

fødevarer

NR. 5 / MAJ 2015

magasinet

TEMA

INSPIRATION TIL
solens køkken
GRILL MAD
KRYDDERIER
marinader og tilbehør



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Forlig til forbedring

Da en række repræsentanter for europæiske slagterorganisationer for nylig var samlet i København i regi af IBC (International Butchers' Confederation), var forholdet til den offentlige fødevarekontrol et af samtaleemnerne. Kendetegnende for udmeldingerne fra de andre lande var, at fødevarekontrollen generelt er uforstående over for de forretningsdrivende og deres hverdag, at den gør det svært at drive forretning, og at politikere og myndigheder lytter meget lidt til erhvervets udøvere. Det generelle billede – også for Sydeuropa – er, at forholdet mellem myndighederne og de forretningsdrivende er nogenlunde det samme, som det var i Danmark dengang, da den konservative Lars Barfoed var familie- og forbrugerminister og indførte en såkaldt „nul-tolerance“, der gjorde alle fødevareproducenter og -handlere til formodede forbrydere. Det var borgerlig erhvervspolitik, så det gjorde noget, og at dømme efter udsagnene fra vore europæiske kolleger er det stadig sådan, det forholder sig i store dele af kontinentet.

I Danmark er vi heldigvis kommet videre og nyder nu om dage godt af, at både politikere og myndigheder har indset, at de bedste resultater nås i dialog og samarbejde og i erkendelse af, at sikre fødevarer er et fælles ansvar for dem, der producerer og sælger varerne, og dem, der laver og håndhæver reglerne. Helt grundlæggende gælder det jo om at sikre, at der er nogle, der har lyst til at arbejde med mad og fødevarer under betryggende forhold, og det er det de færreste, der har, hvis det skal foregå med en pistol i ryggen. Derfor er det overmåde glædeligt, at politikkerne har lyttet til erhvervet i forbindelse med det såkaldte „Fødevareforlig III“, som for nylig er indgået på tværs af Folketinget.

Og det har de virkelig. Forinden havde Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen og Danmarks Fiskehandlere på foranledning af Hore-

sta og sammen med lang række andre erhvervsorganisationer sendt politikkerne en ønskeliste, som langt hen ad vejen er imødekommet. F.eks. læser man i forliget:

„Der suppleres med en yderligere vejledningsindsats for at understøtte de virksomheder, der gerne vil følge reglerne, og Fødevarestyrelsen sætter samtidig særligt ind over for brodne kar, der gentagne gange overtræder reglerne.“

„Samtidig skal der ses på arbejdet med at gøre kontrollen mere ensartet, så vilkårlighed modvirkes, og på hvilken måde man kan styrke kontrollens vejledende funktion.“

Der tænkes både i forbindelse med det konkrete kontrolbesøg og virksomhedernes mulighed for at kontakte Fødevarestyrelsen.“

„Der igangsættes et pilotprojekt, som skal tilbyde virksomheder mulighed for forhåndsgodkendelse af indretningen af fødevarevirksomheder [...]. Specialisering og faglig ensartethed hos de tilsynsførende i deres vejledningsrolle skal styrkes.“

Vi kunne ærligt talt ikke have skrevet det meget bedre selv, og i resten af Europa er de ganske misundelige.

Malurten i bægret er en „whistleblower-ordning“, som skal gøre det endnu mere anonymt at anmelde en arbejdsgiver, end det allerede er. Det kom med efter ønske fra venstrefløj og til Fødevareforbundet NNFs udtalte begejstring. I de kredse mestrer man nemlig kunsten at væmmes ved både arbejdsmangel og arbejdsgivere.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

” Helt grundlæggende gælder det jo om at sikre, at der er nogle, der har lyst til at arbejde med mad og fødevarer

nyheder



Prisen på dankorttransaktioner, regler for splitleverancer og den nye udbudslov

Der er mange ting at forholde sig til som lille eller mellemstor fødevareproducent og detailhandler.

Her i maj udgaven af Fødevaremagasinet kan du læse om omkostningerne ved kundernes anvendelse af Dankort i din butik, men også om praktiske problemer for andelshaverne i Danish Crown at levere en del af produktionen til en anden aftager. Læs også om hvordan den nye udbudslov fortsat er med til at holde mindre virksomheder væk fra de offentlige udbud.

Årets mad med mere butik, Ostehandlernes forening på vej mod de 100 år og pølsekonkurrence i Danske Slagtermestre

Den 6. juni fejrer landsorganisationen Danske Slagtermestre (DSM) 100 års ju-

bilæum, og det kommer ikke til at gå stille af. Ostehandlerforeningens organisation har til næste år eksisteret i 100 år. Læs her i bladet om DSM fejring af jubilæet og kort om OfD's (Ostehandlerforeningen for Danmark) udvikling i de 100 år. Læs også mad med mere kædens kåring af Årets Butik i kæden.

Fødevareforlig, grillsæson og nyheder

Der er indgået et nyt fireårigt fødevareforlig. Læs om hvad forliget sætter ekstra fokus på og indebærer for fødevareerhvervet. Det er grillsæson, og mængden af nye smagsretninger i forskellige grillmarinader fortsætter også i denne sæson. Læs her om grillnyhederne.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 Dankortkunde nr. 20.000**
kostede slagtermester kassen
- 6 Årets Butik**
- 7 Split-leverancer**
Reglerne fungerer ikke i praksis
- 8 Ny udbudslov**
Små virksomheder skal kunne være med i offentlige udbid
- 11 DSM 100 år**
Pølsekonkurrence og markedsføring af jubilæet
- 12 Tættere samarbejde**
med produktionsskolerne
- 14 Ostehandlerforeningen**
fylder 100 år i 2016
- 16 Dansk sommer, sol og kød på grillen**
- 18 Marinade til de lokale råvarer**
- 18 Årets grillpølse**
- 19 Nyt fødevarerforlig**
- 19 Nyt materiel til Samsø Transport**
- 20 Kan marinade maskere ornelugt?**
- 22 Kokkelandsholdet**
har valgt BF-OKS som sponsor
- 23 Ost er forbløffende sundt**
- 24 Gårdoste med fra Holland**
- 26 Karina & Jonna's klumme**
- 26 Ny bog om Henne Kirkeby Kro**
- 27 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnnyt**
- 29 Leverandørliste**



11



22



16



8



23



18

Maj 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 Askov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, Teglgårdsvej 17, 2920 Charlottenlund, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk. Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

ABONNEMENT Indland kr. 675,00 + moms årligt, Udland kr. 950,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. 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 tilvirktes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Colourbox

ISSN 1902-4509

Da dankortkunde nr. 20.000 stak sit kort i terminalen i Leif Wilson Laustsens mad med mere-butik i Assens, betød det, at prisen på hans dankort-abonnement steg drastisk.



Dankortkunde nr. 20.000 kostede slagtermester kassen

Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen, håber, at organisationerne i detailhandelen vil stå sammen om at få skabt en ny model for fordelingen af detailhandelens omkostninger til dankortet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, fik for nylig en ekstra regning, da antallet af årlige dankorttransaktioner i hans mad med mere-butik i Assens rundede 20.000. Pludselig skulle han betale mere end det tredobbelte for sit dankort-abonnement. Fra at betale 7.064 kroner årligt for abonnementet røg prisen nu op på 24.460 kr.

Forklaringen på den voldsomme stigning er, at dankort-abonnementet er inddelt i otte prisgrupper efter en trappetrinsmodel med store spring i priserne fra trin til trin.

Leif Wilson Laustsen har hidtil befundet sig i 3, der omfatter mellem 5.000 og 19.999 dankorttransaktioner om året. I den næste gruppe går det årlige antal transaktioner fra 20.000 til 49.999. Da dankortkunde nr. 20.000 stak sit kort i terminalen i Leif Wilson Laustsens butik, betød det, at prisen på hans abonnement steg drastisk.

- Det er en meget markant omkostningsstigning, man bliver pålagt, når antallet af dankort-transaktioner i en forretning når op på 20.000

årligt. Det er en urimelig og utilfredsstillende meromkostning for mindre butikker, siger Leif Wilson Laustsen.

Dankortet bliver dyrere endnu for detailhandelen

Det vil i de kommende år blive endnu dyrere for mad med mere-butikken i Assens og landets øvrige detailbutikker at have et dankort-abonnement. Det skyldes indholdet af en aftale, som de detailhandlende, bankerne og deres selskab Nets, der står for driften af dankortet, indgik om kortet i 2013.

Hidtil havde omkostningerne til dankortet været fordelt fifty-fifty mellem bankerne og detailhandelen, men den nye aftale indebærer, at de handlende gradvist skulle overtage alle omkostninger over en femårig periode fra 2013 til 2018. Den nuværende aftale mellem detailhandelen og bankerne udløber i 2020.

Behov for en ny fordelingsmodel

Slagtermestrenes formand mener, at tiden er moden til, at Danske Slagtermestre og andre organisationer i detailhandelen sammen finder ud af, hvordan omkostningerne til dankortet bør fordeles.

- Det vil være oplagt, at vi står sammen om et fælles modtræk mod Nets og får aftalt en abonnementsordning, der fordeler omkostningerne på en anden måde, end det sker med den nuværende trappetrinsmodel, der hverken er rimelig eller retfærdig, vurderer Leif Wilson Laustsen.

Nets trappetrinsmodel

Nets betalingsmodel for dankort-transaktioner er opdelt i otte abonnementsgrupper og priskategorier inddelt efter antallet af årlige dankort-transaktioner.

Abonnementsgruppe	antal transaktioner	kr. årligt
Gruppe 1	1 - 449	980,-
Gruppe 2	500 - 4.999	1.276,-
Gruppe 3	5.000 - 19.999	7.064,-
Gruppe 4	20.000 - 49.999	24.460,-
Gruppe 5	50.000 - 124.999	34.272,-
Gruppe 6	125.000 - 199.999	47.744,-
Gruppe 7	200.000 - 399.999	94.184,-
Gruppe 8	400.000 -	183.136,-

Slagtermestrenes formand, Leif Wilson Laustsen, mener, at tiden er moden til, at Danske Slagtermestre og andre organisationer i detailhandelen sammen finder ud af, hvordan omkostningerne til dankortet bør fordeles.



Indehaveren af Årets Butik i mad med mere:

Dejligt at få et skuldeklap af kollegerne

Slagtermester Christian Primby, Assentoft Slagterforretning, bruger kåringen som Årets Butik i sin markedsføring

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Assentoft Slagterforretning, der drives af slagtermester Christian Primby, blev kåret som Årets Butik i forbindelse med mad med meres generalforsamling sidst i marts.

- Det blev jeg i allerhøjeste grad overrasket over, men det er dejligt at få sådan et skuldeklap af kollegerne, siger Christian Primby.

Fyrede op under grillen for at fejre kåring

Slagtermesteren i Randers-forstaden Assentoft er ikke i tvivl om, at han skal bruge kåringen som Årets Butik 2015 i sin markedsføring.

- Vi har en lørdag i begyndelsen af april holdt et stort grill-arrangement, der på forhånd var annonceret i den lokale ugeavis med tilbud på grillpølser. Vi havde 60 kunder mere end normalt på en lørdag. Vi solgte 200 pøl-

ser på to timer og oplevede også, at der kom helt nye kunder i butikken. For eksempel kom der en ældre dame, som vi aldrig har set før, og forærede mig en bowlerhat, fortæller Christian Primby.

Det er tanken, at Assentoft Slagterforretning vil holde endnu et grill-arrangement senere på sæsonen for at følge op på den opmærksomhed, kåringen allerede har givet forretningen, bl.a. i form af avisomtale.

Butik med et højt fagligt niveau

Selv om Christian Primby blev overrasket over kåringen, havde mad med meres formand, slagtermester Thomas Korup Nielsen, gode argumenter for netop at kåre forretningen i Assentoft som Årets Butik 2015

- Forretningen har et højt fagligt niveau med et bredt udvalg af fersk kød i både traditionelle udskæringer og i færdige måltidsløsninger. Butikken fremstår altid indbydende med et varieret sortiment og et imødekomende personale. Et stort velassorteret pølse-mageri og mad ud af huset er også en del af forretningen, sagde Thomas Nielsen og uddybede:

- Mester bakker op om kædens leverandører og afprøver eller arbejder gerne med vores koncepter. Han lytter gerne til, hvad kollegerne gør. Han tager udgangspunkt i det gode og vil gerne fortsat udvikle sig.

Forretningen ombygget og renoveret

Efter Christian Primbys overtagelse af Assentoft Slagterforretning er den blev ombygget og renoveret for et millionbeløb. Desuden har forretningen haft en større vækst i omsætningen end forventet.

Det gav Thomas Korup Nielsen følgende ord med på vejen:

- Det er i dag en topmoderne slagterforretning. Slagtermesteren har bevist, at han er på rette vej og formår fortsat at udvikle butikken, senest ved en total ombygning af baglokalerne for at forbedre rammerne for udviklingen af pølse-mageriet.

- Kritik, om den så er positiv eller negativ, kan man være sikker på, at mester ikke skjuler. Han ytrer sig gerne, og deler gerne sin viden og sine fejl, så andre kan lære af dem, sagde Thomas Korup Nielsen, inden han loftede sløret for, at Årets Butik 2015 var Assentoft Slagterforretning med Christian Primby ved roret.



Formanden for mad med mere, Thomas Korup Nielsen (th) og indehaver af Årets Butik, Christian Primby, ved kåringen i forbindelse med kædens generalforsamling sidst i marts.

SamMark:

Reglerne for split-leverancer fungerer ikke i praksis

Danske Slagtermestre, SamMark og et par mellemstore slagterier har drøftet fusionen mellem Tican og Danish Crown med Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Reglerne for split-leverancer af svin fungerer ikke i praksis. Så klart udtrykker SamMarks formand Henrik Westergaard sig, og uddyber:

- Hvis fx en andelshaver hos Danish Crown producerer 100 svin om ugen, må han ifølge reglerne for split-levering levere 20 pct. af dem til andre aftagere. Det kan ganske enkelt ikke svare sig, for hvem vil køre efter 20 svin med en grisetransport, der typisk er indrettet til 230 dyr, lyder det fra Henrik Westergaard.

Han tilføjer, at det også er med til at gøre ordningen ubrugelig for landmændene, at andelshaverne skal meddele Danish Crown det seks uger før, en split-levering kan få virkning.

Indklaget for Konkurrencestyrelsen

Bl.a. på grund af split-reglerne ser Henrik Westergaard og SamMark gerne, at leverandørerne bliver fritstillet, nu da Danish Crown og Tican har besluttet at lægge de to virksomheder sammen.

- Det er normal praksis, når virksomheder fusionerer, at deres leverandører fritstilles i 14 dage, hvor de kan tage stilling til, om de vil fortsætte samarbejdet med virksomheden efter fusionen, forklarer Henrik Westergaard.

Tican har allerede fritstillet leverandørerne, mens Danish Crown ikke har ønsket at gøre det.

På den baggrund har SamMark i samarbejde med Danske Slagtermestre og et par mellemstore slagterier drøftet situationen med Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen.

Det har dog lange udsigter, inden det bliver afgjort, om fusionen kan godkendes.

- Sagen skal ned og vende i Bruxelles, så det forventes, at der går fem måneder, inden der foreligger en afgørelse, oplyser Henrik Westergaard.

Danish Crown har ikke ønsket at fritstille leverandørerne, som det ellers er kutyme ved en fusion. Arkivfoto.



Bl. Bolig/Erhverv - Ringsted
Sag 15S5157

Bønløse Slagteren kan nu blive din ...
Ca. 8.000 biler kører forbi dagligt (potentielle kunder)

TIL SALG

Ringsted - Roskildevej 182

- Har du brug for levnedsmiddel godkendt plads?
- Indeholder erhverv indrettet til slagterforretning, slagter/produktion og bolig på 178 m²
- Er drevet som velrenommeret slagter gennem årtier

NY PRIS
Kontantpris kr. 2.295.000
Etageareal m² 535
Grundareal m² 1.765
Nybolig Erhverv
Jørgen Klode Tlf. 58501212

Næste grundforløb starter 10. august 2015

Detailslagter
En uddannelse med gode praktik- og jobmuligheder

Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf. 4634 6200

UCR.dk - Vi bringer dig videre...
Uddannelsescentret i ROSKILDE
Slagteriskolen

ucr.dk

Ny udbudslov:

Små virksomheder skal kunne være med i offentlige udbud

Intentionerne i en kommende lov om udbud er gode, men indholdet i lovforslaget skal strammes op, hvis mindre virksomheder skal have en fair chance i offentlige udbudsrunder, lyder meldingen fra Danske Slagtermestre

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Danmark skal for at efterleve et EU-direktiv have en udbudslov. Forslaget til den nye lov blev fremsat i Folketinget den 18. marts med planlagt ikrafttræden den 15. oktober 2015.

En af intentionerne med loven er at fremme en effektiv konkurrence og sikre, at små- og mellemstore virksomheder får en rimelig andel af ordrene i forbindelse med offentlige udbud.

- Netop intentionen om at give små og mellemstore virksomheder en fair chance i offentlige udbudsrunder, hilses velkommen af Danske Slagtermestre, siger foreningens direktør Torsten Buhl og tilføjer:



Hvis ikke der sker en opstramning af lovforslaget til en kommende udbudslov, frygter vi, at loven ikke kommer til at fungere efter hensigten, påpeger Torsten Buhl.

- Desværre oplever vi for øjeblikket en modsatgående tendens, hvor offentlige indkøbere i voksende omfang gør brug af totalleverandører i stedet for at anvende delkontrakter på afgrænsede områder. Konsekvensen er, at mindre virksomheder i fødevarerbranchen ikke har de store muligheder for at få andel i offentlige udbud.

Politisk lydhørhed

Den 16. april havde Torsten Buhl sammen med bestyrelsesmedlem i DSM og indehaver af BF-OKS A/S, Michael Gertz, foretræde for Erhvervs-, Vækst- og Eksportudvalget i Folketinget om den nye udbudslov. Her redegjorde de for, hvad det er for vanskeligheder, små og mellemstore virksomheder kan støde ind i ved offentlige udbud.

- Der var stor lydhørhed over for vores synspunkter og bekymringer, og vi har efterfølgende på udvalgets opfordring indsendt flere løsningsforslag til, hvor den kommende udbudslov kan strammes op for bedre at tilgodese mindre virksomheders muligheder for at deltage i udbud på lige fod med store virksomheder, oplyser Torsten Buhl.

Hvis ikke der sker en opstramning, frygter han, at loven ikke kommer til at fungere efter hensigten.

- Ordregiverne, det vil sige de offentlige udbydere, har ifølge lovforslaget reelt frie hænder

til at selv at afgøre, hvornår de finder det hensigtsmæssigt at anvende enten en dellerandør eller en totalleverandør, forklarer Torsten Buhl og uddyber:

- En paragraf i lovforslaget lyder: „En ordregiver kan udbyde særskilte delkontrakter i stedet for at udbyde en samlet kontrakt.“ For reelt at sikre små og mellemstore leverandører kunne denne formulering med fordel ændres til:

„En ordregiver skal, med mindre særlige grunde taler derimod, udbyde særskilte delkontrakter i stedet for at udbyde en samlet kontrakt.“

Ifølge Torsten Buhl bør lovteksten udformes, så den rent juridisk sikrer virksomhedernes rettigheder bedre, hvis det skulle vise sig, at der i modstrid med lovens intentioner fortsat er en tendens til at bruge totalleverandører.

DSM ønsker tilsyn med udbud

Derudover foreslår Danske Slagtermestre, at der oprettes en central instans under Folketingets overopsyn til at godkende udbud og ordrer, der ikke udbydes eller tildeles som delkontrakter.

- En sådan instans vil sikre lovgiverne kontrol med, om loven på dette helt centrale område virker efter hensigten, både når det gælder statslige, regionale og kommunale udbydere, vurderer Torsten Buhl.



Mange virksomheder er chanceløse i offentlige udbudsrunder

Vi har ikke chance for at levere kød til Aarhus, da kommunen kun går i totaludbud og på den måde udelukker små og mellemstore virksomheder fra at byde på opgaven, lyder meldingen fra BF-OKS i Hesselager

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

BF-OKS A/S i Hesselager har stor erfaring i levering af kødprodukter i større målestok til regionale og kommunale institutioner. Da Aarhus Kommune først på året udbød indkøb af fødevarer til kommunens institutioner, ville virksomhedens direktør, Michael Gertz, også gerne have deltaget i udbuddet, men han opgav på forhånd.

- Aarhus Kommune vil have en totalleverandør til at forsyne sine institutioner med alle typer fødevarer. Det indebærer, at man skal

være leveringsdygtig i alt fra ananas på dåse til nudler og sodvand. Her kan vi ikke være med i et udbud, fordi vores forretningsområde er kødprodukter. Hvis man i stedet havde valgt at lave et deludbud på kød, havde vi nemt kunnet klare leveringen til selv en stor kommune som Aarhus, siger Michael Gertz og uddyber:

- Der er reelt tre firmaer i Danmark – alle udenlandsk ejede – der er store nok til at være totalleverandører af fødevarer. Så få aktører på

markedet er med til at sætte den frie konkurrence ud af spil. Når kun de store er tilbage, kan de egenrådigt bestemme pris- og service-niveauet. Konsekvensen er, at offentlige indkøbere ødelægger det for sig selv i længden, hvis de favoriserer de store leverandører. Det er ikke længere de bedste, der vinder et udbud, men de største, og det er en ond cirkel.

De tre virksomheder, Michael Gertz henryder til, er Catering Engros A/S, Hørkram Foodservice A/S og Dansk Cater A/S. De to

førstnævnte er i øvrigt de eneste fødevarevirksomheder, som SKI – Statens og Kommunernes Indkøbsservice A/S har indgået aftale med om at være totalleverandør til institutioner i staten, kommunerne og regionerne.

Tendens til valg af totalleverandører

Det er ikke kun i Aarhus, at man entrerer med totalleverandører. Det samme gør sig gældende i bl.a. Albertslund Kommune; og i tre af landets jyske regioner er man gået sammen i et fælles indkøbssamarbejde, som kun de allerstørste aktører kan matche.

Tendensen til at vælge totalleverandører har især vundet indpas efter strukturreformen i 2007, hvor landet blev opdelt i færre og større enheder gennem kommunesammenlægninger og en opdeling i fem regioner som afløser for de 22 amter.

Logistik og pris afgørende i Aarhus

Om baggrunden for, at Aarhus Kommune ønsker en totalleverandør af fødevarer, for-

klarer kommunens indkøbsschef, Anette Juhl Winther:

- Vi skal løbende forsyne 1000 institutioner med fødevarer. Med forskellige delleverandører ville vi opleve, at en halvtom lastbil skulle køre ud med fx mejerivarer og en anden halvtom bil med kød. Det ville give en stor unødigt trafik på kryds og tværs i kommunen. Transportudgifterne er relativ stor del af prisen på fødevarer. Ved at benytte os af en totalleverandør, kan vi arbejde med en logistik, der både nedsetter omkostningerne og er mere skånsom for miljøet. Aarhus Kommune er også i gang gang med at omlægge fødevareproduktionen til økologisk fødevareproduktion. Det betyder at der senest i 2020 er 60% økologi i gryderne, siger Anette Juhl Winther og tilføjer:

- En stor totalleverandør er afhængig af underleverandører, så jeg mener, at vi tilgodeser både små og store aktører, selv om vi vælger en totalleverandør af fødevarer.

Det synspunkt deler Michael Gertz ikke, når det gælder levering af kød.

Når kun et par store aktører kan deltage i offentlige udbud, er det med til at sætte den frie konkurrence ud af spil. De kan så egenrådigt bestemme pris- og serviceniveauet. Konsekvensen er, at offentlige indkøbere ødelægger det for sig selv i længden på den måde, for det er ikke længere de bedste, der vinder et udbud, men de største, og det er en ond cirkel, vurderer Michaels Gertz, BF-OKS.



- En totalleverandør skal kunne levere så store mængder kød, at kun en meget stor producent som fx Danish Crown kan være underleverandør. Det udelukker i praksis mindre slagterier og slagtehusene fra at være med, siger Michael Gertz og tilføjer:

- Det er små og mellemstore virksomheder, der skaber arbejdspladser i landet lokal- og yderområder. Hvis disse virksomheder skal overleve og have et eksistensgrundlag, er det nødvendigt med en offentlig indkøbspolitik med udbuds krav, der også giver mindre virksomheder en chance for at deltage.

BF-OKS i Hesselager har stor erfaring i levering af kødprodukter i større målestok til regionale og kommunale institutioner.



DSM 100 år lørdag den 6. juni 2015

Det er altid værd at fejre, når man fylder rundt, og 100 år er jo noget ganske særligt – ikke mindst i disse tider, hvor verden har forandret sig fuldstændigt i løbet af jubilarens levetid. Der er stort set intet, der er, som det var for 100 år siden. Ikke engang vejret! Ingen generationer har oplevet så voldsom en udvikling som de, der har levet i det 20. århundrede.

Det betyder også, at brancheorganisationerne har måttet udvikle sig meget markant over disse år. Det har Danske Slagtermestre

Landsforening også gjort, og det gør Danske Slagtermestre stadig. Kravene ændrer sig hele tiden, både fra lovgivere og fra medlemmerne, og medlemmerne er i øvrigt heller ikke, hvad de har været. Vi er meget færre og meget mere konkurrenceudsatte, ikke mindst fra supermarkederne, som der jo ikke var nogen af i 1915.

Forbrugerne har også ændret karakter. De er generelt blevet mere stressede. Husmoderen er forsvundet, og børnene skal hentes i daginstitutioner, og indkøbene skal klares på kortest mulig tid. Og det skal være billigt, for pengene går til hus og bil og alle mulige andre forbrugsgoder end mad. Det er alt sammen med til at udfordre os, der sætter en ære i at producere fødevarer af høj kvalitet, hvad enten det er i butikkerne, på forædlingsvirksomhederne eller på slagterierne.

På den måde er det egentlig imponerende, at vi er her endnu. Det er ikke gået os, som det er gået karatmagerne eller bødkerne. Takket være ikke mindst landsforeningens indsats for at hjælpe os med markedsføring, produkt- og

konceptudvikling, regelefterlevelse m.m. har vi faktisk fået stoppet den nedadgående kurve over antallet af butikker og virksomheder, og vores markedsandel er stabil, om end beskednen. Vi har klaret omvæltningerne.

I mange år havde landsforeningen kun en enkelt „sekretær“, Otto Marquard, som formanden måtte vikariere for, når han var på ferie. Det kan man læse i den bog, som udkommer i forbindelse med jubilæet. Den tegner i tekst og billeder et godt billede af branchens og foreningens udvikling over de 100 år. Og den efterlader et klart indtryk af en branche og en organisation, som trods al modstand – ydre såvel som indre – insisterer på altid at have en fremtid.

Vi glæder os meget til at fejre 100 års jubilæet sammen med foreningens både nuværende og tidligere medlemmer, leverandører, samarbejdspartnere og andre venner af huset.

På gensyn den 6. juni 2015 på Poppelvej 83 i Odense.

*På bestyrelsens vegne
Leif Wilson Laustsen*

Pølsekonkurrence

Som tidligere omtalt her i Fødevaremagasinet afvikles en forbrugerkonkurrence i forbindelse med 100 års jubilæet, hvor kunderne i DSM's (Danske Slagtermestre) butikker skal være med til at kåre „100 års jubilæumspølsen“. 3 forskellige pølser, repræsenterende hver sit årti, er udvalgt i samarbejde med slagtermester Jens Munch, Skagen.

Pølse nr. 1 – Grillmedister/Food Fair pølse

Pølse nr. 2 – Frankfurterpølse lavet på flæskeskød

Pølse nr. 3 – Italiensk grillpølse med tomat

Opskrifterne på de 3 pølser er udsendt til DSM's medlemmer, og siden hen har butikkerne ligeledes fået tilsendt gadeplakat samt 300 flyers. Selve konkurrencen kører i uge 22 (26. til 30. maj), hvor samtlige medlemmer forhåbentlig 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. Stemmesedlerne skal sendes til

DSM og være os i hænde senest onsdag den 3. juni. Den pølse, der får flest stemmer, vil blive kåret til „100 års jubilæumspølsen“, og vinderpølsen vil blive offentliggjort søndag den 7. juni i forbindelse med Slagterens Dag. Blandt alle besvarelsener trækkes der lod om 3 præmier.



Markedsføring af jubilæet

Sammen med materialet vedrørende pølsekonkurrencen udsender DSM til hver medlemsvirksomhed et stort selvkæbende jubilæumslogo og desuden modtager alle butikker 2 T-shirts, som ligeledes har jubilæumslogoet påtrykt. Ved henvendelse til Kaspar Værndal på kav@danskeslagtermestre.dk kan en elektronisk udgave af jubilæumslogoet rekvireres. Forhåbentlig vil alle virksomheder støtte op om markedsføringen af DSM's jubilæum.



Tættere samarbejde med produktionsskolerne

Mandag d. 13. april 2015 havde Danske Slagtermestre (DSM) og Produktionsskoleforeningen (PSF) indbudt til kursus på Slagtergården i Holbæk. 14 køkkenlærere fra produktionsskolerne i Holbæk, Glostrup, Greve, Korsør, København, Lejre, Skibby og Slagelse deltog, og de fik helt bogstaveligt fingrene i farsen! Formålet var at give køkkenlærerne mulighed for at stifte bekendtskab med de forskellige fagområder inden for slagterfaget og herigennem være med til at sikre, at produktionsskolerne køkkener kan vejlede flere elever udi praktik inden for de forskellige job, der findes i en slagterbutik, eller bruge butikken som praktikplads i forbindelse med EGU (EGU er en 2-årig ungdomsuddannelse med stor vægt på praktik – red.).

Et praktisk udgangspunkt

Som al god produktionsskolevirksomhed var kurset tilrettelagt med et praktisk udgangspunkt. Kursisterne startede med en rundvisning på Slagtergården, der har eksisteret på stedet i mere end 100 år, og som siden 1988

har været helt omlagt til økologi. Firmaet er i den tid også vokset, og har udvidet med bl.a. en-grosvirksomhed. Under rundvisningen fortalte slagtermester Karsten Andersen engageret om hans holdning til økologi og til at producere høj kvalitet i en forholdsvis lille produktionsvirksomhed med mulighed for at lave mange af tingene selv. Efter rundvisningen fik kursisterne selv arbejdstøjet på. Der blev udskåret svineforender og lavet medisterpølser, alt imens Karsten Andersen og Thomas Birch, begge fra Slagtergården i Holbæk, gav masser af gode råd. Ind imellem fik kursisterne også tid til at diskutere, hvordan slagterarbejdet kunne indgå i det daglige arbejde i produktionsskolekøkkenet.

Unge får en mulighed for uddannelse

Annette Østergaard Nielsen fra Slagteriskolen i Roskilde fortalte om uddannelserne inden for slagterfaget. På Slagteriskolen har man erfaring med, at mange elever har glæde af en meget praktisk orienteret undervisning, og derfor tænker man i forskellige læringsstile. Med EUD reformen bliver en af udfordringerne at få tid og rum nok til de unge, der lærer bedst ved at „røre og gøre“. På Slagtergården i Holbæk har man 3 lærlinge, hvoraf den ene lige nu er en voksenlærling. For Karsten Andersen og Thomas Birch er ansvaret for at uddanne gode fagfolk en naturlig del af det at have en virksomhed. Men man tager meget gerne den unge i praktik før, der skrives lærekontrakt, så man har fået afstemt forventningerne, og begge parter ved, hvad de går ind til. Slagterfaget har haft tradition for at tiltrække unge, der er praktisk mindedede og måske ikke specielt bogligt stærke. – Men i dag bliver der talt mere om det og fokuseret på de særlige behov, der kan være til stede, siger Karsten Andersen. Og det er vigtigt, for der er brug for gode håndværkere – også i fremtiden. Derfor er et samarbejde med produktionsskolerne relevant. På produktionsskolen får de unge lov til at modnes lidt mere og til at afprøve et eller flere fag i praksis, inden de beslutter sig. HR-chef Jonna Hugger fra Danske Slagtermestre understregede, at organisationen vil opfordre deres medlemmer



rundt omkring i landet til at tage produktionsskoleelever i praktik. Men hun understregede også, at et godt praktikforløb afhænger af mange ting, bl.a. af at kemien passer.

” Formand for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen: -Vi har hårdt brug for at tiltrække unge til slagterfaget. Mange mennesker tror, at en slagter er en person i blodig kittel, der står og skærer i kød i et baglokale. Hos de danske slagtermestre er der en lang række af jobåbninger og uddannelsesmuligheder. Vi glæder os til at samarbejde med produktionsskolerne til gavn for de unge.



” Sekretariatsleder i Produktionsskoleforeningen, Axel Hoppe: -Produktionsskolerne har til stadighed behov for at finde pladser, både ordinære, men også i forhold til en række samarbejdspartnere ude i erhvervene, der kan være med til at etablere praktikpladser og uddannelsespladser. Vi ser frem til samarbejdet med Danske Slagtermestre. Kilde: Produktionsskoleforeningen



” HR-chef Jonna Hugger, Danske Slagtermestre: -Kurset på Slagtergården i Holbæk var det første initiativ til at etablere et sådant samarbejde og skal ses som et pilotprojekt, der forhåbentlig vil blive fulgt op af flere kurser og af konkrete samarbejder mellem organisationens medlemmer og produktionsskolerne rundt omkring i landet.



Erfaring med samarbejde

Hos Slagter Lund på Peter Bangs Vej på Frederiksberg har man allerede erfaring med samarbejde med en produktionsskole. – Mikkell blev for 4 år siden introduceret af Sanne Jessen, Viceformand på Glostrup Produktionsskole, til Slagter Lund, fortæller slagtermester Jan Lund. – Det har været et anderledes elevforløb og læretid, da Mikkell har svømning, som sin helt store interesse. Vi lavede en aftale om, at han kunne nå svømning som morgenen, inden han mødte på job og igen gå tidligere for at nå svømningen senere på dagen. De manglede timer blev så erstattet af vagter på andre tidspunkter. Mikkell blev udlært for 2 måneder siden og har været i forretningen som svend én måned og er nu jobsøgende, slutter slagtermester Jan Lund.

SÅ ER DET Grilltid

og Indasia er klar med **NYHEDER** og **INSPIRATION** til en vellykket grillsæson!



ÅRETS Marinade NYHEDER

● Brygmesterens Marinade

Udviklet specielt, så du selv kan tilsætte din favoritøl. Dermed får dine kødudskæringer dit eget personlige præg. Især velegnet til kødtyper med fedtmarmorering såsom svinebryst og større stege til kuglegrill.

● DEKORA® Marilet Brændenælde

Røget smag af chili, brændenælde, løg og peber. Især velegnet til flanksteak, koteletter, lam, revelsben og kartofler.

● DEKORA® Marilet Nordisk

Frisk smag af peber, skalotteløg, ramsløg og tomat. Især velegnet til flanksteak, okseroast med smør, lammeculotte, fisk, rodfrugter og kartofler.

● DEKORA® Marilet Kokos æble karry

Lækker smag af karry, persille, kokos og æble. Især velegnet til kyllingebryst, kalkunbryst, svinemørbrad og andre magre kødtyper.

ÅRETS Grillpølse - NYT KONCEPT

● Umami pølse

Pølsen indeholder ingredienser med et stort naturligt indhold af umami såsom tomat, champignon og tang. Krydderiblandingen kan tilsættes enten kogesalt (koges) eller nitritsalt (ryges).

En pølse med
en helt fantastisk
smag!



KREATIVE IDEER til opskrifter og inspiration finder du på indasia.dk

Bestil når det passer dig

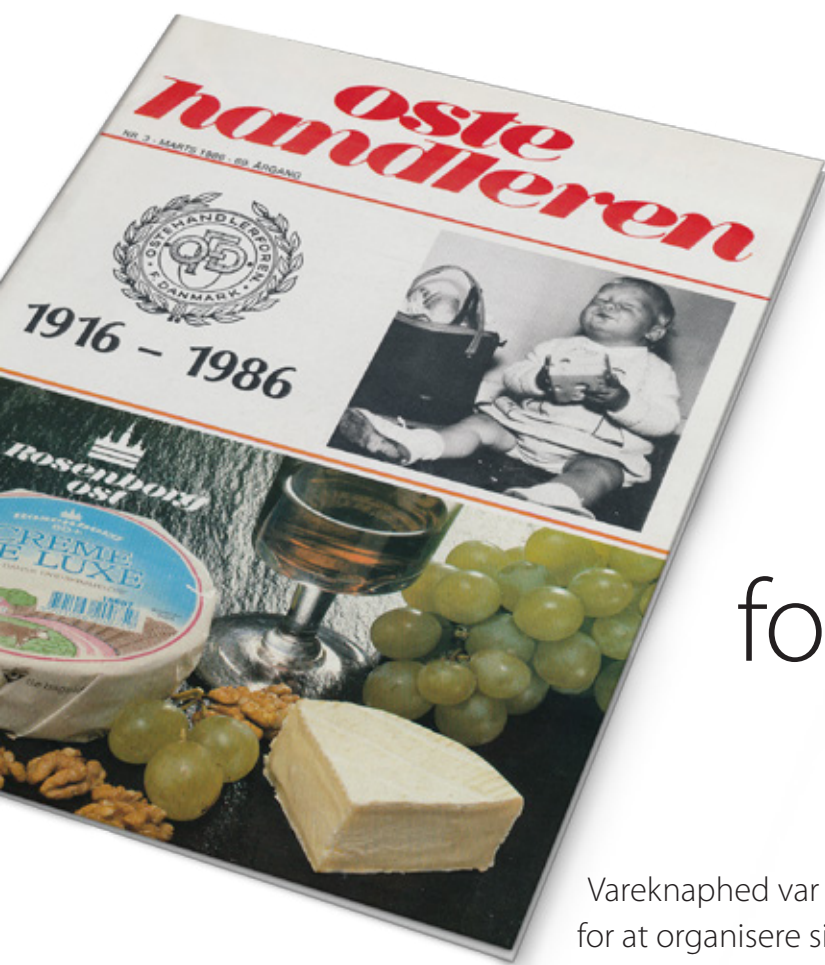
Med Indasias nye app til Android og iPhone bestemmer du helt selv, hvornår du har tid til at bestille dine varer. Kontakt Indasia og hør hvor nemt det er at komme igang...



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



Ostehandlerforeningen fylder 100 år i 2016. Det vil blive markeret, oplyser foreningens formand, ostehandler Carsten Petersen, Frederiksberg.



Ostehandlerforeningen fylder 100 år i 2016

Vareknaphed var en af årsagerne til, at ostehandlere besluttede sig for at organisere sig i en brancheforening i 1916

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Ostehandlerforeningen for Danmark fylder 100 år i 2016. Det stiftende møde i foreningen blev egentlig holdt den 29. februar med deltagelse af de fleste af Københavns ostehandlere. Men ostehandler Lauritz Jensen, der var kendt for sin bramfri facon, rejste sig under møde op og udtalte: „Vi vil fa’me ikke have en forening, der er stiftet den 29. februar, for så kan vi kun holde stiftelsesfest hvert 4. år.“

Ostehandler Jensen må have gjort indtryk på forsamlingen. I hvert fald blev stiftelsen af Oste- og Paalægshandlerforeningen for Danmark, som foreningen hed oprindeligt, udskudt til den 23. marts 1916.

Når ostehandlerne dannede en forening i 1916, skyldtes det ikke mindst, at de fandt det nødvendigt at stå sammen om at finde modtræk mod den vareknaphed, som 1. verdenskrig var årsag til.

Priskrig i 30’erne

I 1936 skulle 20-året for Ostehandlerforeningens dannelse markeres. Det var ikke længere vareknapheden, foreningen kæmpede med, men derimod en grasserende priskrig. Om det skrev ostehandlernes daværende formand, Valdemar Jørgensen, i medlemsbladet Oste- og

Paalægs-Handleren i forbindelse med 20-års jubilæet:

„For Tiden hersker der Krig på Kniven overalt. Priserne saves ned til omkring Indkøbsprisen og – ikke alene inden for Ostehandelen, men også Pålægshandelen, og Resultatet kender vi. Det synes ikke at være gået op for Detailhandelen, at i Krig taber alle – også Sejrherrer.“

Priskrig eller ej; stridighederne blev for en kort bemærkning lagt på hylden og foreningens 20

års jubilæum markeret med en festlig sammenkomst. Menuen bestod af en sildeanretning, ribbensteg, ost med øl og snaps, kaffe med likør ledsaget af solistoptræden og efterfølgende en lille svingom for de danselystne. Det kostede 4,50 kr. pro persona at deltage i festlighederne.

70’erne – en kamp om overlevelse

Da Ostehandlerforeningen fyldte 70 år i 1986, var kvalitet et af temaerne på dagordenen i en tid, hvor supermarkedernes fremmarch havde lukket mange små osteforretninger.

Det tema behandlede den daværende formand, Poul Erik Andersen, i medlemsbladet Ostehandleren på lederplads i marts-nummer i 1986 op til 70-års jubilæet:

„Om fremtiden vil jeg sige, at det vigtigste arbejde ligger ude i forretningerne. Vi skal være bevidste omkring de produkter, vi handler med, og arbejde for at sikre et alsidigt sortiment på et højt kvalitetsniveau. Hvis vi ikke er fremme i feltet, bliver vi trampet ned. Vi skal også sikre ny tilgang

til faget, være vågne for nyetableringer, kursusvirksomhed for medlemmer og personale, erfa-grupper og nye initiativer, som kan gavne de enkelte medlemmer.“

100-året skal markeres

Der er gået yderligere 30 år, og Ostehandlerforeningens 100-års jubilæum i 2016 nærmer sig så småt. Det vil blive markeret, men bestyrelsen har endnu ikke taget endelig stilling til, hvordan jubilæumsarrangementet skal gå for sig, oplyser ostehandlernes nuværende formand, ostehandler Carsten Petersen, Frederiksberg.

” Vi vil fa’me ikke have en forening, der er stiftet den 29. februar, for så kan vi kun holde stiftelsesfest hvert 4. år.

Ostehandler Lauritz Jensen, 1916

KRYTA
KRYDDERIER



En verden af smagsoplevelser

Vi er kun et klik væk

Stort sortiment af grillkrydderier, grill-marinader og blandinger til dip

Besøg vores shop nu på kryta.dk

- Krydderier / Krydderurter
- Krydderiblandinger
- Slagtervarer / Foodservice
- Tørstoffer / Additiver



Kryta A/S
Navervej 32
4000 Roskilde
info@kryta.dk
Tlf. 46 75 60 01

www.kryta.dk

- den gode smag er kun et klik væk



Dansk sommer, sol og kød på grillen

For mange er dansk sommer lig med gode steaks og pølser på grillen. For at opnå et lækkert og smagfuldt resultat skal der gerne en god krydderiblanding eller marinade til. Når der for alvor kommer gang i grillene og udekøkkenerne ude omkring i de danske haver, så kommer der også gang i krydderiblandingerne og marinaderne hos slagteren, i kødforædlingsindustrien og hjemme hos forbrugerne. Lige nu er en af årets travleste tider for krydderifirmaet Kryta A/S som sælger krydderier, krydderiblandinger, marinader og færdigblandinger til slagtere, fødevarerindustrien og Food Service. Salgs- og marketingchef Brian Pedersen løfter her lidt af sløret for, hvad der efter Kryta's mening skal til for at lave et godt grill-krydderi.

Opskriften på det gode grill-krydderi

-Et godt basis grill-krydderi indeholder paprika, peber, løg og chili (og naturligvis salt) – det giver tilsammen den gode barbecue-smag, udtaler salgs- og marketingchef Brian Pedersen fra Kryta. - Paprikaen giver, foruden smag, blandingen den flotte røde farve, chilien giver det stærke efterspil, løgene giver smagsfylde og kant, og peberet runder af med en skarp, let brændende, aromatisk smag. Saltet skal med for at forstærke og fremhæve smagen i krydderierne og kødet. Det kan også være en god idé at tilsætte lidt sukker til blandingen som karamelliserer når kødet kommer på grillen og er med til at give en lækker brun stegeskorpe,

fortsætter Brian Pedersen. - Dette er de grundlæggende elementer i en god grillblanding, og så drejer det sig om at skrue op og ned for parametrene ind til man rammer, den helt rigtige sammensætning. Det kan tage lang tid, fordi der ofte skal meget lidt til af et enkelt krydderi for at smagen ændrer sig. Så når man rammer de helt rigtige blandinger, så handler det bare om at holde dem hemmelige, siger Brian Pedersen med et listigt smil.

Produktnyheder, innovation & kvalitet

Til denne grillsæson har Kryta bl.a. netop lanceret 2 nye krydderiblandinger med havsalt til dressinger: nordisk mix og tomat-paprika. - Med de nye blandinger er det nemt og hurtigt at lave en dressing. Man tilsætter simpelthen bare fx skyr eller creme fraiche, hvad man nu foretrækker, og så har man en lækker dressing helt uden e-numre, tilføjer Brian og fortsætter: - Foruden nyheder er der også blandt vores kunder en stigende efterspørgsel efter blandinger og marinader med så få e-numre som muligt eller slet ingen. Så vi tilbyder naturligvis et sortiment af produkter uden tilsat smagsforstærker. - Der bliver stillet store krav til krydderier i dag, både i forhold til renhed, kim-indhold og allergener. Det betyder, at vi løbende udfører bakterieanalyser, og vi stiller store krav til vores leverandører og besøger dem jævnligt for at sikre os at kvaliteten i råvarerne er i top, siger Brian Pedersen.



Kenneth Sommer, Produktionschef (t.v.) og Brian Pedersen, Salgs & marketingchef, diskuterer sæsonens grillblandinger.



Paprika er et af de vigtige elementer i barbecueblandingen, men i dag eksperimenteres der også med at tilsætte hyben og lakrids. Der er stor efterspørgsel efter utraditionelle blandinger.

Grill-krydderi – trends og tendenser

Lige nu er røget paprika utrolig populært. Det tilfører nogle ekstra nuancer til den røgede smag fra røgen i grillen, og er med til at give en lækker og interessant smag. Desuden er der på denne måde også mulighed for at opnå den eftertragtede røgede smag til kødet selvom man måske ikke har mulighed for at grille kødet, hvis det fx en dag ikke er grill-vejr, eller man er løbet tør for grillkul eller gas og så er nødt til at tilberede sit kød inden døre. - Hos Kryta oplever vi stor efterspørgsel efter nyheder og utraditionelle variationer, fordi det ofte sælger godt i butikkerne. Det kan for eksempel være en chili-spinat blanding, eller porre-æble, eller lakrids-chili. Så er vi ude i det utraditionelle, der også kan fungere godt på grill til både kød og fisk. En grillblanding tilsat hyben/chili smager også fantastisk. Jeg brugte det på kylling forleden og blandingen gav en skøn, „hot“ smag med en snert af surt/bittert fra hyben til kyllingekødet, fortæller Brian Pedersen.

Kryta har et bredt sortiment af krydderiblandinger fra traditionel barbecue over caribiske grillblandinger til nordisk-inspirerede blandinger med ramsløg, hyben og lakrids. Utraditionelle blandinger der fungerer godt på grill
Chili/spinat
Porre/æble
Lakrids/chili
Hyben/chili

Grillkrydderi – sammenhæng mellem indhold og virkning

Indhold	indvirkning
Paprika	Den røde farve
Chili	Det stærke efterspil
Sukker	Det søde, den brune stegeskorpe, stegesmag
Løgene	Bitterhed og kant til smagen

Kilde: Kryta

GRILL 2015 NYHEDER!

W. O'schätzchen Aarhus A/S

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

GRILLPINDE:

Grillpinde er nemme og festlige til grillmad. Brug alle typer af kød og årstidens grøntsager på grillpinden!

Grillpind metal 20 cm
varenr. 95 502 109
200 stk. pr. pakke

Pr. stk. kr. 1,45*

Grillpind metal 25 cm
varenr. 95 502 110
200 stk. pr. pakke

Pr. stk. kr. 1,45*



Grillpind flad/bambus 21 cm
varenr. 95 502 106
100 stk. pr. pose

Pr. stk. kr. 0,19*

Få opskrifterne på: www.otz.dk
eller scan QR koden nedenunder!

*Sælges ikke i anbrud. Alle priser er nettopriser excl. moms.



TILMELD DIG SOLINAS NYHEDSMAIL, VI TRÆKKER 10 VINDERE AF 2 BIOGRAFBILETTER MED GULFBILLET. SCAN QR KODEN ELLER GÅ IND PÅ WWW.OTZ.DK, OG FÅ BESKED OM:

- NYE TRENDS
- SPÆNDENDE OPSKRIFTER
- NYE PRODUKTER
- ARRANGEMENTER

- GODE TILBUD
- EKSTRA KRYDDERI PÅ TILVÆRELSEN





Marinade til de lokale råvarer

Krydderivirksomheden Indasia henter ofte inspiration i det internationale køkken, fortæller virksomheden til FødevarerMagasinet. Til denne grillsæson har man dog vendt blikket hjemad og ladet sig inspirere af råvarer „frisk fra baghaven“. Både de nye marinader og de tilhørende opskrifter er udviklet netop til at kombinere med lokalegnens råvarer – både kød, grøntsager, øl m.m. – og er et perfekt match til at understøtte slagterens egen lokale profil.

Lokale og regionale råvarer hitter

Der er 3 trends, man som slagter skal være opmærksom på til grillsæsonen 2015 – lokale/

regionale råvarer, gennemsigtighed og autenticitet. Kunderne er vilde med lokalt producerede varer. Samtidig går frobrugerne mere og mere op i mad og madkvalitet og interesserer sig for, hvor det kommer fra. Derfor bør slagteren overveje, om man kan integrere lokalt producerede produkter fra nærområdet i produktionen.

- Gevinsten ved dette er, at slagteren skaber endnu mere positiv opmærksomhed omkring sine produkter og sin butik. - Der er en historie at fortælle, og det er en god måde at komme i dialog med sine kunder på, udtaler adm. direktør Christian Vollstedt fra Indasia.

Sæsonens grillmarinader 2015

Brændenælde, skalotteløg, ramsløg og tomat. Det er blot nogle af de smagsretninger, Indasia har tilsat dette års grillmarinader, og som matcher tidens trends. Som sædvanlig er de uden msg, hvp, gærekstrakt og palmeolie.

Brygmesterens Marinade

Udviklet specielt, så man selv kan tilsætte sin favoritøl – evt. fra et mikrobryggeri. Dermed får kødudskæringerne et personligt præg.

Røget Brændenælde Marinade

Røget smag af chili, der brænder lidt på tungen samt brændenælde, løg og peber.

Nordisk Marinade

Frisk smag af peber, skalotteløg, ramsløg og tomat. Udover kød vil den også give de grillede grøntsager et pift.

Kokos æble karry Marinade

Lækker smag af karry, persille, kokos og æble. Appellerer i høj grad til de kvindelige forbrugere.



Årets grillpølse



Indasia lancerer desuden et nyt koncept – Årets Grillpølse. Til hver grillsæson vil Indasia fremover udvikle en krydderiblanding til pølser, som der vil blive fokuseret ekstra meget på. Dette års grillpølse er en „Umamipølse“, der indeholder ingredienser med et stort naturligt indhold af umami såsom tomat, champignon og tang. Krydderiblandingen kan tilsættes enten kogesalt eller nitritsalt afhængig af, om man ønsker at lave en kogepølse eller en røget pølse. - Vi glæder os rigtig meget til at inspirere vores kunder med alle de nye opskrifter, som vi har udviklet til produkterne, udtaler Christian Vollstedt. - Samtidig har vi også gjort det lettere at bestille varer med vores nyudviklede

gratis app til både iPhone og Android, som er blevet positivt modtaget.

Umami

Umami, også kaldet den 5. grundsmag, er den smag der opstår, når en råvare eller ingrediens får de andre ingredienser til at træde frem og smage af mere – altså en slags smagsforstærker. Det er ofte den grundsmag, der får os til at sige uhhmm! og som kan beskrives som smagsfylde eller velsmag i maden.



Nyt fire-årigt fødevareforlig er indgået

Regeringen har indgået et nyt fire-årigt fødevareforlig med Enhedslisten, SF, Konservative, Venstre og Dansk Folkeparti. Aftalen indebærer, at der i alt afsættes 354 millioner kroner til bedre kontrol og fødevarer sikkerhed, skriver Fødevareministeriet i en pressemeddelelse. Blandt tiltagene er flere risikobaserede kontroller, mere vejledning af virksomheder omkring overholdelse af regler for fødevarer sikkerhed, opnormering af rejsehold og etablering af whistleblowerordning.

Vejledning bistår kontrol

Dansk Folkeparti hæfter sig særligt ved den øgede vejledning. For eksempel skal Fødevarestyrelsen implementere nye vejledningsinitiativer, herunder give mulighed for at få et vejledningsbesøg. - Jeg er glad for, at vi fastholder den retning, der blev udlagt ved Fødevareforlig 1 og 2, hvor vi går imod mere vejledning og ikke kun fokuserer på kontrol. Fødevaresikkerhed er vigtig for fødevarer sikkerheden og eksporten, og det bidrager denne her aftale til, siger ordfører René Christensen i ministeriets

pressemeddelelse. Også Venstre glæder sig over, at forliget fokuserer mere på vejledning af virksomhederne fremfor kun at fokusere på kontrol og bøder.

Ekstra indsats mod brodne kar

Det samlede antal kontroller fastholdes dog. Men forligspartierne er enige om at videreudvikle principperne fra Fødevareforlig 2 med mere individuel kontrol. Flere basiskontroller konverteres til flere prioriterede kontroller og kampagnekontroller. Fødevarestyrelsen skal desuden sætte særligt ind over for branchens brodne kar, der gentagne gange overtræder reglerne. Dernæst arbejder forligspartierne med tanken om at indføre kædekontrol. De har således bedt Fødevarestyrelsen om at lave forskellige modeller for indførelse af kædekontrol, som skal forelægges forligskredsen i efteråret 2015.

Whistleblowerordning

Enhedslisten hæfter sig blandt andet ved den nye whistleblowerordning. - Indførelsen af en whistleblowerordning i den nye fødevareforlig

gør det muligt at afsløre flere af de virksomheder, som bringer fødevarer sikkerheden i fare ved at overtræde reglerne. Det er med til at sikre, at vi fremover får en mere effektiv og målrettet fødevarekontrol, og det er Enhedslisten tilfreds med, udtaler Per Clausen, enhedslistens fødevareordfører. Whistleblowerordningen vil blive evalueret, når den har været i kraft i et år, hvorefter aftaleparterne vil tage stilling til dens fortsatte eksistens.

Kemiske fødevareforureninger

Af aftaleteksten fremgår desuden, at der fortsat vil være fokus på kampen mod at reducere fødevarebårne sygdomme fra bakterier som campylobacter og salmonella samt virus. Ligeledes sættes penge af til mere forskning omkring uønskede kemiske stoffer i fødevarer. DTU Fødevareinstituttet har netop afsluttet et fireårigt forskningsprojekt, der viste, at kemikalier i selv små doser kan have en markant negativ effekt, hvis de optræder i en kemikalie-cocktail.

Kilde: Altinget.dk

Nyt materiel til Samsø Transport

I samarbejde med CNA Handel i Hørning har KH OneStop leveret en ny specialbygget køletrailer til Samsø Transport ApS. Traileren, en specialbygget enakslet Chereau city køletrailer med en total længde på 8850 mm, er indvendigt opdelt med en forskydelig skillevæg, som er udstyret med skilledør. Det øvrige udstyr har KH OneStop leveret: Thermo King SLX Spectrum køleanlæg, en MBB Palfinger lift model C2000S med eloxeret aluplade og endelig er dekoreringen foretaget af Sækkø Design – en afdeling i KH OneStop. Samtidig har KH OneStop i samarbejde



med Ejner Hessel Aarhus leveret en Mercedes Sprinter, som inden dekorer og montering af Thermo King V310 køleanlæg er blevet ombygget med isoleringskit, så denne opfylder kravene for fødevaretransport.

Ornelugt
og -smag er
uønsket

Kan marinade maskere ornelugt?

TEKST: LENE MEINERT OG IDA SIMOSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT, KONTAKT LENE MEINERT, LME@TEKNOLOGISK.DK

Ornelugt og -smag opfattes af mange som ubehagelig og beskrives ofte med egenskaberne „stald, gødning og pissoir“. Det er uønsket, at svinekødet har disse lugt- og smagsegenskaber. Ornelugt og -smag findes i dag i ca. 4-5 ud af 100 ukastrerede hangrise. Med baggrund i ønsket om en øget dyrevelfærd har Fødevareministeren indgået aftale med branchen om, at kastration uden bedøvelse skal ophøre i Danmark inden 2019. En væsentlig udfordring for den danske svineködsbranche bliver anvendelsen af de potentielt set store mængder kød med ornelugt og -smag, som ikke bare kan anvendes til fersk konsum. Ornelugt og -smag er mindre tydelig i produkter, der spises kolde. I dag anvendes frasorteret kød (kød med risiko for ornelugt) fx til fremstilling af fermenterede pølser.

Hvad kan maskere ornelugt og -smag?

Ornelugt og -smag er ikke et nyt fænomen, men udfordringerne er langt fra løst. Adskillige krydderier er gennem tiden blevet testet for deres evne til at maskere, dog uden entydig succes. Anvendelsen af flydende røg har deri-

mod vist et interessant potentiale (Lunde et al., 2008). Med afsæt i denne viden blev der igangsat et studenterprojekt på DMRI med fokus på maskeringseffekten af marinader indeholdende flydende røg.

Marinader med røgsmag har potentiale

Til testen blev der udviklet marinader baseret på grundkomponenterne: mixed masala, hvidløg, ingefær, yoghurt (neutral smag) og flydende røg (masala-marinader). Marinaderne adskilte sig fra hinanden på mængderne af de forskellige ingredienser. I testen indgik endvidere en kommerciel BBQ-marinade fra Indasia (BBQ-marinade), der blev modificeret ved tilsætning af flydende røg i forskellige mængder.

Yderlår fra ukastrerede hangrise blev skåret til wokstrimler og marineret i hhv. 2 og 20 timer. Kødet havde varierende grad af ornelugt og -smag, hvilket blev bestemt ved sensorisk analyse af ikke-marinerede strimler af de samme yderlår. De marinerede strimler blev tilberedt i ovn (stegeposer) og serveret varmt for det trænede dommerpanel. Ved at vurdere graden

af ornelugt i det varme kød testes marinadens maksimale maskeringsevne.

BBQ-marinaderne viste umiddelbart det største maskeringspotentiale ved at reducere både ornelugt og -smag. Masala-marinaderne maskede ornelugten, men ikke helt ornesmag. Det blev ligeledes vurderet, at masala-marinaderne ikke var stærke i smagen, hvilket åbner op for tilsætning af mere krydderi til marinaderne og eventuel øget maskering. Testen viste endvidere, at der ikke er forskel på marineringsstid – så 2 timer var lige så effektivt som 20 timer.

Fra laboratorium til industri

Resultaterne fra studenterprojektet viste et potentiale for BBQ-marinaderne og delvist også masala-marinaderne. Det reelle maskeringspotentiale skal imidlertid vurderes i industrielle storskalatest.

Reference: Lunde, K., B. Egelandsdal, J. Choinski, M. Mielnik, A. Flotten, and E. Kubberød. 2008. *Marinating as a technology to shift sensory thresholds in ready-to-eat entire male pork meat. Meat Science 80:1264-1272.*



Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Sydfynsk lam fra Hesselager hører til de råvarer, BF-OKS skal forsyne Det Danske Kokkelandshold med.



Kokkelandsholdet har valgt BF-OKS som sponsor

Når kokkelandsholdet træner eller stiller op til konkurrence, er det afgørende, at råvarerne er i topklasse. Det skal BF-OKS A/S i Hesselager være med til at sikre. Den sydfynske forarbejdningsvirksomhed er nemlig blevet sponsor for landsholdet med virkning fra den 1. april i år og tre år frem.

BF-OKS skal levere lam, kødkvæg og gris til kokkene på holdet.

- Et af parametrene, som landholdet lægger vægt på, er dyrevelfærd og brugen af lokale rå-

varer. Det får de med Sydfynsk lam fra Hesselager, Svendborg Gourmetgris og kødkvæg fra Kildegården, siger direktør Michael Gertz, BF-OKS A/S.

Kokkelandsholdet har tidligere haft Danish Crown som sponsor, inden BF-OKS fik sponsoratet. Om valget af BF-OKS siger kokkelandsholdets direktør, Sten Slot Knudsen:

- Virksomheden har supergode produkter, for eksempel sit eget lam og sin egen gris. Det er nogle gange bedre at være en stor mand i

en lille bank end en lille mand i en stor. BF-OKS' størrelse betyder, at vi har en god og direkte dialog med virksomheden helt ned til den medarbejder, der skærer kødet ud for os. Jeg ser lyst på fremtiden og samarbejdet, for det er ikke ligegyldigt, hvem vores kokke skal arbejde sammen med, og vi ser BF-OKS som et rigtig godt match i forhold til landsholdet.

Ost er forbløffende sundt

Forskere har måske løst gåden om, hvorfor franskmænd kan drikke vin og spise masser af ost – og alligevel holde den slanke og sunde linje. Det ser ud til, at ost er en vigtig brik i puslespillet.

Hvorfor kan franskmænd drikke rødvin og spise masser af ost og baguettes og alligevel have et forholdsvis lavt niveau af hjertekarsygdomme? Forskere fra Aarhus Universitet er kommet på sporet af et svar på spørgsmålet. Hemmeligheden er tilsyneladende ost. De opsigtsvækkende resultater stammer fra et forskningsprojekt, som postdoc Morten Rahr Clausen, Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet, deltager i, og som foregår i et samarbejde med Københavns Universitet. Forskerne fandt, at ost har flere sundhedsgavnige effekter.

Spiser man ost, påvirker den sammensætningen af tarmens bakterieflora. Ost bidrager også til at øge ens energiforbrug. Det kan være en fordel, hvis man prøver at tabe sig. I undersøgelsen indgik 15 mænd, som fik en diæt, der indeholdte enten store mængder mælk eller ost, men ingen andre mejeriprodukter i to uger. Som kontrol fik et af forsøgsholdene en diæt med smør som det eneste mejeriprodukt, og dermed havde alle diæterne samme indhold af kalorier og fedt.

Analyser af urin og afføring fra mændene viste, at de mænd, der fik ost eller mælk,

havde et højere niveau af den anti-inflammatoriske fedtsyre butyrat. Ikke alene er butyrat med til at reducere hjertekarsygdomme, fedtsyren sætter også mere gang i stofskiftet, holder fedtprocenten nede og bidrager til at forebygge fedme. Ændringerne var mest markante hos ostespiserne. Forskerne fandt, at spisning af ost gav et højere niveau af kortkædede fedtsyrer i tarmen, måske som følge af stimulering af de gavnlige tarmbakterier, såvel som øget udskillelse af fedtstoffer med følgelig gavnlige effekter på omsætningen af kolesterol. Derudover var der en reducerende produktion af TMAO, et stof, der i andre undersøgelser har været sat i forbindelse med hjertekarsygdomme. - Denne undersøgelse antyder, at ost kan være en vigtig brik i puslespillet om det

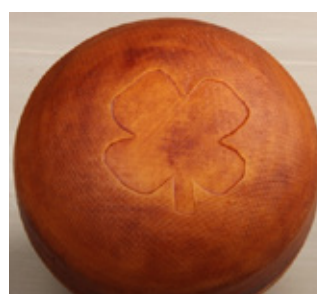
franske paradoks, siger Morten Rahr Clausen om det forhold, at franskmændene har en lav forekomst af hjertekarsygdomme på trods af en diæt med et forholdsvis højt indhold af mættede fedtsyrer. Franskmænd spiser i gennemsnit 25 kg ost om året. Til sammenligning spiser den gennemsnitlige dansker blot 15 kg ost om året.

Kilde: Århus Universitet





Gårdoste med fra Holland



Sortimentet hos Dutch Deli omfatter økologiske oste, pølser, traditionel lufttørret oksefilet, hjemmelavede marmelader og sennep.

- Jeg flyttede til Danmark i 2011 for at være sammen med min danske kæreste. Jeg blev forelsket i dette land, og det eneste, jeg savner, er min familie, mine venner og mine favorit gårdprodukter fra Holland, fortæller en smilende Marion Huijink fra enkeltmandsvirksomheden Dutch Deli. - I det område, jeg kommer fra, som er et rigtigt bondeområde, er det at være bonde noget at være stolt af, og jeg ved præcis på hvilke gårde, man kan købe de bedste specialiteter.

- Hver gang, jeg har været i Holland, har jeg taget de lækreste oste og pølser med hjem til Danmark, fortsætter Marion. „Dutch Deli“ har som mål at forhandle delikatesser med karakter, som ikke findes mange steder, og fra producenter, som ikke massefremstiller deres produkter.

I sortimentet indgår nu 3 gårdoste, som ligger i den absolutte hollandske top over gårdo-

ste. Ostene fremstilles på små gårde i den østlige del af Holland, hvor Marion selv kommer fra. Ostene fremstilles efter traditionelle metoder.

- Boerenkaas, som er en råmælksost, betyder gårdost eller bondeost. Osten fremstilles af rå komælk, så flest mulige smagsnuancer bevares. Osten har en fyldig og cremet smag og en delikat aroma. „Boerenkaas Specials“ har en naturlig skorpe. Den grå version er vasket med mineraler og har en lidt sød smag. Vores brune ost bliver vasket med karameller. Boerenkaas er et beskyttet navn og har kvalitetsstempleet GTS, en af EU anerkendt „Garanteret Traditionel Specialiter“. Ostene lagres på gården i deres særlige, traditionelle lagringsrum med træhylder og bliver leveret direkte fra bonden til vores kunde. Hver ost, pølse eller marmelade har sin egen historie, og den vil jeg meget gerne fortælle, slutter Marion.

Dyrene (på de hollandske gårdmejerier, red.) går det meste af året ude på de grønne marker, der er fri for kunstgødning og pesticider. I de kolde vintermåneder går de i en dejlig stald med al den plads, de har brug for. Der er kun sundt, økologisk foder på dyrenes menu. Menuen er græs, økologisk hø og majs, fuld af naturlige vitaminer. Ostene lagres på gårdene i deres særlige, traditionelle lagringsrum med træhylder. Kundekredsen til Dutch Deli omfatter bl.a. førsteklases og kvalitetsbevidste ostebutikker, cateringfirmaer, hoteller og restauranter. Dutch Deli oste findes bl.a. hos Åstrædes Ostehus i Køge (se evt. artikel i Fødevaremagasinet marts 2015). Sortimentet hos Dutch Deli omfatter økologiske oste, pølser, traditionel lufttørret oksefilet, hjemmelavede marmelader og sennep.

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



Åbnings- og arbejdstider omkring Grundlovsdag

NNF butik

Grundlovsdag er en hel fridag uden fradrag i lønnen.

Hvis butikken holder åbent Grundlovsdag, skal der ske betaling efter almindelige overarbejds-satser.

HK-ansatte

Grundlovsdag er en hel fridag uden fradrag i lønnen.

I HK-overenskomsten betragtes Grundlovsdag som en søgnehelligdag, og derfor træder reglerne om en erstatnings-fridag i kraft.

Hvis butikken holder åbent på Grundlovsdag, skal der ske betaling efter overarbejds-satser for arbejde på helligdag (100%).

3F-ansatte (Gastronomerne)

Grundlovsdag er fridag fra kl. 12.00 uden fradrag i lønnen.

Grundlovsdag betragtes som søgnehelligdag fra kl. 12.00, hvorfor evt. arbejde efter kl. 12.00 skal betales med et til-læg på 100% af medarbejde-rens normale løn.

Hvis forretningen holder lukket Grundlovsdag, kan medarbejderens arbejdstimer på denne dag fra almindelig arbejdstids begyndelse og indtil kl. 12.00 placeres på et andet tidspunkt i ugen eller 4-ugers perioden efter aftale med medarbejderen.

NNF-ansatte (industrielle virksomheder og slagtehus)

Grundlovsdag slutter arbejdet kl. 12.00. Grundlovsdag betragtes som en halv søgnehelligdag.

Ny bog om Henne Kirkeby Kro



„Henne Kirkeby Kro – exploring taste and senses“ udkom den 17. marts og er en stemningsbeskrivelse i ord og billeder af mad, arkitektur, kunst, have og natur, der alt sammen er med til at gøre Henne Kirkeby Kro til et unikt åndehul for sjæl og sanser. Bogen koster 395,00 kr. og kan købes på kroen og på kroens webshop.

I bogen giver en lang række forfattere deres bud på, hvad der gør Henne Kirkeby Kro til noget specielt. Jørgen Leth skriver: - At komme ind i, snakke lidt i receptionen, føle sig tilpas og tilstede, blive guidet op til sit værelse, en veludstyret og elegant suite. Jeg tilbringer en stor del af mit liv på hoteller, og værdsætter når der er tænkt over detaljerne, den personlige touch, det sprog der er lagt i det. Søren Ryge skriver om krokøkkenet: - Man kan bedst sammenligne det med et kammerorkester, der opfører et værk i ti satser. Selve opførelsen varer fire timer, men de har øvet sig i mange dage, og dirigenten har finpudset de enkelte passager, overgange og klange til det sidste. I en sådan grad, at de godt kan spille uden ham. Historiker og museumsdirektør for Johannes Larsen Museet, Erland Por-smose, tager os med hele vejen rundt om kroen og dens historie lige fra Jakob Hansen Andersen i 1790 slog dørene op og kunne byde sine gæster på saltet flæsk og spegesild med en dram (eller flere) til. Senere blev kroen, som mange andre i Vestjylland, afholdskro, men det forhindrede dog ikke de mange jagselskaber, som i mange år var kroens mest loyale klientel, i at få sig en velfortjent kaffepunch, når de kom tilbage fra dagens strabadser. I 1930 blev kroen overtaget af familien Beck Thomsen, som i tre generati-

oner drev kroen og satte Henne på det kulinariske landkort med mad, der gav genlyd langt uden for Danmarks grænser. I 2008 blev Henne Kirkeby Kro overtaget af familien Skouboe, der har videreført det høje kulinariske niveau, først med Allan Poulsen og nu med Paul Cunningham ved krogryderne. En omfattende re-novering af kroen og en helt ny bygning med værelser er også kommet til. Bogen er på knap 200 farvesider, rigt illustreret med fotograf Per Nagels smukke billeder af arkitektur, krohave, interiør, mennesker og mad. - Kroen er fotograferet i perioden siden Flemming Skouboe overtog kroen og skildrer Flemmings fine, både frie og disciplinerede udvikling af kroen, dialogen mellem mad, arkitektur, design, kunst og have – bundet sammen af en skildring af årstidernes vekslen i den omgivende natur. Flem-ming Skouboe har været en meget fin samarbejdspartner, som i processen har vist tillid ud fra devisen om frihed under ansvar, og som altid bringer det bedste resultat frem, siger Per Nagel om samarbejdet

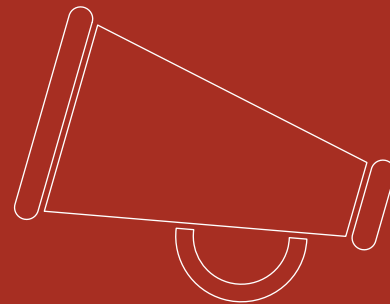
Om kroen & Fæno

Henne Kirkeby Kro ejes af Fæno Gods ved familien Skouboe. På den private ø Fæno i det nordlige Lillebælt ligger Fænogård/ Fæno Gods, der sammen med øens natur er en nutidig fortolkning af herregårdsmiljøet. I disse unikke omgivelser med moderne arkitektur, kunst og design arrangerer vi fester, konferencer og eksklusive middage. Eller blot et diskret ophold. Fæno er et fristed, hvor venlighed, diskretion og effektivitet er nøgleordene for den service, der møder Fænos gæster. På Fæno bliver man i fred og ro forkælet med gastronomiske oplevelser langt ud over det sædvanlige. Det sørger personalet fra Henne Kirkeby Kro for.

Kilde: hennekirkebykro.dk



Vidste du at ...



Slagter Bagger tænder op i ny grill

Nu kan man købe flammegrillede kyllinger og porchettaer hos Slagter Bagger i Humlebæk. - Vi har købt en stor rotisserie støbejernsgrill til flammegrillning.. Alle hverdage vil vi tilbyde vores kunder en halv grillkylling eller helstegt porchetta og op til weekenden eventuelt helstegt oksefilet. Sammen med kødet får man salat og valget mellem minimum to slags kartofler. Det gør aftensmaden lidt nemmere, siger slagtermester og indehaver Jens Christian Lundgaard.

Kilde: Lokalavisen.dk

200 arbejdspladser på vej til Vejle

Med en investering på op til 100 mio. kroner vil de to erhvervsfamilier Bagger-Sørensen (Gumlink og Fertin) og Eskildsen (Carletti, OK Snacks mv.) sammen med entreprenørfirmaet Ajcon (Preco Holding) etablere et 6.500 kvadratmeter stort kontorhus med fokus på fødevarer. Huset skal ligge på Dandyvej 1 på hjørnegrunden ud til Horsensvej og motorvejen, og planen er, at huset skal skaffe 200 arbejdspladser til Vejle. Tankegangen bag Food House Vejle er identisk med den, der med succes har skabt Advice House og Green Tech Center i Vejle nord. Det vil sige et hus, hvor beslægtede erhvervsvirksomheder i fællesskab kan dele faciliteter.

Kilde: Vejle Amts Folkeblad

Afsværingsrobot hædret med sølvmedalje

Afsværing af svinekamme er en udbredt praksis i kødindustrien. Ideelt set skal fedtet skæres af i ét stykke og efterlade et ensartet lag på kammen. Kødindustrien er stærkt fokuseret på omkostninger og udbytte. Og sidstnævnte er blevet dramatisk forbedret takket være en robot udviklet af Danish Meat Research Institute (DMRI) på Teknologisk Institut.

Sådan lød begrundelsen bl.a., da løsningen i marts måned vandt en sølvmedalje i FoodTec Award 2015, der blev uddelt i forbindelse med Anuga FoodTec-messen i Köln. For at imødekomme variationer når det gælder størrelse, sammensætning og fedtindhold, frem-

bringer vinder-roboten et præcist 3D-billede af hver enkelt kam og beregner, hvor fedtet møder kødet. Et patenteret skæresystem bestående af otte knive tilskærer derefter automatisk kødet.

Kilde: Foodobserver.dk

Dansk Cater har Landmads-mad med på vognen

Som restaurant eller storkøkken kan man fremover få ost, is og pølse fra kvæg, der har græsset på marker i nærheden. Det skriver Landmad.dk i en pressemeldelse. AB og BC Cater, der som en del af Dansk Cater er leverandør af fødevarer til landets storkøkkener, har indgået et logistik samarbejde med Landmad.

- Det betyder, at man som storkøkken kan få de lokale varer med, der hvor man bestiller sine øvrige varer, og få dem bragt ud på samme måde, fortæller ejer af Landmad, Louise Dolmer. Landmad er et knap to år gammelt koncept, der er startet med en butik i Grenå. Herfra har Louise Dolmer solgt varer fra mere end 20 lokale producenter på Djursland til lokale restauranter og forbrugere. Landmad er nu også et franchise-koncept, og målet er at etablere 50 butikker og lokale webshops fordelt i hele Danmark fra Skagen til Gedser og samtidig servicere de lokale restauranter og storkøkkener med lokale råvarer gennem samarbejdet med AB og BC Cater.

- Vi brænder for at bevare og udvikle de gode produkter fra den danske bondekultur, som langsomt er ved at svinde bort. Vi har plads til alle. Både øko og ikke øko, bare de laver den bedste smag og kvalitet, og har omtanke og hjertet med i deres produktion, fortæller Louise Dolmer.

Kilde: Landmad.dk

Derfor stjæler Tyskland arbejdspladser fra Danmark

Polske slagteriarbejdere i Tyskland får omkring 65 kroner i timen og kan fyres med en dags var-

sel. Det er en af årsagerne til, at Danish Crown flytter arbejdspladser til Tyskland. Danish Crowns slagteri i Ringsted er det seneste sted, hvor koncernen har nedlagt danske arbejdspladser. 280 blev fyret i marts. De seneste ti år har Danish Crown fyret 6.500 medarbejdere. Samtidig er antallet af Danish Crown-medarbejdere i udlandet vokset med ca. det samme tal. Det skriver finans.dk. De lave tyske lønninger er hovedårsagen, men også de generelle rammevilkår for produktion af slagtesvin er bedre i Tyskland end i Danmark. En time-løn på 65 kroner og mulighed for at afskedige medarbejdere nærmest uden varsel, hvis produktionen falder, gør det langt mere attraktivt at slagte svin i Tyskland end herhjemme. Derfor flytter også forarbejdningen af kødet til Tyskland i stor stil. Inklusiv udgiften til transport koster det kun 50 kroner at udbene en forende i Tyskland, men 100 kroner i Danmark.

Kilde: Avisen.dk



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 fødevaremesse
www.anuga.de

Scanpack, Göteborg

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

2016

FoodExpo, Herning

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

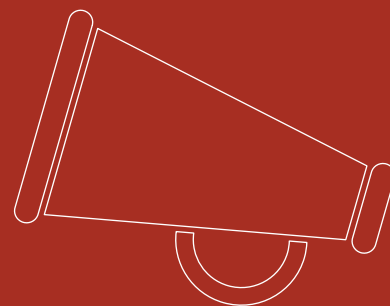
IFFA, Frankfurt Am Main

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

Navnenny

Nyansættelse

Pernille Michaelsen er ansat hos DSM (Danske Slagtermestre). Pernille afløser Aase Nederlund.



Vidste du at ...

Lagkagehuset gøres klar til salg

Den internationale ekspansion skal sparkes i gang, og så skal Lagkagehuset sælges, lyder det fra moderselskabet. - Vi skal nu sætte al fokus ind på en international ekspansion, og når den er på plads, er det oplagt, at Lagkagehuset skal have ny ejer, siger Thomas Broe-Andersen, bestyrelsesformand hos moderselskabet Danish Bake til dagbladet Børsen. Første destination i ekspansionsplanerne er London, og her skal den nyansatte direktør Jesper Friis vise sit værd. Han skal nemlig sideløbende med ekspansionen i udlandet få Lagkagehuset i Danmark til at vokse med 8-10 butikker årligt og øge både top og bundlinjen.

Danish Bake vil dog fortsat være ejer et par år endnu for at få ekspansionen uden for landets grænser på skinner.

Kilde: Foodsupply

Hver dansker køber økologi for 1.000 kr. om året

Omsætningen af økologiske varer pr. dansker er steget fra 375 kr. i 2003 til 1.037 kr. i 2013.

Salget af økologiske varer i detailhandlen (supermarkeder, købmænd og varehuse) er næsten tredoblet fra 2003 til 2013, hvor der blev omsat for knap 5.833 mio. kr. Den største varegruppe er mælk, ost og æg, som udgør 37 pct. af den samlede omsætning i 2013. Andelen af frugt og grøntsager er steget med 5 procentpoint og udgør 21 pct. i 2013. I bogen Fødevareerhvervet i Danmark 2013 kan du også læse, at fødevareerhvervet havde en samlet omsætning på 645 mia. kr., hvilket svarer til 20 pct. af den private sektors omsætning i 2012. Det var dermed det ressourceområde, der havde den største omsætning i 2012.

Kilde: Danmarks Statistik

Multivac fortsætter sin vækst

I det seneste år har Multivac yderligere styrket sin markedsposition. Det var budskabet fra CEO Hans-Joachim Boekstegers på Anuga FoodTec-messen i Köln.

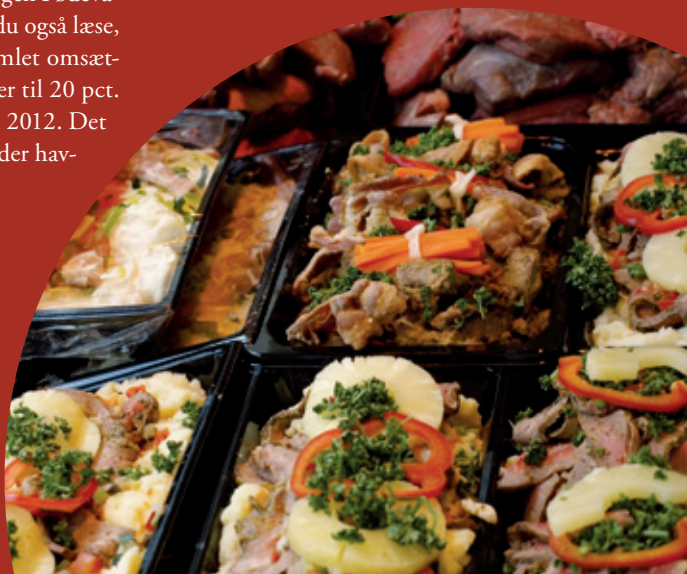
Udviklingen skyldes primært det brede produktprogram med skræddersyede pakkeløsninger samt virksomhedens internationale tilstedeværelse. På messen udstillede MULTIVAC innovationer inden for alle pakkeformer, inspektion samt mærkning og etikettering til fødevareindustrien. I 2014 udviklede alle forretningsenheder hos MULTIVAC sig positivt – både i Tyskland og internationalt. Omsætningen for MULTIVAC Gruppen steg med ca.10 procent til ca.780 mio. Euro. Man var desuden i stand til yderligere at konsolidere den stærke markedsposition.

Kilde: Foodsupply

Ny slagter i Horsens

Lars og Linda Kjerkegaard har i dag en slagterbutik i Bjerre, men nu vil de også åbne en butik i Hospitalsgade, hvor Slagter Møller lukkede for nogle måneder siden. - Vi vil fortsat slagte og producere i Bjerre og sælge varerne både i Bjerre og i Horsens. I Horsens vil vi fokusere endnu mere på delikatess-afdeling og retter, som kunderne kan hente i butikken. Alt-så mere fokus på egentlig detailhandel end her i Bjerre, hvor kunderne ofte køber større portioner, fortæller Linda Kjerkegaard. Linda og Lars Kjerkegaard overtog Bjerre Kød i 2010 - nu er de klar til at åbne i Horsens.

Kilde: Horsens Folkeblad



OVERSIGT

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

BUTIKSYNDRETING

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. fæde og skåle i G/N standard størrelser
www.plexiline.dk

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

ETIKETTER OG BONRULLER

PAPER CONSULT

Faglig sparing
Bedre service

**Etiketter med og
uden tryk
Originale bonruller
og kø billetter**

Hannerupgårdsvej 13
5230 Odense M
Tlf. 31 50 35 95
www.paperconsult.dk

EMBALLAGE

Paperlinx

Din totalleverandør

Branchens stærkeste emballage
og produktløsninger.

FØDEVAREEMBALLAGE

DETAIL & CATERING

TAKE AWAY & CONVINIENCE

KANTINER & STORKØKKENER

HOTEL & RESTAURANT

BAGER & SLAGTER

RENGØRING & AFTØRRING

BORDDÆKNING

PaperlinX Packaging
Tlf. +45 70 10 33 66

www.paperlinx.dk



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



Vakuumfyldere
Clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere
Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage

Engangsservice

Vakuumposer

Køkkenudstyr

Rengøringsmidler

Aftøringspapir

Fastfoodemballage

Logovarer

Alubakker

Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

leverandørliste

GROSSISTER

AB CATERING

– hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

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

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

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

København
Park Allé 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

BC CATERING Nykøbing F.
Grønlandsvej 266 · 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

GØR DET LET FOR DINE KUNDER AT FINDE DIG!

Vær med i
fødevaremagasinets
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. Schätzchen Aarhus A/S



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

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vakumposer
- Knive og Håndværktøj
- Nye Maskiner og Røganlæg
- Brugte maskiner

Nr. Hostrupvej 22 · 6230 Rødekro
Tlf: 74 69 43 30 · Fax: 74 69 46 99
www.takryma.dk
takryma@takryma.dk

Lad os
INSPIRERE
dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen ^{aps}
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

Alt i kunsttarme, med
og uden tryk.
Også i små mængder.

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

Tlf: 62 21 32 78
Fax: 62 22 32 78



DanePork

www.danepork.dk

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

MASKINER



Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald TM

Vor viden
- din fordel!

→ www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
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:

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
LINNERSVEJ 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



**Dansk
Træmel**

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

**LØNADMINISTRATION
FOR**



Danske Slagtermestre

**Vi kender
din overenskomst**

**Vi bliver glade,
når du ringer!**

87 10 19 30




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

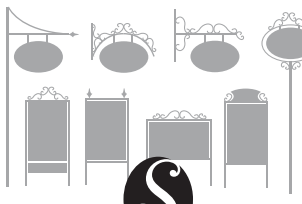
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Inspektion af virksomheder
Fødevarelovgivning
Arbejds miljø**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERNS-
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

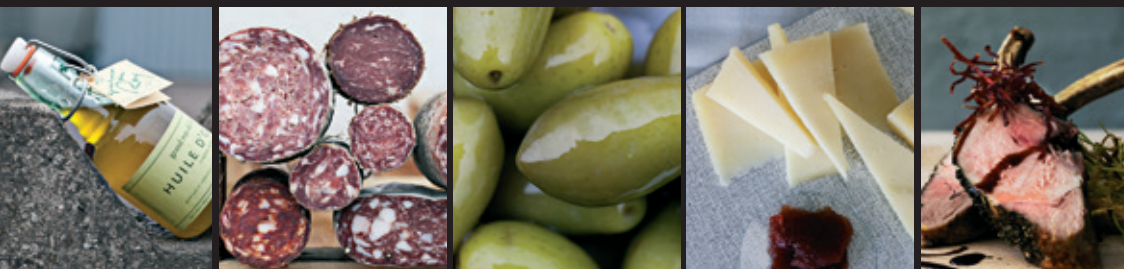
Scanvægt Nordic A/S
Stærkmossegårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 · Fax 65916100
info@scanvaegt.dk · www.scanvaegt.dk

GOURMET TIL GRILLEN

Har du fået forårsfølelser? Det har vi også! Har du nogensinde prøvet at grille det ikoniske Iberico-kød fra Sortfodsgrisen, Spaniens stolthed? Prøv for eksempel vores hamburgers og pølser, som er krydret og lige til at nyde efter en tur på grillen.



Returneres ved varig adresseændring



C & E Gastro-Import har i mere end 25 år importeret gourmetprodukter fra især middelhavsområdet. Vi har også et udvalg af specialiteter fra Danmark og Sverige. Vores kunder er Skandinaviens førende restauranter, kantiner, supermarkeder og delikatessbutikker, der ligesom os værdsætter råvarer af høj kvalitet.

www.gastro-import.dk



Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ