

fødevarer

NR. 6 / JUNI 2015

magasinet

**100 år med
Danske
Slagtermestre**

Se side 22

TEMA

INDEKLIMA KØL
ventilation
SIKKERHED
transport
varehåndtering



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

De første 100 år – og de næste

Det var en helt fantastisk oplevelse at være med til Danske Slagtermestres 100 års jubilæum i weekenden d. 6.-7. juni. Det myldrede til fra nær og fjern med glade og feststemte mennesker, om det så var medlemmer, leverandører, andre samarbejdspartnere og venner af huset – eller naboer, hvis parkeringspladser og garager, vi venligt havde lagt beslag på. Det var en fornøjelse i sig selv at opleve den gode stemning, som prægede både receptionen og festmiddagen lørdag og ”Slagterens Dag”, der reelt var en lille messe for vore leverandører, om søndagen.

Selv vejret var med os. Det kunne ikke være gået bedre!

Jeg vil gerne også her takke alle, som deltog og bidrog – og ikke mindst for alle de flotte gaver!

For mig var det en særskilt og kæmpestor fornøjelse at opleve den ildhu, hvormed alle husets medarbejdere lagde sig i selen for at få det hele stablet på benene, afviklet og siden ryddet af vejen. Det var holdarbejde, når det er allerbedst, og skønt der blev knoklet, så man tror, det er løgn, var det hele vejen igennem i allerbedste humør. Ingen så meget som antydende, at ”det er ikke det, jeg er ansat til”. Tværtimod var det tydeligt, at det uvante samarbejde på tværs af alle daglige funktioner i sig selv skabte glæde.

Her i bladet kan man læse om jubilæet og se billeder derfra, og bruge af Facebook kan se flere billeder på Danske Slagtermestres profil.

Inde i bladet kan man også læse, at formanden, Leif Wilson Laustsen, i sin tale på jubilæumsdagen loftede lidt af sløret for vore fremtidsplaner. Bestyrelserne i både Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere har i den senere tid drøftet, hvordan vi kan drage større nytte af bofællesskabet. Drøftelserne har udviklet sig til en spændende vision om et formaliseret samarbejde under en ny ”paraply”, som der også skal skabes plads til andre under. Det er

et projekt, som vi er langt fremme med, og som forhåbentlig vil kunne realiseres hen over sommeren.

Den overvældende begejstring, som vi i jubilæumsweekenden oplevede omkring vort hus og vore aktiviteter, skal vi ikke forveksle med, at alt er i skønneste orden, også på den lange bane. Personlig er jeg stolt af at være del af en velsmurt organisation med fremsynede bestyrelser og kolleger, og netop derfor er jeg også tryk ved, at vi også fremadrettet vil udvikle os klogt og konstruktivt. I den jubilæumsbog, som vi har udsendt, kan man se, at både samfundet og branchen og dermed kravene til landsforeningen har forandret sig fuldstændigt i løbet af de første 100 år, og det samme vil utvivlsomt ske i de næste. Disse udfordringer skal vi

kunne tackle og helst være på forkant med. Det forudsætter, at vi har de rigtige folk med de rigtige færdigheder, og at vi har den fornødne økonomi dertil. Det første har vi, og det sidste er en udfordring, som vi allerede har stor fokus på, fordi vi aner en tiltagende strukturudvikling i branchen, hvor virksomheder lægges sammen og købes op, ikke sjældent af store udenlandske aktører. Det er en udvikling, som stiller store krav til vores organisation, hvis vi også fremover skal kunne servicere vore medlemmer på det nuværende høje niveau. Og det skal vi, så det er en opgave, som har tænkt os at løse, og forhåbentlig med samme opbakning som den, som vi netop har oplevet ved 100 års jubilæet.

Igen: Tak til alle, som hjalp og bar – og for al opmærksomhed i det hele taget!



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

nyheder



100 år med Danske Slagtermestre

Brancheorganisationen DSM har rundet de første 100 år. Læs her i bladet, hvordan foreningen markerede den runde dag. Læs også om de nominerede til slagterprisen 2015 og de eksklusive råmælksoste i serien Unika.

Sund grillmenu

Grillsæsonen har ladet vente på sig med det relativt kolde vejr, men i skrivende stund ser det ud til at den danske sommer kommer nu. Læs her i bladet om de mange nyheder, og hvordan der forskes i endnu sundere tilberedning i forbindelse med at vi griller.

Økologi uden numre

Økologiske pølser og pålæg har været på markedet i en del år. Læs her i bladet om virksomheden Hanegal og dens oplevelser af det økologiske marked. Brancheglidning på tværs af alle tidligere ”regler” foregår i højeste gear. Læs om gårdbutikken,

Fru Møllers Mølleri, der driver landbrug og producerer og sælger alt lige fra mel og brød til det fineste charcuteri. Læs også om de meget unikke specialiteter, som kan være noget så unikt som aspargesolie, nøddedressinger eller ahornsirup, der skal sælges sammen med ”Månedens ost”.

Sol og sommer

Køl og nedkøling er især afgørende, når sommeren sætter ind, men afgørende både i forbindelse med slagtning, transport og opbevaring. Læs her i bladet om regler, produkter m.m. 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 Fødevareremagasinets hjemmeside i resten af 2015.

Rigtig god sommer og god læselyst!
Redaktionen

- 4 100 år med Danske Slagtermestre**
- 6 Danske Slagtermestre**
vil danne paraplyorganisation
- 6 Jubilæumsbog**
- 7 Årets slagterpriser**
De skarpeste fra to verdener er nomineret
- 8 Flere danske specialoste**
hos ostehandlerne
- 10 En sundere grill-menu**
der også smager godt
- 12 Hanegal**
Økologi uden numre
- 14 Fru Møllers Mølleri**
En blandet landhandel
i ordets bedste betydning
- 16 Alt godt til osten**
- 18 Køling, kondens og hygiejne**
- 20 Aarstiderne og Grambogård**
går sammen om kødproduktion
- 20 Nu skal Thise også sælge kød**
- 20 Antalis køber paperlinX i Danmark**
- 21 Det kostede fødevarekontrollen**
i 2014 iflg. fødevareministeren
- 22 Produktnyheder fra Solina**
Fokus på sous vide produktionen
- 24 Ny dom i Højesteret**
- 24 Studietur til Prag**
- 25 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



Juni 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 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. Medieinformation 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 tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Solina Danmark

ISSN 1902-4509

100 år med Danske



Smagsprøver fra mad med mere.



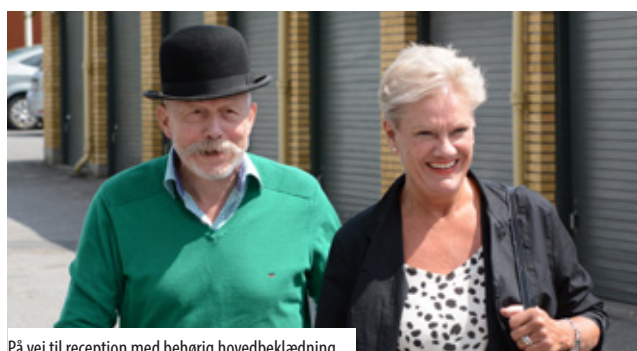
Da 70 slagtermestre den 6. juni 1915 på Teater-Hotellet i Vejle råbte hurra for dannelsen af Danske Slagtermestres Landsforening, kunne de ikke vide, hvor langtidsholdbar foreningen ville være.

Foreløbig er det blevet til 100 år, og det jubilæum blev markeret og fejret efter alle kunstens regler i og ved Slagtermestrenes domicil på Poppelvej i Odense i weekenden den 6.-7. juni.

På selve 100-årsdagen, den 6. juni, var der reception om eftermiddagen med spisning for nuværende og tidligere medlemmer, leverandører og venner af huset. En af dem, der ønskede til lykke, var formanden for Folketingets Fødevareudvalg, René Christensen (DF).



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



På vej til reception med behørig hovedbeklædning.



Næstformand i DSM, Karsten F. Andersen og oldemand Erik Michelsen.



Kød på bordet.

Slagtermestre

Om aften fortsatte festlighederne med kollegialt samvær, grillbuffet, musikalsk underholdning leveret af "Lune Larsen", der spillede Kim Larsen-sange på stribe.

Dagen derpå, den 7. juni, var der "Slagterens Dag" på Poppelvej, hvor ikke færre end 33 leverandører fik lejlighed til at præsentere deres produkter. Der blev ligeledes grillet til den store guldmedalje. Den tidligere DM-vinder i grill, Henrik Sommerlund, deltog med sit nye grillhold og gav bud på retter til sommergrillen. Det samme gjorde Danske Slagtermestres eget grillhold, Butchers BBQ.

Der var også smagsprøver på, hvad fødevarerbranchen kan vente af udfordringer i fremtiden leveret i form af korte foredrag af trendforsker Louise Byg Kongsholm fra PEJ-gruppen.



Lune Larsen på scenen.



To æresmedlemmer, Curt Nielsen og Knud Schou.



Direktøren for det hele, Torsten Buhl..



- Danske Slagtermestre er klar til at danne en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarevirksomheder, oplyste Leif Wilson Laustsen i sin jubilæumstale.

Danske Slagtermestre vil danne paraplyorganisation

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I en jubilæumstale ved Danske Slagtermestres reception den 6. juni oplyste Leif Wilson Laustsen, at foreningen i samarbejde med andre organisationer har planer om at danne en paraplyorganisation for slagtere, fiskehandlere, ostehandlere, forarbejdningsvirksomheder og andre små og mellemstore virksomheder i fødevarerbranchen.

- Jeg tror at mange små og mellemstore fødevarevirksomheder mangler en organisation til at varetage deres interesser, fx når der lægges op til ændringer af lovgivningen om fødevarer, sagde Leif Wilson Laustsen.

Formanden understregede, at Danske Slagtermestre, Ostehandlerne og Danmarks Fiskehandlere med husets fire afdelinger og 23 medarbejdere inden for jura, økonomi, fødevarerlovgivning og markedsføring har den basis og det fundament, der skal til for skabe en paraplyorganisation.

Leif Wilson Laustsen oplyste, at lanceringen af den nye organisation og et nyt navn efter

planen vil ske på et pressemøde sidst på sommeren.

I sin tale ved jubilæet lagde Leif Wilson Laustsen ikke skjul på, at han er stolt af foreningen her i 100-året for dens stiftelse.

- Der er sket mange ændringer i vilkårene for at drive forretning for små fødevarerhand-

lende som bl.a. slagtere, ostehandlere, fiskehandlere og bagere. Vi er presset op mod væggen af både ændrede krav fra forbrugerne, hård konkurrence fra supermarkederne og en kompleks lovgivning. Men alligevel formår vi fortsat at producere og sælge kvalitet, lød meldingen fra Leif Wilson Laustsen.

Jubilæumsbog

I forbindelse med foreningens 100 års jubilæum er der blevet udgivet en jubilæumsbog, der fortæller lidt om foreningens udvikling fra begyndelsen i 1915 og indtil nu.



De 3 nominerede privatslagtere ses her – fra venstre Christian Maltesen, Slagter Maltesen, Birkerød; Jens Christian Lundgaard, Slagter Bagger, Humlebæk og Peter Mortensen, Slagter Mortensen, Lemvig



De skarpeste fra to verdener er nomineret til Årets slagterpriser

Slagterprisen 2015 bliver uddelt i to kategorier - en til slagtere i dagligvarebutikker og en til privatslagtere. På den måde rammer Slagterprisen 2015 de bedste fra begge verdener. Seks slagtere er nomineret i de to kategorier.

Slagterprisen har vokseværk, og derfor er der nu to kategorier, man kan vinde den ærefulde pris i. En for slagtere i dagligvarebutikker og en for privatslagtere. I år er tre slagtere nomineret til hver pris. Fælles for de nominerede er, at de er dygtige håndværkere og har et stort kundefokus. - Udvidelsen til to priser er en styrkelse af Slagterprisen. Slagtere i dagligvarebutikker og privatslagtere har arbejdsforhold, udfordringer og fokusområder, der ikke altid ligner hinanden. Ved at dele prisen i to, får vi det bedste fra begge verdener, siger Vickie Kristensen, seniorkonsulent hos Landbrug & Fødevarer.

Feltet til begge priser var meget tæt, men jurymedlem Jimmy Andersen fra nemlig.com mener, at de nominerede i den grad har fortjent at være i top tre. - Der var mange gode indstillede slagtere, men de seks nominerede havde alle noget særligt. Lige fra særlige produkter der passede til sæsonen, til spændende pro-

duktnyheder og særligt kundefokus. Alle seks havde lige det ekstra, der gør, at man kan blive nomineret til Slagterprisen, siger Jimmy Andersen, indkøber på fersk kød hos nemlig.com

De nominerede til kategorien slagtere i dagligvarebutikker er

- Kenneth Hansen, SuperBrugsen, Havdrup
- Christian Hansen, Salling Super, Aarhus
- Kasper Breinholdt, Kvickly, Skive

De nominerede til kategorien privatslagtere er

- Christian Maltesen, Slagter Maltesen, Birkerød
- Jens Christian Lundgaard, Slagter Bagger, Humlebæk
- Peter Mortensen, Slagter Mortensen, Lemvig

Juryen 2015

- Remi Wideking, junior kategorichef, fersk kød, COOP
- Jimmy Andersen, category manager for kød, nemlig.com
- Katrine Klinken, madskribent og kokebogsforfatter

- Peter Olsen, slagtermester, Emilievejs Slagterforretning, Slagterprisvinder 2014
- Christian Friis, faglærer, Uddannelsescentret i Roskilde, Slagteriskolen
- Sabina Christensen, junior key account manager, DC Pork
- Ralf Sørensen, account manager, detail, Tican Foods
- Vickie Kristensen, seniorkonsulent, Landbrug & Fødevarer

Vinderen findes på Fødevaredagen

Juryen kommer på uanmeldt besøg hos de nominerede, men igen i år er det også branchen selv, der er med til at finde vinderen af Slagterprisen 2015. Afstemningen foregår på nettet i ugerne op til Landbrug & Fødevarers branchedag, Fødevaredagen, som afholdes i København den 28. oktober. - Vi glæder os til at komme på besøg hos de nominerede. Her kan vi se, om det, de sagde på præsentationsdagen, også er det, de rent faktisk gør i deres butikker. Niveauet er ekstra højt i år, og juryen har meget høje forventninger, siger Vickie Kristensen.

Knuthenlund er et af de mejerier, som skal levere udvalgte specialoste til Ostehandlerforeningens medlemmer. Arkivfoto.



Flere danske specialoste hos

Ostehandlerforeningen samarbejder med Arla Unika, Naturmælk og Knuthenlund om levering af danske oste af høj kvalitet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Ostehandlerforeningen for Danmark har indgået aftaler med Arla, Naturmælk og Knuthenlund om levering af en række udvalgte danske oste til forningens medlemmer gennem ostehandlernes egen grossist, Ostemesteren.

- Der findes mange rigtig gode danske kvalitetsoste, som vi gerne vil udbrede kendskabet til og fortælle historien om, siger bestyrelsesmedlem i OfD og indehaver af Østergaard Ost i Middelfart, Kasper Østergaard, der har været med til at indgå aftalerne for Ostehandlerforeningen med de tre producenter.

Eksklusive specialoste

Han understreger, at der er tale om oste, som forbrugerne aldrig kommer til at se i et supermarkedet bortset fra i Irma og i enkelte tilfælde i Føtex.

- Der er tale om eksklusive specialoste udviklet til hoteller og restauranter, oplyser Kasper Østergaard og nævner i den sammenhæng Arlas håndlavede serie Unika, der er udviklet i samarbejde med en række

små mejerier. Når kunderne har lært en ost at kende på en restaurant, tror jeg, at det har en positiv effekt for salget af den i vores butikker, siger Kasper Østergaard.

Et eksempel på en Unika-ost fra Arla er »Rød Løber« udviklet af Gjesing Mejeri. Mælken kommer fra økologiske køer, der æder græs med

Østergaard Ost

Kasper Østergaard er indehaver Østergaard Ost i Middelfart. Oprindeligt drev han den i et par år sammen med Ole Rath Petersen under navnet Producenten i Middelfart. På årsmødet i marts 2015 blev han indvalgt i Ostehandlerforeningens bestyrelse. Siden oktober 2014 har Kasper Østergaard været eneindehaver af butikken i Middelfart, mens Ole Rath Petersen koncentrerer sig om sin forretning, Producenten i Odense.



ostehandlerne

et stort indhold af rødkløver. Rødkløver har den egenskab, at det giver mælken til den rødkit-ost en særlig smag af „god stald“ kombineret med duften af rapsmark og honning.

En anden ost i Unika-serien er Gammel Knas, som er en genfortolkning af den oprindelige havarti med rødder helt tilbage i 1860'erne.

Månedens ost

- Unika-oste som Rød Løber og Gammel Knas vil indgå i Ostehandlerforeningens markedsføringstiltag, „Månedens ost“, hvor butikkerne får stillet plakater og brochurer til rådighed med fokus på den aktuelle ost, oplyser Kasper Østergaard og uddyber:

I forbindelse med præsentationen af månedens ost vil vi også begynde at lancere tilbehør, der passer til den enkelte ost. (Se artikel om tilbehør side 16).



www.anuga.com
TASTE THE FUTURE



Deres billet til Food & Beverage-universet

Præsenteret i en imponerende palette:
De internationale innovationer og trends i branchen.

Anuga er den vigtigste og største fødevaremesse i verden og imponerer enhver også i 2015 præsenteres en bred palette af internationale udstillere. De ti fagmesser i Anuga forener målrettet udstillernes og de besøgendes interesser. Glæd Dem til de attraktive aftenarrangementer, det inspirerende rammeprogram og innovative trends.

Køln, 10.–14.10.2015

Køb adgangskortet online nu og spar
op til 44 %: www.anuga.com/tickets

Intermess ApS
Radhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tel. +45 45 505655
Fax +45 45 505027
messe@intermess.dk





En sundere grill-menu

der også smager godt

Med sommertid følger grilltid. Når kødet kommer på grillen, skaber det både stemning og god mad. Desværre kan det også skabe nogle uønskede kemiske forbindelser – de såkaldte stegemutagener – men der er hjælp at hente. DMRI har vist, at ved at marinere kødet med antioxidative marinader er det muligt at reducere indholdet af disse sundhedsskadelige stoffer væsentligt.

TEKST: MARGIT D. AASLYNG OG KIRSTEN JENSEN,
DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE (DMRI)

Når kødet grilles, udsættes det for høj varme. Varmen gør, at der igennem komplicerede kemiske reaktioner kan dannes nogle forbindelser i stegeskorpene, der kaldes heterocycliske aminer (HCA) – også kaldet stegemutagener. Disse mistænkes for at have forbindelse med tyktarmskræft, og det er derfor ønskeligt at reducere indholdet.

Tidligere forsøg har vist, at kød med marinader, der indeholder naturlige antioxidanter, ikke danner stegemutagener ved grilning i samme grad som kød uden marinade. Samtidig har forbrugerundersøgelser vist, at især svinekød ofte bliver marineret, før det kommer en tur på grillen. Der er derfor potentiale for at udvikle marinader, der øger kødets spisekvalitet og samtidig hæmmer dannelsen af stegemutagener.

DMRI har udviklet tre forskellige marinader med høj antioxidativ effekt, der dermed potentielt er virksomme mod stegemutagener. Marinaderne var baseret på oregano, sumak og acerola, da disse urter og bær i en indledende screening havde vist sig alle at have en ekstraordinær høj antioxidativ aktivitet.

Forbrugere fik koteletter med marinade med hjem fredag og grillede dem i weekenden. Mandag afleverede de en kotelet tilbage til DMRI, hvor det blev bedømt, hvor gennemstegt den var. Sideløbende blev marinerede koteletter tilberedt til de var gennemstegte (80°C) under kontrollerede forhold på Grilleriet® og efterfølgende analyseret for indhold af stegemutagener.

Generelt blev de koteletter, som forbrugere havde grillet, vurderet til at være gennem-

stegte ud fra deres indre farve. Der var således kun 30%, der blev vurderet til at være rosastegte, dvs. med en kernetemperatur på 65°C eller lavere. De fleste forbrugere stegte koteletterne til 70°C (44%), 75°C (30%) eller mere (6%). Da det vides, at dannelsen af stegemutagener sker ved vedvarende tilberedning ved høj varme, viser traditionen med at gennemstege kødet således, at der er et behov for de antioxidative marinader til at hæmme dannelsen af stegemutagener.

Forbrugere vurderede marinaderne baseret på oregano og en kombination af sumak og acerola i dijonsennep mest positivt, mens den rene acerolabaserede marinade blev vurderet mindst positivt. De kemiske analyser af stegeskorpene viste, at alle tre marinader reducerede dannelsen af de mest sundhedsskadelige stegemutagener. Koteletter marineret i den dijonbaserede marinade med sumak og acerola havde et meget højt indhold af to co-mutagener – dvs. stoffer, der ikke i sig selv er mutagene, men kan øge mutageniteten af de øvrige stoffer. Årsagen til dette kendes ikke og understreger, at effekten af marinade på stegemutagener ikke kan forudsiges præcist, men skal undersøges i hvert enkelt tilfælde. Marinaden med oregano er den af de tre marinader, der bedst kombinerer den gastronomiske værdi med en sundere tilberedning.

Projektet demonstrerer, at ved at kombinere et grundlæggende kendskab til urter og bærs antioxidative effekt med forbrugerundersøgelser og kemiske analyser er det muligt at udvikle marinader, der giver danskerne mulighed for at grille med bedre samvittighed.



VI ER NOMINERET SOM DANMARKS BEDSTE SLAGTERE



Slagtermester
Christian Maltesen
Slagter Maltesen,
BIRKERØD



Slagtermester
Jens Christian Lundgaard
Slagter Bagger,
HUMLEBÆK



Slagtermester
Peter Mortensen
Slagter Mortensen,
LEMVIG



Slagtermester
Christian Hansen
Salling Super,
AARHUS



Slagtermester
Kenneth Hansen
SuperBrugsen,
HAVDRUP



Slagtermester
Kasper Breinholdt
Kvickly,
SKIVE

SLAGTERPRISEN er Landbrug & Fødevarers pris til landets dygtigste og mest passionerede slagtermestre. De nominerede er valgt, fordi de i særlig grad medvirker til at udvikle og nytænke slagterfaget.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 28. oktober. Følg med på slagterprisen.dk



En mild spegepølse fra Hanegal.



Rå leverpostej.

Hanegal A/S:

Økologi uden numre

Ægteparret Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard producerer økologiske pølser og pålæg uden kompromisser for at få sunde produkter, miljøhensyn og dyrevelfærd til at gå op i en højere enhed

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

„Helt uden numre.“ Ordene står i øverste hjørne af Hanegals hjemmeside ved siden af det officielle økologi-mærke. Virksomheden er nemlig 100 procent økologisk og fremstiller kun produkter fri for tilsætningsstoffer og e-numre. Den rene vare kort og godt.

Sådan har det været siden 1980, hvor ægteparret Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard var foregangsmænd inden for økologi med etableringen af et økologisk landbrug i omegnen af Silkeborg. Ideen var at forbedre miljøet og producere sunde, økologiske fødevarer. Fie er uddannet økologisk landmand, og Ulrich er ferskvandsbiolog med økologi som speciale.

Hanegal på 27. år

Parret stiftede Hanegal i 1993, hvor landbruget blev suppleret med Danmarks første økologiske slagteri med både slagtning og produktion af pølser og pålæg. I dag er slagteriet og landbruget lukket ned. Aktiviteterne er samlet i Haderslev i en fabrik, der udelukkende fremstiller økologiske produkter som pølser, pålæg og andre forarbejdede fødevarer til grossister og store dagligvarekæder i hele landet.

- Vi kan ikke det hele og har derfor valgt at fokusere på produktudvikling, forarbejdning

og salg. Det var baggrunden for, at vi lukkede landbruget i 2008. Vi har i stedet skabt et tæt samarbejde med udvalgte landmænd og slagterier om levering af råvarer, oplyser Fie Graugaard og tilføjer:

- I vores produktudvikling satser vi på produktområder, som ikke så mange andre beskæftiger sig med, men som efterspørges af forbrugerne. Det gælder fx en række produkter uden laktose, gluten eller sukker foruden kødfri varer. Derudover er det hidtidige sortiment af økologisk pålæg, svinekød og oksekød udvidet med færdigretter og hønsekød.

Markant voksende efterspørgsel på økologi

De seneste år har væksten i salget af økologiske produkter ligget på 6-8 procent årligt. Hanegal har oplevet en endnu større vækst på omkring 15 pct. om året. Det skyldes blandt andet, at de store detailkæder har udvidet sortimentet af økologiske produkter.

Den voksende interesse for økologi betyder imidlertid, at efterspørgslen på flere områder er større end udbuddet.

- Råvareforsyningen kan gå hen og blive en udfordring for os, fordi primærproducenterne har svært ved at følge med. En af årsagerne er, at bankerne er tilbageholdende med at stille

den nødvendige kapital til rådighed for dem til udbygning af den økologiske produktion. Vi prøver på at sikre os ved at satse på faste sam-

Ejerforhold

I forbindelse med en rekonstruktion i 2003 stiftede Fie Graugaard og Ulrich Kern-Hansen et holdingselskab, Hanegal Holding A/S, som ejer aktierne i driftsselskabet Hanegal A/S.

Hanegal Holding A/S

Investering i maskiner og udstyr, der udlejes til Hanegal A/S.
Ejer: Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard.

Hanegal A/S

Produktion og salg af økologiske fødevarer.
Ejer: Hanegal Holding A/S.

Hanegal Landbrug

Udlejer areal og lokaler til Hanegal A/S. Meget begrænset landbrugsdrift.
Ejer: Ulrich Kern-Hansen.

Direktion

Ulrik Kern-Hansen.

Ægteparret Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard etablerede Hanegal i 1993 efter at have været pionerer inden for økologisk landbrug siden 1980.

Vindmølle skal gøre Hanegal CO2-neutral

Hanegal indgik i 2012 som den første danske fødevarer virksomhed et klimapartnerskab med det syddanske energiselskab SE's klimadivision Big Blue. Aftalen mellem Hanegal og SE Big Blue er 10-årig og baseret på en helt ny vindmølle, som blev sat i drift i 2013.

Aftalen indebærer, at Hanegal får leveret 1,5 millioner kWh om året. Det betyder at virksomheden kan reducere den årlige miljøbelastning med i alt 538 tons CO2.



arbejdspartnere lige netop dér, hvor råvarerne findes, siger Fie Graugaard og uddyber:

- Vi er fx begyndt at bruge økologisk kød fra æglæggende tyske og danske høns. Kødet smager af mere, og samtidig løser det et etisk problem, at kødet ikke bare bliver kasseret, men anvendt, når hønsene ikke længere kan bruges som æglæggere, forklarer Fie Graugaard.

Økologisk ansvarlighed

Der er flere ledetråde i Ulrich Kern-Hansens og Fie Graugaards tilgang til økologiske produktion.

- Vi prøver at tænke en helhed ind i den måde, vi driver virksomhed på ved at tage et ansvar for både klima og miljø, sundhed og dyrevelfærd. For eksempel bruger vi energi fra en vindmølle for at reducere CO2-belastningen. Vi anvender flere grøntsager i vore produktion end tidligere og opfordrer gerne forbrugerne til at spise mindre kød ud fra både en sundhedsbetragtning og for at bidrage til, at den globale fødevarerforsyning bliver mere afbalanceret af hensyn til klima og miljø. Og når det gælder dyrevelfærd, stiller vi skrappe krav, som vores samarbejdspartnere skal leve op til, oplyser Fie Graugaard.



HANEGAL
RENT ØKOLOGISK

Selv om størstedelen af Hanegals sortiment er kødprodukter, slår Ulrich Kern-Hansen og Fie Graugaard gerne til lyd for, at vi skal spise mindre kød og flere grøntsager både af hensyn til vores sundhed og til miljøet.



Fie Graugaard med vindmøllen, som skal bidrage til at gøre Hanegal CO2-neutral.



Hanegals fabrik i Haderslev.

Fru Møllers Mølleri:

En blandet landhandel i ordets bedste betydning

Landbrug, bageri, gårdbutik og senest et slageteri har gjort Fru Møllers Mølleri til en hastigt ekspanderende virksomhed med 20 ansatte

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er liv og masser af aktivitet i Fru Møllers Mølleri på Bjergagerhougård i omegnen af Odder. Her er der et bageri, hvor der bliver bagt brød af mel malet i gårdens eget mølleri. I slagteriet fremstiller de to pølsemagere Morten og Michael pølser og charcuterivarer, mens slagtermesteren Ulf sørger for gode udskæringer af okse, gris og lam til stedets restaurant og gårdbutik.

Det er ingen overdrivelse at kalde Fru Møllers Mølleri en blandet landhandel i ordets bedste og bredeste forstand.

Parret Bodil og Kim Møller står bag den blandende landhandel. Foruden gårdbutikken, restauranten, mølleri og slagteriet er Fru Møllers Mølleri også et landbrug med opdræt af 500 søer årligt og salg af 30-kilos grise. Dertil kommer 200 hektar jord med korn, græs og raps.

Slagteriet åbnede i april 2014 og er sidste skud på stammen i en hastigt ekspanderende virksomhed, der i dag er arbejdsplads for 20 medarbejdere.

Danske Slagtermestre på banen

Efter etableringen af slagteriet gjorde Bodil og Kim sig overvejelser om, hvordan de bedst kunne udnytte produktionkapaciteten fuldt ud og øge salget. Derfor kontaktede de Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling for at få et bud på udviklingsmulighederne i Fru Møllers Mølleri.

Gennemgangen af virksomheden blev foretaget af marketingkonsulent Mads Illum Hansen fra Danske Slagtermestre.

- Der var to oplagte muligheder for at skabe mere salg. Den ene var at etablere et engros-salg til andre gårdbutikker og udsalgssteder, mens

den anden var at øge salget i butikken ved at intensivere samarbejdet mellem slagter og butik, fortæller Mads Illum Hansen.

Nye øjne gav nye muligheder

Bodil og Kim Møller er meget tilfredse med DSM-konsulentens gennemgang af virksomheden og løsningsforslag.

- Det giver noget at få et par friske øjne udefra til at se på virksomheden og få forslag til, hvordan produktionen og salget kan optimeres. Den sparring, vi har fået, har hjulpet os med at se nye muligheder og få logistikken på plads. Det gør os bedre klædt på til at udnytte den synergi, som et tæt samspil mellem produktionen, gårdbutikken og restauranten kan give, siger Bodil Møller, der forventer at resultaterne af ændringerne kan mærkes for alvor i løbet af et års tid.

Konventionelt landbrug med øko-inspiration

Bodil og Kim Møller er begge uddannede landmænd. De driver deres landbrug konventionelt, men med inspiration fra økologisk drift.

Landbrug med holdning

- Vi har valgt at drive et konventionelt landbrug, men det betyder ikke, at vi ikke har holdninger og tænker over, hvordan vi producerer, fortæller Bodil Møller og uddyber:

- For eksempel sprøjter vi kun i det omfang, det er strengt nødvendigt. Vi bruger ikke strå-

forkortere, og vi gøder jorden med husdyrgødning suppleret med handelsgødning. Vi betragter det også som en økologisk tankegang, at vi ikke transporterer vore produkter og dyr ret langt. På den måde både er vi med til at begrænse CO₂-udslippet og tage mest muligt hensyn til dyrene.

Produkter, der smager af noget

- Jeg synes, at dansk landbrug gør et rigtig godt stykke arbejde, og at vi landmænd faktisk har rigtig meget godt at byde på af spændende rå-

varer. Vi lever af vores dyr og afgrøder, og jo bedre, vi passer på dem, jo bedre har vi det også. Vi lader os inspirere af økologien og bruger det, der passer til vores måde at leve på og til de principper, vi har om en sund livsstil med nærende råvarer, der dufter og smager af noget, siger Bodil Møller.



Udsnit af gårbutikken.



Fru Møllers Mølleri er også et landbrug med opdræt af 500 søer årligt og salg af 30-kilos grise.



Alt godt til osten

Sidinge Gårdbutik & Frugtplantage skal levere tilbehør til „Månedens ost“ i Ostehandlerforeningens medlemsbutikker

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Når medlemmerne af Ostehandlerforeningen for Danmark i samarbejde med grossist Ostermesteren fremover præsenterer „Månedens ost“ i deres butikker, vil den i nogle af månederne været ledsaget af et tilbud om tilbehør, der matcher osten.

Leveringen af tilbehøret står Sidinge Gårdbutik & Frugtplantage i Odsherred for.

Sennep, sirup og dressing

I august måden er det gårdbutikkens egen æblesirup med rosmarin, der tilbydes sammen med Thises Hvid Benedict Kloster og en fårebrie fra Knuthenlund.

I december leverer Sidinge en hjemmelavet hasselnøddedressing, som skal spille sammen med en blåskimmel fra C & E Gastro og danbo-varianten Kong Hans fra Ullerslev Mejeri.

I april næste år er det Sidinges æblesennep, der skal ledsage osten Krystal fra Them og Ostermesterens Spillemand, en gammelost af typen Danbo.

Sidinge Gårdbutik & Frugtplantage omfatter også en mindre produktionsvirksomhed, der udvikler og producerer delikatesser, som udelukkende sælges i specialfødevarebutikker.

Ærlige produkter med smag

- Vi satser på ærlige produkter, skånsomt produceret med udgangspunkt i kvalitet og smag. Og vi giver processen plads til den tid og grundighed, der skal til for at lave et godt produkt, siger Mogens Bentsen, der driver Sidinge Gårdbutik & Frugtplantage.

Et eksempel på grundighed er gårdbutikkens æblesmørmarmelade, som er lavet af håndhøstede æbler fra Sidinges egen frugtplantage og efterfølgende skrællet i hånden i gårdens produktionslokaler.

En række af gårdbutikkens produkter er fremstillet af afgrøder fra egen plantage. Det gælder fx stedets æblemost og sennep, der indgår i et sortiment, som også tæller saft af egen produktion, fx hyldeblomst, hvidtjørn og solbær. Derudover fremstiller den lille virksomhed aspargesolie, rapsole og ramsløolie samt diverse marmelader og ahornsirup produceret af ren træsaft fra canadiske ahorntræer.

Det begyndte med nøddedressing

Gårdbutikkens egen produktion begyndte med nøddedressinger fremstillet på ahornsirup. Det har siden udviklet sig til det brede sortiment af

egenproducerede produkter, som bliver solgt i butikken i dag eller leveret til specialbutikker i hele landet.

I Sidinge Gårdbutik & Frugtplantages udbud af varer indgår også oste, som Mogens Bentsen selv modner.



Forskellige typer hjemmelavet æblesirup og dressinger som fx hasselnøddedressing hører til sortimentet i Sidinge Gårdbutik & Frugtplantage.

Køl og frys der gør en forskel

VIBOCOLD®

Professionelle køle- og fryseløsninger til specialbutikker og køkkener. Kvalitetsprodukter med god økonomi, fødevarer sikkerhed og stabil drift.

Bedre økonomi og sikkerhed med blæstkøl

Lynhurtig nedkøling eller indfrysning af fødevarer kan være en nøgle til bedre køkkenøkonomi. Vi har samlet syv gode grunde til at bruge blæstkøl.

1. Nemmere planlægning - bedre produktionsflow
2. Stordriftsfordele og deraf større lønsomhed
3. Lavere omkostninger til råvarer v. køb i sæson
4. Bedre fødevarer sikkerhed - lavere bakterievækst
5. Op til tre gange længere hyldetid
6. Højere produktkvalitet ved hurtig nedkøling
7. Øget fleksibilitet - forbered måltider på forhånd

Læs mere om fordelene ved blæstkøl og se udpluk af vores store sortiment på www.vibocold.dk



Højteknologisk specialkøl

Vi forhandler nogle af verdens mest avancerede modningsskabe, bagerskabe, chokoladekølere og andre specialprodukter fra førende producenter som Friulinox.



Kølerum og fryserum

Modulopbyggede rum i alle størrelser og med stor fleksibilitet. Individuelle løsninger hver gang. Kontakt os for rådgivning og tilbud!



Køling, kondens og hygiejne med DMRI

Hos DMRI, Teknologisk Institut, har vi særlig fokus på hygiejne, når vi løser opgaver, og det gælder i store såvel som små virksomheder. Et af de områder, hvor der er særlig risiko for forurening af produkter, er under nedkølingsprocessen, hvor fugtigheden i kølerummene typisk er høj. Her er der risiko for, at der opstår kondens, og at det samler sig som vanddråber og drypper på produkterne. Fænomenet er i særdeleshed uønsket og må ikke forekomme, fordi vanddråberne kan være forurenede. Uønsket kondensdannelse opstår ikke kun i kølerum men også i forarbejdnings- og produktionslokaler.

Vi oplever at det for vores kunder er en daglig udfordring på flere områder at nedkøle slagtekroppe i tusindtal. De køletekniske installationer og driften heraf er meget vigtig, og det

kræver konstant overvågning. Vi tager derfor højde for produktionsændringer, så strømregningen ikke løber løbsk og så slagtekroppene nedkøles korrekt, samtidig med at der ikke bliver gået på kompromis med kødkvaliteten og hygiejnen.

For mere end 30 år siden blev den moderne metode til nedkøling af svin i industriskala udviklet her hos DMRI (Danish Meat Research Institute). Nedkølingsmetoden havde, og har stadig, til formål hurtigt at nedkøle slagtekroppe fra en gennemsnitstemperatur på ca. 35°C og ned til ca. 6°C i en køletunnel. Herefter bliver slagtekroppene transporteret til et udligningskølerum, hvor den enkelte slagtekrop ender med at have en ensartet temperaturs fra inderst til yderst.

For at undgå dryppende kondens fra overflader i et kølerum kan vi gøre flere ting. Hvis det drejer sig om nyetablering af kølefaciliteter, kan kondensudfordringerne tænkes ind allerede i projekteringsfasen, hvor vi typisk designer os ud af problemerne med eksempelvis regulering af fugtigheden ved kritiske forhold. Løsninger kan være pladskrævende, og det er derfor udfordrende at implementere denne type løsninger i eksisterende faciliteter. I virksomheder, hvor kondensproblemerne pludselig opstår ved ændringer af produktion, ombygning eller noget helt tredje, løser vi det enten ved at reducere fugtigheden i de berørte lokaler eller ved at øge luftcirkulationen.

For at vælge de rigtige løsninger, enten ved nyetablering, eller når problemet med

Om DMRI

DMRI (Danish Meat Research Institute, tidligere Slagteriernes Forskningsinstitut), red.) blev i 2009 en del af Teknologisk Institut, der løser alle typer af opgaver inden for kødproduktion i hele verden. Det gælder alt fra de indledende tanker fra opførelse af store fabrikker til optimering og fejlfinding i den mindre produktion. Til det er der ca. 120 medarbejdere med høj anciennitet og ekspertise

TEKST: PETER BOALTH PETERSEN, KONSULENT, SLAGTERITEKNOLOGI

kondens opstår, hjælper DMRI, Teknologisk Institut virksomheder med at analysere og vurdere årsagerne og virkningerne. Vi går i tæt dialog med kunden og udstyrsleverandører og kommer med løsninger, så både

produktkvalitet og økonomi hænger sammen. Det er i sidste ende den høje fødevarerikkerhed, der skal komme os alle sammen til gode.

Kontaktpersoner

Peter Boalth Petersen
Konsulent
+45 72 20 16 43
pbop@teknologisk.dk
Fabriksindretning (548),
Slagteriteknologi
(C030), Taastrup

Jens Michael Würtz
Seniorkonsulent
+45 72 20 26 22
jew@teknologisk.dk
Fabriksindretning (548),
Slagteriteknologi
(C030), Taastrup



Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Aarstiderne og Grambogård går sammen om kødproduktion

Nu skal der kød fra Grambogård i Aarstidernes måltidskasser. Samtidig bliver en større del Grambogårds produktion omlagt til at være økologisk. For snart 20 år siden blev de første frø sået til begge virksomheder – uafhængigt af hinanden og forskellige steder i Danmark. Aarstiderne leverede økologisk grønt, og det Fynske Gourmet Slakteri producerede kød med fokus på dyrevelfærd. Nu vil de to virksomheder udvikle et helt nyt økologisk kødkoncept med et meget højt niveau af dyrevelfærd. - Målet med samarbejdet er at levere dansk økologisk kød af højeste kvalitet. Ved at slå kræfterne sammen har vi både muskler og viden til at nå det mål, siger Aarstidernes medstifter Søren Ejlersen. - Partnerskabet mellem Aarstiderne og Grambogård afspejler en fælles overbevisning om, at tingene hænger sammen. Dyrenes velfærd, den overordnede belastning på klima og miljø og i sidste ende kødets smag kan simpelt hen ikke skilles ad. Derfor er vi stolte over at indlede et samarbejde med høje ambitioner for alle aspekter af kødproduktionen, fortsætter Søren Ejlersen.

Økologiske stude fra Fyn

I første omgang kommer samarbejdet til at koncentrere sig om økologiske stude, der lever i små besætninger inden for 2 timers kørsel fra Grambogårds slakteri ved Tommerup på Fyn. Ved at samarbejde med små landmænd sikres en høj grad af indflydelse på dyrenes levevilkår. Samtidig bliver sporbarheden af de enkelte dyr øget, og kødets vej fra jord til bord bliver overskuelig for forbrugeren. Og der er allerede planer om at udvide samarbejdet mellem Grambogård og Aarstiderne. - Vi arbejder i øjeblikket med helt nye økologiske retningslinjer for at forbedre dyrevelfærden igennem hele dyrets liv i økologiske besætninger, siger Grambogårds direktør Alex Lysemose.

Kilde: Foodsupply



Nu skal Thise også sælge kød

Andelsmejeriet Thise skal i fremtiden også sælge økologisk kød. Det besluttede andelshaverne på en ekstraordinær generalforsamling for nylig. Omet år kan danske forbrugere købe økologisk kød, der stammer fra slagtekreaturer fra Thises andelshavere. Under navnet „Thise & Ko“ har mejeriet indgået en samhandelsaftale med COOP Danmark, og det betyder, at det økologiske Thise-kød sælges via en eller flere af COOP's kæder. Det bliver den tidligere Friland Food-direktør Karsten Deibjerg, som får det overordnede ansvar for aftalen. På mødet var mejeriet nødt til at ændre sine vedtægter, så mejeriet ikke udelukkende fremstiller mælk og mejeriprodukter, men nu også andre fødevarer på baggrund af råvarer fra mejeriets andelshavere.

Kilde: Foodsupply

Antalis køber PaperlinX i Danmark

Antalis International har købt PaperlinX Scandinavia. PaperlinX i Danmark er en etableret og succesrig distributør inden for packaging, kontor og visuel kommunikation, med base i Holstebro og Vejle. PaperlinX Sverige er en mellem stor visuel kommunikations distributør med base i Borås. Omsætningen i PaperlinX Scandinavia er ca. 90 Mio. Euro, og der er 175 ansatte. Jukka Silventola, Regional Director hos Antalis, beskriver dette som et vigtigt opkøb, der

underbygger Antalis strategi om at vækste forretningen inden for packaging og visuel kommunikation: - Opkøbet understøtter og styrker Antalis som en vigtig spiller inden for packaging og visuel kommunikation i hele den Nordiske region, siger Jukka Silventola. - Lokalt i Danmark vil det styrke alle de eksisterende forretningsområderne, da firmaerne komplementerer hinanden godt, og vi er sikre på, at denne sammenlægning vil blive til gavn for vores kunder

på det danske marked. Antalis er en del af franske Sequana, som består af to virksomheder: Arjowiggins, som er en producent af kreative og tekniske papirtyper, samt Antalis der er grossist af papir, emballage og produkter til visuel kommunikation. Omsætningen udgjorde i 2014 3.3 mia. Euro. Antalis har flere europæiske afdelinger, og er også repræsenteret med hovedkontor i Valby samt lagerfaciliteter i Hørning ved Århus.

Kilde: Pressemeldelse

Så meget kostede fødevarekontrollen i 2014 iflg. fødevareministeren

MF René Christensen (DF) har stillet følgende spørgsmål til fødevareministeren: „Ministeren bedes oplyse de samlede omkostninger for det offentlige for fødevarekontrollen i Danmark samt omkostningerne for det offentlige for fødevarekontrollen i henholdsvis Norge og Sverige.“

Fødevareministeren (Dan Jørgensen) har svaret følgende: „Jeg har sendt spørgsmålet videre til Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende, som jeg kan henholde mig til: - De samlede omkostninger for det offentlige til fødevarekontrol i Danmark udgjorde i 2014 totalt set 299,5 mio. kr. inkl. overhead og kørsel. Heraf var de 180,7 mio. kr. bevillingsfinansieret over finansloven, mens 118,8 mio. kr. var finansieret af gebyrer og formålsbestemte afgifter betalt af fødevareerhvervet.

Det kan oplyses, at omkostningerne til fødevarekontrol i Danmark er afgrænset således, at de bevillingsfinansierede omkostninger omfatter de totale omkostninger inkl. overhead og kørsel som Fødevarestyrelsen i 2014 har anvendt til ordinær fødevarekontrol i detailvirksomheder, prioriteret kontrol i detail- og engrosvirksomheder, prøveudtagning og laboratorieanalyser, beredskabs-/-bekæmpelses- og tilbagetrækningsopgaver f.eks. i forbindelse med listeria samt analyser og øvrig sagsbehandling i forbindelse med fødevarekontrol.

De gebyrfinansierede omkostninger omfatter udover gebyrfinansieret basiskontrol, prioriteret kontrol, opfølgende kontrol samt kampagnekontrol følgende typer kontrol: kontrol udført af Fødevarekontrollens Rejsehold (inkl. den styrkede kontrol af kosttilskud), kontrol i forbindelse med import fra tredjelande, kontrol i forbindelse med eksport af animalske fødevarer til tredjelande, godkendelse og syn m.m. af transportmateriel til letfordærlige levnedsmidler, kontrol af om animalske fødevarer indeholder restkoncentrationer af veterinære lægemidler samt kontrol af fødevarevirksomheder, der oplagrer eller håndterer kød eller produkter heraf, og hvor den fastsatte kontrolfrekvens indebærer, at kontrollen er til stede dagligt eller mindst en gang ugentligt. Desuden inkluderer beløbet 1,8 mio. kr. til NaturErhvervstyrelsens hygiejnekontrol i fiskefartøjer, fiskeauktioner og samlecentraler. Beløbet er ekskl. kødkontrol på store slagterier og i slagtehusene samt særlig kontrol af virksomheder, der er godkendt til at eksportere til USA. Det bemærkes, at omkostningerne til kødkontrol på henholdsvis de store slagterier og små slagtehusene, som samlet udgjorde 260,3 mio. kr. i 2014, ikke er en del af opgørelsen. Fødevarestyrelsen har rettet henvendelse til de norske og svenske fødevaremyndigheder for at få oplyst, hvad omkostningerne for det offentlige til fødevarekontrollen i henholdsvis Norge og Sverige beløber sig til.

Mattilsynet i Norge oplyser direkte citeret følgende: - Mattilsynet har ansvaret for et bredere område enn kun næringsmidler og har ikke delt inn sitt budsjett/regnskap helt etter områdedene mat, dyr, planter etc.

Derfor blir anslaget nedenfor en vurdering av andel midler som brukes på næringsmidler i forhold til Mattilsynets totale budsjett og ikke et nøyaktig tall. Anslaget er at om lag 50 % av Mattilsynets utgifter knyttes til næringsmiddelområdet. Ut i fra disse forutsetningene er en vurdering at ressursbruken til næringsmiddelområdet i 2014 var om lag 626 mill kroner (sva-

rer til 559,08 mio. dkr.). Dette inkluderer også kostnader til overvåkning og analyser og „overhead-konstnader“.

Livsmedelskontrollen i Sverige oplyser direkte citeret følgende:

„Grovtt uppskattade siffror för livsmedelskontrollen i Sverige 2013 är ca 665 miljoner kronor (svarer til 573,50 mio. dkr).

Detta är uppdelat på följande sätt:

1 Lokala och regionala kontrollmyndigheter

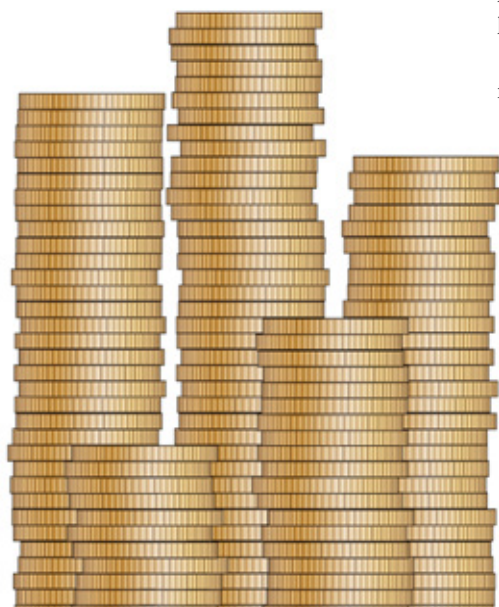
Kommunerna tog 2013 in ca 306 miljoner kronor i avgift (årlig avgift + extra kontrollavgift). Detta utgör ca 60-65 % av kommunernas totala kostnad, dvs slutsumman skulle bli ungefär 413 – 428 miljoner kronor. Länsstyrelserna budgeterade en sammanlagd kostnad på 3,4 miljoner kr. 2013 men detta är en mycket osäker siffra då alla länsstyrelser inte rapporterat sina uppgifter.

2 Kostnader för kontroll vid Livsmedelsverket totalt cirka 234 miljoner kr.

Kontroll av Livsmedelsanläggningar ca. 190 miljoner kronor varav kontroller vid slakt ca 160 miljoner kronor och kontroll av livsmedelsföretagaren ca 30 miljoner kronor (inkl. den kontroll som sker vid slakterier) (varav nedsättes med anslag ca 104 miljoner kronor)

- Gränskontroll ca 10 miljoner kronor (avgift)
- kontrollprogram ca 34 miljoner kronor (varav avgift ca 24 miljoner kronor, anslag ca 6 miljoner kronor och bidrag knappt 4 miljoner kronor)“

Det skal bemærkes, at det vil være forbundet med stor usikkerhed at sammenligne de norske, svenske og danske omkostninger til fødevarekontrollen, bl.a. fordi der er anvendt forskellige forudsætninger i forbindelse med omkostningsberegningerne og opgaveafgrænsning, og at den regnskabsmæssige og tidsmæssige registrering i forbindelse med fødevarekontrollerne foretages på forskellige måder landene imellem.“





Produktnyheder fra Solina

Fokus på sous vide produktionen

Hos Solina Danmark (W. Oschätzchen Aarhus A/S) arbejdes der på at gøre det nemmere for slagtermestrene at effektivisere og mindske fejlproduktionen i sous vide produktionen. Virksomheden har netop udgivet et opskriftskatalog, hvor der stilles skarpt på arbejdsgangen og de gængse tommelfingerregler i forbindelse med sous vide. Hvilken kerntemperatur skal svinekød opnå for at være gennemstegt, og hvor hurtigt skal kødet efterfølgende nedkøles for at opnå en sikker produktion? Disse spørgsmål kan man finde svar på i det netop udkomne katalog „Inspirerende Opskrifter - Slow Cooked & Sous Vide“ fra Solina. Kataloget indeholder derudover et godt udsnit af opskrifter på produkter i Pulled Meat serien, bestående af alt fra Pulled Chicken, -Salmon & -Lamb. Kataloget kan rekvireres hos en Solina fagkonsulent eller downloades på otz.dk.

Lageblanding med kryddersmag

En lageblanding, til en fosfatfri grundlage, tilsat smag så der opnås et smagsfuldt slutprodukt. Lagen giver et saftigt slutresultat, med en rigtig god konsistens på færdigvaren, samtidig med at det forbedrer udbyttet. Den egner sig fantastisk godt til sous vide produktion. Produktet er uden tilsat MSG, HVP og aroma, men består udelukkende af naturlige ekstrakter.

Nem pølseproduktion med en grundblanding

Hvis man ønsker en nem og meget fleksibel pølseproduktion, hvor man i en arbejdsgang kan lave uanede smagsvarianter, har Solina Danmark løsningen. Det nye produkt „SuperProfi“ giver dig mulighed for, efter at have udarbejdet grundfarsen, at vælge om slutproduktet skal smage af chili, tomat/tang eller evt. artiskok/hvidløg (se foto). Kun fantasien sætter grænser for smagen i det endelige produkt. I kataloget OTZ Inspiration – Grillpølser, kan man hente inspiration og 14 nye opskrifter lavet på bl.a. SuperProfi. Kataloget kan rekvireres hos Solinas fagkonsulenter eller downloades på otz.dk.

SuperProfi

Fosfat & hjælpestofblanding til bindefars til diverse kødtyper er særdeles velegnet til grill-pølseproduktion. Produkter hjælper med at optimere binding, farvedannelse og giver øget holdbarhed til produktet.

Årets bestseller til grillen

Det tegner godt for salget af Indbagt Svinemørbrad til grillsæsonen i år. - Årsagen til at den er blevet så populær, tror jeg, skal findes i at,



produktet er nemt for slagteren at fremstille og et dejligt, forfriskende alternativ til den klassiske grillmenu, udtaler konceptudvikler Kaj Hartkær Johansen fra Solina. Han fortsætter: - Det færdige produkt består af et godt stykke svinemørbrad, som vi har indsmurt i en af årets nyheder „Bruchetta Mix“ og lagt i et flækket flutes, hvorefter det er pyntet af med bacon, frisk rosmarin og snøret med bindegarn (se foto).

Find opskriften på otz.dk eller kontakt en fagfagkonsulent for at høre mere om produktet.

Bruchetta Mix

Der er jo også den klassiske tomat bruchetta med en god smag af hvidløg og urter. Den kan anvendes til alle tapas- og tilbehørsretter. En absolut klassiker, der falder i de flestes smag.

Kilde: Solina Danmark



Bruchetta Mix

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

Ny dom i Højesteret



Højesteret har i ny dom fastslået, at et anbefalet brev ikke er nok, hvis man vil sikre sig, at et brev er kommet til modtageren

Sagen omhandlede konsekvensen af en parts udeblivelse fra et retsmøde i fogedretten. Den pågældende var blevet indkaldt til retsmødet ved et anbefalet brev, men brevet blev ikke udleveret eller afhentet, og det blev derfor sendt tilbage til fogedretten af postvæsenet.

Højesteret udtalte, at en parts manglende fremmøde til et retsmøde kun kan tillægges udeblivelsesvirkning (d.v.s. at sagen bliver afvist, fordi man ikke møder op i retten), hvis den pågældende har været lovligt indkaldt. Til lovlig indkaldelse ved almindeligt brev hører, at brevet er kommet frem til den pågældende.

Også når indkaldelsen sker ved et anbefalet brev, er det en forudsætning for lovlig indkaldelse, som kan tillægges udeblivelsesvirkning, at brevet er kommet frem. Højesteret fandt

ikke, at denne betingelse var opfyldt, da det anbefalede brev ikke blev udleveret eller afhentet og derfor blev returneret til afsenderen. En anmeldelse fra postvæsenet om, at et anbefalet brev fra en domstol kan afhentes, indebærer heller ikke i sig selv, at den pågældende er lovligt indkaldt til et retsmøde.

Da der ikke forelå oplysninger om, at meddelelse om retsmødet på anden vis var nået frem til modtageren, var vedkommende således ikke lovligt indkaldt til retsmødet, og fogedretten var derfor ikke berettiget til at nægte at imødekomme hans begæring om genoptagelse af sagen og anse hans indsigelser for bortfaldet som følge af hans udeblivelse fra retsmødet.

Dommen rejser spørgsmålet: Hvad skal man gøre for at sikre sig, at en besked er kommet

frem til modtageren? Dommen synes at åbne op for den mulighed, at hvis man ikke har lyst til at modtage en „dårlig nyhed“, f.eks. en tilsigelse til fogedretten, så gælder det om at holde sig i „forsætlig god tro“ og lade være med at afhente det anbefalede brev.

Det har almindeligvis været antaget, at breve, som er sendt anbefalet og som almindelig post, anses for nået frem, når brevet ikke er returneret. Men den går altså ikke.

I dag kan man som borger eller som virksomhed sende breve via postvæsenet med en såkaldt „afleveringsattest“. Her får man en attest fra postvæsenet om, at brevet er afleveret på adressen.

Man kan udfylde afleveringsattesten hjemmefra via Blanketservice.

Kilde: Advokat Stephan Falsner

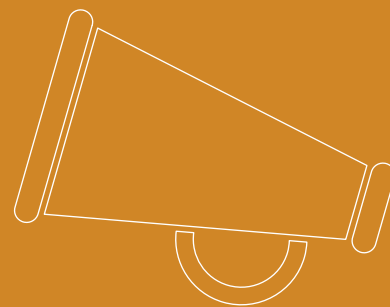


sæt kryds Studietur til Prag

I dagene den 2.-6. september 2015 er der arrangeret en spændende studietur til Prag for slagtehusene i Danske Slagtermestre. Der vil være besøg på lokale slagtehus,

kødindustrivirksomheder og landbrug. Priser og mere information er på vej til slagtehusene. Kontakt evt. Lars Poulsen på tlf. 2040 9495 eller Lisette Ringvig Henriksen for mere information: lrh@danskesslagtermestre.dk.

Vidste du at ...



Atria Danmark opkøber Aalbæk Specialiteter

Fødevarekoncernen Atria Danmark kunne i maj føje endnu et brand til sin portefølje, da den opkøbte det danske økologiske premium brand Aalbæk Specialiteter, der er kendt for at producere kødpålæg som spegepølse, salami, pølser og leverpostej af høj kvalitet, og som har en position som en af Europas mest succesfulde virksomheder inden for økologisk kødpålæg. - Efterspørgslen på økologisk pålæg er steget markant i Danmark igennem flere år. Derfor er opkøbet helt i tråd med vores strategi, der bl.a. går på at skabe vækst inden for pålægskategorien. Med et premium brand som Aalbæk Specialiteter opnår vi et bredt og varieret produktsortiment, da brandet komplimenterer vores allerede eksisterende sortiment af pålægsprodukter, fortæller Anders Laursen, direktør for Atria Danmark, der ud over Aalbæk Specialiteter også inkluderer 3-Stjernet. Opkøbet af Aalbæk Specialiteter dækker ud over det samlede produktsortiment også en slagterbutik og et mindre produktionsanlæg i byen Farre tæt ved Give. Aalbæks produktionsanlæg i Billund, der blev ødelagt under en brand tilbage i januar i år, indgår ikke i opkøbet. Atria Danmarks produktionsanlæg i Horsens producerer som følge af branden allerede nu en del af Aalbæks produkter og skal sammen med produktionen i Farre danne rammen om Aalbæks produktion i fremtiden. Peter Aalbæk, der er tredje generation af Aalbæk Specialiteter, følger sammen med en række øvrige nøglepersoner med til Atria Danmark. - Opkøbet kommer som en helt naturlig udvikling for Aalbæk Specialiteter, da arbejdet under en større koncern giver os mulighed for at indfri vores ambitioner og visioner på et helt nyt niveau. Jeg ser derfor meget frem til at være med til drive brandet videre under Atria Danmark, siger Peter Aalbæk, der samtidig glæder sig til at styrke innovationen i Atria Danmark.

Kilde: Pressemeddelelse

Danpo kylling hopper med på Hjem-IS bilerne

Klokken på de lyseblå Hjem-IS biler ringer for dejlige is, stenovnsbagte madbrød, fisk, kød til

grillen og nu også for lækre kyllingeprodukter fra Danpo. Der er tale om en distributionsaftale med Hjem-IS, hvor de mange isbiler har Danpo-kylling med rundt i hele Danmark. Den strategisk vigtige aftale er kommet i stand efter flere måneders lovende test ved udvalgte Hjem-IS depoter. Denne type af samarbejde bygger på stærke forbrugertrends som øget tendens til impuls køb samt en stadig større fortrolighed med til-døren-levering af fødevarer og måltidsløsninger. Hjem-IS starter med tre Danpo-produkter, alle i 600 g frostoposer og alt baseret på Danpos egne, danske kyllinger og egen produktion. Det er klassisk stegt lårfilet med skind, velsmagende kyllingekebab og praktiske BBQ-marinerede minikøller.

Kilde: Pressemeddelelse

Vestjysk råmælksproducent vinder gastronomisk hæderspris

Gårdejer Henrik Sundgaard fra Ørnghøj ved Holstebro var en af syv danske diplommodtagere, som blev hædret, da Det Danske Gastronomiske Akademi lørdag den 9. maj uddelte æresdiplomer til de producenter og gastronomiske initiativtagere, som i 2014 har gjort en særlig værdifuld indsats for dansk gastronomi.

Henrik Sundgaard er særligt udvalgt til at levere råmælk til den eneste danskproducerede råmælksost, gourmetosten Unika Kry. Mælkens ekseptionelt høje kvalitet har også tiltrukket sig opmærksomhed helt op i toppen af dansk gastronomi. Det økologiske landbrug Sundgaard er nemlig en blandt ganske få danske mælkeproducenter, som er godkendt til at levere upasteuriseret råmælk til osteproduktion.

Kilde: Pressemeddelelse

200 bagere udsat for kanel-kontrol

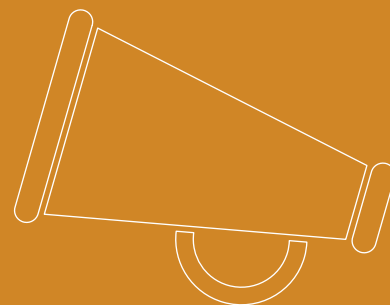
En kontrollkampagne til 400.000 kr. skal sikre, at danskerne ikke får for meget kanel på sneglene.

200 bagere har haft besøg af Fødevarestyrelsen som led i en større kontrollkampagne af bagernes brug af kanel i bagværk. Resultatet af kontrollkampagnen, der koster 400.000 kroner, er, at bagerne bruger for meget kanel i bagværket til at leve op til EUs regler på området. Derfor vil Fødevarestyrelsen nu tage endnu en snak bagerne.

Det er EUs fødevaresikkerhedsinstans, EFSA, der har fastsat grænseværdier for kumarin og dermed kanelmængderne i fødevarer. Kumarin er et naturligt indholdsstof i den type kanel, bagerne bruger, som i for store mængder kan give leverskader, bl.a. hos børn. Fokus på sagen betød sidste år, at det en overgang så ud til, at danske bagere måtte skære ned på kanelen i kanelnsnegle for at overholde lovgivningen.



Vidste du at...



Coop og Madkulturen vil kåre Årets Lokale Vare 2015

Lokale producenter fra otte landsdele skal dyste om titlen. Professionelle dommere og forbrugere skal kåre otte lokale vindere og en national vinder, skriver Coop i en pressemeddelelse. Coop og Madkulturen er gået sammen om den landsdækkende konkurrence, Årets Lokale Vare 2015, og producenter kan indtil 26. juni indstille deres produkter. 1. præmien er en kontant præmie på 50.000 kr., mulighed for at få solgt og markedsført varen i Coops butikker og personlig rådgivning til videre udvikling af forretningen. Konkurrencen gennemføres i første omgang i otte landsdele, hvor der kåres en lokal vinder, som går videre til den nationale finale. Tilmelding til Årets Lokale Vare 2015 sker via www.coop.dk/lokalevarer, og i august smager regionale juryer sig gennem varerne og nominerer de bedste.

Dyrevelfærd giver rekordoverskud hos Gråsten Fjerkræ

2014 blev et godt år for Gråsten Fjerkræ. Nu udvides produktionen, og der investeres i nye pakkelinjer.

Gråsten Fjerkræ A/S kom ud af 2014 med rekordresultat. Bruttofortjenesten landede for 2014 på 4.244.190 kr. mod 3.049.000 kr. i 2013. Årets resultat blev et overskud på 1.025.299 kr. mod et underskud på 4.000 kr. i 2013. - Og det skyldes rettidig omhu og dygtigt købmandskab og så et benhårdt sats på dyrevelfærd, forklarer bestyrelsesformand Gunder P. Jensen. Derudover har datterselskabet Eurodan Poultry ApS som blandt andet markedsfører franske specialiteter som fjerkræ, ged, kanin og æg under varemærket "Label Danois" og "Privat Label", bidraget positivt til koncernens resultat. Gråsten Fjerkræ's fine resultat er også hjulpet godt på vej af opkøb af en virksomhed og udfasningen af primærproduktion og -slagtning.

- Vi har købt et lille enkeltmandsfirma, som sad på salget af ænder, og så har vi ganske enkelt vægtet dyrevelfærd og kvalitet frem for nationalitet og flyttet produktionen af ænder, gæs og kyllinger til Tyskland, fortæller Gunder P. Jensen.

Kilde: FoodSupply

Kastrerede grise giver bedre økonomi

Det kan ikke betale sig for de danske landmænd at undlade at kastrere deres økologiske hangrise, fortæller Aarhus Universitet i en pressemeddelelse. Selv om kastration af grise er dyrt og potentielt smertefuldt for grisene, betyder manglende kastration også, at et større antal grise må frasorteres på grund af den såkaldte "ornelugt".

Derfor bliver det i sidste ende dyrere for landmændene at undlade at kaste deres orner, viser en ny rapport fra Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. Ornelugten er meget ubehagelig for mennesker og kan fremkomme, når svinekødet steges. Den skyldes blandt andet de naturlige stoffer skatol og androstenon, som findes i ikke-kastrerede orner. Kastrerede orner med en slagtevægt på 86 kg havde faktisk en højere udgift til foder og en lavere kødprocent end de ikke-kastrerede grise. Alligevel var de den gruppe, der bedst kunne betale sig, da 99 procent af de kastrerede orner bestod ornelugt-prøven.

Til sammenligning måtte 20,9 procent af de ikke-kastrerede grise fravælges på grund af ornelugt.

Kilde: Videnskab.dk

Tang skal ind på supermarkedets hylder

AgroTech sætter med et nyt projekt fokus på den uudnyttede fødevareressource tang fra gastronomi til supermarkedets hylder. Tommy Friis fra Fru Larsen tilbereder en dessert med tang. Tang har vist sig at have en række gode egenskaber, både som smagsgiver i fødevarer og som sundhedsfremmende ingrediens. Tangs fysiske og kemiske egenskaber gør det eksempelvis muligt at reducere saltindholdet i produkter. Tang indeholder ti gange så mange vitaminer som broccoli og tilmed gode indikationer på at hæmme visse sygdomme. I et stort udviklingsprojekt ledet af AgroTech med deltagelse af Aarhus Universitet (Institut for Bioscience og Institut for Food Science) og fem af landets bedste kokke (Mette Gassner/Ti Trin Ned, Kenneth Hansen/Svinkløv Badehotel, Tommy Friis/Fru Larsen, Thomas Pasfall/Pasfall og Wassim Hallal/Frederikshøj Kro) har man gødet jorden for at arbejde videre med tang i fødevarerindustrien:

- Vores projekt har vist, at tang som den rene, uforarbejdede råvare i madlavningen kan anvendes på et utal af måder, fx som geleringsmiddel, som smagsgiver og til at reducere indholdet af salt, og det er den viden AgroTech nu er klar til at overføre til fødevarerindustrien, siger Francisca Listov-Saabye, seniorkonsulent i AgroTech, der arbejder med produktudvikling for både små og store fødevarerproducenter.

Kilde: Food-Supply

Dansk kød skal have nyt dyrevelfærdsmærke

Danske forbrugere er i stigende grad utilfredse med danske svin, kyllinger og køers vel-





færd, så nu vil kødproducenter og supermarkeder forsøge at enes om et helt nyt dyrevelfærdsmærke. Målet med det nye fælles velfærdsmærke, som blandt andre støttes af dagligvarekæden Rema 1000, er at øge kvaliteten blandt de billigere ikke-økologiske kødprodukter, skriver det internationale nyhedssite for kødproducenter og -forhandlere, Globalmeat. - Når vi i Rema 1000 går ind i det her, er det, fordi vi længe har haft dyrevelfærd højt på vores agenda, men vi tror, at branchen er nødt til at gå sammen ind i det, hvis vi skal have løftet dyrevelfærden generelt hele vejen rundt. Derfor bakker vi 100 procent op, siger Jonas Garly Sørensen, kategorichef i Rema 1000, til Metroxpress. I dagligvarekæden Coop mener ansvarlighedsdirektør Anna Lise Mortensen ikke, at vi brændende mangler et fælles dyrevelfærdsmærke: - Vi er heller ikke imod, men det udkast, vi hidtil har fået præsenteret, ligger kun lige over det konventionelle kød, og vi vil hellere fremme økologi og kød med anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse, siger hun. Ifølge Globalmeat kræver velfærdsmærket også, at forhandlere og producenter forpligter sig til, at kødet ikke bliver for dyrt.

- Kød med dyrevelfærdsmærket vil på grund af højere produktionsomkostninger blive lidt dyrere end det nuværende ikke-økologiske kød, men billigere end det økologiske. Det er dog vigtigt, at forbrugerne kun skal betale den reelle meromkostning, som den øgede dyrevelfærd har, så vi sælger dyrevelfærd til discountpris, uddyber Jonas Garly Sørensen til metroxpress.

Danske Slagtermestre deltager også i arbejdet med dyrevelfærdsmærket, bl.a. for så vidt muligt at sikre, at sporbarhed m.v. også kan håndteres i de små slagterbutikker.

Kilde: Ritzau og DSM

Tyskerne er glade for danske fødevarer

Det bedste eksportmarked for den danske fødevarerklynge er ikke på den anden side af kloben. Det er på den anden side af grænsen i Jylland. Derfor var Landbrug & Fødevarer sammen med en række danske fødevarer-

somheder med, da Kronprinsparret for nylig var på et tredages officielt besøg i Tyskland.

- Sidste år eksporterede den dansk fødevarerklynge for mere end 28 mia. kr. til Tyskland. Det gør Tyskland til det største marked for den danske fødevarerklynge, og derfor er det vigtig for os, at være en del af handelsdelegationen på Kronprinsparrets officielle besøg i Tyskland, lød det fra Karen Hækkerup, adm. direktør i Landbrug & Fødevarer. Til sammenligning udgjorde eksporten til alle BRIK-landene i 2014 11 pct. af fødevarerklynges eksport, mens eksporten til Tyskland udgjorde 18 pct. - Tyskerne lægger stor vægt på, at fødevarer sikkerheden er i orden, og på det punkt kan vi virkelig levere. Vi er kendt og respekteret for virkelig høj fødevarer sikkerhed i den danske fødevarerproduktion. Samtidig har danske fødevarer et rigtig godt ry i Tyskland, og det skal vi forstå at benytte os af, sagde Karen Hækkerup, og fortsatte: - I Landbrug & Fødevarer vurderer vi, at eksporten til Tyskland har potentiale til at stige med 2,8 mia. kr. i 2016. Delegationen besøgte i løbet af de tre dage Hamborg og München.

Kilde: Food-Drink

50% vil spise klimavenligt, men ikke undvære bøfkerne

Størstedelen af de danske forbrugere mener, at deres valg af fødevarer er med til at reducere den negative påvirkning af klimaet og miljøet, og hver anden dansker er også villig til selv at gøre en indsats. Flest vil reducere fødevarer-

spild og færrest vil spise mindre kød. Det viser den netop offentliggjorte Food&Health Report 2015 fra YouGov, som er en sammenfatning af nordiske forbrugeres holdning til mad og sundhed siden 2006. De nordiske forbrugere ser generelt en sammenhæng mellem deres egne handlinger og en reduktion af den negative påvirkning af klimaet (70% i Sverige, ca. 60% i Danmark og Finland og 50% i Norge). De nordiske forbrugere er også enige om, at den mest effektive indsats er en reduktion af madspild. Ca. 4 ud af 5 forbrugere mener, dette er en effektiv indsats. Og næsten lige så mange har en hensigt om at reducere eget madspild til gavn for klimaet/miljøet.

Brand i Hvidebæk Slagteri

Brandfolk fra Kalundborg Brand og Redning blev ved midnatstid natten til fredag den 21. maj kaldt til Hvidebæk Slagteri i Ubby, hvor der var gået ild i en afdeling med et pøsekogeri. - Da vi nåede frem, havde ilden godt fat, og da rummet, der var ild i, lå lige op af en stor slagtehal, gik nogen straks i gang med at forhindre branden i at brede sig, mens andre koncentrerede sig om at slukke ilden, fortæller indsatsleder Jan Malev. Det blev nødvendigt at pille flere tagplader af, men missionen lykkedes, og ilden blev holdt i pøsekogeriet, der til gengæld blev stærkt beskadiget af ild og røg.

Hele slukningsarbejdet tog omkring tre timer.

Kilde: SN.dk

Messeoversigt

2015

Iba, Düsseldorf

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

Fachpack, Nürnberg

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

Anuga, Köln

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

Scanpack, Göteborg

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

2016

FoodExpo, Herning

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

IFFA, Frankfurt Am Main

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

Nyt skrivebordsunderlag 2015/16
på vej til medlemmer af DSM



BKD har ansat ny direktør

Bager- & Konditormestre i Danmark har ansat en ny administrerende direktør. Det er den 56-årige Stephan Falsner, Holte, der overtager posten efter Carsten Wickmann, der døde i marts måned. Stephan Falsner er advokat med speciale i arbejdsret og arbejdsmiljøret og har tidligere været direktør for Danske Anlægsgartnere. Stephan Falsner tiltrådte posten den 1. juni i år.

Ny direktør vil fusionere Slagteriskolen

Slagteriskolen i Roskilde skal finde en fusionspartner. Det oplyser Ulla Koch, der netop er tiltrådt som direktør. - Jeg kommer til Slagteriskolen med det klare mål, i en aftale med bestyrelsen, at sikre de unikke uddannelser, at skabe gode rammer om elevernes undervisning og at fastholde en god arbejdsplads. Det mål kan skolen bedst nå via en fusion, konstaterer Ulla Koch i en pressemeldelse. - Slagteriskolen har i en årrække været tyngt af en dårlig økonomi, og der findes ikke nogen hurtig løsning på de problemer, vi står med. Men omvendt har jeg den stærke overbevisning, at vi sammen med den rigtige partner kan fremtidssikre skolen, tilføjer hun. Ud over at være fagskole for slagterifaget tilbyder Slagteriskolen i Roskilde andre uddannelser, blandt andet ernærings- og serviceassistentuddannelsen samt uddannelser inden for hotel- og restaurationsbranchen. 68-årige Ulla Koch kommer fra en stilling som rektor på University College Sjælland, hvor hun siden 2007 har opbygget 10 videregående professionsuddannelser.

Kilde: Foodsupply

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

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

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

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

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

København
Park Allé 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

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

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

JEROS

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

→ www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



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

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



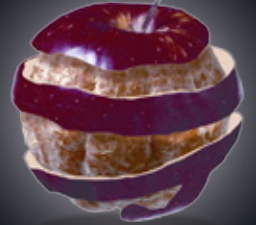
SALG & SERVICE:

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

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



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

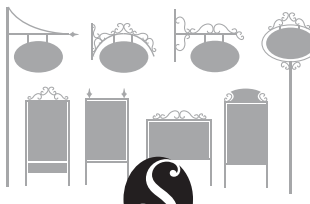
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

Inspektion af virksomheder
Fødevarelovgivning
Arbejds miljø

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
SKILTE**



SURROW

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

VÆGTE

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthånderingsanlæg
- 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