær fremtid, understreger Greta Lund Hansen.

Vangede Slagteren



- skal videre, og søger en førstemand som er mestersvend- og/eller kok

Vi har netop afsluttet en stor ombygning – og en betydelig udvidelse af forretningen. Munketorvet er blevet løftet op til et helt andet kundevenligt- og forretningsmæssigt attraktivt niveau.

Vangede Slagteren skal være "kundernes foretrukne madbutik"

Vi søger mesters høre hånd, som skal være 100% med i udvikling af forretningen, "produktkonceptet", markedsføringen samt ledelse- og motivering af en dygtig medarbejderstab.

Erfaring og fornyelse/udvikling

Mester vil have en førstemand, som er med på at kombinere mange års slagter- og forretningserfaring med egne idéer, visioner og fremsynethed mht. det at drive og udvikle en stærk- og kvalitativ "madbutik" og slagterforretning.

Stærk faglighed, energi, personlighed og frisk forretningsindstilling

Det er noget af det, vi søger. For den rette og den interesserede vil der yderligere være mulighed for: Diskussion

af et "glidende generationsskifte" (inden for de næste 2-3 år. Dette er ikke noget krav, men en mulighed).

Ansøgning sendes til cm@vangede-slagteren.dk eller til Vangede Slagteren ApS. Vangedevej 142 2870 Dyssegård Att: Carsten Melgaard

Den gode mad fra Munketorvet – lige et hak bedre

Vangede Slagteren ApS. • Vangedevej 142 • 2870 Dyssegård • 39677505 • www.vangede-slagteren.dk • e-mail cm@vangede-slagteren.dk

Amager Fiskehus sælger et halvt ton fiskefars om ugen

Salget af fisk går strygende i Fiskehuset i Holmbladsgade, selv om supermarkederne er hårde konkurrenter

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Lars Ahrensberg er femte generation i en fiskehandlerfamilie. Sammen med hustruen Rikke overtog han Amager Fiskehus i 2002.

Lars og Rikke Ahrensberg driver Amager Fiskehus i Holmbladsgade på det indre Amager. Med otte medarbejdere hører den til en af de store fiskehandlere herhjemme, idet de fleste forretninger i branchen typisk har to-fire medarbejdere.

Det går da også godt med fiskesalget i Holmbladsgade. Det er der ifølge Lars Ahrensberg flere forklaringer på:

- Vores beliggenhed har stor betydning. Vi ligger tæt på Amagercentret med dets mange forretninger og tæt på Amagerbrogade, der er en god handelsgade. Det er samtidig en fordel, at vores genbo er den populære slagter P.E. Larsen, siger indehaveren af Amager Fiskehus og tilføjer:

- Vi forsøger at bevare den klassiske fiskeforretning og samtidig tilføre den noget nyt. Vi har fx både vin, færdiglavede og hjemmelavede salater i sortimentet. På lidt længere sigt regner jeg med, at vi begynder at lave ovnklare retter, ligesom jeg kan se, at der måske er en fremtid i at kombinere fiskesalg og cafédrift.

Fiskefars i store mængder

Der bliver langet et halvt ton af butikkens hjemmerørte fiskefars over disken hver uge i Amager Fiskehus, og salget af færdige fiskefrikadeller går ligeledes strygende.

På spørgsmålet om, hvad der ellers sælger i Amager Fiskehus, siger Lars Ahrensberg:

- Kunderne er helt pjattede med stenbiderrogn, men også ferskrøget østersølaks, røget ål, rødspættefileter og torskerogn er populære.

På trods af et salg med gang i er Lars Ahrensberg opmærksom på, at konkurrencen er hård. Ikke så meget fra andre fiskehandlere, men fra supermarkeds kæderne.

- Vi kan godt mærke i branchen, at alle supermarkeder i dag sælger fisk. Vi skal ikke forsøge at konkurrere med dem på prisen. Gør vi det, tror jeg, at slaget er tabt på forhånd. Vi skal overleve på kvalitet og personlig service, siger Lars Ahrensberg og tilføjer:



- Kunderne er helt pjattede med stenbiderrogn, men også ferskrøget østersølaks, røget ål, rødspættefileter og torskerogn er populære, fortæller fiskehandler Lars Ahrensberg.



- Vores beliggenhed har stor betydning. Vi ligger tæt på Amagercentret med dets mange forretninger og tæt på Amagerbrogade, der er en god handelsgade. Det er også en fordel, at vores genbo er den populære slagter P.E. Slagter, siger Lars Ahrensberg.

- Fisk er en meget sæsonbestemt vare. Fx er der flest stenbidere og torsk i årets første halvdel, mens hornfisk kan fås i foråret og efteråret. Det benytter supermarkederne sig meget af ved at dumpe prisen på lige netop de fisk, der er højsæson for.

Størrelsen er en styrke

Lars Ahrensberg ser Amager Fiskehus relativt store størrelse som en styrke.

- Jeg tror, at det er en fordel for os, at vi har en stor butik. Hvis kunderne skal komme igen, forventer de, at vi har et bredt udvalg af fisk, som omfatter alt det, de efterspørger. Det kan være svært for de små fiskeforretninger at ligge inde med det helt store sortiment, fordi fisk er en let fordærvelig vare; det kan vi til gengæld på grund af vores størrelse, forklarer Lars Ahrensberg.

Amager Fiskehus har ikke mærket krisen i sidste halvdel af nulkerne

- Vi har haft fremgang i omsætningen i alle årene under krisen. Jeg tror, det skyldes, at det eneste, folk ikke sparer på i krisetider, er maden, tværtimod. Vi har dog i 2014 for første gang mærket en vis afmatning i salget, oplyser Lars Ahrensberg.



Fiskehandlerne er glade for Slagtermestrene

Siden den 1. januar i år har Danske Slagtermestres sekretariat i Odense varetaget en række funktioner for Danmarks Fiskehandlere. Det samarbejde er formanden for Fiskehandlerne, Martin Maric, yderst tilfreds med efter den første godt halvanden måned i folden hos slagtermestrene:



- Danske Slagtermestre har et sekretariat, der arbejder yderst professionelt og ikke gør noget halvt men følger, de opgaver, vi skal have løst, helt til dørs, lyder det fra Martin Maric.

Historien om Amager Fiskehus

Amager Fiskehus i Holmbladsgade har leveret alt i fisk helt tilbage fra 1902. Siden 2002 har Lars og Rikke Ahrensberg drevet forretningen, som de overtog fra Lars' far og mor, Søren og Vivian Ahrensberg.

Lars er femte generation i en fiskehandlerfamilie. Hans tipoldefar Peter Salmund begyndte at sælge fisk omkring 1870 på Frederiksberg, hvor han kørte rundt med hestevogn med sine varer.

Peter Salmunds datter, Anna Salmund, solgte i 1920'erne fisk fra en kurv på armen. I 1930'erne startede hendes mand engrosfirmaet Neptun Fisk på Gammel Strand.

Annas søn Willy Larsen og svigerdatter Grethe Ahrensberg etablerede i 1940 flere fiskebutikker på Nørrebro og i Nordvestkvarteret i København. I 1968 købte de Amager Fiskehus, som næste generation, Søren og Vivian Ahrensberg, overtog i 1979.

Det drev de, indtil femte generation, de nuværende ejere Lars og Rikke Ahrensberg tog over i 2002. Lars nåede at være i militæret i 11 år, inden han fulgte i familiens fodspor og blev fiskehandler.

Egen røgerivirksomhed

Amager Fiskehus driver også en produktionsvirksomhed, røgeriet i Gammel Havn i Dragør. Her produceres alt i røget fisk; fx røget ål og varmrøget laks. Røgeriet leverer til grossister og restauranter i hele landet.



HAR DU STYR PÅ JERES
FØDEVARESikkerhed?

EKSKLUSIV KAMPAGNEPRIS
PÅ HYGIEJNEKURSUS SOM E-LEARNING

KR. 275,-
ex. moms







Gå ind på **FØDEVAREKURSER.DK** og tast koden
„FORÅRSRABAT“

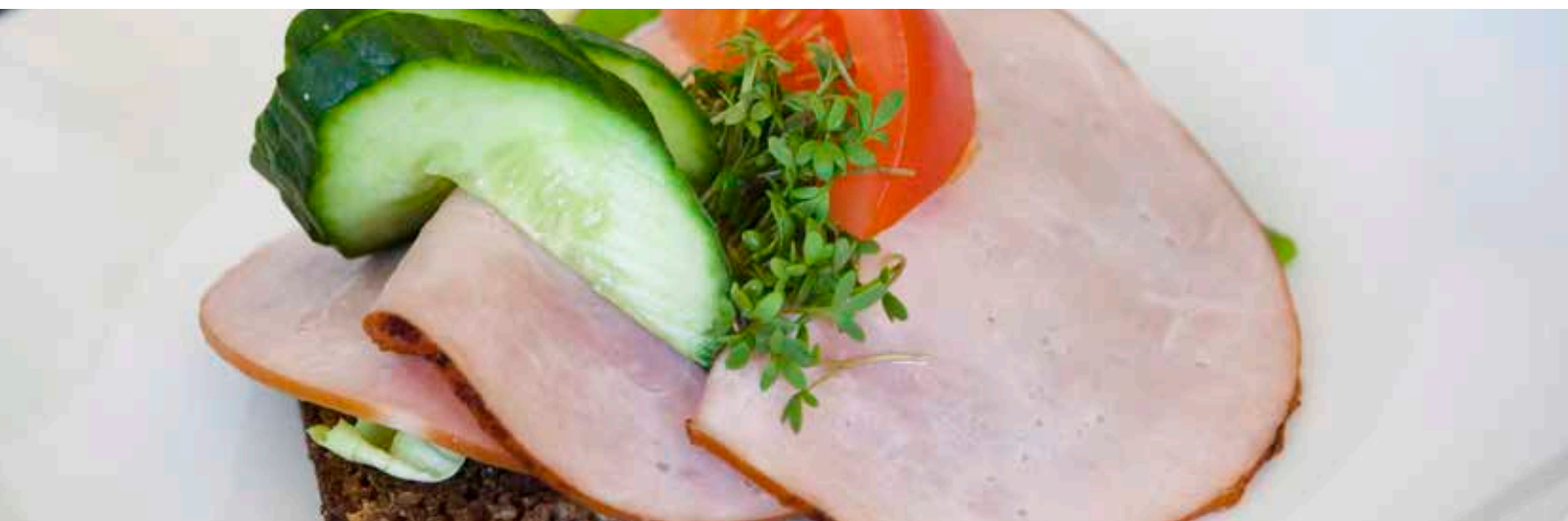


FØDEVAREKURSER.DK
Din sikre genvej til fødevarerhygiejne



Virus bekæmper

Listeria monocytogenes i fødevarer



AF JANNIE BØEGH-PETERSEN OG FLEMMING HANSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

De seneste udbrud af listeriose i Danmark i 2014, bl.a. forårsaget af et parti rullepølser, fik for alvor sat *L. monocytogenes* på dagsordenen herhjemme. Nu viser nye resultater fra DMRI, at specifikke bakteriofager kan anvendes som teknisk listeriahæmmende hjælpestof ved fremstilling af slicet kødpålæg.

Listeriaudbrud ses ikke kun inden for landets grænser. Inden for de sidste år er et stigende antal tilfælde af den fødevarebårne infektion listeriose, som skyldes bakterien *L. monocytogenes*, registreret. Den seneste EFSA zoonoserapport (www.efsa.europa.eu) dokumenterer 1.228 bekræftede tilfælde af listeriose i 2013 i EU, hvoraf i alt 191 dødsfald blev rapporteret. Det er en stor udfordring for fødevareproducenter at undgå *L. monocytogenes* i produktionen, da bakterien kan kolonisere sig i produktionsfaciliteter. Normalt elimineres *L. monocytogenes* ved varmebehandlingen, men hvis bakterien har etableret sig i produktionsmiljøet, kan bak-

terierne tilføres efter varmebehandlingen, og så er den svær at bekæmpe. Normalt kontrolleres *Listeria* med god rengøring og produktionshygiejne samt med målrettet konservering, men nu kan bakteriofager anvendes til kontrol og styring af *Listeria*.

Bakteriofager - naturens frontkæmper mod bakterier

En bakteriofag er et virus, der udelukkende angriber og dræber bakterier. Bakteriofager er de mest udbredte mikroorganismer i vores miljø, og mennesker udsættes dagligt for bakteriofager via fødevarer, vand og miljøet uden negative konsekvenser. I naturen bidrager bakteriofagerne til opretholdelse af en bakteriel balance og holder så at sige bakterier under kontrol. Fælles for bakteriofager er, at de ikke kan reproducere sig selv, men skal bruge en bakterie til deres formering. Bakteriofager er værtsspecifikke, dvs. de angriber typisk kun én bestemt bakterie. Bakteriofagerne

	Kontrol		Anbefalet niveau (107 pfu pr. cm ²)		10 x anbefalet niveau (108 pfu pr. cm ²)	
	Forsøg 1	Forsøg 2	Forsøg 1	Forsøg 2	Forsøg 1	Forsøg 2
Antal skiver helt uden <i>L. monocytogenes</i>	0	0	8	9	18	17
Antal skiver med under 100 <i>L. monocytogenes</i> pr. cm ²	0	0	2	3	0	0
Antal skiver med over 100 <i>L. monocytogenes</i> pr. cm ²	25	25	15	13	7	8
Middel logantal for skiver med over 100 cfu pr. cm ²	7,4 ± 0,4	6,8 ± 0,4	5,2 ± 0,4	5,3 ± 0,4	4,3 ± 0,8	4,3 ± 1,1

Tabel 1. Forekomst af *L. monocytogenes* i bakteriofagbehandlede skiver hamburgerryg, sammenlignet med ikke-behandlede skiver. Prøverne er udtaget efter 5 ugers opbevaring ved 5°C.

genkender bakterien vha. proteiner på bakteriens overflade, som bakteriofagen binder sig til. Herefter overtager bakteriofagen bakteriens funktioner og producerer nye bakteriofager. Til sidst sprænges bakterien, og de nye bakteriofager frigives og kan nu angribe og dræbe flere bakterier.

Man har længe kendt til bakteriofagers bakteriedræbende egenskaber, men anvendelsen af bakteriofager som kontrol mod sygdomsfremkaldende bakterier i fødevarer er relativ ny og virker som en lovende teknologi. Det er en væsentlig fordel, at bakteriofager er naturlige, ikke ændrer smag, lugt, struktur, farve eller næringsværdi og ikke indeholder allergener.

Listeriahæmmende virkning af bakteriofager i fødevarer

Undersøgelser udført på DMRI bekræfter hæmning af *L. monocytogenes* ved anvendelse af den kommercielt producerede LISTEX™ P100, god-

kendt af FDA (Food and Drug Administration) bakteriofag på skiver af hamburgerryg. LISTEX™ P100 er endnu ikke godkendt i Danmark og ligger prismæssigt på niveau med andre konserveringsmetoder. I undersøgelsen blev skiver af hamburgerryg med *L. monocytogenes* behandlet med bakteriofager i 2 niveauer, opbevaret 5 uger ved 5°C og derefter undersøgt for *L. monocytogenes*. Resultaterne påviste en signifikant listeriahæmmende virkning af LISTEX™ P100. Efter 5 ugers opbevaring var *L. monocytogenes* fuldstændig elimineret i henholdsvis 34% og 70% af de behandlede prøver, afhængig af den anvendte mængde bakteriofager, sammenlignet med tilstedeværelsen i 100% af kontrolprøverne. I de resterende prøver steg antallet af *L. monocytogenes* efter 5 ugers lagring, men antallet var signifikant lavere i skiver af hamburgerryg behandlet med LISTEX™ P100 (se tabel 1 for uddybning af resultaterne).



Fakta

Vil du vide mere om kontrol af Listeria i fødevarer og produktionsmiljøer, tjek vores modeller på www.DMRIpredict.dk eller kontakt:



Flemming Hansen
Seniorkonsulent
Hygiejne og Forædling
Tlf. 72 20 26 03
Mail fh@teknologisk.dk



Jannie Bøegh-Petersen
Konsulent
Hygiejne og Forædling
Tlf. 72 20 15 62
Mail jboe@teknologisk.dk

**TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI**

Viden der virker

WWW.DMRI.DK

T.v. direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer. T.h.: Peter Olsen.



Vinder af årets Slagterpris 2014 Jeg har brugt prisen i markedsføringen

Slagterprisen og omtalen i kølvandet på den har givet god respons og flere kunder i butikken, lyder meldingen fra den prisvindende slagtermester Peter Olsen, Emilievejs Slagterforretning i Frederikshavn

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da slagtermester Peter Olsen, Emilievej Slagterforretning i Frederikshavn i oktober sidste år modtog årets Slagterpris 2014, som uddeles af Landbrug & Fødevarer, var han både en stolt og en rørt mand.

- Slagterprisen er ultimativt den største anerkendelse, man kan opnå i branchen, siger Peter Olsen.

Ud over anerkendelsen har prisen også givet slagterforretningen megen omtale. Fx udløste et indslag på TV2 Nord om pristildelingen 22.000 besøg på forrettningens Facebook-side.

Greb mulighederne

- Når man får en udmærkelse som Slagterprisen, er det oplagt, at man griber de muligheder, det giver, og udnytter dem positivt i markedsføringen af forretningen, siger Peter Olsen. Det har han bl.a. gjort ved at kontakte områdets lokalaviser for at gøre dem opmærksom på historien og ved at tegne to helsides annoncer

i et distriktsblad. Han har også allieret sig med årets vinder af DM i Skills 2015 for detailslagterelever, Annika Gunneklev fra Slagter Ole, mad med mere i Nørresundby, om en gæsteoptræden i hans butik med de produkter, som hun hentede DM-titlen hjem på.

- Slagterprisen og omtalen i kølvandet på den har givet god respons og flere kunder i butikken. Jeg tror, det har været med til at øge vores troværdighed i omverdenen, siger Peter Olsen, som samtidig påpeger, at Slagterprisen udløser andre gevinster end bare økonomiske:

Stolte medarbejdere

- Det har helt klart påvirket medarbejderne og gjort dem mere stolte af at arbejde i forretningen, for de har jo en stor ære for det, vi har opnået. Prisen betyder, at vi kan sige til os selv, at det ikke er helt tosset, det vi gør, konstaterer Peter Olsen, og tilføjer:

- Jeg tror, at tildelingen af Slagterprisen har

været med til at øge vores troværdighed i omgivelserne, men vi skal i den forbindelse huske, at hæderen også forpligter. Det kan motivere os til at holde gryden i kog og minde os om, at vi hele tiden skal være oppe på dupperne for at videreudvikle os.

Det rigtige sted at handle

Peter Olsen har noteret sig, at den anerkendelse, der ligger i slagterprisen, smitter af på kunderne og knytter dem tættere til forretningen.

- Det giver dem, vurderer han, en oplevelse af at handle "det rigtige sted".

Slagtermesteren fra Frederikshavn glæder sig også over, at han som vinder af årets Slagterpris 2014 er sikret en plads i dommerpanelet, der skal finde frem til en vinder af prisen i 2015.

- Det betyder, at jeg får en masse inspiration og input ved at se, hvordan andre slagtermestre arbejder med at udvikle deres forretning, siger Peter Olsen.

Årets slagterpris 2014

Peter Olsen forstår at drive en slagterbutik

Da årets Slagterpris 2014 blev tildelt slagtermester Peter Olsen, Emilievejs Slagterforretning i Frederikshavn, sagde seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Vickie Kristensen, bl.a.:

- Peter Olsen holder fast i traditionerne og forstår alligevel at være nytænkende og sætte fokus på produkter og måltidsløsninger. Han afholder temadage om alt fra fedtfattig kost til "sådan laver du dine egne pølser", og han har fat i næste generation af forbrugere, som han også holder kurser for i ferierne.

- Han er en af de slagtere, der fremtidssikrer slagterfaget via sine mange gode initiativer. Derfor står han også som vinder af Slagterprisen 2014.

- Ud over at være en god slagter er Peter Olsen også en dygtig forretningsmand, der forstår at drive en slagterbutik. Slagterprisen er ikke den eneste hædersbevisning Peter Olsen blev tildelt i 2014. Emilievejs Slagterforretning blev kåret som Årets butik af kædesamarbejdet mad med mere, som forretningen er med i.



Kø-nr. display



Kø-nr. printer



e-pris label



Etiketter

SM-5500 Alpha: NY PC-vægt, der øger dit salg!



Kundevenligt kø-system

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

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



Stort 12,1" kundedisplay med stor reklameværdi

SM-5500 Alpha har en smart feature i form af det 12,1" store kundedisplay til visning af video, logo og reklamer med tekst og grafik imellem ekspeditionerne. Det vækker opsigt og har stor reklameværdi. PC-vægten kan også leveres med et 7" 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.

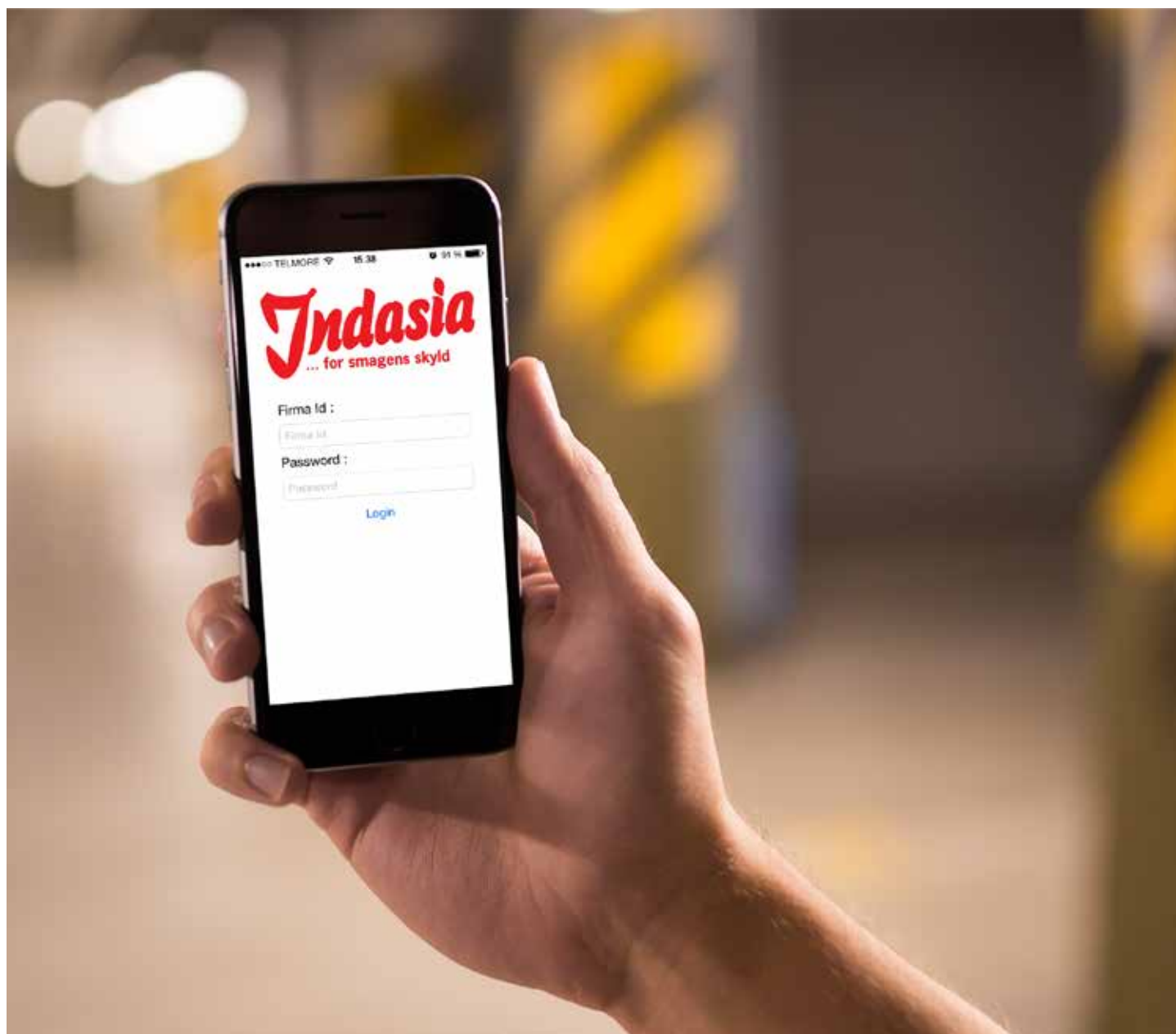
Nem betjening på touch-skærm

SM-5500 Alpha betjenes på 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. Hvert PLU-nr. kan tilknyttes et varefoto, der kan fungere som kviktast på touch-skærmen.

Print af andre gode informationer

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





Hurtigt på tasterne

Find produktet du ønsker at bestille, scan strekkoden på emballagen og tryk på bestilling. Så nemt og enkelt er det nu at bestille varer med den nye Indasia app, skriver Indasia i en meddelelse. - Vi vil gerne være med til at gøre hverdagen nemmere for vores kunder, siger direktør Christian Vollstedt. - Det kan vi bl.a. ved at forenkle dét at bestille varer, og derfor har vi udviklet denne app.

Indasias kunder kan bestille varer enten ved at scanne strekkoden direkte på produktet eller ved at scanne strekkoderne på deres favo-

ritliste. Det vil sige, at slagteren kan være mere fleksibel vedrørende, hvornår han ønsker at afgive sin ordre. - Det eneste, det kræver er, at man er oprettet som kunde samt, at man selvfølgelig har en smartphone, siger Christian Vollstedt. I første omgang er app'en lavet til iPhone (ios version 7 og 8), men Android er på vej. App'en kan hentes gratis i App Store. Ønsker slagteren hjælp til opstart eller at få tilsendt sin favoritliste, kan han kontakte sin Indasia fagkonsulent eller kundeservice.



T.h.: Direktør Flemming Nør-Pedersen, Landbrug & Fødevarer.



Slagter- og kantineprisen 2015

Har du Danmarks bedste kantine?

Der er grund til at glæde sig til sin frokostpause, for flere og flere kantiner gør det mere end almindeligt godt. Niveaue i den årlige dyst om at vinde Kantineprisen er altid tårnhøjt, og intet tyder på, at det bliver anderledes i år. Frem til den 14. august kan du indstille en kantine fra den offentlige eller den private sektor, som du synes præsterer noget særligt. Du er også velkommen til at indstille din egen kantine. Det hele sker på kantineprisen.dk. Citat fra den vindende kantineoperator 2014 Cheval Blanc Servicerestauranter: - Da vi i foråret 2014 indstillede vores Cheval Blanc kantine på BDO i Århus, var det, fordi vi gerne ville hylde de kvalitetsbevidste ildsjæle, der hver dag sørger for, at vi kan servere sund kvalitetsmad med omtanke til mere end 10.000 gæster i vores kantiner landet over. Vi indstillede Kanten i Århus v/ Liselotte, da hun af en af vores mange medarbejdere, der går den ekstra mil for netop at levere oplevelser til vores gæster hver dag, med gode råvarer i sæson anretter i sunde retter. Vi oplever, at da vi vandt prisen i oktober, var det hele Cheval Blanc koncernen, der vandt på vores kvalitet, service og det, at vi alle brænder for at levere madoplevelser til vores gæster. Man skal gå efter kantineprisen, hvis man ønsker, at ikke bare én kantine, men hele virksomheden kan anerkendes for det gode arbejde, der bliver leveret af alle ildsjælene, og motiverer til at udvikle og hele tiden finde på nye tiltag, der overrasker vores gæster.

Er din slagter Danmarks bedste?

Sådan indstiller du din kandidat til Slagterprisen 2015

Frem til den 13. maj kan du indstille en slagter i en dagligvarebutik eller en privatslagter, der præsterer noget særligt. Du er også velkommen til at indstille dit eget team. Det hele sker på slagterprisen.dk. Vi har valgt at tage det bedste fra 2 verdener. Vi ser på stor mangfoldighed både hos slagtere i dagligvarebutikker og privatslagtere og kigger efter klassiske kødudskæringer og inspiration til aftensmaden i hverdag og weekend, siger jurymedlem Jimmy Andersen, Category Manager for fersk kød, Nemlig.com. Vinder af Slagterprisen 2014, slagtemester Peter Olsen, Emilievejs Slagterforretning i Frederikshavn tilføjer: - Det her er en af de bedste dage i mit liv. Tænk at blive anerkendt for sit arbejde på den her måde. Det kommer simpelthen til at betyde så meget for min butik, at jeg har vundet

det Slagterprisen. Det betyder allerede virkelig meget for mig, og jeg er meget ydmyg overfor, at jeg har fået lov til at vinde i år. Det var et stærkt felt, og jeg var ikke sikker på noget som helst. Men jeg har håbet i lang tid. Det vil jeg gerne indrømme. Så denne her pris kommer til at stå til skue på hæderspladsen i min forretning (læs hvad slagterprisen har betydet for Emilievejs Slagterforretning, Fredrikshavn på side 18 her i bladet).

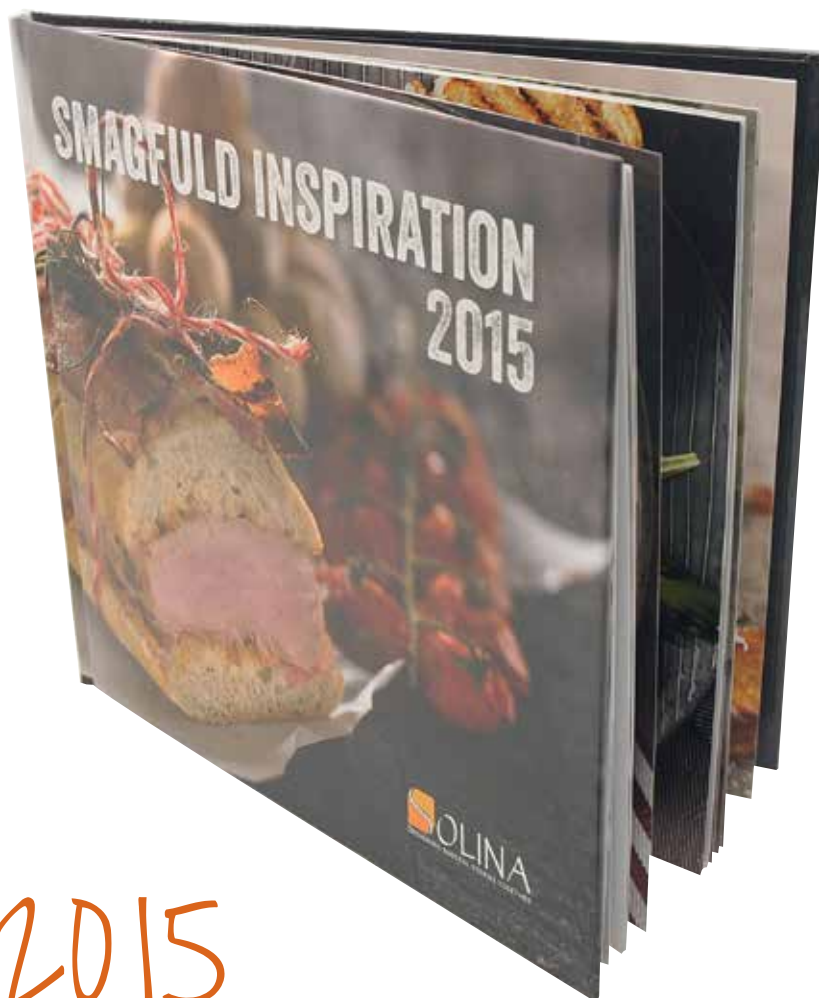
Om Slagterprisen

Slagterprisen handler om at højne fagligheden og motivationen til at tænke nyt. Formålet er at anerkende de slagtere, der udvikler og højner slagterfaget til glæde for kunderne og hele branchen. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev indstiftet i 2000, har 22 slagtere vundet titlen. Prisen overrækkes på Fødevaredagen i København den 28. oktober 2015.



Om Kantineprisen

Kantineprisen er en anerkendelse til de kantiner i Danmark, der med ildhu, faglighed og innovation serverer sunde og velsmagende måltider – hver dag. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev indstiftet, har 11 kantiner vundet titlen. Prisen overrækkes på Fødevaredagen i København den 28. oktober 2015. - Det er den bedste dag, siden vi vandt i 1992, siger vinderen af Kantineprisen 2014, Liselotte Kira Gregers Andersen med reference til Danmarks EM sejr i fodbold. - Det er simpelthen så fedt. Det er jo noget, man har gået og tænkt på i et halvt år. Det har alligevel fyldt meget, så jeg er kisteglad. Jeg brænder for mit arbejde - hver dag. Nogle gange vågner jeg om natten, fordi jeg lige har fået en idé til en ret eller en ingrediens, jeg vil bruge. Det er det, jeg helst vil lave.



Smagfuld inspiration 2015

W. Oschätzchen Aarhus A/S skyder grillsæsonen i gang med en inspirerende opskriftsbog

Grillsæsonen står for døren, og det fejres i år med udgivelsen af en "hardcover" bog med inspirerende opskrifter. Temaerne i bogen er delt i fire kategorier, så der udover de klassiske "Grillretter" også er temaer som "Convenience", "Tilbehør" og "Street". Alt sammen lavet på klassisk hverdagskød og tilbehør, så der kan med fordel hentes inspiration til nemme og spændende måltidsløsninger til både den betjente samt selvbetjente slagterdisk. - Vi har i vores 2015 sortiment brugt megen tid på at udvikle nogle nyskabende smagsretninger, som fanger tidens trends inden for fødevarer på det danske marked. Vi glæder os derfor til at vise, vore nyeste marinader, pesto og krydderiblandinger, som findes i denne udgave af "Smagsfuld Inspiration 2015".



Hvis du ønsker et eksemplar af bogen, er du meget velkommen til at kontakte din fagkonsulent, eller besøge vores hjemmeside www.otz.dk, hvor du ligeledes kan downloade bogen og finde hele vores produktsortiment, skriver virksomheden i en pressemeddelelse.

SFK
FOOD A/S

Virksomhedsinfo

SFK Food A/S & W. Oschätzchen Aarhus A/S blev i starten af 2015 en del af den franske ingrediensvirksomhed Solina Group. Vores fælles fokus på altid at tilbyde vore kunder de bedste løsninger inden for smag, konsistens og trends har banet vejen for en fusion med Solina Group. Vi glæder os til at kunne tilbyde endnu flere spændende og innovative løsninger fra vores nye familie. Solina Group's historie rækker 40 år tilbage og har ligesom vore virksomheder altid haft deres kunder i centrum for deres aktiviteter. Det betyder, at Solina Group har et meget bredt sortiment, som vi glæder os til at tilbyde på det danske marked sammen med vort eksisterende sortiment af kvalitetsløsninger, lyder det fra virksomheden.



Ostefestival i Norditalienske Bra

I dagene 18. – 21. september 2015 kan man opleve den fantastiske ostemesse i Chees-slowfood i Bra. OfD arrangerer i samarbejde C&E Gastro-Import et unikt besøg af de mange producenter på messen. Der bliver mulighed for at smage ost, specialiteter og få gastronomiske overraskelser. På turen får deltagerne mulighed for at komme helt tæt på osteproduktionen i Italien med besøg hos familien Cravero, som er af de ældste modningsfamilier på parmesan i området. Turdeltagerne skal besøge en osteproducent og deltage i det internationale ostelaugs middag. Under begivenheden/middagen har deltagerne mulighed for at møde ostehandlere fra hele verden. Læs mere om festivalen på : www.worldguide.eu og www.cheese.slowfood.it.

Kilde: Ostenyt

Fakta

Studietur til verdens største ostemesse i vidunderlige Bra, der er samlingspunkt for alverdens osteproducenter.

Årsmøde med
generalforsamling i

Ostehandlerforeningen

TEKST: PER AASKOV KARLSEN



Formand for OfD Carsten Petersen gennemgår beretningen på generalforsamlingen 2015.

På den årlige generalforsamling i OfD (Ostehandlerforeningen for Danmark), der er blevet afholdt den 1. marts i Fredericia, udtrådte ostehandler Flemming Kastrup, Søborg, af bestyrelsen. Nyt bestyrelsesmedlem blev Kaspar Østergaard fra Middelfart. Bestyrelsen består herefter af: Formand Carsten Petersen, Frederiksberg; næstformand Lillian Hansen, Nyborg og bestyrelsesmedlem Kaspar Østergaard.



Månedens oste 2015

Marts - Papillon

April - Kong Hans

Maj - Caseus Scandinavia

Juni - Prima Donna

Juli - Ostemesteren Guld

November - Sort Søhøjland

December - Saint Agur



Udbetaling af befordringsgodtgørelse til elever i forbindelse med skoleophold

Virksomhederne skal godtgøre elevernes udgifter til befordring, når den samlede skolevej er 20 km eller derover.

Den samlede skolevej er den nærmeste vej fra bopæl/indkvarteringssted eller praktikplads til skole og tilbage til enten bopæl/indkvarteringssted eller praktikplads.

Ved offentlig befordring ydes godtgørelse for de faktisk afholdte udgifter. Befordringen skal foretages på den efter de stedlige forhold billigste og mest hensigtsmæssige måde, og der skal, hvor dette er muligt, anvendes abonnementskort, klippekort og lignende.

Godtgørelse af befordringsudgifter ydes elever ved hjemrejse i forbindelse med weekends og helligdage.

Tilskud til befordringsudgifter

Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag (AUB) yder tilskud til befordringsudgifter, som arbejdsgiveren har af-

holdt i forbindelse med elevens skoleophold. Tilskuddet kan højst udgøre 80 pct. af de af arbejdsgiveren afholdte udgifter.

Skolen indberetter elektronisk til AUB det beløb, der svarer til udgiften til billigste befordring med offentlige befordringsmidler. AUB sender et brev til arbejdsgiveren med oplysning om skolens beregning af udgiften til billigste befordring med offentlige transportmidler. Hvis arbejdsgiveren mener, at befordringsudgiften er højere eller lavere end beregnet af skolen, skal arbejdsgiveren kontakte skolen med henblik på en korrektion af det indberettede beløb.

AUB udbetaler befordringstilskud automatisk til arbejdsgiver senest 10 bankdage efter brevs afsendelse. Korrigerer en skole eller en arbejdsgiver et tidligere indberettet beløb, efter at befordringstilskuddet er udbetalt, foretager Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag en efterregulering af det tidligere udbetalte beløb.

Udbetaling af befordringstilskud sker løbende til arbejdsgiversens NemKonto.

FERIEPENGE 2015

OBS OBS OBS - VIGTIGT
Fra og med det kommende ferie år der starter den 1/5 2015, udsendes der IKKE længere feriekort til dine medarbejdere. Yderligere info kan fås på Feriepenge-info.dk

Husk at meddele dine medarbejdere om dette.

Medarbejderen skal fremover selv ansøge om sine feriepenge på Borger.dk/feriepenge

Der skal logges ind med Nem id, og derefter har medarbejderen mulighed for at ansøge om udbetaling og se alle sine optjente feriepenge.

Økologisk juleand

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Hvem tænker på jul her i de tidlige forårsmåneder. Det er der faktisk rigtig mange der gør, for planlægningen er nemlig i fuld gang. En af udstillerne på den økologiske stand på årets Copenhagen Food Fair i slutningen af februar var virksomheden Dansk And. Martin Daasbjerg, der både er opdrætter og leder af Dansk And, var særdeles glad for det lange brev, som var fremsendt fra en af forbrugerne. I brevet, som også er trykt i fagbladet Dansk Erhvervsfjerkræ, fortæller Pia Sofie Hansen om julen 2014, som blev fejret i St. Kannikestræde i København. Det skulle være jul med manér, og det blev det så sandelig. Den økologiske and havde kunden skaffet fra Martin Dåsbjerg fra Handbjerg ved Vinderup i Jylland. Efter 6 timer på 120 grader oplevede "kokken" en and, hvor kun begrænsede mængder af saft og fedt var dryppet ned i bradepanden, skindet var sprødt og smagen vidunderlig. "Andeglæden" var stor hele julebordet rundt, og 6 stjerner og en varm tak blev sendt til den kære opdrætter. Projektet med igen at slagte ænder i Danmark her i 2015 er i fuld gang hos Dansk And. Der er mange, der håber, at det igen skal lykkes at blive rentabelt med både dansk opdræt og slagtning af ænder i Danmark.



KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

Fiat Fiorino 1,3 75 hk. Professionel – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 154.900,00 + moms og lev. Omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 30.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.195,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat 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.

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted

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

Slagterinyt

EU-forslag om obligatorisk oprindelsesmærkning på forarbejdede kødvarer

EU-Parlamentet opfordrer Kommissionen til at fremsætte lovforslag, der pålægger virksomhederne at mærke forarbejdede fødevarer, der indeholder kød, med oprindelsesland. I branchen frygtes det, at en sådan obligatorisk mærkning vil betyde højere priser for forbrugerne med den øgede omkostning, der vil være i forbindelse med en sådan mærkning.

Forslag om ændring af SRM-reglerne

Kommissionen har fremsat forslag til ændring af SRM-reglerne for lande med ubetydelig risiko for BSE/TSE, som Danmark jo hører under. Hvis ændringsforslaget godkendes af Europaparlamentet, vil ændringerne kunne gælde fra maj 2015. Ifølge udkast vil SRM fortsat omfatte:

Kreaturer

- Kraniet med hjerne og rygmarv fra kvæg over 12 måneder
- De sidste 4 meter af tyndtarmen er kategori 3 – må ikke anvendes til konsum

Små drøvtyggere – får og geder

- Uændret: Kraniet med hjerne og øjne, tonsiller og rygmarv fra får og geder over 12 måneder (eller som har frembrudt blivende fortand) samt milt fra får og geder uanset alder
- Tyktarm uanset alder

Med andre ord

- Hele tarmsættet fra kreaturer kan tilgå biogas eller lignende
- Detailbutikker må atter håndtere den benede rygsøjle



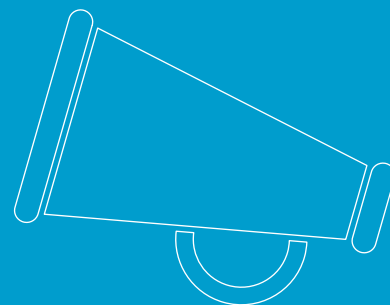
Nøglehulsmærket på endnu flere fødevarer

Nøglehulsmærket er det officielle ernæringsmærke i Norge, Sverige, Island og Danmark, hvor fødevarer- og/eller sundhedsmyndighederne står bag revision af reglerne. Siden 2009 har danske fødevarerproducenter haft mulighed for at mærke nogle af deres færdigpakkede varer med Nøglehulsmærket. Fra den 1. marts trådte nye regler i kraft. Herfra er det mu-

ligt også at bruge det grønne ernæringsmærke "Nøglehullet" på varer, der ikke er færdigpakkede. Slagtere vil dermed kunne bruge det på uforarbejdet kød, der ikke er færdigpakked.

Kilde: SlagtehusNyt februar 2015

Vidste du at ...



Højer Pølser op med 60 procent

Højer Pølser, der har lavet kødprodukter siden 1897, endte det seneste regnskabsår med et overskud før skat på 1.267.106 kroner. Det er næsten 60 procent mere end året forinden, hvor resultatet var tæt på 800.000 kroner. Virksomheden med cirka 35 ansatte havde i 2013-14 en bruttofortjeneste på 13,9 millioner kroner. Højer Pølser er ledet af brødrene Jan og Gerd Müller, som er fjerde generation af familiens pølsemagere i Højer.

Kilde: Foodsupply

Tican og Danish Crown fusioner

24. februar meddelte de 2 virksomheder, at de fusionerer. De skal dog have konkurrencemyndighedernes godkendelse, og de kan der gå måneder med. Tican omsætter for 5,2 mia. DKK og Dansih Crown for 58 mia. DKK.

Dagrofa S-Engros Odense er Årets Butik

"Hårdt arbejde giver høj bundlinje", "Det stærkeste lederteam i kæden" og "Inspirerende og salgsklar butik". Med udgangspunkt i disse argumenter blev Dagrofa S-Engros i Odense den suveræne vinder af titlen som Årets Butik 2014. Hvert år kårer Dagrofa S-Engros den af engroskædens 30 butikker, som har klaret sig bedst i det forgange år til Årets Butik. Vinderen findes ved, at alle medarbejdere i kæden stemmer på den butik, som har fortjent prisen og begrundet deres svar. I år kunne kædedirektør Peter Ryhmer løfte sløret for, at sejren og den fornemme pokal gik til kædens

største cateringbutik, Odense, som også tog pokalen i 2003.

Kaos om forhadte fedtafgift: Firmaer risikerer ekstraregning på en halv milliard kroner

Sagen om den forhadte fedtafgift, som danskerne betalte fra oktober 2011, og indtil Danske Slagtermestre fik den afskaffet fra 2013, har taget en ny drejning. Danske virksomheder, der solgte blandt andet mælk, brød, æg og slik, risikerer at skulle betale over en halv milliard kroner til statskassen tre år efter, at produkterne blev langet over disken. Kravet omfatter ikke kødprodukter, som der jo blev betalt afgift af. Fedtafgiften var en afgift på i starten 16 kroner per kilo mættet fedt. EU-Kommissionen mener, at det var konkurrenceforvridende at fritage nogle produkter fra afgiften, skønt de indeholdt mættet fedt. EU har derfor sendt en såkaldt åbningsskrivelse til Danmark, som er det første, retslige skridt mod landet. Kommissionens holdning er, at de virksomheder, som slap for afgiften for over tre år siden, skal betale den nu. Sagen blev indbragt for Kommissionen af den lille brancheforening Margarine Foreningen. Den hævdede i det lange forløb op til indførelsen, at afgiften var ulovlig, hvilket Kommissionen nu giver medhold i. Brancheforeningen estimerer, at den manglende fedtafgift løber op i 546 millioner kroner. Baggrunden for estimatet er oplysninger, som Skat fremlagde op til, at skatten blev vedtaget. Fedtafgiften indbragte statskassen helt nøjagtig 1,414 milliarder kroner. Undtaget fra afgiften var bl.a. brød, korn, grøntsager, fisk, æg, slik og mælk. De produkter er ifølge oplysningerne fra Skat kilde til 26 procent af danskernes indtag af mættet fedt.

byretten havde dømt, så var slagtermesteren stadig meget skuffet over udfaldet. - Man kan sige, at det viser, at byretten i hvert fald tog fejl. Men jeg mener stadig, at en frifindelse ville have været på sin plads, siger han. Bøden skyldes, at slagteren havde en udenlandsk studerende ansat, som arbejdede over de tilladte 15 timer om ugen. Begrænsningen på arbejdstimer skyldtes, at den studerende kun var på et såkaldt studievisum. Den begrænsning var Jens Pedersen ikke gjort bekendt med. I hans butik på Kultortvet blev afgørelsen fordøjet på munter vis. Her blev der tændt op i grillen foran butikken, og sammen med medarbejderne delte han herefter grillet ged ud til de forbigående. - Det symboliserer, at der er gået ged i det danske retssystem.

Bøde på 40.000 kroner

Ti mennesker blev syge til en fiskesportsmesse lørdag den 17. januar, hvor Odense Sport & Event stod for maden. Det koster virksomheden en bøde på 40.000 kroner og en smiley med mundvige, der peger i sydgående retning. - De har fået en indskærpelse, så vi kommer på et opfølgende tilsyn inden for to måneder. Og det kontrolbesøg skal virksomheden betale for, siger fødevarechef for Fyn og Sjælland, Henning Knudsen. Fødevarechefen peger på, at det er en alvorlig episode, fordi mennesker er blevet syge.

- 40.000 kroner er den største bøde, vi uddeler, siger Henning Knudsen og fortæller, at Odense Sport & Event tidligere har haft en lignende episode. - Grunden til, at de har fået en bøde og ikke bare en indskærpelse, er, at de har haft en lignende sag, hvor de var årsag til, at nogle blev syge. Derfor er der hårdere sanktion denne gang, siger Henning Knudsen.

Administrerende direktør i Odense Sport & Event, Ole Bang Nielsen, mener ikke, at Fødevarestyrelsens konklusion er korrekt. - Vi er ikke enige i Fødevarestyrelsens vurdering af, hvad der er sket. Vi mener, at der er tale om en norovirus (roskildesyge, red.). Der var et voldsomt udbrud i Odense i det pågældende tidsrum. Vi havde en del personale, som var syge op til arrangementet. Symptomerne er de samme, siger Ole Bang Nielsen. Han mener derfor, at den sygdom, som opstod efter arrangementet, skyldtes norovirus og ikke mangelfulde hygiejneforhold i centralkøkkenet.

Slagter Jens delte gratis ged ud: En smagsprøve på retssystemet

Slagtermester Jens "Slagter" Pedersen blev idømt en bøde på 125.000 kroner i Landsretten. Som en protest imod dommen delte han derfor grillet gedekød ud foran slagterbutikken.

"Jeg er sur, og jeg er ked af det." Sådan lød det fra Jens Pedersen, bedre kendt som Jens Slagter, efter han modtog dommen fra landsretten. Selv om bøden blev sat ned fra 190.000 kroner, som



Messe oversigt

2015

Iba, Düsseldorf

12. september - 17. september 2015
International bagerimesse
www.iba.de

Fachpack, Nürnberg

29. september - 1. oktober, 2015
Emballage og etiketteringsmesse
www.fachpack.de

Anuga, Köln

10. - 14. oktober 2015
International fødevarermesse
www.anuga.de

Scanpack, Göteborg

20. - 23. oktober 2015
Skandinavisk emballagemesse
www.scanpack.se

2016

FoodExpo, Herning

6.- 8. marts 2016
Messe for detail og foodservice
www.foodexpo.dk

IFFA, Frankfurt Am Main

7. - 12. maj 2016
International messe for kødindustrien
www.iffa.com

Navnenyt

25 års jubilæum

Den 1. marts 2015 kunne HR-chef Jonna Hugger fejre sit 25 års jubilæum i Danske Slagtermestre.

.....

Pension

Regnskabschef Iris Andersen Danske Slagtermestre, er pr. 1. marts. 2015 gået på pension efter 21 år i organisationen.

.....

DRC har fået ny direktør

DRC (Danske Restauranter og Cafeer) skal styrke den politiske indsats, sikre gode rammebetingelser og arbejde for at opkvalificere branchen, lyder det fra DRC's nye direktør Torben E. Hoffmann Rosenstock, der tiltrådte 2. februar 2015. DRC's bestyrelse har nu fundet den rette mand, der fremover skal tegne foreningen udadtil. Og den nye direktør glæder sig til at komme i gang hos DRC: - DRC er en brancheforening i positiv udvikling med en medlemsbase, der inviterer til, at vi skal være branchens skarpe politiske talerør. Parallelt med servicering af vores medlemmer skal DRC være drivrem i arbejdet med at sikre, at de regler, vores medlemmer skal navigere i, er afbalance-rede og forudsigelige – i både dagligdagen og i nattelivet, siger Torben E. Hoffmann Rosenstock. DRC skal forsat bruge energi på at styrke branchens rammebetingelser og gøre det endnu mere attraktivt at drive og udvikle sin forretning. DRC vil samtidig tilbyde sine medlemmer muligheden for at blive opkvalificeret inden for alt lige fra sikkerhed til management samt forretningsudvikling på og via sociale medier. Torben E. Hoffmann Rosenstock kommer fra Dansk Erhverv, hvor han som blandt andet direktør for mode- og tekstilbrancheforeningen WEAR har forestået politisk interessevaretagelse og forretningsudvikling i små og mellemstore danske mode- og tekstilvirksomheder. Torben E. Hoffmann Rosenstock er 41 år og uddannet jurist fra Københavns Universitet.

.....

Ny salgskonsulent hos KH OneStop

Pr. 1. februar 2015 er Jan Kristensen tiltrådt hos KH OneStop som salgskonsulent for distrikt Sydjylland, Fyn og Nordtyskland. Jan er 37 år, oprindeligt uddannet lastvognsmekaniker, og er hentet fra KH OneStops egne rækker, hvor han igennem sin foreløbige 7½-årige ansættelse i de første 4½ år har været beskæftiget som trailer-mekaniker og de seneste 3 år som kølemekaniker. Jan skal præsentere KH OneStops samlede produktpalette, der inkluderer Thermo King transportkøleanlæg, MBB lifte og flådeovervågning fra markedets ledende producenter samt landsdækkende køle- og trailerservice. Afdelingerne Sækko Presenning og Sækko Design sælger presenninger, dekorationer, mobile branding og folieindpakning, og endvidere tilbyder KH OneStop vognopbygninger og storvognslakeringer.



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

Fødevareremballage

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
Blækhatten 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
- Net
- Dressing
- Kunst- & Naturtarme
- Marinader
- Stegefolie
- Tilsætningsstoffer
- 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

Smarter Thinking - Smarter Solutions



Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

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

DANSK REVISION SLAGELSE
Regnskab og rådgivning
til fødevarerbranchen

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

fpr

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

70 20 29 29
www.fpr.dk

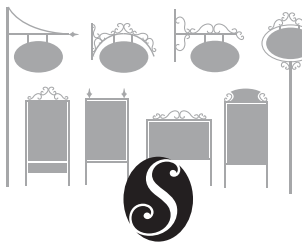
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

v/ Jesper Domino Isaksen
Tlf. 21 26 85 44
info@foedevarekonsulenten.dk
www.foedevarekonsulenten.dk

**Inspektion af virksomheder
Fødevarelovgivning
Arbejds miljø**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
SKILTE**



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

WiseCon A/S | +45 48 79 93 78 | info@wisecon.dk | www.wisecon.dk