

fødevarer

NR. 4 / APRIL 2015

magasinet

TEMA

VÆGTE KØ-SYSTEMER

MASKINER

emballage og transport

Ny grillbog med
amerikansk
inspiration

Se side 8



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Når liberalisering giver bagslag

„Frihed er det bedste guld“, synger vi ved højtidelige lejligheder, og liberalister stemmer vel særligt i til disse Carl Nielsens dejlige og danske toner. Men teksten er af svensk oprindelse, og Sverige har da også på visse områder – og trods sit ry som et „forbudsland“ – en tradition for meget frie rammer. Det gælder for eksempel på planlovgivningens område, hvor resultatet er, at detailhandelen i de fleste byer er samlet i kæmpestore indkøbscentre i byernes udkanter, og hvor bymidterne af samme grund er blevet steder, hvor man ikke kommer for at købe ind.

Med friheden forholder nemlig sådan, at den til tider ophæver sig selv. Det bør ikke mindst liberalister have sig for øje. Når man f.eks. går ind for at liberalisere Planloven, så det bliver muligt at bygge nye og kæmpestore butikcentre i Danmark, vil det uvægerligt medføre, at forbrugerne får færre valgmuligheder. Så lukker butikkerne i bymidterne, men jo ikke kun dér. Også i landdistrikterne, hvor der i forvejen er lukket rigtig mange butikker over de seneste årtier, vil endnu flere nøgler blive drejet om. Det er der vist ikke nogen, der vil bestride, heller ikke dem, der går ind for „liberaliseringen“.

Og hvordan vil det så gå med forbrugernes frihed? Øges den, eller bliver den indskrænket? Den bliver naturligvis indskrænket, fordi de så får færre valgmuligheder, når de skal vælge, hvor de vil lægge deres indkøb.

Øget frihed kan altså føre til færre valgmuligheder. Og så bliver friheden jo en parodi på sig selv. Det er lige nøjagtig, hvad der er sket i Sverige, hvor det efterhånden ikke er til at opdrive en slagter, en bager, en ostephandler eller en fiskehandler eller for den sags skyld en lille købmand. I Sverige har de for eksempel ikke en egentlig slagteruddannelse mere, for hvad skal man bruge den til, når der kun er de industrifremstillede og gaspakkede kødprodukter i hypermarkederne at komme efter?

Og hvad sker der med produktudviklingen, når håndværksfagene og dermed uddannelserne forsvinder, fordi specialbutikkerne forsvinder? Den aftager naturligvis, og er det en udvikling, som fremmer forbrugernes valgmuligheder? Nej, tværtimod.

De gode liberale – og jeg hører ellers selv til slagsen – modarbejder deres egne hensigter, hvis de vil fremme detailhandelen ved at liberalisere Planloven. De vil, hvis de kommer igennem med forslaget, om føje år måtte sande, at „vejen til helvede er brolagt med gode hensigter“.

Bedst vil det jo være, hvis de når til den erkendelse, inden det er gået galt. Det er nemlig ulige meget nemmere at udvirke, at specialbutikkerne og bymid-

terne lukker, end det er at udvirke, at de kommer tilbage igen. Så kan man stå ved den liberale fane og sige, at det er ærgerligt, at friheden blev hældt ud med badevandet, „for det var jo ikke det, der var meningen“, men der vil stort set ikke være noget at gøre ved det.

Hvis man vil se konkrete eksempler på, hvor galt det går for det frie forbrugervalg, når hypermarkederne tager over, kan man også for eksempel tage en tur til Odense og gå en tur ned ad Kongensgade eller Nørregade eller andre gamle indkøbsgader i City. Der er ikke langt imellem de tomme butikslokaler. Og så kan man tage ud i Bilka eller Rosengårdscenret i udkanten af byen, hvor et af Nordens største indkøbscentre ligger og suger livet – og forbrugerfriheden – ud Danmarks tredjestørste by.

Dér er syn for syn.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

„vejen til helvede er brolagt med gode hensigter“

nyheder



Vask af arbejdstøj, landsretsdøm og slagterens dag

Her i april udgaven af Fødevaremagasinet kan du læse om en ny, fleksibel og økonomisk vasketøjsaftale etableret i DSMI regi. Læs også om Jens Slagters manglende tiltro til retfærdigheden i det danske retssystem efter landsretsdømmen i sagen om en udenlandsk studerendes antal arbejdstimer. Læs også her i bladet om „Slagterens Dag“, der afholdes søndag den 7. juni.

Skotsk oksekød, fransk inspireret gårdbutik midt i byen og dansk smørrebrød på amerikansk

Læs atiklen om skotsk oksekød, der er et af de produkter, som har det europæiske BGB-mærke (beskyttet geografisk oprindelse). Læs også om Carolines lille franskinspirerede gårdbutik i Nørregade i Odense, der er fyldt med lokale varer og specialiteter. Nu er der også udgi-

vet en bog om, hvordan dansk smørrebrød kan fremstilles i udlandet - læs mere her i bladet.

Sol, sommer og grill

Tradition men også variation og fornyelse er vigtige, når grillsæsonen skal skydes i gang. Læs om nyhederne fra mad med mere kæden. Forbrugerne vil have det kendte, men også gerne bud på nye grillprodukter og tilbehør. Læs om grillnyhederne fra mad med mere kæden til denne 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.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 DSI Indkøb**
Mindre slagtehus får vasket ude i byen
- 6 Jens Slagter efter landsretsdom**
Jeg tror ikke længere på retfærdigheden
- 8 Ny grillbog**
med amerikansk inspiration
- 9 Forbrugerne er igen begyndt at bruge penge**
- 9 DM i grill 2015**
- 10 Simrende smagsoplevelser**
i Carolines kødgryde
- 12 En udsøgt smagsoplevelse**
fra Svendborg Slagterhus
- 14 Svendborg Slagterhus**
tæt på 100 år
- 16 Førerløs transport**
på slagterier giver større sikkerhed
- 18 Slagterens Dag**
- 20 Skotsk oksekød**
med garanti for oprindelse
- 22 Stigning i det globale forbrug af kød**
- 22 Mobilepay**
- 23 Nyt liv til Kaj Sommerlund**
- 23 Dan J. vil omfordele promillepenge**
- 24 Coop**
har åbnet en anderledes madbutik
- 24 Ny kagebog**
Danish Open-face Sandwiches
- 25 Frugt- og grøntprisen 2015**
- 25 SlagteriNyt**
- 26 Vidste du at ...**
- 27 Dødsfald**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



25



10



20



24



23

April 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. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediadinformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarehandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarehandelen. Politiske organer, større fødevarevirksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets

udgaver. Fødevaremagasinet tilvirkes 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 Mad med mere: Cup cake chicken, marinert kylling grillet i en form.

ISSN 1902-4509

- Det beløb, som det koster mig i månedslig ydelse at være med i vasketøjsordningen hos Berendsen Textil Service, er yderst rimeligt, så jeg synes at pengene er godt givet ud, siger Allan Smærup.



DSMI Indkøb:

Mindre slagtehus får vasket ude i byen

Allan Smærup, indehaver af DK-Kød, er glad for den aftale, som han gennem DSMI Indkøb har fået med Berendsen Textil Service om vask og levering af arbejdstøj

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Tidligere kørte vaskemaskinen med arbejdstøj mindst én gang om dagen hos DK-Kød uden for Struer. Der blev også brugt tid på løbende at indkøbe nyt arbejdstøj til de i alt syv medarbejdere i virksomheden, der er en kombination af slagtehus og opskæringsvirksomhed.

Nu behøver indehaveren af DK-Kød, slagtermester Allan Smærup, ikke længere at tænke på hverken vask eller indkøb af arbejdstøj. Det klarer andre for ham. Han benytter sig nemlig af en samarbejdsaftale mellem DSMI Indkøb og Berendsen Textil Service om vask og levering af arbejdstøj.

DK-køds aftale med Berendsen trådte i kraft i september 2014, og Allan er meget tilfreds med ordningen.

Fleksibel aftale

- Aftalen er fleksibel, så vi kan ændre på den efter behov. Vi får leveret det arbejdstøj, vi har brug for, og går et sæt



tøj i stykker, kan vi få det byttet med samme. Det skal bemærkes, at tøjet er meget pænt og glat, når vi får det tilbage fra vaskeriet, siger Allan Smærup.

Indehaveren af DK-Kød ser også økonomiske fordele i de rabatter han kan opnå gennem vasketøjsaftalen mellem Berendsen Textil Service og DSMI Indkøb.

- Det løber hurtigt op i 10.000-15.000 kr. i indkøb af arbejdstøj til en ny medarbejder. Den investering slipper jeg for. Det beløb, som det koster mig i månedlig ydelse at være med i vasketøjsordningen, er yderst rimeligt, så jeg synes at pengene er godt givet ud, siger Allan Smærup.

- Små og mindre virksomheder bruger ofte meget tid på selv at bøvle med vask og indkøb af arbejdstøj, og netop derfor kan de med fordel benytte sig af indkøbsaftalen, siger Lars Poulsen, DSM.

Vaskeaftale er for både små og store virksomheder

DSMI Indkøb er en indkøbsforening for industrimedlemmer af Danske Slagtermestre. Siden den 1. januar 2014 har indkøbsforeningen haft en samarbejdsaftale med Berendsen Textil Service om levering og vask af arbejdstøj.

- Mange tror, at vasketøjsaftalen kun henvender sig til større virksomheder, siger afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre, og uddyber:

- Små og mindre virksomheder bruger ofte meget tid på selv at bøvle med vask og indkøb af arbejdstøj, og netop derfor kan de med fordel benytte sig af indkøbsaftalen, der også er attraktiv på grund af de rabatter, som medlemmerne af DSMI Indkøb.

Multivac - mere end du tror...

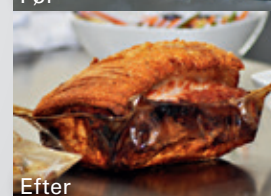
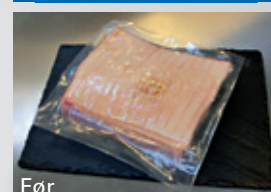


NYHED

- MYLAR® COOK stegefolie

Det vakuumpakkede kød, pakket i MYLAR® COOK folien, sættes direkte ind i ovnen ved 200°C. Efter 40 minutter åbner folien, og flæskestegen er klar med sprød svær... uden at røre en finger.

Kontakt os for at få en demonstration i vort nye showkøkken på e-mail: mudk@multivac.dk



Jens Slagter efter landsretsdom:

Jeg tror ikke længere på retfærdigheden

Slagteren ved Kultorvet, Jens Slagter Petersen, gik efter pure frifindelse ved landsretten efter at have fået en bøde på 190.000 i byretten, men han blev ikke frifundet. „Forbrydelsen“ bestod i, at han havde haft en udenlandsk studerende ansat i flere timer månedligt, end de gældende regler tillader.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

- Jeg tror på, at retfærdigheden i sidste ende sejrer. Sådan sagde Jens Slagter, indehaver af Slagteren ved Kultorvet i København, til Fødevaremagasinet i september 2014, da han havde fået meddelelse om, at hans ankesag ville komme for landsretten i februar 2015.

Jens Slagter havde anket, at han i Københavns Byret i juni 2014 blev idømt en ekstraordinært store bøde på 190.000 kr. for overtrædelse af udlændingeloven. „Forbrydelsen“ bestod i, at han havde en nepalesisk ingeniørstuderende, Supash Dhungana, ansat som opvasker flere timer ugentligt end tilladt.

Bøden nedsat

Jens Slagter tror ikke længere på, at retfærdigheden sejrer. Han gik nemlig efter en pure frifindelse, men fik den ikke. Landsretten fandt

ham på linje med byretten skyldig i overtrædelse af udlændingeloven, men reducerede dog bøden fra 190.000 kr. til 125.000 kr.

- Jeg er dybt skuffet over det danske retssystem. Jeg har gjort alt efter bogen og ikke handlet i ond tro, da jeg ansatte Supash som opvasker. Jeg kendte bare ikke reglerne, siger Jens Slagter.

Han havde for at sikre sig mod fejl blandt taget en kopi af den studerendes pas og nærlæst hans opholds- og arbejdstilladelse. Her stod intet om, at der var begrænsninger for, hvor mange timer, man som udenlandsk studerende måtte arbejde månedligt. På den baggrund mener Slagteren ved Kultorvet, at han har handlet i god tro og burde være pure frifundet.

Jens Slagter betalte Supash' løn efter overenskomsten og indbetalte pligtskyldigt skatten for nepaleseren til myndighederne, så han har ikke haft økonomisk vinding i forbindelse med opvaskerens ansættelse.

Skats nul

På fire år arbejdede Supash 3.2016 timer, hvor han ifølge reglerne kun måtte have arbejdet 1282,5 timer.

- Det undrer mig, at der skulle gå fire år, før myndighederne greb ind og gjorde mig opmærksom på fejlen, siger Jens Slagter.

Den oprindelige bøde på 190.000 kr. var fastsat ud fra det timetal, som den nepalesiske studerende havde arbejdet for meget i de fire år.

- Hvis myndighederne med det samme havde gjort mig opmærksom på, at Supash arbejdede for mange timer, kunne det højst været blevet til en bøde på 10.000 kr. for en enkelt måned, siger Jens Slagter og uddyber:

- Det er forkasteligt med så stor en bøde, når man har gjort alt for at gøre tingene ef-

ter bogen, mens myndighederne blot har ladet som ingenting, og Skat har taget imod mine skatteindbetalinger for Supash. Det kan næsten sammenlignes med hæleri fra skattemyndighedernes side.

Nye procedurer

Danske Slagtermestres direktør Torsten Buhl har tidligere udtalt om sagen i Ekstrabladet, at mange små fødevarevirksomheder har svært ved at navigere i en 'urskov af regler' på området.

Jens Slagter er da heller ikke den eneste, der har fået lovens dyre arm at føle. Ikke mindre end 59 virksomheder har ifølge oplysninger fra Københavns Politi til Politiken modtaget bødeforlæg i beslægtede sager.

Sagen om Jens Slagter og omtalen af den har dog medført, og Skat og Udlændingestyrelsen er begyndt at samkøre deres registre for at sikre, at lignende sager fremover bliver opdaget hurtigere.

Glad for opbakning

Mens Jens Slagter er en skuffet mand, som har mistet tilliden til det danske retssystem, glæder han sig til gengæld over den opbakning, han har fået fra hele landet.

- Jeg har valgt at tage sagen op og kæmpe for det, jeg opfatter som min ret. Det har givet megen omtale og mange sympatitilkendegivelser og støtte fra hele landet. Det har da heldigvis også været med til at give mig flere nye kunder i butikken, så jeg underkender ikke, at der også er kommet noget godt ud af sagen, siger Jens Slagter og tilføjer:

- Jeg vil gerne benytte lejligheden til sige tak for den store opbakning som mine kolleger i Danske Slagtermestre har givet mig i hele forløbet.



Selv om Jens Slagter er en skuffet mand, som har mistet tilliden til det danske retssystem, glæder han sig over den store opbakning, han har fået i sagen fra bl.a. kolleger i Danske Slagtermestre.

BERENDSEN



Få styr på hygiejnesikkerheden med det rigtige tøj.

BERENDSEN har som de første på markedet introduceret muligheden for zoneopdelt tøj. På den måde er du sikret den højeste sikkerhed i fødevareproduktionen.



Mad med mere:

Ny grillbog med amerikansk inspiration

Det er snart grilltid, og mad med mere vil gerne give kældens kunder inspiration til, hvad der er værd at tænde op under på grillen. Det sker med en ny grillbog. Det er marketingkonsulent for mad med mere, Martin Beck Poulsen, der har stået for indhold og opskrifter i den nye grillbog.

Martin er både kok, slagter og grill-entusiast på eliteplan med deltagelse i både DM i grill og i VM i USA i bagagen. Det er bl.a. her, han har hentet inspiration til nogle af opskrifterne i den nye grillbog.

- En af nyhederne i grill-bogen er cup cake chicken. Det er underlår fra kyllinger formet

som en bold, marineret og anbragt i en form af silikone, inden kødet kommer på grillen. Kyllingerne får på den måde en rigtig grillsmag og bevarer samtidig deres saftighed, forklarer Martin Beck Poulsen.

Et andet amerikansk inspireret produkt, som Martin fremhæver i mad med meres nye grillbog, er „flap-meat“.

- Flap-meat er en muskel fra slaget på koen. Det er en udskæring, der ikke er så udbredt her-

hjemme, men som nu fås hos gode, velassorterede slagtere. Det er et stykke oksekød med en kraftig smag, og det er meget velegnet til grillen, påpeger Martin Poulsen.



Flap-meat, et stykke oksekød med en kraftig smag.

Mad med meres formand:

Forbrugerne er igen begyndt at bruge penge

Mad med mere-butikkerne er så småt begyndt at nyde godt af den spirende optimisme og vækst i samfundet, konstaterede slagtermester Thomas Korup Nielsen i sin formandsberetning på kædesamarbejdets generalforsamling i slutningen af marts

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

- Der er en spirende og velbegrunnet optimisme i samfundet, sagde formanden for mad med mere, Thomas Korup Nielsen, i sin beretning på kædens generalforsamling den 29. marts i Randers.

Han konstaterede, at faldende ledighed og tegn på økonomisk vækst har påvirket forbrugerne til igen at bruge penge.

- Det begynder vi så småt at nyde godt af i vores butikker i mad med mere, selv om det på ingen måde ligner forbrugsfesten fra årene før, krisen satte ind for alvor i 2008, sagde Thomas Korup Nielsen og tilføjede:

Kæde med en god økonomi

- Som kæde har vi en god økonomi, men der er fortsat behov for, at vi konsoliderer os. Det

gør vi ved at iagttage og aflæse markedet og forbrugerne, så vi både kan være attraktive for vores nuværende kunder og få nye ind i folden.

Mad med mere har optrappet sin markedsføring, fremgik det af formandens beretning. Fx er antallet af husstandsomdelte „Slagteravisen“ med tilbud øget fra fire til seks årlige udgivelser.

Fødselsdagsavis øgede salget i januar

I januar udsendte mad med mere en fødselsdagsavis:

- Salget i januar kan godt gå noget trægt oven på en dyr julemåned for forbrugerne. I den forbindelse har fødselsdagsavisen vist sin berettigelse, for den løftede nemlig salget i vores butikker i den ellers lidt halvdøde måned, oplyste Thomas Korup Nielsen.

Mad med mere benytter sig også af sociale medier som Facebook og YouTube i markedsføringen. På sidnævnte medie så omkring 7.500 personer en video om kædens nytårsmenu.

Det frivillige kædesamarbejde i mad med mere tæller i dag 44 medlemmer.

Turen går til München

Mad med mere er ikke bare et frivilligt markedsførings- og indkøbssamarbejde, men også et kollegialt og fagligt forum. Det er bl.a. kædens årlige studietur et udtryk for.

Mad med meres formand, Thomas Korup Nielsen, oplyste, at turen i år går til München i dagene 27.- 30. september, mens der er oktoberfest i byen. Det faglige ind-

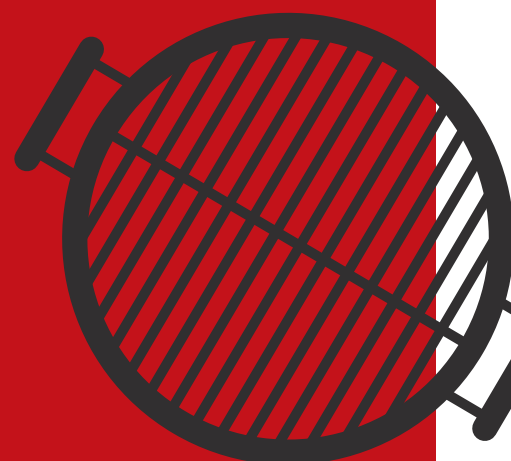
hold på turen planlægges i samarbejde med en lokal slagtermesterforening.



- Faldende ledighed og tegn på økonomisk vækst har påvirket forbrugerne til igen at bruge penge. Det begynder vi så småt at nyde godt af i vores butikker i mad med mere, sagde Thomas Korup Nielsen i sin formandsberetning på kædens generalforsamling sidst i januar. Arkivfoto.



DM I GRILL 2015



Mad med mere
kul på

Mad med mere lægger snart kul på grillen og stiller med sit eget hold til DM i grill 2015

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Holdnavnet er Butchers BBQ. Danmarks mesterskaberne afvikles med Barbecue Association Danmark som arrangør i forbindelse med det store fødevarermarked i Svendborg, Kulinarisk Sydfyn, den 27.-28. juni.

Mad med meres hold består af slagtermester Michael Kirkeby Andersen, Slagter Kirkeby i Skjern, slagtermester Martin Hansen, mad med mere Vard, og slagtermester Lasse Bo Sørensen, Kaas Slagter & madbutik i Pandrup.

Holdets kaptajn er marketingkonsulent for mad med mere, Martin Beck Poulsen. Han er ikke hvem som helst, når det kommer til grill og barbecue på højt niveau:

Martin er grill-entusiast om en hals og deltog i hold DM i grill i 2013. Det kvalificerede til deltagelse i det prestigefyldte VM i grill, Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue i USA.



Simrende smagsoplevelser i

Fødevarer af højeste kvalitet fra både Fanø, Frankrig, Fyn og andre kulinariske højborges gør den lille fransk inspirerede butik, Caroline, i Odenses bymidte til en særlig oplevelse

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Pladsen er beskeden i butikken Caroline, og elkømfuret er ikke nyt og smart. Men det betyder ikke så meget, for Caroline Penhoat kan fremtrylle de dejligste smagsoplevelser i form af velduftende simreretter og andre kulinariske lækkerier på det gamle komfur.

Det er måltider, der bliver solgt ud af huset lige til at varme op. For eksempel har Caroline for nylig lanceret en marokkansk gryderet – „En hilsen fra de varme lande“, kalder hun retten.

44-årige Caroline Penhoat er indehaver af butikken, som hun har valgt at opkalde efter sig selv. Den minder på flere måder om de små fødevarerbutikker, mange af os forbinder med Frankrig. Her er Caroline også født og opvokset, men kom til Fyn i 1992 som udvekslingsstudent og er blevet på øen lige siden.

Butikken har et bredt udbud af fersk kød, charcuteri og delikatesser fra både Fyn, Fanø, Frankrig og andre steder, der er leveringsdygtige i kulinariske godbidder. Lokale fynske producenter fra Grambogaard, Steensgaard og Hårby står bl.a. for levering af gris, okse og lam.

Gårdbutik midt i byen

Forretningen kan sammenlignes med en gårdbutik, selv om den ligger lige midt i Odense på et beskedent antal kvadratmeter i en af byens ældste gader, Nørregade.

Da Caroline åbnede butikken i 2009, var det hendes drøm at samle lokale fynske producenter af kvalitetsfødevarer under samme tag. Den tankegang har hun bragt med sig fra Frankrig. Hun husker stadig duftene, farverne, smagen og jordnærheden på de lokale markeder, som hendes kvalitetsbevidste franske forældre hyppigt besøgte for at finde den bedste pølse, en god skinke eller årstiden grøntsager fra den lokale gartner.

Lokale fødevarer

I 2009 var kun få af Carolines konkurrenter begyndt at tænke i lokalt producerede fødevarer. I dag gør mange i branchen det.

- Der er kommet fokus på lokale varer blandt leverandørerne. Det betyder nemlig, at vi er flere om budet – også større aktører, som ser en interesse at markedsføre sig på den lokale tankegang. Men heldigvis er der også flere forbrugere, som går op i sporbarhed, og hvor



Carolines kødgryder

koen kommer fra, siger Caroline, og tilføjer, at både dyrevelfærd og økologi er vigtige parametre for salg af fødevarer i dag.

Mad i al sin enkelthed

På butiksfacaden er der en tilføjelse til navnet Caroline: - mad i al sin enkelthed, står der. Og netop enkelthed er en holdning til maden, der ifølge Caroline kendetegner det franske køkken.

- Jeg vil gerne skille mig ud ved at være kreativ med æstetik og enkelthed som den røde tråd i mit arbejde. Mad behøver nemlig ikke være fancy med en masse ingredienser blandet sammen, men kan sagtens være enkel i sit udtryk, hvis bare råvarerne er gode, forklarer Caroline og tilføjer:

- Enkelthed er ikke et mål i sig selv, men et princip jeg har med hjemmefra og har taget til mig i min måde at lave mad på.

Butik ved en gigantisk byggeplads

Caroline erkender, at det ikke er nemt for hende at køre en lille fødevarerforretning midt i Odense for tiden. Det er der en tungtvejende årsag til. Odense Kommune lukkede i midt

i 2014 den forkætrede ringgade, Thomas B. Thriges Gade, der siden tresserne brutalt har splittet den historiske bymidte i to dele.

Bymidten er omdannet til en gigantisk byggeplads klos op ad Carolines butik og vil være det i de næste fem-seks år. Det har gjort det vanskeligere at være bilist i centrum, så mange forbrugere vælger at lægge deres indkøb i de odenseanske forstæders anonyme og grå indkøbscentre.

Alternativer til butikssalg

Byggerodet har ikke fået Caroline til at opgive ævred, selv om hun godt kunne ønske sig, at flere kunder gik ind og ud ad døren i butikken i Nørregade. Hun tænker fremad med afsæt i sin baggrund inden for markedsføring med ansvar for bl.a. organiseringen og markedsføringen af det tidligere Rosenbæk Gårdmarked i Odense. De erfaringer trækker hun nu på og forsøger målrettet at skaffe sig nye kunder ved fx at opføre virksomheder og lave leveringsaftaler med dem.

Kontakten til de eksisterende kunder holdes ved lige gennem et nyhedsbrev med opskrifter, inspiration og nyheder.

- Nyhedsbrevet er effektivt, siger Caroline, og det giver mig en god respons fra kunderne.

Mere mad ud af huset

Caroline satser også på at fremstille flere gryde- og ovnklare færdigretter og oplever en stigende efterspørgsel på dette felt. Det samme gælder interessen for butikkens tapas-tallerkener i både en dansk og en fransk udgave, som leveres æstetisk anrettet, klar til ganen.

- Jeg vil gerne skille mig ud og sætte mit eget præg på de varer, jeg leverer. Det kan jeg bedre med en hjemmelavet færdigret end med et stykke fersk kød, da jeg ikke er uddannet slagter. Jeg vil derfor satse på at udvikle forretningen på områder, hvor jeg kan være kreativ og styrke butikkens særpræg med mad i al sin enkelthed, siger Caroline Penhoat.

1 Caroline har et bredt udbud af fersk kød, charcuteri og delikatesser fra både Fyn, Fano, Frankrig og andre steder, der er leveringsdygtige i gastronomiske godbidder. **2** Odense bymidte er en ufremkommelig, gigantisk byggeplads kun 100 meter fra Caroline. **3** Caroline Pinholt er indehaver af butikken, som hun opkaldt efter sig selv. Caroline er født og opvokset i Frankrig, men kom til Fyn i 1992 som udvekslingsstudent og er blevet på øen lige siden.



En udsøgt smagsoplevelse fra Svendborg Slagtehus

Det sydfynske slagtehus står bag Svendborg Gourmetgris

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er travshed i Svendborg Slagtehus A/S sidst i marts måned, hvor Fødevaremagasinet aflægger virksomheden et besøg. 180 lam skal slagtes inden påske. Det er en stor del af i alt 500 lam, der årligt bliver slagtet på Porthusvej i det nordlige Svendborg.

Gourmetgrisen

Grise er det dyr, Svendborg Slagtehus slagter flest af. Slagtehuset har også sin egen gris, som markedsføres og sælges under navnet Svendborg Gourmetgris.

- Det er en stor og kødfuld gris med en fedtmarmorering, der gør kødet til en særlig delikat smagsoplevelse, fortæller direktør og slagtermester Niels Hørlyck.

Gourmetgrisen bliver opkøbt hos udvalgte landmænd på Sydfyn.

- Ved at bruge producenter fra lokalområdet kan vi gøre transporttiden så kort og skånsom som muligt, siger Niels Hørlyck.

Han oplyser videre, at grisene kommer fra landmænd, der ikke bruger medicin forebyggende, men kun medicinerer syge dyr.

Kvalitet tager tid

Gourmetgrisen er udviklet ud fra devisen: kvalitet tager tid. Den bliver først slagtet, når den

er 5½ måned gammel. Den bliver ikke lynnedkølet i en frysetunnel, men køler langsomt ned på en krog og modner på den måde naturligt.

- Den naturlige nedkøling gør kødet mere mørt og giver smagen ekstra fylde, forklarer Niels Hørlyck.

Svendborg Slagtehus har et tæt samarbejde med en anden sydfynsk virksomhed, BF-OKS i Hesselager, om forædlingen af kødet fra gourmetgrisen, der bl.a. har udvalgte restauranter som aftagere.

Kildegaarden – Dansk Kødkvæg

Slagtehuset er også involveret i forarbejdningen af et andet højt profileret gourmetprodukt, nemlig Kildegaarden – Dansk Kødkvæg, der forhandles af butikkerne i kæderne mad med mere, Mesterslagteren, af andre selvstændige detailslagtere og udvalgte supermarkeder.

1 Kvalitet tager tid, ved man i Svendborg Slagtehus. Foto: Peter Baastrup.

2 Foto: Peter Baastrup.

3 Der bliver opskåret ca. 80 okser ugentligt i slagtehuset. Foto: Peter Baastrup.

4 Niels Hørlyck, direktør og slagtermester i Svendborg Slagtehus gennem 20 år. Foto: Peter Baastrup.

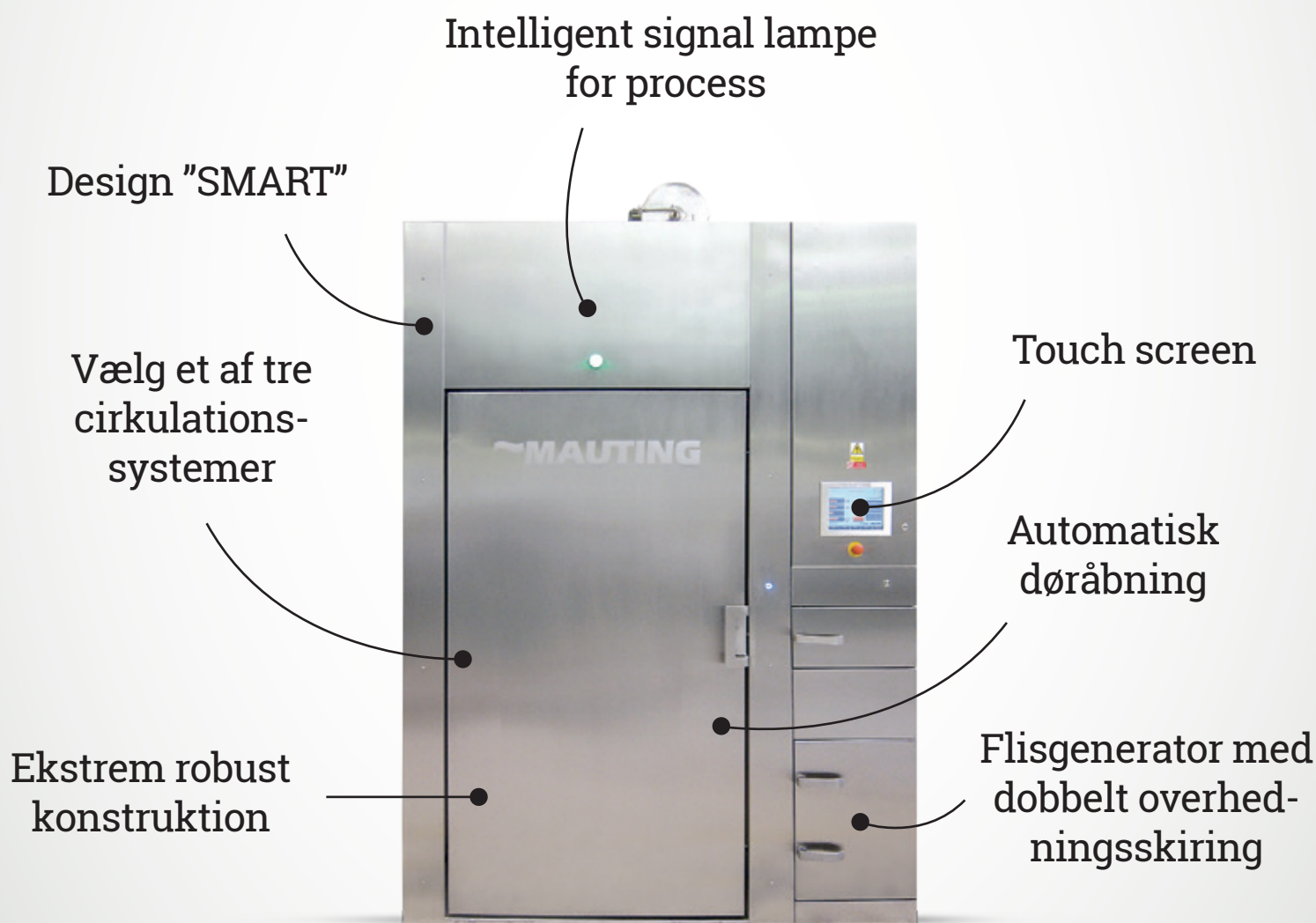
5 Slagtehuset slagtede 180 lam op til påske. Foto: Eivind S. Johansen.



Fødevarebranchens leverandør siden 1938

MAUTING Røge - koge / stegeanlæg

Kan leveres med kapacitet fra 1 - 12 vogne



www.ingvald.dk



Kompakt model med røggenerator i dør



Svendborg Slagtehus tæt på 100 år

Svendborg Slagtehus A/S har eksisteret siden 1917, etableret og drevet som et offentligt slagtehus af Svendborg kommune.

Slagtehuset blev overtaget af Svendborg og Omegns Slagtermesterforening i 1950. Fire år senere opførte de sydfynske slagtermestre et nyt slagtehus på den nuværende adresse på Porthusvej i Svendborg. Slagtehuset er siden blevet ombygget og har fået tilbygninger ad flere omgange.

Svendborg Slagtehus blev i en længere årrække drevet af INCO Fyn a.m.b.a. under navnet Inco Svendborg Slagtehus A/S.

Slagtermester og direktør Niels Hørlyck lægger ikke skjul på, at det er sværere i dag at drive slagtehus end tidligere, selv om Svend-

borg Slagtehus har en fornuftig økonomi. Især har det kunnet mærkes, at russerne aftager færre mængder kød for øjeblikket end før som modtræk mod EU's sanktioner mod landet på grund af stridighederne i Ukraine.

Svendborg Slagtehus har opnået besparelser på driften ved bl.a. at levere til biogas, hvor blødt kødaffald som maver og tarme bruges som energikilde.

Slagtehuset har 20 medarbejdere. De foretager årligt slagting af 500 lam, 12.000 grise og et mindre antal okser. Til gengæld står slagtehuset for opskæring af 80 okser på ugeplan.



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.



TEKST: LOUISE DORNONVILLE DE LA COUR, PRAKTIKANT, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT OG KATHRINE POLLMANN ANDRESEN, KOMMUNIKATIONSMEDHJÆLPER, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Førerløs transport på slagterier giver større sikkerhed

For at et slagteri fungerer effektivt, skal alt ned til den mindste detalje spille sammen. I og omkring slagtekæden og i den videre forarbejdning er der mange funktioner, der skal passe sammen, en af dem er transport af kød-vareprodukter, som i dag foregår ved hjælp af manuelt styrede trucks. Trucken er designet, så det kan være svært for føreren at navigere rundt på slagteriet. Det kan desværre gå ud over slagterimedarbejdernes sikkerhed, påvirke leveringsdynamikken og i sidste ende give uregelmæssigheder i produktionen. En AGV (Automated Guided Vehicles) kan være en oplagt løsning.

Ny transportløsning bliver testet

Danish Crown i Ringsted og DMRI forbereder i øjeblikket en afprøvning af en ny transportløsning, hvor der benyttes en førerløs truck (AGV) med indbygget navigationssystem. I forhold til en manuelt styret truck mindsker AGV'en skader på produkter, bygninger og maskiner, og med sin indbyggede sikkerheds-stop-funktion øger AGV'en sikkerheden for medarbejdere og gæster på slagteriet.

AGV'en udsender et lydsignal, når den er i fart, så ingen er i tvivl om dens tilstedeværelse. Dette signal er en stor forbedring i forhold til en manuel truck, hvor føreren selv skal dyt-

Faktaboks om AGV

(Automated Guided Vehicles)
der testes på Danish Crown Ringsted

- Hastighed: 2 km/t
- Belastningsevne: 1250 kg.
- Batteridrevet
- Oplader 1 gang i døgnet på en fast docking station
- Højde: 1,99m - 2,6m

3 navigationsmuligheder

- Spejle på vægen. AGV'en har en laser der søger spejlene og derved finder ruten den skal køre (Oftest brugt)
- Ledninger i gulvet
- Magneter i gulvet





te, når trucken runder et hjørne. AGV'en kører med en lav hastighed, så gående medarbejdere kan nå at flytte sig. Hvis medarbejderne ikke når at flytte sig, sætter den farten ned, og bliver medarbejderen stående, eller står der varer i køersporet, går AGV'en i stå. Denne løsning vil derfor sikre en meget høj sikkerhed for medarbejderne.

Stabilitet i leveringerne

Der er to faktorer, der gør sig gældende, for at AGV'en kan levere kødvarerprodukterne stabilt til lageret. For det første skal afdelingen, som den skal fungere i, være indrettet rigtigt. Det betyder, at varerne skal være på en fast position, være let tilgængelige, og at der ikke må være rodet i afdelingen. For det andet skal AGV'en have mulighed for at hente nye kødvarerprodukter samt aflevere tom emballage, hver gang den kommer tilbage.

Indtil videre er planen, at testningen af AGV'en foregår på et mindre og begrænset område hos Danish Crown i Ringsted, og DMRI vil være med i hele forløbet med at undersøge AGV'ens mulige rute gennem afdelingen, de mest optimale indretningsforhold og selve implementeringen af AGV'en i afdelingen.

Hvis resultaterne viser sig at være positive og rentable, kan det være muligt at indkøbe en enkelt AGV som opstart og indsætte den i det pågældende område på slagteriet. Vi håber på at være klar til en eventuel implementering i løbet af foråret/sommeren 2015.

Kontaktpersoner

Helge Møller
Seniorkonsulent,
Maskinudvikling
hmr@teknologisk.dk



Niels Conradsen
Sektionsleder,
Fabriksindretning
nco@teknologisk.dk



Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Slagterens Dag

søndag den 7. juni 2015

I forlængelse af jubilæumsreceptionen og -festen lørdag den 6. juni inviterer Danske Slagtermestre sine medlemsvirksomheder og deres ansatte til „Slagterens Dag“ søndag den 7. juni 2015 fra kl. 10.00 til kl. 16.00 på Poppelvej 83, 5230 Odense M. På „Slagterens Dag“ vil mestre og ansatte få ny inspiration til sommerens grillretter og tilbehør, ligesom branchens leverandører står klar til at vise nyheder inden for hvert deres område. Grillentusiasten Henrik Sommerlund, tidligere danmarksmester i grill, deltager med sit nye grillhold og giver sit bud på nye og spændende grillretter. Det samme gælder slagternes eget grill-

hold, Butchers BBQ, bestående af Lasse Bo Sørensen, Kaas, Martin Hansen, Varde, Michael Andreasen, Skjern og Stig Larsen, Stege. Coach for Butchers BBQ er mad med mere's konsulent, Martin Beck Poulsen.

Nytårsmenuen 2015 og kåring af jubilæumspølsen

Dagen igennem vil mad med mere's og Meisterslagterens nytårsmenuer blive fremstillet i DSM's fotostudie, hvor der også vil blive taget fotos af de færdige menuer.

I løbet af dagen vil Louise Byg Kongsholm fra Pej Gruppen holde tre speedtalks over forskellige

relevante emner. I dagens anledning holder DSM åbent hus, og alle er velkomne til at besøge de enkelte afdelinger i DSM og hilse på medarbejderne. Som afslutning på dagen kåres „100 års jubilæumspølsen“, og vinderne af pølsekonkurrencen trækkes. På gensyn til en inspirerende dag.

Tilmelding

med antal personer skal ske senest mandag d. 1. juni 2015 til DSM på telefon 6612 8730.

Vægte klar til de nye mærkningsregler



Scanvægt er med DIGI produkterne SM 5500 Alpha og DIGI DPS 4600 klar til at håndtere de nye mærkningsreglerne på færdigpakkede fødevarer, afhængig af om de er produceret og til salg i samme butik eller leveres ud af huset til salg i andre butikker, skriver virksomheden i en meddelelse. De nye mærkningsregler kræver veje- og printerudstyr med fleksibilitet, stor hukommelse, tydelig print-

Her ses SM 5500 Alpha til mærkningsopgaver i butikken.

ning og mulighed for printning af megen tekst og ekstra længde etiketter. DIGI produkterne SM 5500 Alpha til mærkningsopgaver i butik og DIGI DPS 4600 til mærkningsopgaver i produktion kan leveres med software til ovenfor nævnte opgaver.

Kort fortalt omhandler de nye mærkningsregler for færdigpakkede fødevarer følgende:

December 2014: Mærkning med allergener og fremhævelse af disse.

April 2015: Mærkning med oprindelses information „Oprættet i“ for svin, får, geder og fjerkræ som supplement til allerede gældende oprindelsesmærkning af kalve & oksekød.

December 2016: Mærkning med næringsdeklarationer (energi og næringsstoffer) pr. 100g eller 100ml.

December 2019: „Mindst holdbar til“ ændres løbende til „Bedst før“. Mindst holdbar til skal være udfaset senest december 2019.

Kaj Sommerlund's EFTF

Alle priser er vejledende og gælder kun i en begrænset periode. Alle priser er eks. moms.

KS-71-lys ▶
Ved 1. stk.
195,00 DKK /stk.
Ved 3. stk.
95,00 DKK /stk.



KS-48
Ved 1. stk.
350,00 DKK /stk.
Ved 3. stk.
250,00 DKK /stk

KS-60 ▶
Ved 1. stk.
270,00 DKK /stk
Ved 3. stk.
170 DKK /stk

DS-3660
Ved 1. stk.
3.598,00DKK /stk
Ved 5. stk.
3.498,00 DKK /stk

DS-2450
Ved 1. stk.
1.098,00 DKK /stk
Ved 5. stk.
998,00 DKK /stk



KS-7 ▲
195,00 DKK



KS-12 ▲
199,95 DKK

*Butiksudstyr
til alle
formål*



KS-4500 ▲
Ved 1. Kolli.*
195,00DKK /stk
Ved 3. Kolli.*
120,00 DKK /stk



KS-4601 ▲
Ved 1. Kolli.*
275,00DKK /stk
Ved 3. Kolli.*
200,00 DKK /stk



KS-080-20 ▲
Ved 1. stk.
480,00DKK /stk
Ved 3. stk.
330,00 DKK /stk

* 1. Kolli = 10. stk.

KS-9020-Grå
Ved 1. stk.
3.160,00DKK /stk
Ved 3. stk.
3.060,00 DKK /stk



KS-9010-Grå
Ved 1. stk.
1.295,00 DKK /stk
Ved 3. stk.
1.195,00 DKK /stk



KS-8000-rød ▶
5.250,00 DKK

NS-02-00 ▶
Ved 1. stk.
1.645,00DKK /stk
Ved 3. stk.
1.345,00 DKK /stk
Ved 5. stk.
1.220,00 DKK /stk



KS-9031-grå
1.295,00 DKK

Se mere på vores hjemmeside, og kontakt os endelig hvis der er spørgsmål

inventarbutik
part of NORDSHOP GROUP



Adresse: Finlandsvej 8, DK-8700 Horsens | Tel. +45 81 10 20 30 | Fax 72 62 00 34 | CVR: 35 14 20 02 |
www.Inventarbutik.dk



Skotsk oksekød med garanti for oprindelse



BGB-ordningen blev indført i 1992. Ca. 1.200 landbrugsprodukter og fødevarer er beskyttet, fordi de er knyttet til et bestemt område. Det gælder blandt andet parmaskinke, parmesanost, bayonneskinke og fetaost.

Selv om den skotske kødindustri er relativt lille, er det lykkedes at få den europæiske oprindelsesmærkning BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse) på Scotch Beef. Skotland er mest kendt for whisky, pubber, Bed&Breakfast og sin mageløse natur. Alle kender til den særlige stemning, når man får serveret en Pint øl på en lokal pub, eller når man efter en halv dags rejse kommer til sit lille hotel, og hotelchefen ikke blot er den velkommende receptionist, men også begår sig i baren og til slut severer appetizers inden middagen foran den åbne pejs. Ejeren forsvinder derefter ud i køkkenet, men hans kone pludselig dukker op som servitrice og spørger om, hvordan kødet skal tilberedes. Eksperten vælger „Medium Rare“ for at være sikker på, at kødet ikke er for rødt og heller ikke for stegt. Kødsmag er en lidenskab og skotternes forhold til kød er specielt. Næsten 25% af kødet købes fortsat ind i lokale slagterbutikker, og i supermarkederne er alt kød oprindelsesmærket. Modsat



Danmark, hvor langt størsteparten af dyrene er til mælkeproduktion, forholder det sig lige omvendt i Skotland. Her vokser langt hovedparten op og ender som et stykke kød på tallerkenen. Den skotske kødindustri er karakteriseret ved mange små landbrug og ved at dyrene æder græs og friske urter og går frit ude i naturen. Kødets kvalitet er et resultat af årelange traditioner for naturlige græsgange og naturlig vanding. Ofte er det et stressfrit liv, og det har også indflydelse på smag og kvalitet, hvilket flere og flere forbrugere har fokus på. Der er ofte kort vej til slagteriet, og i flere tilfælde græsser dyrene en sidste gang i nærheden af slagteriet for at holde stressniveauet nede. Det skotske græs er specielt ved, at der næsten hver dag kommer regn, og det formes og tørres af det blæsende vejr. De bakkede landskaber gør også, at dyrene må bevæge sig mere, og denne muskelaktivitet har også indflydelse på kødets kvalitet og dyrenes velbefindende.

Forbrugerne i Sverige har taget skotsk oksekød til sig, og fornylig har Skotland udnævnt den svenske Håkan Fällmann til ambassadør. Håkan Fällman er højt respekteret i Sverige som ekspert i kød. „Fällmans Kød“, hedder virksomheden, og har modtaget mange priser, herunder gastronomiske Academy Awards, og er udpeget som leverandør til den svenske konger. Flere af Sveriges fineste restauranter serverer Scotch Beef PGI (PGI – Protected Geographical Indication).

Flere og flere forbrugere søger at finde oksekød af høj kvalitet fra dyr, som går frit rundt på græs, og hvor smag, aroma og konsistens går op i en højere enhed. USA, Uruguay, Argentina, Australien og Brasilien er lande, hvorfra der i de senere år er kommet mere og mere oksekød. Hvad de færreste ved, er, at der er et sted nærmere os, nemlig Skotland, hvor oksekød og dyrehold også er unikt. -I skrivende stund forhandles det skotske oksekød i Danmark af slagterivirksomheden Gert Nielsen A/S, som leverer til både detail og foodservice. I detailsektoren ses produkterne bl.a. i Magasin, men flere er på vej, udtaler Jakob True fra importørvirksomheden Green Seed Group Nordic i Greve.

Din leverandør i fødevareindustrien

- Emballage – folier, vakuumposer, pap mm
- Beklædning
- Hygiejne
- Knive og værktøj



LogiCon Nordic A/S - Kokbjerg 25 - DK-6000 Kolding - Tlf. +45 76 34 28 00

Det globale forbrug af kød steg i 2014



Det globale marked for kødprodukter steg marginalt i 2014, selv om forbruget faldt i en række vestlige lande, især i Europa. Der var en marginal fremgang at spore i det globale forbrug af kød i det forgangne år, selv om flere vestlige markeder er på retræte. Det viser nye tal fra Euromonitor ifølge Global Meat News.

Det er især på verdens vækstmarkeder, hvor den gennemsnitlige disponible indkomst er stigende, at man har set en fremgang i 2014, skriver mediet. I Indien steg den disponible indkomst f.eks. med hele 95 pct., mens kødforbruget steg med 50 pct. i forhold til året før. Til gengæld faldt forbruget markant på en række vestlige markeder, hvor især forbrugere i de europæiske

lande Grækenland, Tyskland og Holland vendte sig væk fra kød i deres kost, mens det amerikanske marked faldt med et enkelt procentpoint. Det er især øgede sundhedshensyn blandt borgerne i disse lande, der er skyld i nedgangen. Men for Grækenlands tilfælde må den generelle økonomiske situation givetvis også spille ind.

Kilde: Fødevarerwatch

Nu forstærkes MobilePay til e-handel

Nu kan danskerne også betale med dankort via MobilePay, når de shopper online. De netbutikker, der allerede bruger løsningen, er positive. Fra slutningen af marts skal alle MobilePays mere end to millioner brugere kunne betale med den populære betalingsapp, når de shopper online. Danske Bank lancerede MobilePay til netbutikkerne i januar, men indtil nu har det kun været muligt at bruge appen, hvis man havde et internationalt betalingskort tilknyttet. Det havde omkring 600.000 MobilePay-brugere. Nu har banken lavet et samarbejde med Nets, der betyder, at også når man har sin MobilePay knyttet op på et dankort, kan man betale for varerne i netbutikken. - Dankortets deltagelse er et kæmpe skridt fremad. Nu er alle døre åbne for, at e-handel via MobilePay kan blive den hurtige, enkle og bredt favnende løsning til danskerne, som vi har ønsket at skabe, siger chefen for MobilePay-divisionen i Danske Bank, Mark Wraa-Hansen, i en udtalelse.

Netbutikker er tilfredse

Allerede nu har cirka 300 netbutikker koblet sig på løsningen. Her er mange af tilbagemeldingerne positive, blandt andet fordi betalingen med MobilePay går nemmere og hurtigere, når kunderne slipper for at taste kortoplysninger. En af de netbutikker, der bruger MobilePay, er Booxt.com. Her har man inden for en måned set knap 15 procent af transaktionerne flytte over på MobilePay. Allerede nu vælger flere

MobilePay end PayPal som betalingsmulighed. Når dankortet kommer med, forventer virksomheden, at andelen af gennemførte køb stiger til 70-75 procent for MobilePay og hurtigt vil overgå antallet af gennemførte køb med kort, invoice og PayPal. - Er du på farten eller sidder i sofaen og shopper tøj og sko hos os, så har de fleste mobilen ved hånden. Derfor kan de nemt og enkelt betale mobilt uden at hente pung og taste kortoplysninger, siger Peter Jørgensen, markedsdirektør for Booxt.com. Lignende meldinger kommer fra thansen.dk og chianti.dk, der også har benyttet løsningen de sidste syv uger. I marts måned nåede omsætningen for MobilePay Online op på knap to millioner kroner fordelt på cirka 3.000 transaktioner. Gennemsnitskøbet ligger omkring 600 kroner. Det er fortsat en lille volumen, fordi man er startet fra nul efter en testperiode. Hos Danske Bank tror man dog på en hastig vækst gennem hele 2015.

Kilde: Detailfolk





Selv om butiksindretningens grand old man, Kaj Sommerlund, gik på pension i 2007, kan hans virksomhed stadig være med. Han glæder sig over, at hele hans gamle sortimentet nu findes hos Inventarbutik.dk.

Nyt liv til Kaj Sommerlund

Vejen fra tanke til handling var kort, da Michael Prip erfarede, at Kaj Sommerlunds Eftf. var til salg:

-Lige præcis dét navn og dét brand passer perfekt ind i det, vi står for, fortæller han til Fødevaremagasinet. Derfor købte Michael Prip virksomheden, som nu er del af Inventarbutik.dk i Horsens. Som så mange andre i detailbranchen har han gode minder om den venlige indretningsspecialist, der kørte landet tyndt i en varevogn spækket med kurve, udstillingsvogne, skilte, spejle, skilteholdere og meget, meget mere. - Kaj Sommerlund havde alle de produkter, som butikkerne har svært ved at få andre steder – især forbrugsvarer. Man kan sige, at han var de små forretnings ven, fortæller Michael Prip. Inventarbutik har ambitioner om at blive en endnu fastere leverandør til selvstændige ferskvare- og fødevareforretninger over hele landet. Derfor kan kunderne forvente, at hele det gamle Kaj Sommerlund-sortiment kommer tilbage. Selvfølgelig ved siden af alt det, Inventarbutik.dk i forvejen sælger. Det gør Kaj Sommerlund glad:

- Efter jeg gik på pension i 2007, er virksomhedens sortiment desværre blevet mindre. Jeg oplever stadig væk, at mine gamle kunder rin-

ger for at spørge om bestemte produkter, siger Kaj Sommerlund, der netop har besøgt Inventarbutik.dk. Hans praksis med selv at komme i forretningerne gav ham inspiration til mange af de produkter, han selv udviklede, og som virksomheden blev kendt for. For eksempel hans La-Kaj salgsvogne eller kurvvestativerne, der passer ind i butikernes u-udnyttede kroge. Hele sortimentet er tilbage. - Jeg var den eneste, der servicerede alle de små butikker før, og det er dejligt, at Michael tager den opgave på sig. Jeg er sikker på, at her bliver godt, og jeg er fuldstændig tryk ved at henvise mine kunder hertil, siger han. Kaj Sommerlund glæder sig over, at Inventarbutik.dk har fundet plads til hans unikke varer. Dem er der blevet færre af gennem de seneste 8 år. Det er der mange små og mellemstore forretninger, der kan få glæde af. Varevognen er godt nok skiftet ud med en webshop, men Kaj Sommerlunds Eftf. er landsdækkende igen, og med lidt held kan kunderne igen være heldige at støde på den friske pensionist, der forsikrer, at han har det godt: - Ikke på landevejen. Det er jeg for gammel til, men jeg kunne godt tænke mig at komme med på messer og udstillinger ind imellem. Det trækker i mig, slutter butiksindretningens grand old man.

Dan J. vil omfordele promillepenge

Økologi viser vejen frem, derfor skal Promilleafgiftsfonde for Økologi og for frugtavls og gartneribrug have flere penge, mens Promilleafgiftsfond for landbrug får færre. Sådan lyder fødevareminister Dan Jørgensens begrundelse for at omfordele en bid af de 250 mio. kr., som Landbrugets tre promilleafgiftsfonde hvert år får tilført fra statskassen på basis af pesticidafgifterne. Den planlagte omfordeling indebærer, at Fonden for Økologisk Landbrugs tilskud på 10 mio. kr. fra 2016 vil

blive forhøjet med 5 mio. kroner om året til 15 mio. kr. Også Fonden for frugtavlen og gartneribrug vil fremover få tilført 15 mio. kr. om året, mod nu 7,2 mio. kr. Omfordelingen betyder, at Promilleafgiftsfonden for Landbrug, som årligt tilføres 233 mio. kr., står til at miste det omfordelte beløb, i alt 12,8 mio. kr. - Den nuværende fordeling mellem fondene giver efter min

vurdering plads til denne omfordeling, skriver fødevareminister Dan Jørgensen i et svar til Venstres Erling Bonnesen, som har spurgt, hvorfor flere midler til økologi og gartnerierhverv skal ske på bekostning af penge til det øvrige landbrug. Sekretariatet for de tre fonde skal efter fødevareministerens forslag flyttes fra Axelborg til NaturErhvervstyrelsen, som vil få overført ca. 7,5 mio. kr. til at administrere fondene. Beløbet svarer til tre procent af fondsmidlerne, og går fra det samlede beløb, som fondene kan fordele. I dag koster administrationen på Axelborg ca. 1,5 mio. kr., og beløbet kommer ikke fra fondsmidlerne. De centrale elementer i lovforslaget om landbrugets promilleafgiftsfonde er i øvrigt:

- at fødevareministeren bemyndiges til at udpege formanden for fondsbestyrelserne,
- at Dyrenes Beskyttelse og Danmarks Naturfredningsforening inddrages i kredsen af udtaleberettigede organisationer,
- krav til udarbejdelse af strategi og handlingsplaner
- og flytning af sekretariatet fra Axelborg til NaturErhvervstyrelsen

Kilde: Landbrugsavisen



Coop har åbnet en anderledes madbutik

„MAD Cooperativet“ hedder butikken på Københavns Hovedbanegård. En skyrbar, et gadekøkken og en grøntsagsslagter er blandt nyskabelserne i Coops nye og længe hemmeligholdte conveniencebutik. Det skriver Dansk Handelsblad på sin hjemmeside. Konceptet for butikken er nyudviklet af Coop og er uden sidestykke i dansk dagligvarehandel. Kunderne har et stort udvalg af betjente afdelinger med utraditionelle måltidsløsninger som sandwichbar med brød fra Meyer og opskrifter udviklet af stjernekokken Claus Holm, salatbar og dansk gadekøkken med traditionelle danske specialiteter, som er piftet op, f.eks. smørrebrød tillavet som rugbrødswrap. - Butikken er et koncentrat af alt det bedste, Coop kan og vil, for at inspirere danskerne til at opnå større madglæde. Det bliver her, vi viser det bedste i dag og tester det, der skal blive det bedste i morgen i samarbejde med vores tætteste leverandører og partnere, siger Coops adm. direktør, Peter Høgsted.

Mødested for mad og mennesker

Coop kalder selv butikken, der bliver den eneste af sin slags i landet, for Danmarks nye mødested for mad og mennesker. - Jeg håber, at det kan blive et mødested for alle de mange mennesker i Danmark, som arbejder med mad, og som har lyst til at ændre vores madkultur, sag-

de koncerndirektør Gregers Wedell-Wedellsborg ved præsentationen. Han eksemplificerede med kokken Claus Holm og ernæringseksperthen Christian Bitz, der hver eftermiddag vil sende programmet Go'Appetit på TV2 direkte fra butikken. Mad Cooperativet er virkeliggørelsen af det madmanifest, som Coop lancerede sidste år. Navnet er valgt, fordi det handler om mad, og fordi det refererer til Coops historie og rødder som kooperativ, medlemsejet, butik. Der vil være et supermarked med kvalitetsvarer til almindelige supermarkedspriser, en 31 meter betjent disk med alt fra Slagter, Måltidsløsninger, Deli, Gadekøkken, Salat, til Grøntsagsslagter og Sandwich. Der vil være en afdeling af Meyers Brød og Kager, Yatai by Jens Rahbek og en Cirkelpige kaffebar. Coop er generelt i gang med en større modernisering af de 1200 butikker i koncernens forskellige kæder. Det er en løbende proces, som man forventer samlet set at investere omkring en milliard kroner i. Med udgangspunkt i madmanifestet og tankerne fra Mad Cooperativet går Coop efter at ramme en særlig stemning i butikkerne, hvor det er maden, der er omdrejningspunktet. Det kommer blandt andet til udtryk i den store økologiske satsning, som koncernen også for nylig har sat gang i.

Kilde: Foodsupply/DHB / Detailfolk

Danish Open-face Sandwiches

på en ny måde

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Dansk smørrebrød er kendt over hele verden, men de færreste udlændinge giver sig i kast med at lave det selv. Lynn Andersen har nu skrevet og tilrettelagt en kokebog om „Danish Open-face Sandwiches“ på en sådan måde, at den instruktivt og overskueligt viser, hvordan man kan lave dansk smørrebrød i udlandet. Kokebogen på 120 sider indeholder en lille introduktion med relevant baggrundsstof til hver opskrift. Bogen er smukt illustreret og henvender sig til de mange turister, der gæster Danmark, og er desuden en oplagt gavebog til engelsksprogede venner i det store udland.



Den amerikanskfødte kokebogsforfatter og ernæringsekspert Lynn Andersen er uddannet og bosat i Danmark. Lynn Andersen har skrevet 23 kokebøger på dansk. Hendes første bog „Sund mad i wok“ er solgt i mere end 100.000 eksemplarer i Danmark og i Sverige.





Danmarks bedste frugt- og grøntafdeling

Frugt- og Grøntprisen blænder op igen. Sidste år løb Rema1000 på Frederiksberg og Kvickly i Skive med sejren. Det er gode tider for frugt og grønt. Sundhed er efterhånden ikke bare en trend, men en revolution. Det betyder, at mind-settet er på plads hos langt de fleste kunder. Og hvis man tilmed hjælper sine kunder på vej til de gode smagsoplevelser hjemme i køkkenet, så rummer kategorien et stort potentiale. Viljen til at gå lidt ekstra for at imødekomme sine kunder er netop det, der hædrer i Frugt- og Grøntprisen. Frem til den 21. maj kan man indstille op til to butikker. Prisen er rettet mod dagligvarebutikker med frugt- og grøntafdelinger. Man kan indstille i to kategorier: „Discount“ og „Supermarked/hypermarked“. De to vinderbutikker offentliggøres på branchens festdag, Fødevaredagen, den 28. oktober, i København. Bag prisen står Landbrug & Fødevarer med Plan Danmark, DLG og Dansk Gartneri som partnere.

Kilde: goderaaavarer.dk

SlagteriNyt

Oprindelsesmærkning på færdigpakket fersk kød

Pr. 1. april trådte nye regler i kraft vedr. oprindelsesmærkning på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ. Indmad fra svin, får og ged er fritaget, men indmad fra fjerkræ er omfattet af reglerne, som udelukkende gælder færdigpakket kød. Det vil sige, at hvis man sælger f.eks. op-skårne, halve kroppe, skal man ikke oprindelsesmærke disse, men man skal sørge for at videregive oplysningerne til det næste led – f.eks. i form af følgesedler, handelsdokumenter og lignende. Hovedreglen er mærkning på landniveau for opvækst- og slagtested. Som udgangspunkt angives opvækstlandet som „Oprøttet i: navn på medlemsstat/tredjeland“ og slagtestedet som „Slagtet i: navn på medlemsstat/tredjeland“. Oprindelsesmærkningen vil for de fleste slagtehus være „Oprindelse: Danmark“

Er der tale om dyr, der er født, opvokset og slagtet i én medlemsstat/ét tredjeland, kan mærkningen angives som „Oprindelse: medlemsstat/tredjeland“. I Danmark vil det altså typisk være: „Oprindelse: Danmark“.

Undtagelser for oprindelsesmærkningen

Der er følgende undtagelser for den obligatoriske oprindelsesmærkning på det ferske kød:

- Kød fra dyr fra 3. lande, hvor der ikke foreligger information om, hvor dyret er opvokset:

Her mærkes med „Oprøttet i: lande uden for EU“ og „Slagtet i: navn på tredjeland“.

- Hakket kød og afpudsninger: Behøver kun at mærkes med „Oprindelse: EU“, „Oprøttet og slagtet i: EU“, „Oprøttet og slagtet i: lande uden for EU“, osv.

Vær desuden opmærksom på, at hvis kød sælges som en samlet pakke med forskellige stykker kød af forskellig oprindelse (f.eks. en grill-bakke), skal oprindelsen for de enkelte stykker kød fremgå. Frivillig mærkning er stadig ok, så længe det ikke fremstår vildledende i forhold til den obligatoriske mærkning.

Bestemmelse af opvækstland

Bestemmelsen af opvækstland for de forskellige dyrearter foretages ud fra følgende kriterier:

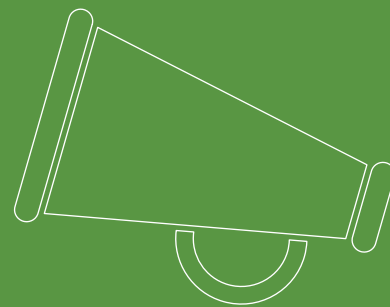
- Svin: Det sidste land, hvor dyret er opvokset i mindst 4 måneder. Slagtes det før 6 måneders levetid, er opvækstlandet dér, hvor det har nået en vægt på 30 kg.

- Geder og får: Det land, hvor dyret har levet mindst 6 måneder. Slagtes det før 6 måneders levetid, er opvækstlandet dér, hvor det har været hele perioden.

- Fjerkræ: Det sidste land, dyret er opvokset i, når denne periode er mindst én måned, ellers det land, hvor det har været hele opvækstperioden.

Kilde: *Slagtehus Nyt, DSM*

Vidste du at...



Kødgrossist lander aftaler med Statoil og Hørkram

BF-OXS, der har hjemme i Hesselager på det sydøstlige Fyn, har succes med en ny sous vide-fabrik i Nyborg. Grossisten leverer bl.a. bøffer til Statoils nye burgerkoncept. Sous vide-kød bliver vakuumpakket og varmebehandlet i særlige vandbade, hvor man kan kontrollere temperaturen fra start til slut. Teknikken blev opfundet i Frankrig i 1960'erne.

Kilde: Fødevarewatch

Nyt selskabslokale

Nu er Osted Slagteren klar med et selskabslokale et stenkast fra forretningen på hjørnet af Byvejen og Fugletoften i Osted. Osted Slagteren er Kennet Hansen, der har haft den over hundrede år gamle slagterbutik i Osted siden 2001. De nye lokaler kan have op til 50 personer til kaffe, smørrebrød eller varm mad.

Kilde: SN.dk/Dagbladet Roskilde

Amber satser på 10 supermarkeder i Danmark

Det nye supermarked i Stavtrup ved Aarhus vil være en pendant til de asiatiske fødevarerbutikker i Danmark – ikke en discountbutik. Russisk rødbedesuppe, bønnosuppe fra Polen og frosne dumplings med forskelligt fyld fra Litauen – alt sammen pakket i farvestrålende emballage – fylder sammen med snacks, juice og et stort udvalg af oste og andre mejerivarer en del af hylderne og køle- fryseboksene i det kun godt en måned gamle supermar-

ked Amber. Dansk Handelsblad har mødt Andrius Mejeris, den ene af de to litauere, der ejer Amber. - For østeuropæerne er det for en stor del vedkommende varer, som de kender hjemmefra. Mange af dem er nok heller ikke så forskellige fra, hvad man kan købe i et dansk supermarked. Kun navnene er anderledes, smiler Andrius Mejeris og oversætter det polske navn på et mørkt brød til „Bedstemors brød“ – Der bor efterhånden en del østeuropæere – ikke mindst polakker i Danmark – og der kommer helt sikkert mange flere. De vil gerne have nogle af de varer, de kender hjemmefra. Men hver tiende kunde er dansk, siger Andrius Mejeris, der godt kunne tænke sig at åbne i alt ti supermarkeder i Danmark. Men det er ikke prisen, der skal trække kunderne til. Går det godt, skal varerne ikke alene sælges i hans egen butikker. - Det langsigtede mål er at blive leverandør til en af de store supermarkeds kæder i Danmark, siger Andrius Mejeris.

Kilde: DHB

Slagtermester Malling tager over

Jesper Malling er ny indehaver af slagterbutikken på Rådhusvej i Charlottenlund efter Alex Jessen, der er gået på pension. Alt er ved det gode gamle på Rådhusvej 10, hvor Alex Jessen har haft sin slagerbutik de seneste 28 år. Nu er Jessen gået på pension, og ny mand bag disken er slagtermester Jesper Malling, som vil fortsætte forretningen i den samme ånd. - Vi holder fast i de gode gamle dyder med velhængt kød, det friskhakkede kød, alt vores hjemmelavede pålæg som den gode rullepølse og det berømte kogte oksebryst, og heldigvis er Henrik her jo også stadig, siger slagtermester Malling med henvisning til Henrik Høyer, der har arbejdet i forretningen de seneste 22 år og er eksperten, når det gælder de mange forskellige færdigretter.

Kilde: Lokaltidningen.dk

Hjem-Is-bilen – nu med fisk

Nu er det ikke kun is, som Hjem-Is-bilerne kører rundt med på de danske villaveje. De mobile isbutikker har udvidet sortimentet og har

samtidig planer om at åbne en ny netbutik. Når Hjem-Is-bilens klokke ringer på de danske villaveje, er det ikke kun issulten, man kan få stillet. De mobile isbutikker har udvidet sortimentet og sælger nu også frostvarer som laksefileter, brød, pølser, pizza og kyllingelår. Det skriver Finans.dk. Det er de nye ejere, der tog over efter Nestlés salg af Hjem-Is i slutningen af 2013, der har sat en række nye initiativer i gang for at vende den underskudsgivende forretning, som Hjem-Is har været de senere år. Senest med et underskud på 95,9 millioner kroner i 2013. Men i 2014-regnskabet, der endnu ikke er offentliggjort, er der sorte tal på bundlinjen, fortæller direktør Frank Jørgensen Waller til Finans.dk. Han løfter samtidig sløret for planer om at åbne en ny netbutik efter sommeren for at udnytte tendensen med, at danskerne ønsker dagligvarer bragt til døren. Det endelige sortiment i butikken er endnu ikke besluttet, og hos Hjem-Is ved man heller ikke endnu, om man selv vil drive butikken eller lave et samarbejde med eksempelvis en dagligvarekæde.

Kilde: Detailfolk

Fødevarefirma skal vokse med ny medejer

Tidligere direktør i både Danish Crown og Fri-land, Karsten Deibjerg Kristensen, har nu købt en andel af den internationale fødevarer virksomhed Tamaco med det formål at løfte bundlinjen. Det skriver Børsen. Deibjerg er blevet koncernchef som led i et generationsskifte, og han har en plan. - Jeg er ikke klar til at fortælle, hvor vi er om tre år, men det går den rigtige vej, efter at vi har skvulpet omkring nollinjen i en periode, siger direktøren til avisen. Hans plan er at udvide sortimentet, så koncernen får flere signaturprodukter, der skal signalere andet og mere end bare en handelsvirksomhed over for kunderne. Det kan være økologi, særlige kødudskæringer eller danske egnspecialiteter, fortæller Deibjerg. Koncernen har de senere år haft en omsætning på knap 600 mio. kr. Resultatet i 2013/14 blev et underskud på 1,5 mio. kr.

Kilde: Fødevarewatch

Ny dansk franchisekæde ser dagens lys

Forbrugerne med hang til lokale fødevarer får nu en helt ny kæde at handle i. Landmad.dk sætter på at blive en landsdækkende kæde af moderne fødevarerbutikker med indbyggede caféer. Bag Landmad.dk står Louise Dolmer. Hun





Dødsfald

Administrerende direktør for BKD (Bager- og Konditormestre i Danmark) Carsten Wickmann døde mandag den 16. marts 2015.

Nekrolog: Branchen har mistet en gigant

BKDs administrerende direktør, Carsten Wickmann, er død efter kort tids sygdom. Hans liv var dedikeret til branchen og hans familie. Han blev 65 år gammel. I 50 af dem har han mere eller mindre været involveret i bager- og konditorbranchen. Carsten Wickmann har stort set haft fingrene i dejen siden han som 15-årig mødte den pige, han senere skulle blive gift med. Hun var nemlig datter af en bagermester, og som alle raske drenge, der gerne vil være tæt på sit livs lys, så kombinerede han arbejde og fornøjelse og begyndte at arbejde i „svigerfars“ bageri på Bornholm i sommerferien. Siden da har han været i bager- og konditorbranchen stort set uafbrudt. De 36 år som ansat i det, der i dag er BKD. Siden midten af 80'erne som direktør.

Og selv om hans arbejde for branchen er noget anderledes, end da han rensede bageplader som 15-årig, så er der ikke sket ændringer i den måde hans hjerte bankede for faget. - Jeg har altid syntes, at bager- og konditorbranchen var noget helt specielt. Det er, for mig, fantastisk at man i princippet, om natten, møder op i et koldt og mørkt lokale og bare få timer efter står man med et bageri med fuld fart på og en butik fyldt med brød og kager. Og så kan man altid dufte, når man er i nærheden af et bageri, og kan man ønske sig noget bedre, sagde han i forbindelse med sin 60 års fødselsdag.

Alsidig hverdag

Netop produktionen af det friske brød og kager samt mestrenes mulighed for at bruge tid på netop produktion og udvikling var noget af det, der stod direktøren nært. Og det er netop den slags, der gjorde det interessant for Carsten Wickmann at møde på arbejde i BKD hver dag. En anden af de store udfordringer for ham lå i privatmennesket Carsten Wickmann. Nemlig hvordan han fik set nok til sine fem børnebørn. Sammen med sin hustru, Jane Wickmann, fik han tre børn: Tim, Anders og Ida Maria.

Specielt fordi hans børn i lange perioder har arbejdet forskellige steder på kloden. Det afholdt dog ikke Carsten Wickmann fra at være så meget som muligt sammen med familien. Enten ude i verden, i hjemmet i Roskilde eller på Bornholm, hvor han havde sommerhus med udsigt til Østersøen. Ved siden af sit arbejde med BKD var Carsten Wickmann en herre, der ikke sad stille meget længe ad gangen. Derfor var der også plads til mange andre aktiviteter. Han var byrådspolitiker for de Konservative i Roskilde byråd. Derudover var han formand for den lokale 1. divisionsklub, FC Roskilde. Dermed kunne han komme helt tæt på en af sine mange interesser, fodbold, en sport, som han selv dyrkede på højt plan i sine yngre dage.

Kilde: BKD



startede for omkring tre år siden en gårdbutik på familiens gård. Siden er også en butik i Grenå og en netbutik kommet til og danner baggrund for det franchisekoncept, som Landmad.dk via ChainIndex nu forsøger at rekruttere franchisetagere til. Ambitionen er at nå 50 butikker inden for fem år. Baggrunden for Landmad.dk var en irritation hos stifter Louise Dolmer. - Det begyndte at irritere mig mere og mere, at man ofte bruger importerede ting herhjemme. Alt det, vi laver selv og er helt vildt gode til, det eksporter man, fortæller hun til detailfolk.dk. Hun er selv uddannet arkitekt, men er på toogtyvende år gift med en syvende generations landmand og har været vant til, at man på familiens gård har brugt meget af det, man selv producerer. Det blev startskuddet til en gårdbutik, der gik godt om sommeren og til højtiderne, men i hverdagene var der ikke mange, der lagde vejen forbi. Og det er egentlig ikke så mærkeligt, mener Louise Dolmer. - Jeg har selv fire børn, og jeg ved da godt, at man ikke lige sætter dem ind på bagsædet en fredag eftermiddag og kører ud forbi et par gårdbutikker og handler, forklarer hun. Det fik hende til at kigge nærmere på forskellige former for fremtidsforskning og studere indkøbsmønstre, og det ledte hende til en klar konklusion. - Det handler om at være der, hvor folk er. Det vil sige i byerne og på internettet, siger Louise Dolmer. For halvandet år siden åbnede Landmad.dk derfor en butik i Grenå, ligesom der også er kommet en webshop til. - Vi har lavet en butik, der har hygge og gammeldags købmandsskab i højsæde. Det er rart at komme herind. Alt vores inventar er rustikt og gammeldags, men stadigvæk rigtig cool. Vores café er også anderledes og nede på jorden. Man kan købe spegepølseadder og få en god kop kaffe, forklarer Louise Dolmer. Caféen optog i første omgang kun et lille hjørne af butikken, men er siden blevet udvidet med blandt andet 80 pladser til udeservering om sommeren, fordi kunderne har taget så godt imod det. - Det er eksploderet helt vildt. Hele sommeren var der fyldt, siger Louise Dolmer.

Kilde: Detailfolk

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

Grethe Andersen har takket af

Axelborgs svinekødekspert Grethe Andersen har takket af efter 23 års tro tjeneste. Grethe Andersen har afprøvet utallige opskrifter, af-livet udygtige tilberedningsmetoder og været hotline for byens kokke.

- Det var slet ikke meningen, at jeg ville herind (i Danske Slagterier, nu Landbrug & Fødevarer, red.). Jeg havde mødt nogle mennesker, der arbejdede herinde, nogle som ved første møde virkede som lettere arrogante mænd. Og dem var jeg ikke interesseret i at arbejde sammen med, har hun fortalt. Alligevel blev ernæringsrådgiveren Grethe Andersen ansat i en ny stilling, der efterlyste en person, som „ernæringsmæssigt og gastronomisk kunne føre svinekødet ind i år 2000“. Siden de tidlige 90'ere har Grethe Andersen siddet på posten som Axelborgs ekspert i svinekød, i en titel der i dag hedder chefkonsulent i handel, marked og ernæring. Her har hun gennem årene udviklet forbrugerguides, tilberedningsmetoder og et væld af andre ting.



Blå Bog

1992 og indtil 31.3. 2015: Chefkonsulent i Mad, Måltider & Ernæring i Landbrug & Fødevarer (tidligere Danske Slagterier og Danish Meat Association)

1992-1993: Skrev bogen om mad og drikke i undervisningsmaterialet Madkassen på kryds og tværs for Landbrugsrådet.

1973-1992: Ansat i Statens Husholdningsråd/Forbrugerstyrelsen

Formand for Danske Madpublicister 1994-2002. Stadig aktivt medlem af foreningen.

Modtog Kelloggs Kommunikationspris 2002.

Bestyrelsesmedlem i Fonden til fremme af Dansk Gastronomi 2002-2015.

Bestyrelsesmedlem af Levnedsmiddelselskabet under Ingeniørforeningen 2003-2009.

Modtog æresmedlemskab af Federation Cuisiner Exclusive d'Europe 2004.

Udnævnt til ordensdame i Cordon Bleu du Saint Esprit 2006.

Deltager i Det Fede Topmøde 2005.

Censor ved Professionsbacheloruddannelsen i Ernæring og sundhed.

Medlem af følgegruppen til projektet Molecular Gastronomy – the scientific state of deliciousness, Landbohøjskolen 2006-2011.

Styregruppemedlem i Ny Nordisk Mad under Nordisk Ministerråd 2006-2009.

Deltager i Camp08 og Smag Danmark 2008

Medlem af Scientific Advisory Board for PREVIEW siden 2012

Grethe Andersen har blandt andet bedrevet:

- SU-kogebogen
- Opskrifter til VoresMad.dk
- Vejledningstavler
- Afslutning af kødmyter (Politiken)
- Flæskestegs afprøvning i Go'aften Danmark

Kilde: Landbrug & Fødevarer

OVERSIGT

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

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

EMBALLAGE

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevareremagasinets
leverandørliste!

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

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

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

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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareremballage
Engangsservice
Vakuumposer
Køkkenudstyr
Rengøringsmidler
Aftøringspapir
Fastfoodemballage
Logovarer
Alubakker
Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

BC CATERING Aalborg
Jellingvej 24 · 9230 Svenstrup
Tel. 98 38 01 33

BC CATERING Herning
Hedelandsvej 18 · 7400 Herning
Tel. 97 22 14 33

BC CATERING Skanderborg
Niels Bohrs Vej 20 · 8660 Skanderborg
Tel. 87 93 87 93

BC CATERING Kolding
Kokbjerg 28 · 6000 Kolding
Tel. 76 32 18 00

BC CATERING Odense
Blækhaten 10 · 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

BC CATERING Roskilde
Langebjerg 17 · 4000 Roskilde
Tlf.: 46 77 35 00

BC CATERING Nykøbing F.
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

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

**Vær med i
fødevarermagasinets
leverandørliste !**

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.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. Oeschätzchen 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 fødevarermagasinet

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

MASKINER

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

→ www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



**KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTREKKEMASKINER
VEJESYSTEMER
TRAYSEALERE
VAKUUMPOSER
KRYMPEPOSER
SOUS-VIDE POSER
FLEXIBLE FOLIER**

PM Pack Service A/S
Sverigesvej 12 8700 Horsens
Tlf. 7560 2000 Fax: 7560 1660
mail@pmpack.dk · www.pmpack.dk

handtmann
VF608



Clipsemaskiner
Røgeovne

SALG & SERVICE:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER

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

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
LINNØRUPVEJ 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
fødevaremagasinet**

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

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

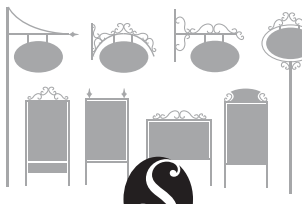
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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



NATURENS EGET LØFTE

Skotland er berømt for sit naturlige miljø og oksekød af høj kvalitet. Scotch Beef BGB kommer fra fritgående dyr, der opdrættes med naturligt græs og vandforsyning. Det giver kød af høj kvalitet med garanti for udsøgt smag.

Scotch Beef BGB er blevet tildelt den eftertragtede BGB-status af EU, hvilket betyder Beskyttet Geografisk Betegnelse. Det er et EU-program, hvis mission er at beskytte og fremme regionale fødevarer af høj kvalitet.



Returneres ved varig adresseændring



Quality Meat Scotland repræsenterer den Skotske Kødindustri.
For yderligere information: **Telefon: 35833573**
www.scotchkitchen.com



Kampagne
finansieret
med støtte
fra den
Europæiske
Union.

QM2726_DA_04/15

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ