

fødevarer

NR. 7 / AUGUST 2015

magasinet

**Nordic Beef Hadsund
har øje for godt kød**

Se side 12

TEMA

Indretning
inventar
EKSPONERING



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Tag vel imod ...

Det er ikke hver dag, at der kommer en ny og bred erhvervsorganisation til verden inden for fødevarerområdet. Det gjorde der imidlertid torsdag den 30. juli, da fire formænd mødtes i Odense og stiftede en fælles paraplyorganisation: FødevarerDanmark. Den er tænkt som et branchepolitisk organ for især små og mellemstore fødevarer virksomheder.

Tre af de stiftende foreninger er gamle kendinge: Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere. De levede i forvejen i et bofællesskab i Odense og kræver næppe nærmere præsentation for dette blads læsere. Det gør til gengæld nok den fjerde: SMV Fødevarer.

Den blev stiftet i Randers i juni i år, da de to virksomheder Randers Kød Engros ApS og Gert Nielsen A/S besluttede at gå sammen om at fremme små og mellemstore fødevarer virksomheders interesser. Det var især en frustration over offentlige institutioners stigende brug af totalleverandører, der udløste initiativet. Foreningen er åben for alle fødevarer virksomheder, som ligger inden for EU's definition af små og mellemstore virksomheder, dvs. højst 50 mio. euro i omsætning og højst 250 medarbejdere. Dog kan virksomheder, som primært driver detailhandel, ikke blive medlemmer af SMV Fødevarer, men ellers er foreningens formål bredt og gælder alle grene inden for fødevarer sektoren.

Efter stiftelsen i Randers har SMV Fødevarer talt om et muligt samarbejde med huset i Odense, hvor indvånerne i forvejen havde talt om at skabe et fælles talerør for de tre organisationer. For nok har de daglig glæde af at kunne trække på det samme sekretariat til udarbejdelse af f.eks. branchekoder og varetægelse af bogholderi, men hidtil har der ikke været mange eksempler på fælles optræden udadtil. Der har manglet et fælles talerør.

”Der har manglet et fælles talerør

Det har vi derfor talt om at skabe, også med bager- konditormestrene i BKD, som dog bl.a. p.gr.a. deres daværende direktørs ret pludselige død valgte foreløbig at trække sig fra samarbejdet. Efterfølgende kom vi så i kontakt med SMV Fødevarer, og da organisationen SamMark er medlem af Danske Slagtermestre og har været det siden 2012, var der nu et tilstrækkeligt solidt grundlag for et nyt, fælles organ, som så kunne træde frem på et pressemøde i Kødbyen tirsdag den 11. august.

Den samlende opfattelse er, at der har været et udækket behov blandt små og mellemstore fødevarer virksomheder for en brancheforening, som særligt kan tale deres sag. De toneangivende, københavnerbaserede fødevarer organisationer er præget af nogle meget store virksomheder, som – fuldt forståeligt – primært varetager disse store virksomheders interesser. De er naturligvis langt hen ad vejen sammenfaldende med de små og mellemstores, men ikke hele vejen. Derfor er der behov for en organisation, som særligt kan tale de små og mellemstore fødevarer virksomheders sag – både i pressen og over for politikere, myndigheder og andre beslutningstagere.

Foruden den vigtige rolle som talerør vil FødevarerDanmark også – i samarbejde med basisorganisationerne (stifterne) og andre i branchen – hjælpe de deltagende virksomheder på områder som fødevarer lovgivning, arbejdsmiljø, økonomirådgivning m.v. samt opnå relevante rabataftaler og andre fordele, som kommer af, at man samler volumen.



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre

Ny forening for fødevarer virksomheder

Fødevarer Danmark hedder den nye forening, som er blevet dannet her i 100 året for dannelsen af brancheorganisationen Danske Slagtermestre. Læs her om ideer og grundlaget for dette spændende tiltag. Læs om hvordan det gik til Danmarks mesterskaberne i grill og om én af de nominerede til slagterprisen 2015. Læs også om vinderpølsen i konkurrencen om "alletiders" bedste grillpølse, som blev en pølse efter italiensk opskrift.

Listeria findes

Som en konsekvens af listeriasagen fra sidste år tilbydes medlemsvirksomheder af DSM, OfD og Danmarks Fiskehandlere nu muligheden at forsikre sig mod omkostninger og tab, når og hvis virksomheden rammes af fx Listeria. Læs her i bladet om den ny kontamineringsforsikring.

Nordjysk naturkød, DM i Skills, Nordic Organic Food og Anuga 2015

Nordic Beef Hadsund hedder opskæringsvirksomheden, der tidligere hed Hadsund Kreaturlageri. Læs her i bladet om virksomhedens kød-

koncepter, voksende eksport og leveringer til det ydre rum.

Den store internationale fødevarer messe Anuga samt økologimessen Nordic Organic Food afholdes begge om kort tid, men forberedelserne til DM i Skills 2016 er også i fuld gang. Læs også om mulighederne i singlemad, om ost, økologiske food fighters og emballagens og temperaturrens betydning for evt. udvikling af listeriaangreb i en vare, hvor emballagen er brudt.

Synlighed nu og i fremtiden

For virksomheder og organisationer betyder synlighed alt. Konkurrencen om opmærksomheden på produkter, varemærker og koncepter er benhård i et overkommunikeret og interessant marked. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få lagt en plan for, hvordan din virksomhed og dine produkter eller ydelse bliver synlige i det trykte blad eller på Fødevarer magasinet's hjemmeside i resten af 2015 og ind i 2016.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 FødevarerDanmark**
er en nystiftet paraplyorganisation
- 5 Anuga messen 2015**
- 6 DM i Grill**
Flotte placeringer til mad med mere-holdet
- 8 Slagterprisen 2015**
Christian Maltesen sikrer
successen på middagsbordet
- 10 Ny forsikring mod kontaminering**
- 12 Nordic Beef Hadsund**
- 14 Jubilæumspølsen**
- 16 Nordic Organic Food Fair**
- 16 Ost**
fra fed og farlig til god ven af kroppen
- 18 Dagligvarebutikkerne glemmer singlerne**
- 20 Listeria monocytogenes**
vokser hurtigere, når emballagen brydes
- 22 Økologiske Food Fighters**
- 22 Ny foliebakke**
- 24 Klumme**
Sygefravær og „Fast track-løsningen“
- 24 Fusion**
mellem Slagteriskolen i Roskilde
og erhvervsskolen ZBC
- 26 Særligt skotsk opdrættet kvalitetskød**
- 26 Slagtehusmøder efterår 2015**
- 26 Få styr på økonomien**
før pensionsalderen
- 27 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnnyt**
- 29 Leverandørliste**



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

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

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

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

FORSIDEFOTO Nordic Beef Hadsund
ISSN 1902-4509

FødevareDanmark er en nystiftet paraplyorganisation



Danske Slagtermestre, Fiskehandlerne, Ostehandlerne og foreningen SMV Fødevarer vil gennem den nye organisation tale med én stemme for at styrke små og mellemstore fødevarevirksomheders interesser

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En ny paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarevirksomheder, FødevareDanmark, blev stiftet den 30. juli.

Bag den nye organisation står Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og foreningen SMV Fødevarer.

Formand for FødevareDanmark er slagtermester Leif Wilson Laustsen, der også er formand for Danske Slagtermestre.

Den nye paraplyorganisation er sat i verden for at tale de mindre fødevarevirksomheders sag over for politikere, myndigheder og offentligheden.



” Med dannelsen af FødevareDanmark taler et stort antal af branchens virksomheder nu med én stemme. Det giver dem en volumen, der gør det muligt for dem i højere grad at præge den politiske dagsorden, siger formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen.



” Slagtere, fiskehandlere, ostehandlere og andre virksomheder har mange fælles branchepolitiske problemstillinger, som det er oplagt for den nye paraplyorganisation at tage op, påpeger Martin Maric, næstformand i FødevareDanmark.

- Med dannelsen af FødevareDanmark taler et stort antal af branchens virksomheder nu med én stemme. Det giver dem en volumen, der gør det muligt for dem i højere grad at præge dagsordenen i drøftelser og forhandlinger med myndigheder og beslutningstagere, siger Leif Wilson Laustsen og uddyber:

- Jeg tror også, at vi med den større volumen bedre kan få forklaret omverdenen, hvor vigtigt det er at sikre de små og mellemstore virksomheder og på den måde skabe beskæftigelse og liv i landets lokal- og yderområder, siger Leif Wilson Laustsen.

Vigtigt at stå sammen

Formanden for SMV Fødevarer og direktør i Randers Kød Engros ApS, Kaspar Jakobsen, deler Leif Laustsens synspunkt:

- FødevareDanmark er et udtryk for, at de mindre fødevarevirksomheder står sammen, og det er vigtigt for at sikre virksomhederne gennemslagskraft politisk, påpeger Kaspar Jakobsen.

Formanden for Danmarks Fiskehandlere, Martin Maric, som er næstformand i den nye organisation, vurderer, at etableringen af FødevareDanmark vil styrke de små og mellemstore fødevarevirksomheders politiske profil og dermed gøre det nemmere for dem at få adgang til indflydelse i det politiske system.

- Slagtere, fiskehandlere, ostehandlere og andre virksomheder har mange fælles branchepolitiske problemstillinger, som det er oplagt for

den nye paraplyorganisation at tage op, påpeger Martin Maric.

Tre mærkesager

Leif Wilson Laustsen oplyser, at FødevareDanmark allerede har tre mærkesager på dagordenen.

Den ene er afgifterne på spildevand, hvor reglerne i dag er konkurrenceforvridende, fordi de favoriserer store virksomheder økonomisk på bekostning af mindre virksomheder. En sag som Danske Slagtermestre i øvrigt har indbragt for EU-kommissionen, hvor den for øjeblikket behandles.

Den anden sag er EU-lovgivningen om arbejdsmiljø, hvor en i praksis urealistisk og umulig regel forbyder, at en person må løfte mere end 12,5 kilo ad gangen.

Den sidste mærkesag handler om reglerne for statens og kommunernes indkøb, hvor små og mellemstore virksomheder sjældent har en chance i udbudsrunder, fordi tendensen er, at indkøberne ønsker totalleverandører. Når det gælder fødevarer, betyder det, at kun tre-fire store danske grossistvirksomheder har en reel chance for at komme til fadet i en udbudsrunde.

Et forslag til en, EU-baseret lov om udbud var på vej gennem Folketinget, da folketingsvalget blev udskrevet, og lovforslaget dermed bortfaldt. Det ventes genfremsat til efteråret, hvor FødevareDanmark vil forsøge at gøre sin indflydelse gældende, lige som Danske Slagtermestre gjorde det under lovforslagets behandling i foråret.



Anuga messen 2015

I dagene 10.- 14. oktober forventes omkring 6.800 udstillere fra hele verden at deltage i den vigtige og største messe i den internationale fødevarerindustri. Anuga i Köln afholder i alt 10 delmesser i de 5 dage og har allerede nu registreret et meget stort antal tilmeldinger. Det betyder, at allerede her nogle måneder før messen begynder, er verdens største og vigtigste business platform for den internationale fødevarerindustri fuldt booket. Omkring 6.800 udstillere fra omkring 100 lande forventes på messen. Anuga spænder over hele Köln messeområdet, dvs. 284.000 m² brutto udstillingskvadratmeter. Den førende messe, som afholdes i Köln hvert andet år, præsenterer hele spektret af internationalt udbud af mad og drikkevarer. Omkring 155.000 besøgende fra 187 lande deltog i sidste messe i 2013.

10 messer under ét tag

Igen i 2015 vil der være i alt 10 delmesser, som er opdelt i tema områder.

Fine Food

Den største delmesse på årets Anuga messe er "Fine Food", som indeholder segmenterne delikatesser, gourmet og basale fødevarer. Talrige internationale pavilloner tilbyder køberne en oversigt over specialiteter fra det respektive land. De store landes pavilloner i Anuga Fine Food zonen omfatter fx Italien, Frankrig, Grækenland, Storbritannien, Spanien og Tyrkiet. Lande som Kina, Indien, Korea, Mexico, Singapore

og Thailand er også repræsenteret, samt Østrig, Schweiz og Polen. Nyankomne blandt landets pavilloner i år omfatter Fijioerne, Georgien, Qatar, Moldavien, Saudi-Arabien og Ukraine.

Anuga Chilled & Fresh Food

Friske convenience produkter, ferske delikatesser, fisk, frugt og grøntsager vil blive præsenteret i hal 5.1. Blandt udstillerne er Condeli, Edmund Merl, Heinrich Kuhlmann, Henglein, Popp, Renna, Rügen Fisch, Stührk Delikatessen og Wewelka. Kølede convenience-produkter og delikatesser er blandt trendsættende produkter i markedet. Produkter, der sparer kunderne tid, lover kunderne kort tilberedningstid, men alligevel store krav til høj kvalitet og friskhed.

Anuga Meat

Med omkring 850 udstillere fra ca. 50 lande er Anuga Kød ikke kun en af de største messer på Anuga, men også en af de mest omfattende mes-

ser for kød, pølser, vildt og fjerkræ på verdensplan. Internationale top leverandører udstiller på Anuga Meat. Her er bl.a. andre Bell, Beretta, Campofrio, Danish Crown, JBS, MHP, Nippon Ham Foods, Plukon Fjerkræ, Rügenwalder Mühle, Tönnies, Vion, Westfleisch og Wiesenhof udstille. Der er store fælles deltagelse fra Argentina, Australien, Belgien, Brasilien, Frankrig, Italien, Canada, Østrig, Spanien, Sydafrika, Tyrkiet og USA.

Af andre delmesser på Anuga findes bl.a. temaerne Frozen Food, Dairy, Bread & Bakery, Hot Beverages, Drinks, Organic og FoodService.



Landsmøde i Danske Slagtermestre

Landsmødet 2015 afholdes søndag den 25. oktober kl. 9.30 på Hindsgavl Slot, Middelfart



Indkaldelse, dagsorden m.m. følger i næste udgave af Fødevarer magasinet, som udkommer den 18. september.

Anuga er udelukkende åben for fagfolk fra detailhandel, produktion og gastronomi fra lørdag den 10. oktober og indtil onsdag den 14 oktober 2015 fra kl. 10 til kl. 18 alle dage.



Det skal på grillen ved DM

Ved DM i grill 2015 var der fem obligatoriske kategorier, DM-deltagerne skulle igennem og to frivillige, som kunne vælges til. Obligatoriske kategorier:

- Spareribs
- Kylling med sidedish
- Okseespidsbryst (brisket)
- Low & Slow svine nakke filet
- Fisk med sidedish

For de grillister, der havde mod på at udfolde sig i mere end de obligatoriske kategorier, var der mulighed for også at deltage i:

- Freestyle Dessert
- Freestyle "Det er røg"
- Blindbox
- BBQ-Sauce
- BBQ krydderi



Det stolte grillhold. Bagest række fra venstre: Jack, Slagter Stig, Stege, Martin, Danske Slagtermestre, samt Michael og Dan, Slagter Kirkeby, Skjern. Forrest: Stig fra Slagter Stig, Stege, og Martin fra Slagteren mad med mere, Varde.



Butchers BBQ på Kulinærisk Sydfyn

DM i Grill:

Flotte placeringer til mad med mere-holdet

Butchers BBQ grillede sig til en flot andenplads med en isdessert og fik en tredjeplads for en barbecue- sauce

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der var kul på grillene og en duft af røg i næsen, da de officielle danmarksmesterskaber i grill blev holdt over to dage i den sidste weekend i juni i forbindelse med landets største fødevaremarked, Kulinærisk Sydfyn.

Kort tid til træning

Det er kort tid siden, at mad med mere fik dannet sit eget DM-hold i grill, Butchers BBQ. Tiden til at træne inden DM 2015 år har derfor været begrænset. Alligevel opnåede mad med mere-holdet flotte placeringer under mesterskaberne, hvor 30 hold med landets bedste "grillister" deltog. Det blev bl.a. til en fornem andenplads i kategorien Freestyle Dessert.

En meget tilfreds holdkaptajn for mad med meres grillhold, konsulent Martin Beck Poulsen, Danske Slagtermestre, fortæller:

Vi fik andenpladsen for dessert, der både bestod af is indbagt i marengs og af jordbærtærter. Vi er meget tilfredse med placeringen i betragtning af, at det er første gang, vores hold stiller op i et felt af dygtigste inden for grill herhjemme.

Mad med mere-holdet opnåede også en pæn placering i kategorien BBQ-sauce, hvor det blev til en tredjeplads.

Vi stiller op igen

- På baggrund af vores gode resultater er der ingen tvivl om, at vi stiller op igen næste år, lyder meldingen fra Martin Bech Poulsen.

Arrangør af de officielle danmarksmesterskaber i grill World Barbecue Association Denmark. DM i grill er er åben for deltagelse af både grill-entusiaster og professionelle.

Nordens Ost 2015 er fra Ingstrup Mejeri

Der var oste til den store guld-, sølv- og bronzemedalje, da Nordisk Ostefestival blev afholdt i forbindelse med Kulinærisk Sydfyn i juni i Svendborg.

86 oste i 12 kategorier dystede om medaljerne. En enkelt ost i det stærke felt blev kåret som Nordens ost 2015. Det blev osten Klostermester, der kan smykke sig med den flotte titel. Klostermester er en ost i kategorien hårde oste fremstillet på et af landets mindste ostemejerier, Ingstrup Mejeri i Løkken.



Dommerpanelet brugte to dage på at smage på og give 86 oste karakter på Nordisk Ostefestival 2015!



Slagterprisen 2015:

Christian Maltesen sikrer successen på middagsbordet

Udsøgte råvarer, godt håndværk og en rådgivning, der følger kød og tilbehør så godt som til bords, kendetegner Slagter Maltesen, som er nomineret til årets slagterpris

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Christian Maltesen, der driver Slagter Maltesen i Birkerød, er én af tre nominerede i kategorien privatslagtere til Slagterprisen 2015, som uddeles af Landbrug & Fødevarer sidst i oktober.

Kombinationen af udsøgt håndværk og et højt serviceniveau i kundebetjeningen skal være tilstede, hvis man som slagtermester skal gøre sig forhåbninger om at komme i betragtning til den fornemme pris.

For Slagter Maltesen begynder det gode håndværk allerede ved valget af råvarer, der skal forarbejdes og ende i køledisken i hans forretning.

- Jeg gør meget ud af selv at køre rundt og finde gode specialprodukter hos lokale produ-

center. Det kan for eksempel være sortbrogede grise, som vi forædler og forarbejder, fortæller Christian Maltesen.

Tid til kvalitet

Slagteren i Birkerød er også kendt for sit store udvalg af krogmodnet kalve- og oksekød, der har fået lov at hænge på krogen den nødvendige tid. Det er med til at garantere, at det er kød med den bedste struktur, smag og mørhed, der bliver langet over disken til kunderne; ofte sammen med hjemmelavet, sæsonbestemt tilbehør af for eksempel asparges i foråret.

De hjemmelavede specialiteter er i højsædet hos Slagter Maltesen, og butikken er levrings-

dygtig i et stort udvalg af pølser og pålæg fra butikkens eget pølsemageri.

I udvalget er der mange glutenfri produkter. Det er et udtryk for, at Slagter Maltesen er opmærksom på, hvad der aktuelt rører sig blandt forbrugerne.

- For øjeblikket er der stor opmærksom om produkter uden gluten. Dem har vi et stort udvalg af uden mel og andre tilsætningsstoffer, så det først og fremmest er smagen af de gode råvarer, der får lov at præge, forklarer Christian Maltesen.

Succes på middagsbordet

Det er ikke kun gode råvarer og godt håndværk, Slagter Maltesen lægger vægt på i be-

stræbelserne på at drive en forretning, der skil-
ler sig ud.

- Vi skal bl.a. overleve på at råde og vejlede
kunderne; og det kan vi, fordi vi kender alle
vores produkter og ved, hvor de kommer fra.
Det betyder, at vi kan give en præcis rådgiv-
ning om tilberedning; for eksempel hvor læn-
ge og hvordan et bestemt stykke kød skal ste-
ges, forklarer Christian Maltesen og tilføjer:

- Vi skal også give kunderne ideer til, i det
omfang de har brug for det og ønsker det, hvad
de kan servere af tilbehør til forskellige ret-
ter. Vi kender vores begrænsninger og kan ikke
konkurrere på prisen. Det gælder om at skyde
sig ind på kunderne og vejlede dem på en sådan
måde, at de får succes med at tilberede og ser-
vere et måltid for familie eller venner.

- Lykkes det, er der en stor chance for, at de
fortsætter med at handle hos os. Det er må-
ske dyrere hos os end i supermarkedet, men
det betyder mindre for kunderne, når bare de
ved hvorfor, det er tilfældet, påpeger Christi-
an Maltesen.

Slagterprisen 2015 har to kategorier

Som noget nyt er Slagterprisen, der uddeles en gang om året af Landbrug & Fødevarer, i år op-
delt i to kategorier - en for slagtere i dagligvarebutikker og en for privatslagtere. Tre slagtere er
nomineret i hver af de to kategorier.

Når prisen er blevet delt op i mere end én kategori er begrundelsen, at slagtere i dagligvarebu-
tikker og selvstændige slagtere har arbejdsforhold og udfordringer, der ikke altid ligner hinan-
den.

De seks nominerede i de to kategorier har imidlertid det tilfælles, at de er dygtige håndværkere
med fokus på kunderne og med evnen til at forny sig.

I kategorien privatslagtere er de nominerede Christian Maltesen,
Slagter Maltesen, Birkerød; Jens Christian Lundgaard, Slagter
Bagger, Humlebæk, og Peter Mortensen, Slagter Mortensen,
Lemvig.

De nominerede til kategorien slagtere i dagligvarebutikker er
Kenneth Hansen, SuperBrugsen, Havdrup; Christian Hansen,
Salling Super, Aarhus og Kasper Breinholdt, Kvickly, Skive.

Navnene på vinderne af Slagterprisen 2015 offentliggøres på
Landbrug & Fødevarers branchedag, Fødevaredagen, i Kø-
benhavn den 28. oktober.



Slagtermester Christian Maltesen, Birkerød, er én af tre nominerede
i kategorien privatslagtere til Slagterprisen 2015, som uddeles af
Landbrug & Fødevarer sidst i oktober.

**nordic
organic
food FAIR**

MalmöMässan | Sverige
Den 1.-2. november 2015

*Dedikeret
til økologi...*

på den eneste fagmesse i Norden for
økologiske føde- og drikkevarer

**LUKKET
FAGMESSE**

Skab vækst i din virksomhed...

Nordic Organic Food Fair, er den eneste økologiske
messe i de nordiske lande, som giver indkøbere fra
detailhandel, grossister og foodservice mulighed for at

finde nye produkter mellem en række biodynamiske,
bæredygtige, økologiske delikatesser og specialiteter fra
200 international økologiske føde- & drikkevareproducenter.

Gode grunde til at besøge:

GRATIS entre | 200 Udstillere | 1000-vis af Certificerede Økologiske Produkter | Innovation Showcase
GRATIS Konference & Seminarprogrammer | Innovation Awards

Tilmeld dig online på www.nordicorganicfoodfair.com
Oplys prioritetskoden: **NOFDK711**

Danske Slagtermestre anbefaler sine medlemmer at tegne en forsikring mod kontaminering.

Ny forsikring mod kontaminering

Danske Slagtermestre tilbyder sine medlemmer en forsikring, som dækker alle omkostninger og tab, når et vareparti bliver kontamineret på grund af listeria eller af andre årsager

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Når uheldet er ude, og der fx konstateres listeria i et parti pålæg, kan det have alvorlige konsekvenser både for producenten og for de slagterforretninger eller andre detailbutikker, der sælger den pågældende vare.

Der vil typisk være omkostninger forbundet med at få produktet fjernet fra hylderne, rengøring og i nogle tilfælde undersøgelser af årsagerne til kontamineringen. Der kan også være omsætningsnedgang og tab af goodwill, som det koster PR-kroner at genoprette i offentligheden.

Ny forsikring dækker medlemmerne ind

Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere har derfor via FPR Forsikringsmægler A/S indgået en aftale om at tilbyde foreningens medlemmer en kontamineringsforsikring.

- Kontamineringsforsikringen er et vigtigt supplement til en almindelige ansvarsforsikring og dækker alle de omkostninger og tab, der måtte opstå ved listeriafund eller andre former for kontaminering af et vareparti, siger Claus Ravn-Jensen fra FRP Forsikringsmægler A/S og uddyber:

- Det er vores vurdering, at det ikke kun er producenter af fødevarer, der har brug for en forsikring mod kontaminering, men også detailbutikker som fx slagterforretninger, ostehandlere og fiskehandlere, der alle risikerer omkostninger og tab i forbindelse med en kontaminering.

Konkurrencedygtige priser

- Vi har fået lavet en aftale til meget konkurrencedygtige priser, som fastsættes individuelt ud fra stør-

relsen af omsætningen i den enkelte medlemsvirksomhed. Vi kan tilbyde en rabat på 25 pct. på den nye forsikring til forretninger, der har tegnet deres øvrige forsikringer gennem Danske Slagtermestre og FRP Forsikringsmæglere, oplyser Claus Ravn-Jensen.

Listeria-fund aktualiserer forsikring

Danske Slagtermestre anbefaler sine medlemmer at tegne en forsikring mod kontaminering.

- Spørgsmålet om en kontamineringsforsikring blev aktualiseret i 2014, efter at flere producenter måtte trække partier af fødevarer tilbage på grund af listeria-fund, oplyser økonomichef i DSM, Torben Stylsvig Pedersen og uddyber:

- Vi mærkede i den forbindelse en stor usikkerhed hos vores medlemmer og et bredt ønske om, at Danske Slagtermestre undersøgte mulighederne for tilbyde en fuldt dækkende forsikring via det kollektiv, som en forening som vores jo også er.

DSM undersøgte sammen med FPR Forsikringsmægler A/S forskellige muligheder på markedet og endte med at indgå en aftale med forsikringsselskabet Protector, der også står for de øvrige forsikringer, som DSM tilbyder sine medlemmer.

God dækning ved kontaminering

- Vi er meget tilfredse med resultatet. Forsikringen dækker enhver tænkelig situation i forbindelse med kontaminering. Når vi sammenligner med, hvad andre forsikringsselskaber kan tilbyde, mener vi, at vi har fået fastsat et attraktivt niveau for både præmie og selvrisiko. Det giver alle vores medlemsvirksomheder uanset størrelse mulighed for at forsikre sig mod en kontamineringshændelse til en yderst fair pris, siger Torben Stylsvig Pedersen.

Priseksempler

Et medlem med en omsætning på 5 mio. kr. og hvor en gros omsætningen er under 25%, vil den årlige præmie være **5.391 kr.**

Hvis omsætningen er 100 mio. kr. og en gros omsætningen er over 25%, vil den årlige præmie være **31.266 kr.**

Medlemmer, der har tegnet deres øvrige forsikringer gennem Danske Slagtermestres forsikringsprogram, får 25% rabat på kontamineringspræmien.

Ny Butiksindretning

hos slagter Stiller i Aalborg

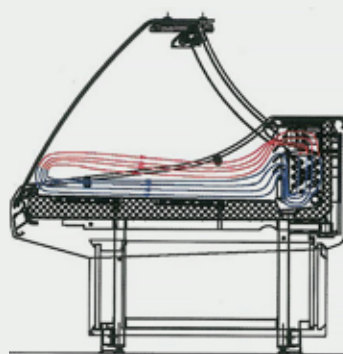


Slagtermester Thomas Nielsen har fået sin butik total renoveret i tæt samarbejde med Bago-Line.

Materialer og farvevalg er nøje afstemt, så butikken nu fremstår som en moderne slagterbutik.

Ny Smeva køledisk med befugtningsystem og et natafdækningssystem der sikrer en optimal opbevaring af produkterne natten over. Ny Bära LED belysning i loftet med den rigtige lysfave, der sikre en flot præsentation af produkterne.

Smeva kølediske kan fås med buet og lige frontglas.



Importør af  smeva diske.

Smeva's kølediske

Det unikke ved Smeva's kølediske er den store kølekapacitet, der med en fordampner under ekspeditionsdisken og indstøbte kølerør i præsentationsdisken sikrer en ens temperatur i hele diskens dybde, og som muliggør en meget lav lufthastighed så udtørring af produkterne minimeres. Disken har fast bund og er derfor hurtig og nem at rengøre.



Nordic Beef Hadsund:

”Vi har øje for godt kød”

Det nordjyske slagteri leverer kød til både dagligvarebutikker på det danske marked og til eksport. Næste skridt for virksomheden er markedsføring af kvalitetskød til restauranter og hoteller

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det er mere end 100 år siden, at familien Svendsen etablerede et lille hjemmeslagteri på en gård i Hadsund ved Mariager Fjord for at slagte og sælge dyr af eget opdræt.

Familien Svendsen slagter og opskærer stadig kød i Himmerland. I dag hedder virksomheden Nordic Beef Hadsund, og det familieejede slagteri drives nu af fjerde generation, brødrene Jens Peter og Søren Svendsen samt dennes hustru Bodil.

Slagteriet har specialiseret sig i danske råvarer som kalve, ungvæg og oksekød med en kødstruktur i top fra forskellige historiske kvægracer.

Håndværk frem for masseproduktion

Virksomheden lægger vægt på, at kød ikke er masseproduktion, men ærligt håndværk. ”Vi

har øje for godt kød”, som slagteriet selv udtrykker det i en avisannonce.

I bestræbelserne på at levere kvalitet til kødelskere arbejder Nordic Beef udelukkende med danske slagtedyr. Dyrene er omhyggeligt udvalgt hos landmænd i hele landet og især på kvæggårde i nærområdet ved Mariager Fjord.

Slagteriet har et tæt samarbejde med producenterne for at sikre, at dyrene kommer fra gårde, hvor de har gode opvækstvilkår. Interessen for dyrevelfærd understreges af, at virksomheden har indledt et samarbejde med Dyrenes Beskyttelse.

Voksende eksport

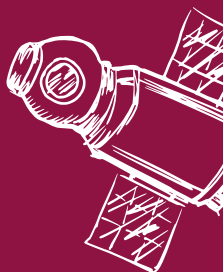
Nordic Beef Hadsund hed indtil 2014 Hadsund Kreaturslagteri. Firmanavnet blev ændret som en konsekvens af internationalisering og



Leverandør af kød til rummet

Andreas Mogensen bliver den 1. september som den første danske nogensinde sendt ud i rummet. Turen finder sted med det russiske rumfartøj Sojuz til den internationale rumstation ISS 400 km fra jorden. Den 36-årige dansker skal deltage i forskellige forsøg og test under opholdet på rumstationen. Andreas kommer ikke til at gå sulten i seng eller savne god mad under sit 10 dage lange ophold på ISS, for de måltider, han skal indtage, er tilberedt på forhånd af en professionel dansk kok af udsøgte råvarer. Det gælder også kødet, der er fra Nordic Beef Hadsund. Virksomheden kan således bryste sig af at være det første danske slagteri, der leverer til rummet.

- En gang skrev en person, som jeg holder meget af, at man skal kigge fremad og ikke tilbage. Det mener jeg, vi i den grad har gjort ved at være den første danske leverandør af kød til en astronaut på en rumstation, siger salgschef i Nordic Beef, Torben Hedegaard.



øget eksport til bl.a. Italien, Spanien, Hongkong og Sverige.

Især italienere og spaniere er glade for det lyse danske kviekød, som de er aftagere af i den helt store stil.

- Det er pudsigt, at vi tidligere har sendt det bedste kød fra danske dyr ud af landet og sydpå. Men udviklingen er vendt i de senere år. Danskerne går ikke længere kun efter fødevarer til lave priser, men efterspørger i voksende omfang kviekød og andre kødtyper af høj kvalitet, fortæller salgschef Torben Hedegaard, Nordic Beef.

Selv om slagteriet i Hadsund har en stor eksport, er Danmark fortsat det vigtigste marked, og virksomhedens produkter kan da også købes i næsten alle danske dagligvarebutikker leveret gennem grossister som Hørkram og BC Catering.

Vil satse på food service

Nordic Beef har især koncentreret sig om at være leverandør til dagligvarehandlen, men vil nu også satse på food service med leverancer til hoteller og restauranter.

- Vi har ikke tidligere beskæftiget os så meget med food service-sektoren, men det vil vi arbejde på fremover. Vores kød har et godt renommé og skal være i orden, for hoteller og restauranter lever af at servere kvalitet, så bøffen skal både være saftig og have den rigtige marmorering, konstaterer Torben Hedegaard.

Nordjysk Naturkød

Nordjysk Naturkød er et af de koncepter, Nordic Beef har udviklet, for at kunne levere kvalitetskød målrettet food service-sektoren. Kø-

det kommer fra dyr, der har haft en opvækst på naturarealer i Nordjylland.

Producenterne af dyr til Nordjysk Naturkød skal opfylde en række krav, fx skal dyrene minimum have været på græs 120 dage om året, lige som produktionen skal være etisk forsvarlig og leve op til Dansk Landbrugs principper for "Godt landmandskab".

1 Danskerne efterspørger i stadigt voksende omfang kødkvalitet, konstaterer salgschef Torben Hedegaard, Nordic Beef.

2 "Vi har øje for godt kød", lyder budskabet fra Nordic Beef.

3 Lyst kviekød af høj kvalitet vinder indpas herhjemme.

4 Nordic Beef vil satse mere på hoteller og restauranter.

5 Nordjysk Naturkød er et af de koncepter, Nordic Beef har udviklet for at kunne levere kvalitetskød målrettet food service-sektoren.

Kunderne har kåret

JUBILÆUMSPØLSEN

Tre pølser fra tre årtier kæmpede om slagterkundernes gunst. Vinderen blev en tidstypisk italiensk grillpølse fra dette årti

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Kunderne i Danske Slagtermestre medlemsbutikker har ageret smagsdommere og kåret 100-års jubilæumspølsen i en konkurrence udskrevet som led i fejringen af Slagtermestrenes 100-års jubilæum den 6. juni. Vinderen blev "Italiensk grillpølse". Den fik næsten halvdel af stemmerne foran "Frankfurter" og "Grillmedister".

Opskrifterne på de tre konkurrerende pølser var udvalgt af slagtermester Jens Munch, Skagen, og sendt ud til butikkerne, som serverede pølserne for kunderne i uge 22, hvor konkurrencen kørte.

Ideen var, at de tre pølser skulle repræsentere tre årtier. Den klassiske grillmedister var baseret på en opskrift fra halvfjerdserne, hvor slagterbutikkerne som regel ikke havde rygeovne.

Frankfurteren var fra firserne. Slagterne havde dengang stor succes med dette produkt, som var en af de første røgede pølser på markedet.

Tidstypisk vinderpølse

Vinderpølsen, en italiensk grillpølse med tomat, er en tidstypisk pølse fra det årti, vi befinder os i nu.

- I de senere år er pølserne blevet mere grove i strukturen. Der er også mere rent kød i dem og mindre fedt. Det kendetegner også den vin-



dende italiener, at der bliver brugt flere krydderier i dag end tidligere for at give pølserne smag, siger marketingchef Ulrik Olesen, Danske Slagtermestre.

Resultatet af konkurrencen om jubilæumspølsen blev offentliggjort på den 7. juni i for-

bindelse med Slagternes Dag på Poppelvej i Odense.

Blandt de kunder, som havde smagt på og bedømt jubilæumspølserne, blev der trukket lod om tre grillbuffeter til en værdi af henholdsvis 2.000-, 3.000-, og 5.000 kr.

55 fag tilmeldt DM i Skills 2016

Når DM i Skills rykker til Messe C i Fredericia fra den 4. til den 6. februar 2016, er det med det hidtil største antal erhvervsuddannelsesfag til et DM i Skills. De besøgende kan se nærmere på ikke mindre end 55 forskellige erhvervsuddannelser, fordelt på 36 konkurrencefag og 19 demonstrationsfag. DM i Skills 2015 fandt sted fra den 8. til den 10. januar 2015 i Bella

Center i København. Over 300 af Danmarks dygtigste elever fra erhvervsuddannelserne dystede over 3 dage om at blive danmarksmester indenfor 36 forskellige fag. Derudover deltog 15 demonstrationsfag. DM i Skills bliver afholdt hvert år, hvor mesterskabet rykker til en ny by og region. Der er som altid gratis adgang for alle!





Kø-nr. display



Kø-nr. printer



e-pris label



Etiketter

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



Kundevenligt kø-system

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

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



Stort 12,1" kundedisplay med stor reklameværdi

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



Godt blikfang øger salget!

Dine egne etiketter med tilbudspris, serveringstips, rabat og anden tillægsinformation fanger hurtigt kundens opmærksomhed og kan bidrage til øget salg.

Nem betjening på touch-skærm

SM-5500 Alpha betjenes på touch-skærm, som er letforståelig og gør det nemt og hurtigt at ekspedere kunden. Den færdige bon vises på skærmen og kan rettes inden print. Hvert PLU-nr. kan tilknyttes et varefoto, der kan fungere som kviktast på touch-skærmen.



Print af andre gode informationer

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

Nordic Organic Food Fair åbner for besøgstilmelding for 2015



Søndag den 1. november er dagen hvor Nordic Organic Food Fair vender tilbage til Malmö i Sverige. Med fokus på innovative produkter fra økologisk producenter af mad og drikke, er dette to-dags arrangement en vigtig begivenhed for indkøbere fra foodservice og catering på tværs af hele de nordiske lande. Som

den nordiske regions eneste internationale messe dedikeret til økologi, har Nordic Organic Food Fair fra start haft støtte fra hele branchen. Siden lanceringen i 2013 har der hvert år været voksende efterspørgsel og det er blevet til flere nomineringer for bedste fagmesse undervejs. 2015 ser på nuværende tidspunkt ud til at blive den største og hurtigst sælgende til dato. Takket være fantastiske tilbagemeldinger og en stigning på 13% for besøgende (i alt deltog 3.358 naturlige og økologiske branchefolk fra 51 lande), vil dette års messe kunne fremvise 200 udstillere og hundredvis af brands. Det er en stigning på 53% i udstillere, som alle har et bredt udvalg af sunde, bæredygtige, naturlige økologisk certificerede føde- og drikkevarer. Med en værdi på over €3.1 mia. er det nordiske markedet for økologi blevet til big business. Økologisk føde- og drikkevarer i Sverige og Danmark alene er steget med henholdsvis 151% og 62% over de sidste fem år. Fra ambitiøse planer fra den danske regering om at fordoble økologisk landbrugsjord og have 60% økologi i offentlige køkkener i 2020 til KRAV's mål om at andelen af salget i detailhandlen er 20% KRAV-mærkede produkter (også i 2020) - peger alt mod endnu større vækst i fremtiden. Og nye produktinnovationer - som dem der bliver fremvist på Nordic Organic Food Fair - vil være med til at fremme udviklingen. - Dette er messen som alle i

den økologiske sektor vil være med på - det er det perfekte sted at skabe nye kontakter og få en fornemmelse for markedet, siger Mimi Eriksen Dekker, projektleder for EkoMatCentrum.

Det sidste nye indenfor økologi

Hvad kan besøgende forvente til dette års messe? En ting er sikkert, flere nye virksomheder. Som altid, omfatter messens udstillere en række interessante virksomheder, der viser hvem i branchen der sætter agenden for udviklingen de næste 12 måneder. Med fokus på at fremme friske økologiske råvarer fra danske leverandører og producenter, vil dette års danske pavillon arrangeret af Økologisk Landsforenings eksportafdeling Organic Denmark, fremvise produkter fra Biogan, Is fra Skarø, Mejner's Mølle, Nordic Chufa, Q-Kaffe & Kakao, Valsemøllen, Fynbo Foods, Herrens Mark, Skee Ismejeri, Smiley Rainbow, Solhjulet, Tea2you, Them Mejeri, og Tvedemose Champignon.

Sæt kryds i kalenderen

Spændende, inspirerende, betydningsfuld og essentiel. Det er ordene fra Nordic Organic Food Fair 2014. Dette års messe lover mere af samme skuffe. Nordic Organic Food Fair (den 1.-2. november i MalmöMässan) ligger sideløbende med Natural Products Scandinavia, hvilket betyder besøgende fødevarerindkøbere også kan drage fordel af adgang til hundredvis af naturlige mad og drikke produkter fra verdens førende brands såsom Clipper, Planet Organic, Lifefood og Veganz. For at tilmelde dig og sikre dig gratis adgang, besøg www.nordicorganicfoodfair.com og indtast koden NOFDK777 (direkte link: <http://www.eventdata.co.uk/Danish/Nordic.aspx?TrackingCode=NOFDK777>).

Ost - fra fed og farlig til god ven af kroppen

Osten er kommet for at blive, vurderer fremtidsforsker og nye undersøgelser indikerer, at ost nu kan sælges og sættes på buffeten uden dårlig samvittighed. Ost er tidligere blevet beskyldt for at øge risikoen for livsstilssygdomme ved bl.a. at have en negativ indflydelse på blodets kolesterol. Inden for de seneste år har flere undersøgelser dog afvist en sådan sammenhæng, og et dansk forskningsprojekt på Københavns Universitet konkluderer nu, at der er plads til ost i en hjertevenlig kost. Projektet viser, at fast gul ost ikke hæver kolesteroltallet, men at det faktisk er kolesterolneutralt.

Ændring af krav til nøglehullet

I dag må ost ikke indeholde mere end 17 g fedt pr. 100 g., hvis det skal gøre sig fortjent til Nøglehullet. Den grænse vil dog ændre sig, mener Professor Inge Tetens fra DTU, som har medvirket i udarbejdelsen af det videnskabelige grundlag for de danske kostråd. Hun vurderer, at flere undersøgelser på sigt vil danne tilstrækkelig evidens til at medføre en ændring af ko-

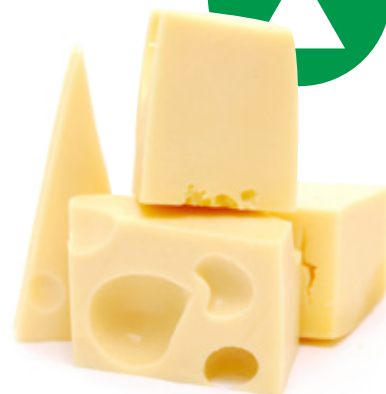
strådet. Hvis Nøglehullets grænseværdier revideres, kan det have en gavnlig effekt på salget af ost. En undersøgelse fra Aarhus Universitet viser nemlig, at det gør en forskel for forbrugerne, hvis nøglehulsmærket sidder på emballagen og at en målrettet kampagne for et nøglehulsmærket produkt kan medføre en stigning i salg på hele 10 procent.

Tæt på oste

Intensiveret forskning i ostens ernæringsmæssige profil tyder på, at ost er en vigtig kilde til vitaminer og mineraler, herunder calcium, B2, B12, fosfor og jod, og resultater fra et forskningsprojekt fra Aarhus og Københavns Universitet tyder desuden på, at ost har en gavnlig indflydelse på tarmfloraen og kan medvirke til et øget energiforbrug. Men på trods af resultaterne, så skal der en indsats til for at fjerne ostens dårlige ry, vurderer Tine Tholstrup, lektor ved Københavns Universitets Institut for Idræt og Ernæring. Hun oplever dog, at synet på ost rykker sig i en positiv retning verden i

takt med at nye forskningsresultater ser dagens lyst. Ost kan altså serveres og sælges med ro i sindet, men dermed ikke sagt, at den klassiske ostemad på hvidt brød vil nyde stor popularitet. Sociolog og fremtidsforsker Birthe Linddal mener, at fremtidens ost primært spises på rugbrød eller grovboller eller som snack. Hun mener desuden, at fremtidens forbrugere vil tænke ost som en erstatning for kødet.

Kilde: Foodculture



HJÆLP DIT SENSOMMER-SALG

KURVE

KS-75 ▶
Ved 1 stk.
195 kr./stk.
Ved 3 stk.
135 kr./stk.

KS-60 ▶
Ved 1 stk.
270 kr./stk.
Ved 3 stk.
170 kr./stk.

KS-53 ▶
Ved 1 stk.
350 kr./stk.
Ved 3 stk.
250 kr./stk.

GADESKILTE

KS-9201
Ved 1 stk.
3.395 kr./stk.

DS-3660 ▶
Ved 1 stk.
3.598 kr./stk.
Ved 5 stk.
3.498 kr./stk.

DS-2450
Ved 1 stk.
1.098 kr./stk.
Ved 5 stk.
998 kr./stk.

BRØDTÆNGER - PRISKLEMMER PRISNÅLE - SKILTE - NYSEGLAS

KS-12 ▲
198 kr./stk.

KS-4500-klar ▲
Pose med 10 stk.

Ved 1 pose
195 kr./pose
Ved 3 poser
120 kr./pose

KS-4601-klar ▲
Pose med 10 stk.

Ved 1 pose
275 kr./pose
Ved 3 poser
200 kr./pose

KS-7 ▲
Pose med 25 stk.

Ved 1 pose
195 kr./pose
Ved 3 poser
145 kr./pose

KS-6 ▲
Pose med 25 stk.

Ved 1 pose
195 kr./pose
Ved 3 poser
145 kr./pose

KS-9 ▲
Pose med 100 stk.

Ved 1 pose
325 kr./pose
Ved 3 poser
250 kr./pose

KS-080-20
Nyseglass
ex. kurv og
tilbehør
Ved 1 stk.
480 kr./stk.
Ved 3 stk.
330 kr./stk.

DISPLAYS

NS-26-50-hvid ▲

Ved 1 stk.
2.395 kr./stk.
Ved 2 stk.
2.195 kr./stk.
Ved 3 stk.
1.995 kr./stk.

NS-26-200-sort ▲

Ved 1 stk.
2.495 kr./stk.
Ved 3 stk.
2.395 kr./stk.
Ved 5 stk.
2.295 kr./stk.

KØB ONLINE - VORES WEBSHOP ER ALTID ÅBEN - WWW.INVENTARBUTIK.DK

LAKAJ - GADE- MARKEDSVOGNE

KS-8000-grøn ▶
5.895 kr./stk.

KS-8000-blå ▶
5.895 kr./stk.

KS-8100-sort ▶
4.895 kr./stk.

KS-8000-rød ▶
5.895 kr./stk.

KURVESTATIVER

KS-9020-Grå
Ved 1 stk.
3.160 kr./stk.
Ved 2 stk.
3.060 kr./stk.
Ved 3 stk.
2.890 kr./stk.

KS-9010-Grå ▶
Ved 1 stk.
1.295 kr./stk.
Ved 2 stk.
1.195 kr./stk.
Ved 5 stk.
1.040 kr./stk.

Dagligvarebutikkerne glemmer

Næsten 1,2 mio. danskere bor alene. Alligevel satser dagligvarebutikkerne ensidigt på at give kunderne kvantumrabatter ved køb af store portioner fødevarer, som landets mange singler ikke har en kinamands chance for at spise sig igennem

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I de seneste fem år er antallet af singler herhjemme steget med 100.000, og det ser ud til at være en udvikling, der fortsætter; ikke bare i Danmark, men også i resten af Europa og andre verdensdele. I eksempelvis Storbritannien er antallet af single-husstande nu større end antallet af husholdninger bestående af par. I Sydkorea, hvor mange bor alene, har det første e-supermarked målrettet singler set dagens lys med salg af udelukkende små portioner.

Ud af Danmarks godt 2,6 mio. husstande har næsten 1.2 mio. af dem kun én beboer, ifølge Danmarks Statistik.

Den overvejende del af dagligvarehandlen har tilsyneladende sovet i timen og siddet den udvikling overhørig. I hvert fald er det først og fremmest mængderabatter, der skal lokke forbrugerne til at fylde ekstra i indkøbsvognen, og typisk er fx grøntsager pakket i ét-kilo-

poser eller bundter fremfor at være tilgængelige stykvis.

Dyrt at være single

Den markedsføringsstrategi og prispolitik er dyr for danske singler. Ifølge Magasinet Penge på DR bruger de i gennemsnit 6.000 kr. mere om året på at købe ind, end det er tilfældet pr. person i husstande med to voksne. Dertil kommer, at singler bruger 8.000 kr. mere på at gå ud at spise og på takeaway end personer i parforhold, fordi det tilsyneladende er mindre attraktivt at kokkerere til sig selv end til flere.

Singlers manglende muligheder for at købe fødevarer i små mængder koster ikke bare kassen, men bidrager også til madspild. Af de 700.000 tons anvendelige fødevarer, som vi hvert år smider ud, stammer 260.000 tons fra private husholdninger, ifølge tal fra Miljømi-

Mængderabatter, kiloposer og grøntsager i bundter appellerer mere til kernefamilien end til singler. Arkivfoto.



Rema 1000 har samarbejdet med Stop Spild af Mad siden 2008. Foto: Anette Vadia Ravnaas.

singlerne

nisteriet. Der foreligger dog ikke tal for, hvor stor en andel af husholdningernes madspild, som kan relateres til personer, der bor alene.

Otte skiver saltkød

Slagterforretninger har tradition for at sælge kød og pålæg i afmålte mængder tilpasset den enkelte kundes behov og ønsker, hvad enten det gælder otte skiver saltkød eller 250 gram kalv og flæsk. De er derfor allerede gearet til at tilbyde mindre portioner afpasset singlernes behov, så de ikke skal smide mad ud, de ikke kan nå at få brugt.

Ifølge Dorte Wimmer, direktør i Retail Institute Scandinavia, giver det slagterne gode kort på hånden i forhold til den ekspandede gruppe af single-forbrugere og solo-spisere.

Da der generelt er øget forbrugerkonsum på madspild, vil tilbud om køb af fødevarer stykvis eller i mindre portioner ikke bare appellere til alene-boere, men også til målgruppen optaget af bæredygtighed.

Kæde har droppet mængderabat

Discountkæden REMA 1000 har haft stor succes med at udbyde fx kødpakker på under 500 gram, og kæden har ikke siden 2008 opereret med kvantumrabatter.

- Målinger viser, at kundeloyaliteten i Rema 1000 ligger på en andenplads efter Irma foran de øvrige dagligvarekæder. En af forklaringerne kan være Remas bevidste indsats mod



madspild og muligheden for at købe fødevarer stykvis i kædens butikken, vurderer Dorte Wimmer.

Retail Institutes råd til dagligvarebutikkerne er, at de begynder at satse på også at have mindre portioner i sortimentet til singler. Et andet råd er, at de dropper den ensidige markedsføring baseret på kvantumrabat. I stedet bør butikkerne nuancere markedsføringen, så den også appellerer til den voksende gruppe af singler.

Endelig foreslår Retail Institute, at butikkerne i voksende omfang satser på convenience-mad, fordi mange singler gerne vil have takeaway-måltider og andre former for nem mad.

Gode tider i vente for slagtere

Ved at satse på kvalitet frem for kvantitet, ikke bare over for singler, men generelt, går slagtere og andre specialfødevarerbutikker gode tider i møde, forudsiger Dorte Wimmer.

- Krisen er forbi, og vi ved, at forbrugerne køber både dyrt og billigt ind. De lægger 45 pct. af deres vareindkøb i discountbutikkerne, fordi de vil have vil have basisvarer som mel og pasta så billigt som muligt. Men de vil også forkæle sig selv og betaler gerne prisen for mere luksusrægede fødevarer. Fx vil mange forbrugere heller betale en høj pris for én eller to gode bøffer frem for at købe fem halvgode med mængderabat, lyder meldingen fra Dorte Wimmer.

Slagterforretninger har tradition for at sælge kød og pålæg i afmålte mængder tilpasset den enkelte kundes behov og ønske. Det giver dem gode kort på hånden i forhold til den ekspandede gruppe af single-forbrugere og solo-spisere. Arkivfoto.



Madspild koster kassen

Madspild koster danskerne 11,6 milliarder kroner om året inkl. moms og afgifter.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, 2014.

Samlet smider vi i Danmark hvert år over 700.000 ton mad ud, som kunne være spist. Husholdningernes madspild udgør 260.000 ton pr. år. I servicesektoren er der et årligt madspild på 227.000 ton, heraf 163.000 ton fra detailhandlen, 29.000 ton fra hoteller og restauranter og 31.000 ton fra institutioner og storkøkkener om året. Madspild fra primærproduktionen udgør 100.000 ton pr. år, mens fødevarerindustrien står for et årligt madspild på 133.000 ton.

Kilde: Miljøministeriet, Regeringens Strategi for affaldsforebyggelse "Danmark uden affald II", 2015.

Stop Spild af Mad og REMA 1000 samarbejder

REMA 1000 var den første dagligvarekæde, der indgik et samarbejde med organisationen Stop Spild Af Mad. Det skete i oktober 2008, da kæden besluttede at afskaffe flerstyks-tilbud ud fra en erkendelse af, at mængderabatter fører til spild af mad, fordi forbrugerne for at få varen til en lavere pris 'tvinges' til at købe mere, end de har brug for.



Listeria monocytogenes vokser hurtigere,

når emballagen brydes

Det er køkkenpersonalets ansvar at håndtere fødevarerne korrekt og kende pålægsprodukternes samlede holdbarhedstid for at undgå, at gæsterne bliver syge af at spise pålæg med sygdomsfremkaldende bakterier. En tommelfingerregel kan være, at pålægsprodukter max må opbevares 5-7 dage efter åbning af emballagen. Opbevaringstemperaturen er dog stadig det vigtigste i forhold til holdbarhed.

TEKST: ANETTE GRANLY KOCH, FAGLIG LEDER, HYGIEJNE OG FORÆDLING, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

I kantinekøkkener anvendes ofte store mængder slicet pålæg til smørebrød og sandwich. Tit er pålægget produceret, slicet og pakket i modificeret atmosfære hos producenten. Når denne pakning brydes, mistes holdbarhedstid, fordi det ikke kun er produktets indhold af salt, nitrit og laktat som hindrer vækst af *L. monocytogenes*. Pakkegassen, som ofte består af 30% CO₂ og 70% N₂, er også med til at hæmme bakteriernes vækst.

Hvor meget betyder emballeringen?

Det vigtigste formål med emballering er at beskytte produktet mod luftens skadelige påvirkning dvs. at forhindre udtørring, harskning og misfarvning af produktet. Og så hindrer emballagen, at produkterne tilføres uønskede bakterier fra omgivelserne. Når emballagen brydes, mistes disse fordele og det betyder, at produktets holdbarhed bliver kortere og risikoen for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier fx *L. monocytogenes* stiger.

Hvor meget betyder pakkegassen?

Hvis et pålægsprodukt forurenes med *L. monocytogenes* vil bakterien hurtigere vokse frem til et farligt antal i en pakke uden modificeret atmosfære end i en pakke, hvor den modificerede atmosfære stadig er til stede. Hvor mange dage, holdbarheden reduceres, afhænger af, hvor meget konservering, der er tilsat produktet og hvilken temperatur, produktet opbevares ved.

Nogle regneeksempler er vist i tabel 1. Her ses, at hvis produktet kun er tilsat salt og nitrit, har det en kort holdbarhed på 5 dage uden pakkegas og 7 dage med pakkegas. Indeholder produktet salt, nitrit og 1,5% Na-laktat er holdbarheden 17 dage uden pakkegas og 24 dage med pakkegas.

For sidstnævnte produkt betyder det, at så længe det slicede produkt opbevares uåbnet, er det sikret mod vækst af *L. monocytogenes* i 24 dage, men hvis pakningen åbnes på dag 1, vil der være risiko for vækst af *L. monocytogenes* efter kun 17 dage. Hvis dette produkt i stedet åbnes 7-14 dage efter, det er pakket hos producenten, vil den beregnede tid til, at li-



Ifølge mikrobiologiske kriterier (EU forordning) må spiseklare produkter ikke indeholde over 100 *L. monocytogenes* pr gram, hvilket svarer til 2 log listeriabakterier pr gram. Ifølge vejledningerne kan det sikres ved, at konservering, opbevaringstid og temperatur sammen sikrer, at der i holdbarhedstiden maksimalt kan være 0,5 log vækst af *L. monocytogenes*, hvilket svarer til, at 1 listeriabakterie bliver til 3 listeriabakterier.

steria begynder at vokse, være 21 dage fra pakkedatoen og ikke de samlede 24 dage, som pakken er mærket med.

Indeholder produktet mindre konservering vil holdbarheden være kortere, hvorfor det er vigtigt at fastsætte, hvor mange dage en åbnit pakke kan opbevares i køleskabet uden risiko for kritisk vækst af *L. monocytogenes*. Alt afhængigt af, hvornår i holdbarhedstiden emballagen brydes og hvor meget konservering produktet er tilsat, vil holdbarhedstiden reduceres med 10-30%, når emballagen brydes. En tommelfingerregel kan derfor være, at produktet max må opbevares 5-7 dage efter, at emballagen er brudt. Er produktet tæt på sidste holdbarhedsdato (få dage) skal det bruges samme dag og ikke gemmes til dagen efter.

PRODUKTETS KONSERVERING			PAKKEGAS	
NaCl/vand	Nitrit	Na-Laktat	Ingen	30% CO ₂ +70% N ₂
3%	60 ppm	0%	5 dage	7 dage
3%	60 ppm	1%	11 dage	16 dage
3%	60 ppm	1,5%	17 dage	24 dage
3%	60 ppm	2,0%	29 dage	39 dage

Tabel 1. Tid for 1 listeriabakterie er blevet til 3 bakterier i en hamburgerryg med forskellig mængde konservering under opbevaring ved 5°C (DMRIPredict). 3% salt i vand svarer til 2,2% salt i et produkt med 74% vand; pH er sat til 6 i beregningerne. En stigning fra 1 bakterie til 3 bakterier svarer til 0,5 log vækst.

Temperaturen i køleskabet er dog langt det vigtigste

Hvis hamburgerryggen fra regneeksemplet i stedet for 5°C opbevares ved 8°C, ændres holdbarheden i forhold til vækst af *L. monocytogenes* væsentlig mere. Beregningerne er vist i tabel 2. Her ses, at det MA-pakke produkt, som ved 5°C havde en holdbarhed på 39 dage, kun har en holdbarhed på 15 dage ved 8°C. Det betyder, at hvis temperaturen stiger fra 5°C til 8°C fås næsten en halvering af holdbarheden, fordi bakteriernes vækst bliver meget hurtigere og dermed også risikoen for, at sygdomsfremkaldende bakterier vokser frem til et farligt antal.

PRODUKTETS KONSERVERING			PAKKEGAS	
NaCl/vand	Nitrit	Na-Laktat	Ingen	30% CO ₂ +70% N ₂
3%	60 ppm	0%	2 dage	3 dage
3%	60 ppm	1%	3 dage	4 dage
3%	60 ppm	1,5%	5 dage	8 dage
3%	60 ppm	2,0%	11 dage	15 dage

Tabel 2. Tid for 1 listeriabakterie er blevet til 3 bakterier i en hamburgerryg med forskellige mængde konservering under opbevaring ved 8°C (DMRIPredict). 3% salt i vand svarer til 2,2% salt i et produkt med 74% vand; pH er sat til 6 i beregningerne. En stigning fra 1 bakterie til 3 bakterier svarer til 0,5 log vækst.

Vil du vide mere om *L. monocytogenes* og håndtering af fødevarer er du velkommen til at kontakte:

Anette Granly Koch
Faglig leder

Hygiejne og Forædling

Tlf. 7220 2539, aglk@teknologisk.dk



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



Årets otte økologiske Food Fighters er fundet



Efter en hård udskillelsesrunde er otte studerende fra forskellige fødevareruddannelser blevet udvalgt til at være årets økologiske Food Fighters. I uge 35 skal de unge prøve kræfter med økologien fra jord til bord og komme med deres ideer til udvikling af økologien. De udvalgte økologiske Food Fighters 2015 har i hvert fald en ting til fælles. De er alle kommende madprofessionelle. Ellers repræsenterer de så forskellige uddannelsesretninger som ernæringsassistent, slagter, kok, professionsbachelor i global nutrition and health og professionsbachelor i ernæring og sundhed. Og så kommer de fra hele landet, så både Århus, Kalundborg, Herlev, Holstebro og København er repræsenteret i gruppen af Food Fighters. -Jeg tror, vi har fået udvalgt otte rigtige gode økologiske Food Fighters, selvom det var svært. Vi har igen i år modtaget nogle virkelig gode ansøgninger, men jeg synes, vi rammer de forskellige fødevareruddannelser bredt med de otte udvalgte, siger Marie Haahr Jensen, konsulent i Landbrug & Fødevarer og projektleder på Food Fighters. I løbet af uge 35 rejser Food Fighterne landet tyndt for at besøge forskellige økologiske produktioner. Undervejs skal de otte deltagere løse forskellige opgaver ved at bruge og forholde sig til de ting de ser, både som gruppe og som enkeltpersoner. - Vi giver de unge kommende madprofessionelle et unikt indblik i de problemstillinger, udfordring og muligheder, som økolo-

gien står overfor lige nu. Uanset om der produceres økologisk øl eller vin, kyllinger eller grøntsager eller om det handler om at få kunderne til at købe produkterne, siger Marie Haahr Jensen. Når ugen er slut skal Food Fighterne desuden levere 10 konkrete ideer til, hvordan der kommer mere økologi ud på de danske køkkenborde. Det er ottende gang at Landbrug & Fødevarer har Food Fighters på tur. Projektet startede i 2005.

Årets otte udvalgte Food Fighters er

- Sofie Sommer Birch Bach-Andersen, kokkeelv, Århus
- Marie Christiansen, slagterelev m. speciale i delikatesser, Århus
- Daney Ísbjörg Helgadóttir, professionsbachelor i ernæring og sundhed, Århus
- Siri Robinson, professionsbachelor i global nutrition and health, Århus
- Camilla Stengaard Hansen, delikatessen-assistent, Kalundborg
- Birthe Mølleskov, ernæringsassistent, Herlev
- Nikolaj Rosenkilde Kølback, ernæringsassistent, Holstebro
- Christian Præstholm, professionsbachelor i ernæring og sundhed, København

Kilde: Landbrug & Fødevarer /Ritzau

TIBON® fler-lags materiale sørger for at ovnmaden bliver opvarmet fra alle sider

Med en almindelig alubakke i ovnen opvarmer man stort set kun produktet i bakken fra oven, da en alubakke maksimalt kan opvarmes til omkring 94°C, skriver Antalis CC& Co i en meddelelse. Det betyder, at man typisk har en lavere temperatur i ovnen og en længere tilberedningstid, for at undgå at produktet ikke bliver brændt af på toppen. Med en TIBON® alubakke (produkt fra Plus Pack, red.) i ovnen bliver produktet derimod opvarmet fra alle sider. Den karakteristiske blå farve på siderne af TIBON® bakkerne har nemlig den egenskab, at ovnens stråler lettere går gennem alubakken, og dermed opnår man en bedre og mere jævn fordeling af varmen. Det

betyder også, at man med en højere temperatur får en kortere tilberedningstid og samtidig reducerer energiforbruget. De fødevarer, der tilberedes i en den nye alubakke bevarer mere af sin oprindelige volumen og tekstur, samtidigt med at smagen træder bedre frem. Dette er fordi varmen fordeles jævnt under tilberedningsprocessen. Den patenterede teknologi bag TIBON® alubakkerne har da også vundet emballagedesignpriserne Scan

Star og World Star. Den nye alubakke er god til tilberedning af tærter og pizza, men kan selvfølgelig også bruges til mange andre former for fødevarer. For at få det bedste resultat, kræver det, at man bruger over- og undervarme i sin ovn og at temperaturen i ovnen er omkring 225-230 grader. Man kan ikke benytte varmluft. Produktet skal samtidigt helst fylde hele bakken, for at man opnår det bedste resultat.



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.



Quality Meat Scotland repræsenterer den Skotske Kødindustri.

For yderligere information: **Telefon: 35833573**

www.scotchkitchen.com



Kampagne
finansieret
med støtte
fra den
Europæiske
Union.



Sygefravær og „Fast track-løsningen“

Fast track er en mulighed for tidlig opfølgning ved langvarigt sygefravær. Hvis en sygemelding forventes at vare længere end 8 uger, kan arbejdsgiver og sygemeldte via Fast track-ordningen anmode om, at jobcentret indkalder til en tidlig opfølgningssamtale. Dermed sker der tidligere opfølgning på sygemeldinger, der risikerer at blive langvarige, ex. stress. Oftest har både arbejdsgiver og medarbejder en tydelig fornemmelse af, om man står over for en sygemelding, der risikerer at vare i mere end 8 uger. I de tilfælde kan virksomheden med fordel anmode om Fast track-behandling af sygemeldingen. Så kommer medarbejderen automatisk i gang med kommunens opfølgning hurtigt, og får den første opfølgningssamtale senest 2 uger efter anmodningen. Ofte kan det bremse en uheldig udvikling og mindske både de menneskelige og økonomiske omkostninger ved sygemeldingen. Fast track er en frivillig ordning, så medarbejderen er ikke forpligtet til at tage imod den tidlige indsats. Det er derfor altid en god idé at inddrage medarbejderen, når der anmodes om Fast track.

Anmod om Fast track i forbindelse med anmeldelse af sygefraværet i NemRefusion – hvis du allerede på det tidspunkt kan fornemme, at der er tale om langvarigt sygefravær. Ellers kan der senere anmodes samme sted – eller ved at kontakte kommunen. I NemRefusion bliver virksomheden bedt om at svare på tre spørgsmål: 1. Hvilke jobfunktioner er påvirket af Sygdommen, 2. Hvor længe har sygdommen påvirket jobbet og 3. Har virksomheden forsøgt at tilpasse jobbet til den sygemeldtes tilstand? Svarene afhænger naturligvis af, om medarbejderen har været sygemeldt tidligere eller om det er nyopstået sygefravær.

Når virksomheden anmoder om Fast track, får den sygemeldte medarbejder automatisk besked. Hvis medarbejderen indvilger i, at der iværksættes en tidlig indsats, indkalder kommunen medarbejderen til en opfølgningssamtale senest 2 uger efter anmodningen. Kommunen beder også medarbejderen om at besøge sin egen læge inden samtalen. Lægen modtager svarene på de tre spørgsmål om sygdommens påvirkning af jobbet og giver efter samtale med medarbejderen sin vurdering af medarbejderens muligheder for at vende tilbage til arbejdet. På baggrund af alle oplysningerne og opfølgningssamtalen planlægger kommunen i samarbejde med virksomheden og medarbejderen indsatsen for at fastholde medarbejderen i jobbet.

Ring gerne til sekretariatet hvis du har spørgsmål i forbindelse med brugen af Fast track.



Slagteriskolen i Roskilde fusionerer med erhvervsskolen ZBC

Slagter-, bager- og konditoruddannelserne på Sjælland bliver nu samlet i én uddannelsesinstitution. Det styrker fødevareruddannelserne, lyder det fra Fødevarerforbundet NNF. Vil man fremover uddanne sig til detailslagter, industrislagter, bager eller konditor, så bliver ZBC navnet, man skal gå efter. Slagteriskolen i Roskilde og ZBC, med afdelinger i Næstved, Ringsted og Vordingborg, fusionerer. Når slagterlærlinge skal på skole, vil det fortsat ske i Roskilde, selv om de to uddannelsesinstitutioner fusionerer. - Sammenlægningen af de to uddannelsesinstitutioner vil styrke de sjællandske fødevareruddannelser. Begge skoler har en lang og stolt tradition for at uddanne dygtige elever inden for bager-, konditor- og slagterfagene, siger Pia Antonsen, uddannelseskonsulent i Fødevarerforbundet NNF og medlem af Slagteriskolen i Roskildes bestyrelse. Forberedelserne omkring fusionen har været i gang i et stykke tid, og nu har Ministeriet for Børn, Undervisning og Ligestilling godkendt sammenlægningen af de to uddannelser. - På Slagteriskolen i Roskilde (UCR) er vi rigtig glade for ministerens hurtige godkendelse af fusionen mellem ZBC og UCR, udtaler bestyrelsesformand for Slagteriskolen i Roskilde (UCR) Anja Trier Wang.

600 sjællandske fødevarerelever samlet

Med sammenlægningen af de to uddannelsesinstitutioner får ZBC i alt ca. 3.600 årselever, hvoraf ca. 600 årselever tager en uddannelse inden for fødevarer. ZBC udbyder efter sammenlægningen uddannelser i fem sjællandske byer: Roskilde, Ringsted, Næstved, Vordingborg og Haslev. - ZBC er økonomisk robust, og begge skoler har gode erfaringer med at udbyde og drive branche- og nicheuddannelser. De kompetencer skal selvfølgelig udnyttes til at gøre uddannelserne endnu stærkere, og det får vi gode muligheder for med sammenlægningen, påpeger direktør for Slagteriskolen i Roskilde (UCR) Ulla Koch.

Slagteriskolen har en særlig styrke på fødevarerområdet, med eksempelvis hovedforløb for detailslagtere, industrislagtere, tarmrensere og ernæringsassistenter samt grundforløb for gastronom, tjener og bager. Det er et godt match for det samlede ZBC, vurderer direktør for ZBC Steen Sørensen: - ZBC uddanner i forvejen Sjællands bagere og Danmarks konditorer på skolen i Ringsted og har grundforløb inden for fødevareruddannelser i både Ringsted og Vordingborg. Sammen med de stærke uddannelser på UCR vil vi kunne skabe nye muligheder for eksempel for fødevarerområdet på Sjælland, der også er et prioriteret indsatsområde for Region Sjælland, konstaterer Steen Sørensen, direktør for ZBC.

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 varevognsmekanikere.
- Biler i alle størrelser.
- Har vi ikke modellen du ønsker, så bygger vi den.
- Attraktiv finansiering og leasing tilbydes.

PRISEKSEMPLER:

Flere af bilerne står færdigbygget til omgående levering fra 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

Særligt skotsk opdrættet kvalitetskød

For at finde godt og unikt kød fra kødkvæg, der har græsset i naturen, valfarter danske indkøbere ofte til Sydamerika og andre fjerne destinationer, selvom der findes tilsvarende produkter i Europa. Scotch Beef & Scotch Lamb er certificeret okse- og lammekød fra Skotland, dvs at dyrene er født og opvokset på udvalgte

te skotske gårde, der overholder særligt strenge krav fra fødsel til tallerken bl.a. hvad angår dyrevelfærd og helt naturlige produktionsmetoder. Det skotske kød fremkommer i et miljø, som kan karakteriseres som perfekt bæredygtigt. Dyrene går frit i naturen og lever deres eget liv, og de æder naturens græs og drikker naturens naturligt frembragte vand. De søger samtidig for at de højder og dale, hvor de selv bevæger sig rundt, befinder sig i en naturlig harmoni, der bevarer områdets karakteristiske flora og geografi. Det gule og blå BGB logo (beskyttet geografisk betegnelse – på engelsk PGI, Protected Geographical Indication) er udstedt af- og anerkendt i EU som en indikation af et produkts geografiske oprindelse og dets traditionelle produktionsmetoder.



Slagtehusmøder efterår 2015

- Sæt kryds i kalenderen!

Efterårets slagtehusmøder finder sted her:

- Roskilde tirsdag den 15. september
- Kolding onsdag den 16. september
- Støvring torsdag den 17. september



Få styr på økonomien før pensionsalderen

Ansatte med pension i Industriens Pension kan få en gratis gennemgang af husstandens pensionsforhold.

Mange savner overblik over, hvordan økonomien kommer til at se ud, når arbejdslivet stopper. Derfor tilbyder Industriens Pension en gratis

senioranalyse til alle over 55 år, der er med i pensionsordningen.

Her bliver hele husstandens pensionsforhold gennemgået. Samtalen vil både dreje sig om at informere om hårde fakta – såsom hvilke opsparinger og forsikringer man har, hvor meget man har sparet op i alt, hvor meget man kan forvente at få udbetalt, når man går på pension. Til analysen bruges et elektronisk værktøj, der fx kan regne ud, hvornår det bedst kan betale sig at gå på pension, hvornår pensionene skal hæves – og om det kan svare sig at indbetale ekstra til pension.

Kort om reglerne

Senioranalysen (til alle over 55 år) foregår over telefonen og tager cirka en time. Læs evt. mere på www.industrienspension.dk/ (https://www.industrienspension.dk/Medlem/Pension/Senioranalyse). Kundeservice i Industriens Pension kan kontaktes på 70 33 70 70 eller kundeservice@industrienspension.dk.

De fleste medlemmer kan begynde at få pensionen udbetalt, når de fylder 60 år. Er du stadig i arbejde, kan du få din aldersopsparing og kapitalpension udbetalt.

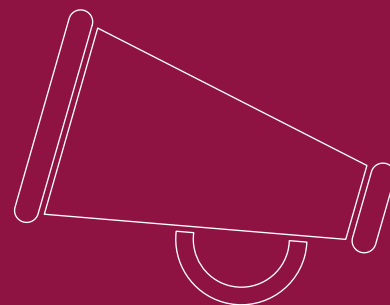
Kilde: Industriens Pension

Få pension, mens du arbejder

Medarbejdere over 60 år kan ofte begynde pensionsudbetalingen – selvom de stadig arbejder. Når 60 års dagen er fejret, begynder pensionslivet at nærme sig – og mange overvejer at gå ned i tid eller begynde at få noget af opsparingen udbetalt.



Vidste du at ...



Kreaturer i Nordjylland bliver nu skudt af mænd i blå kitler

På Aalestrup Kreaturslagteri i Nordjylland er der kommet nye tider for både mennesker og kreaturer. Slagteriet er netop, som det første danske kreaturslagteri, blevet certificeret efter den danske Global Red Meat Standard (GRMS), der hidtil er gået til en stribe svineslagterier hos Danish Crown og Tican. Certificeringen er beviset på, at kreaturslagteriet opfylder særlige krav til kvalitet, hygiejne, fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd. Sidstnævnte betyder blandt andet, at gulvet foran og væggen inde i den nye skydeboks, hvor køerne mister livet, er malet sort. Boksen er forsynet med hovedhold, så man ikke rammer ved siden af. Og de ansatte, der betjener boltpistolen, har skiftet de hvide kitler ud med blå.

De mange krav, som Aalestrup Kreaturslagteri har forpligtet sig til at overholde for at få certifikatet, er baseret på danske normer og dansk lovgivning, idet kvalitetsstandarden er skabt af Landbrug & Fødevarer. Og Ifølge Christoffer Andersen vil certificeringen utvivlsomt kunne give lettere adgang til nye markeder. Aalestrup Kreaturslagteri slagter cirka 1.100 kreaturer om ugen. Det er en del af A/S Hjalmar Nielsen, der også driver Kjellerup Eksportslagteri med cirka 500 slagtninger om ugen samt opskæringsvirksomheden Himmerlandskød i Farsø. Næste skridt for gruppen er at få også Himmerlandskød GRMS-certificeret.

Kilde: Foodsupply

Fyn får ny 5 dages fødevarerfestival

Spis! Odense Food Festival hedder det nye initiativ. Der bliver mulighed for at fejre de fynske kokke og råvarer, når der i september bliver afholdt en ny madfestival i Odense. "Spis! Odense Food Festival" finder sted fra 9. til 13. september. - Alle store byer, der tager sig selv alvorligt, skal have en madfesti-



val. Det er sindssygt moderne i disse år, og det skal vi selvfølgelig også have her i Odense, siger Tine Gudrun Petersen, der er administrerende festivaldirektør. Festivalen byder på foredrag, kokkeskoler, madfilm, koncerter, fællesspisninger, børnevents, særligt gode tilbud på udvalgte odenseanske restauranter, og et stort madmarked på Flakhaven ved rådhuset. Festivalen har følgende 7 samarbejdspartnere Odense & Co., Albani, Nordeafonden, BUPL, Fjordagerslagteren, Udvikling Fyn og Skiftekar Økologi.

Slagteri genåbner snart i Struer

Dansk ænder og gæs slipper om et år for en køretur sydpå, inden de slagtes. Det skriver Tv-midtvest.dk Denne gang bliver det således ænder og ikke svin, der skal slagtes i Struer, og dermed får Danmark igen et andeslagteri efter en årrække, hvor alle danske ænder er kørt til udlandet for at blive slagtet. Martin Daasbjerg, der ejer Dansk And, købte sidste år det konkursramte Jutland Meats bygninger i Struer. Prisen for de op mod 22.000 kvadratmeter, der havde stået tomme hen i knap to år siden svineslagteriets konkurs i februar 2013 var blot een krone.

Kilde: Landbrugsavisen

Coop indgår Danmarks hidtil største partneraftale om lokale varer

Danmarks hidtil største partneraftale angående lokale varer er blevet indgået mellem „Gourmet Bornholm – en del af Regional Madkultur“ (GBRM) og Coop, oplyser sidstnævnte i en pressemeddelelse. GBRM er en sammenslutning af flere end 50 fødevarerproducenter på øen. Aftalen indebærer, at de bornholmske producenter får mulighed for at få deres varer ind i Coops butikker over hele Danmark, hvor Coop driver 1.200 butikker i kæderne Kvickly, SuperBrugsen, Dagli'Brugsen, Fakta og Irma. Derudover be-

tyder partneraftalen, at de bornholmske producenter i samarbejde med Coop vil udvikle nye varer de kommende år. Samarbejdet skal i første omgang resultere i flere bornholmske varer i Coops bornholmske butikker, og ambitionen er også, at mindst 25 nye, bornholmske varer skal sælges i mindst 100 af Coops butikker uden for Bornholm. Coop har tidligere i år indgået en række andre nye partneraftaler: Med Sødum om fritgående og økologiske kyllinger, med Sørus om økologiske grøntsager fra Nordsjælland, med Thorupstrand Kystfiskerlaug om friskfangede fisk og med Claus Meyer om blandt andet mel og brød. Samlet har Coop frigivet 25 procent af sin omsætning, svarende til cirka 10 milliarder kroner, til nye produkter over de kommende fem år.

Kilde: Foodsupply

Sukkertang kan blive big business for Danmark

Algearten sukkertang kan blive en god forretning for danske virksomheder inden for 5-10 år. Det vurderer førende algeeksperter. - Alger har potentiale til at udgøre en signifikant del af markedet for foderingredienser, kosttilskud og vækstfremmere, og de har også potentiale som råvarer for farmaceutisk produktion af blandt andet præbiotika, fortæller Søren Laurentius Nielsen, der forsker i alger ved Roskilde Universitet. En af de algearter, der har et stort potentiale, er sukkertang. Og den har gode vækstbetingelser i Danmark. Per Andersen er biolog og seniorrådgiver i den rådgivende ingeniørvirksomhed Orbicon. Han deltager i grundforskningsprojektet MAB3, hvor forskere og virksomheder er i gang med at undersøge forretningspotentialet for sukkertang i Danmark. Af sukkertang vil der kunne udvindes protein til fiske- og dyrefoder, konsistensmidler til fødevarer, pigmenter, antioxidant, omega 3-fedtsyrer samt vitaminer og mineraler. Når de værdifulde stoffer er udvundet, kan resten bruges til at lave biogas. Og de sidste rester kan bruges som gødning på markerne.

Kilde: Foodculture

Messeoversigt

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

Nordic Organic Food Fair, Malmø

1. - 2. november 2015
Nordisk Økologimesse
www.nordicorganicexpo.com

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



Ny Fødevareminister

Eva Kjer Hansen er blevet ny fødevareminister, og denne gang er hun også samtidig blevet miljøminister i den nye regering. Eva Kjer Hansen (V) har tidligere under VKO-regeringen været fødevareminister 2007-2010. Eva Kjer Hansen er datter af en landmand og har været aktiv i politik størstedelen af sit liv. Hun startede i Venstre Ungdom og blev første gang valgt ind i Folketinget i 1990. I 1994-99 var hun desuden medlem af EU-Parlamentet. I 2004 blev hun social- og ligestillingsminister og fra 2007 fødevareminister. Fra 2011 til nu har hun været formand for Europaudvalget i Folketinget, hvor hun blandt andet har arbejdet på at styrke de nationale parlamenters magt. En af hendes mærkesager under valgkampen var åbenhed om overimplementering, som hun anser for at kunne skade erhvervet. Under valget fik hun 7647 personlige stemmer i Sydjyllands Storkreds.

Kilde: Landbrugsavisen

Fakta

Eva Kjer Hansen, født 22. august 1964 i Aabenraa, datter af landmand Hans Hansen og Ellen Kjer Hansen. Har tre døtre. Cand.polit., Københavns Universitet, 2012. Tillægsuddannelsen på Danmarks Journalisthøjskole, fra 1990 til 1991.

Her er de nye fødevareordførere

Det meste af oppositionen har fået nye fødevareordførere, mens også De Konservative har skiftet ud på posten:

- Mette Bock, Liberal Alliance
- Erling Bonnesen, Venstre
- René Christensen, Dansk Folkeparti
- Rasmus Jarlov, Det Konservative Folkeparti
- Simon Kollerup, Socialdemokratiet
- Christian Poll, Alternativer
- Lisbeth Bech Poulsen, Socialistisk Folkeparti
- Søren Egge Rasmussen, Enhedslisten
- Andreas Steenberg, Radikale Venstre

Udnævnelse

Lisette Ringvig Henriksen er pr. 1. juli 2015 udnævnt til koordinator med ansvar for implementering og support i Fødevareafdelingen i Danske Slagtermestre.



OVERSIGT

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

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



Vakuumfyldere
Clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere
Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

GROSSISTER



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

BUTIKSINDRETNING



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

EMBALLAGE

antalis
Just ask Antalis

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

Antalis CC&CO
Tlf. +45 7010 3366
info@cc-co.dk

antalisccco.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage
Engangsservice
Vakuumposer
Køkkenudstyr
Rengøringsmidler
Aftørningspapir
Fastfoodemballage
Logovarer
Alubakker
Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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



Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

BC CATERING Odense
Blækhattens 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.
Grønsundsvej 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
DYBTREKEMASKINER
VEJESYSTEMER
TRAYSEALERE
VAKUUMPOSER
KRYMPEPOSER
SOUS-VIDE POSER
FLEXIBLE FOLIER

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



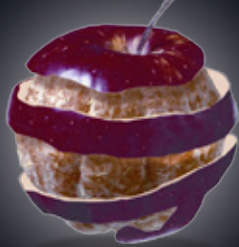
SALG & SERVICE:

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER



OSTEMESTEREN

**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

 **mesterslagteren**

 **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

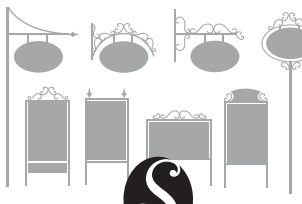
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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
Stærmosøgårdsvej 2 • 5230 Odense M
Tlf. 65916000 • Fax 65916100
info@scanvaegt.dk • www.scanvaegt.dk

Ny sikring mod rotter og mus?



Ja tak!

... bliv inspireret på WiseCon.dk

WiseCon's intelligente fælde- og
bekæmpelsesløsninger:

- Effektiv og giftfri bekæmpelse og overvågning 24/7
- Online dokumentations- og styringsværktøj
- Minimér din risiko med moderne skadedyrssikring
- Højt sikkerhedsniveau - indendørs skadedyrsalarm



WiseCon 

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