

fødevarer

NR. 8 / SEPTEMBER 2015

magasinet

**Protein er andet
end pulver!**

Se side 18

TEMA

Foodservice
catering
mad ud af huset
CONVENIENCE



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Grib chancen

I årevis har tendensen været, at offentlige institutioner – kommuner, regioner og staten – har søgt mod totalleverandører, når de skulle på indkøb. I samme takt er det blevet stadigt sværere at komme til fadet for de små og mellemstore virksomheder, som skiftende regeringer ellers har udarbejdet den ene vækstplan efter den anden for at hjælpe. Denne udvikling var en af bevæggrundene for, at to virksomheder i juni satte sig sammen i Randers og stiftede SMV Fødevarer, som siden er kommet ind under den nye paraply FødevarerDanmark.

Hen over sommeren er der så sket det forunderlige, at fødevarerne pludselig ikke kan blive lokale nok. Coop var først med at sætte lokale madvarer højt på indkøbslisten, og nu har vi fået den første henvendelse fra en region, som gerne vil sende et udbud ud til vore medlemmer. Selv SKI, der ellers ikke har set sig i stand til gøre noget ved udviklingen, har nu holdt møde med sine „ordregivere“ for at få dem til at handle mere lokalt, forlyder det.

Om de nye vinde skyldes tilblivelsen af SMV Fødevarer eller FødevarerDanmark og de budskaber, som er udgået derfra i den forbindelse, er svært at sige. Men vi kan i hvert fald ud fra tilbagemeldinger og kommentarer konstatere, og at der er blevet lagt mærke til udmeldingerne.

Helt uanset sammenhængen, kan vi under alle omstændigheder glæde os over den nye interesse hos de store indkøbere for de små og mellemstore producenter. Det betyder selvfølgelig ikke, at totalleverandørerne ikke også skal have plads. Da vi lancerede FødevarerDanmark, understregede vi klart, at initiativet ikke skulle tolkes som en kritik af store virksomheder eller organisationer. Ikke alene har de deres fulde berettigelse på markedet – de er afgørende vigtige for hele samfundets forsyning af fornødenheder og for hele landets sammenhængskraft. Vi handler da også

selv med „giganterne“ og totalleverandørerne. Specialbutikkerne kan jo heller ikke erstatte supermarkederne. Vore medlemmer kan og skal være supplement til „de store“. Det skal de så til gengæld også have mulighed for at være. Det kræver selvfølgelig velvilje – og handling – hos forbrugerne, men det kræver også, at de offentlige indkøbere husker, at de små og mellemstore virksomheder er der, og at de skal handle med dem, hvis de vil bevare dem og de arbejdspladser, som de skaber i lokalsamfundene.

Og nu går det altså omsider den rigtige vej. Det er det så op til virksomhederne at udnytte. Nu må virksomhederne til tasterne og byde ind på de muligheder, der er. Det ved jeg, at der mange, der gør, men der er måske også nogle, som på forhånd har anset det for håbløst. Det har det måske også været, tendensen førhen taget i betragtning, men nu står døren åben, og det skal vi benytte os af.

Da vi i „fødevarehuset“ i Odense for nylig holdt møde i vort netværk for vore såkaldte „industrimedlemmer“, havde vi bl.a. besøg af chefen for lokale varer i Coop, Christian Christensen. Han lagde ikke skjul på, at det er hård business, men var samtidig klar i sin opfordring til at kontakte ham, hvis man har varer, der kunne passe ind i konceptet. Det klareste krav er, at varerne er dansk produceret, mens spørgsmålet om det „lokale“ islet i høj grad beror på en konkret vurdering. Så for de virksomheder under FødevarerDanmark, som gerne vil levere til Coop, gælder det nu om at gribe chancen.



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nystiftet paraplyorganisation og landsmøde i Danske Slagtermestre

Den nystiftede paraplyorganisation Fødevarer Danmark er en realitet. Læs her i bladet om hvem, der står bag den nye forening samt hvem, der besætter bestyrelsesposterne. Brancheorganisationen Danske Slagtermestre fylder 100 år her i 2015 og årets landsmøde afholdes på Hindsgavl søndag den 25. oktober.

Osteforretning skal sælges, ung slagterbutik i Sydjylland, slagterforretning nummer tre og en maribo-ost efter gammel opskrift er sat i produktion

En af landets bedst beliggende osteforretninger, Oste-kælderen på Gothersgade skal inden længe generationskiftes. Som 23 årig etablerede Sune Hansen i 2013 en slagterforretning på en gård på Als. Nu beskæftiger forretningen også både en svend og en lærling og har ambitioner om fortsat vækst. Læs her i bladet om Slagter Lund på Frederiksberg, der har åbnet butik nummer 3 på Jægersborggade. Knuthenlund er primært et mejeri, og nu har man taget produktionen af en maribo-ost op efter en gammel opskrift. Læs om den spændende osteproduktion og mange andre tiltag på Knuthenlund.

Landets bedste kantine, Foodexpo 2016, protein fra svinekød, og årets bedste vildtret

De 4 nominerede til landets bedste kantine er udvalgt. Vinderen findes den 28. oktober på Fødevaredagen. Planlægningen af Foodexpo 2016 er i fuld gang, læs om hvad messen præsenterer i dagene 6.-8. marts samt om de spændende fagkonkurrencer arrangeret af DSM. Proteinpulver bruges af unge, når der skal trænes muskler. Pulver er dog ikke den eneste vej at gå, når kosten skal boostes med protein. Læs forskningsartiklen og meget andet her i bladet.

Synlighed i fødevarerbranchen

Via en annonce i Fødevaremagasinet, når du ud til et stort publikum, der følger med i specialfødevarerhandelen og fødevarerbranchen generelt. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få lagt en plan for, hvordan din virksomhed, dine produkter eller ydelse bliver synlig i det trykte blad eller på Fødevaremagasinets hjemmeside i resten af 2015 og ind i 2016.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 FødevareDanmark**
er nu en realitet
- 6 Landsmødearrangement 2015**
- 8 Ostekælderen i København**
skal sælges
- 9 Hvor er landets bedste kantine?**
- 9 Regionfundsprojekt**
- 10 Rønhaveslagteren**
- 14 Slagter Lund**
har åbnet butik nr. 3
- 16 Arla Unika**
åbner ambitiøs specialbutik i Aarhus
- 16 Frisk blad af Fiskehandleren**
- 18 Protein**
er andet end pulver!
- 20 Foodexpo 2016**
- 22 DMRI modtager pris**
- 22 Årets bedste frugt- og grøntafdeling**
- 24 Slagter Bob**
har stadig sit drømmejob efter 40 år
- 24 Vibocold A/S**
ekspanderer med køb af ejerandel i norsk kølevirksomhed
- 25 Den vildeste ret**
- 26 Vidste du at ...**
- 27 Gourmetpølsen**
fra Kildegaarden Dansk Kødkvæg vinder Børsens prestigefyldte smagspris 2015
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnnyt**
- 29 Leverandørliste**



25 September 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. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarerirksomheder, 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 Colourbox

ISSN 1902-4509

- Vækst i de små og mellemstore fødevarevirksomheder er vigtig for regeringen, og jeg ser frem til et konstruktivt og spændende samarbejde med den nye organisation, siger miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen.



FødevareDanmark er nu en realitet

Miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen ser frem til et konstruktivt samarbejde med de små og mellemstore fødevarevirksomheders nystiftede paraplyorganisation, hvis formand er Danske Slagtermestres førstemand, Leif Wilson Laustsen

FødevareDanmark er en realitet. Den 11. august i år gik fire mindre fødevareorganisationer sammen om at stifte en paraplyorganisation, FødevareDanmark, som er en ny, stor aktør for små og mellemstore danske fødevarevirksomheder i Danmark.

Bag dannelsen af den nye organisation står Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehand-

lere, Ostehandlerforeningen for Danmark og foreningen SMV Fødevarer.

Talerør for de små og mellemstore

- Den danske fødevarebranche har gennem årene været domineret af store organisationer, der primært taler på vegne af de største virksomheder i branchen, udtaler formanden for FødevareDanmark, slagtermester Leif Wilson Laustsen, og uddyber:

- Vi mener med andre ord, at der har manglet et talerør for mange af de mindre virksomheder og butikker inden for fødevareområdet. Derfor er vi gået sammen om at stifte FødevareDanmark.

Ifølge Leif Wilson Laustsen er formålet med FødevareDanmark at skabe et fælles talerør for de små og mellemstore virksomheder og butikker inden for fødevareområdet, da deres udfordringer og prioriteringer ofte er andelede, end det er tilfældet med de store virksomheder, der i dag dominerer markedet.

Fødevareministeren er positiv

Miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen hilser den nye organisation velkommen:

- De mindre fødevarevirksomheder bidrager til et bredere fødevareudbud, styrker konkurrencen og udfordrer de store virksomheder til at gøre det endnu bedre. Vækst i de små og mellemstore fødevarevirksomheder er vigtig for regeringen, og jeg ser frem til et konstruktivt og spændende samarbejde med den

nye organisation – ikke mindst om, hvordan vi kan forbedre vilkårene for at drive fødevarevirksomhed i Danmark, udtaler Eva Kjer Hansen i en kommentar til dannelsen af den nye organisation.

Repræsenterer 500 virksomheder

FødevareDanmark bliver talerør for mere end 500 medlemmer, der repræsenterer en samlet årlig omsætning på over 10 mia. kr.

Læs mere på denne side om FødevareDanmark på www.fodevaredanmark.dk

Kilde: Pressemeldelse fra FødevareDanmark



Bestyrelse og direktion i FødevareDanmark: Fra venstre Torsten Buhl, Kaspar Jakobsen, Leif Wilson Laustsen, Martin Maric og Carsten Petersen.

FødevareDanmarks bestyrelse

Formand

Leif Wilson Laustsen
Formand for Danske Slagtermestre

Næstformand

Martin Maric
Formand for Danmarks Fiskehandlere

Bestyrelsesmedlem

Carsten Petersen
Formand for Ostehandlerforeningen for Danmark

Bestyrelsesmedlem

Kaspar Jakobsen
Formand for SMV Fødevarer

Direktion

Torsten Buhl



VI ER NOMINERET SOM DANMARKS BEDSTE KANTINE



Køkkenchef
Rasmus Bredahl
MANNOV
Privat kantine



Køkkenchef
Mads Præstmark
SEB
ISS



Køkkenchef
Henrik Barding
COWI A/S
Meyer Kantiner



Køkkenchef
Thomas Fisker
VIDENCENTER THY-MORS
Cheval Blanc

KANTINEPRISEN er Landbrug & Fødevarers pris til kantiner, der tænker nyt, og som formår at udvise værtskab og have dialog med deres gæster. De nominerede er valgt, fordi de i særlig grad står for holdning til kvalitet, råvarer og smag.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 28. oktober.

Følg med på kantineprisen.dk



Landsmødearrangement 2015

Danske Slagtermestres landsmødearrangementet 2015 (landsmødefest, overnatning, generalforsamling, landsmødefrokost og dametur) afvikles i weekenden den 24.-25. oktober i samarbejde med Slagtermesterforeningen Fyn, og afholdes på Hindsgavl Slot, Hindsgavl Allé 7, 5500 Middelfart.

Traditionen tro vil der være landsmødefest lørdag den 24. oktober. Check in for overnat-

tende på Hindsgavl Slot kan ske fra kl.13. Der er landsmødemiddag kl. 18.

Samtidig med afholdelsen af selve generalforsamlingen, søndag er der arrangeret „dametur“, hvor der kan vælges mellem bridgewalking og rundvisning på CLAY Keramikmuseum. Der er plads til max. 40 personer til bridgewalking, og tildeling af pladserne sker efter „først til mølle“ princippet. Deltager-

ne samles efter bridgewalking og besøg på Clay Keramikmuseum på museet, hvorefter der er køres med bus til Gl. Havn, og her vil der være mulighed for en sejltur til Hindsgavl Slot.

„Dameturen“ betales af Slagtermesterforeningen Fyn.

Tilmelding til fest og landsmøde skal ske til sekretariatet.

INDKALDELSE TIL LANDSMØDE

SØNDAG DEN 25. OKTOBER 2015 KL. 9.30 PÅ HINDSGAVL SLOT, HINDSGAVL ALLÉ 7, 5500 MIDDELFART

DAGSORDEN

1. Navneopråb og præsentation af de delegerede
2. Valg af dirigent
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig
4. Regnskaberne
5. Behandling af indkomne forslag
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter
7. Revisorer
8. Eventuelt

LUKKET
FAGMESSE

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



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.

Hvis du er **indkøber af økologiske fødevarer, distributør, grossist, fra hotel eller restaurationsbranchen**, som leder efter et bæredygtigt valg og ligger vægt på kvaliteten af føde- og drikkevarer, så er et besøg på Nordic Organic Food Fair et must!

En naturlig partner lige ved siden af...

Hvis du også er interesseret i at stifte bekendtskab med naturlige, allergivenlige, gluten- og laktosefri, vegetariske, veganske og Fairtrade-produkter samt fødevaringredienser, funktionelle og etniske fødevarer samt specialprodukter så vel som naturlige og økologiske skønhedsprodukter, så må du ikke gå glip af Natural Products Scandinavia. Denne prisvindende messe afholdes samtidig og den bedste nyhed er at din entrebillet giver dig GRATIS adgang til begge messer. Besøg www.naturalproductsscandinavia.com for mere information.



GODE GRUNDE TIL AT BESØGE:

- GRATIS ENTRE • 200 UDSKILLERE • 1000-VIS AF CERTIFICEREDE ØKOLOGISKE PRODUKTER • INNOVATION SHOWCASE
- GRATIS KONFERENCE & SEMINARPROGRAMMER • INNOVATION AWARDS & DRINKS RECEPTION • DEDIKEREDE FAGOMRÅDER
- 1000-VIS AF BRANCHEKOLLEGAER • FAGMESSE

Tilmeld dig online på www.nordicorganicfoodfair.com
og få en GRATIS entrebillet. Oplys prioritetskoden: **NOFDK738**



Ægteparret Vivi og Herluf Krause har drevet Ostekælderen siden 1968. Nu skal livsværket sælges.



Ostekælderen har et bredt sortiment af specialoste fra små mejerier i ind- og udland.

Ostekælderen i København skal sælges

Efter at have drevet osteforretning i hjertet af København siden 1968 er 77-årige Herluf Krause klar til at sælge sin kendte og populære osteforretning for at gå på pension

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En af Københavns bedst beliggende og mest velrenommerede osteforretninger skal sælges. Det er Ostekælderen i Gothersgade nær Kongens Nytorv.

Den 77-årige indehaver Herluf Krause synes, tiden er moden til, at han begynder at nyde sit otium efter et langt liv med ost. Han begyndte som forretningsfører i Ostekælderen for godt 47 år siden i 1968 og overtog selv butikken kort tid efter sammen med hustruen Vivi.

- Vi er netop ved at sætte forretningen til salg, og jeg håber på, at et ejerskifte kan finde sted i begyndelsen af det nye år, fortæller Herluf Krause.

Butik med mere end 100 år på bagen

Ostekælderen har ligget i hjertet af København siden slutningen af 1800-tallet. En stor del af kundekredsen, der ofte kommer langvejs fra, er stamkunder. Mange familier har købt ost i Gothersgade i flere generationer. Butikken emmer af historie og er en lille oase i storbyen, hvor Herluf og Vivi gerne giver sig god tid til en snak med kunderne.

Selv om Ostekælderen er mere end 100 år, er det en moderne forretning med et stort nutidigt sortiment af danske og udenlandske specialoste af den type, som det ostespisende folk

har fået øjnene op for og kan lide i dag. De klassiske skæreoste er dog stadig grundstammen i Ostekælderen sortiment.

- Vi sælger ikke industrioste, men oste fra små danske og udenlandske mejerier. Industri-oste har ikke så meget smag og får aldrig den bløde, lækre konsistens, som kendetegner oste, der de har fået den nødvendige tid at modne i, forklarer Herluf Krause, hvis store viden om oste bl.a. har indbragt ham en hædersbevisning fra Det Danske Gastronomiske Akademi for hans metode til lagring af oste.

Født med en ost i munden

Herluf Krause er da også på det nærmeste født med en ost i munden. For 80 år siden kørte hans far rundt på Sjælland og solgte ost fra en hestetrukket vogn. For 74 år siden overtog faren en osteforretning i Nordre Frihavnsgade på Østerbro i København, og her begyndte Herluf Krause fra barnsben af at opbygge sin store viden om ost.

Som 17-årig kom han i lære hos ostehandler Simon Møller på Amager. Forretningen var kendt for at udvælge oste af meget høj kvalitet fra små mejerier, og det var her, at den unge ostemand for alvor lærte, hvordan man udvælger de allerbedste oste.

Herluf Krause har været formand og kasserer for Ostehandlerforeningen i Storkøbenhavn og mangeårigt medlem af bestyrelsen for Ostehandlerforeningen for Danmark.

Plads til fornyelse

Efter mere end 60 år i ostebranchen er Herluf Krause klar til at smide tøjlerne, når den rette arvtager dukker op for at overtage en forretning med traditioner og en lang historie, men som Herluf Krause udtrykker det: En forretning med plads til fornyelse.



Det emmer af atmosfære i Ostekælderen i hjertet af København.



Hvor er landets bedste Kantine?

Rigtig mange gode kantiner var indstillet, men nu er de fire nominerede til Kantineprisen 2015 fundet.

Mange glæder sig til frokostpausen, om ikke andet så fordi det er et afbræk i arbejdsdagen. Men nogle steder glæder man sig rigtig meget til frokosten på grund af maden. Det er tilfældet hos Mannov i København, COWI i Lyngby, Videncenter Thy-Mors i Thisted og SEB i København. Derfor er alle fire kantiner netop blevet nomineret til Kantineprisen 2015. Det er 12. år i træk, erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer uddeler Kantineprisen, og igen i år har juryen bedømt de indstillede kantiner efter en lang række kriterier, der rækker fra spiseoplevelse, valg af råvarer til madmod og værtsskab. Han fremhæver, at hver af de fire nominerede kantiner har kunnet vise - og overbevise juryen om, at de tænker bæredygtighed ind i deres køkkener. - Det har været helt tydeligt for juryen, at de fire nominerede kantiner virkelig tænker hele fødekæden fra jord til bord ind i deres kantinekøkken. Det er ikke bare noget de siger, det er helt klart noget, de praktiserer, og det har betydet noget i nomineringerne, siger Andreas Buchhave. Vinderen af Kantineprisen 2015 findes på den store branchedag „Fødevaredagen“, der afholdes den 28. oktober i København.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



De nominerede til årets Kantinepris 2015.

29,4 mio. kr. til Syddansk Fødevareklynge

REGIONFONDSPROJEKT

Væksthus Syddanmarks fødevaresatsning Syddansk Fødevareklynge har sikret regionens fødevarevirksomheder med vækspotentiale flere midler til udvikling af erhvervet. Et nyt 4-årigt regionfundsprojekt bygger videre på Klyngens fremgang med skabe meromsætning, mere eksport og arbejdspladser med fokus på bæredygtighed, eksport og oplevelser. Fødevareerhvervet i Region Syddanmark rummer et kæmpe vækspotentiale, som indfris med det rette projektfokus. Væksthus Syddanmark har med fødevaresatsningen Syddansk Fødevareklynge været med til at udvikle fødevareerhvervet siden 2010, og arbejdet fortsætter nu med et nyt 4-årigt regionalfondsprojekt. - Fødevareerhvervet har vist sig at rumme et stort vækspotentiale, som Væksthus Syddanmark og Syddansk

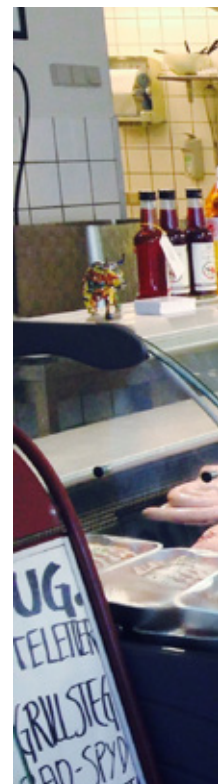
Fødevareklynge skal være med til at udfolde. Det er et spørgsmål om at få øget professionaliseringen i erhvervet. Derfor vil vi også fremadrettet forsætte vores arbejde med at udvikle fødevareerhvervet i Region Syddanmark, så der kan blive skabt yderligere omsætning og

arbejdspladser, udtaler Kasper Aagaard, programchef i Væksthus Syddanmark. Projektet sikrer udviklingen fremadrettet og vil styrke mindst 70 fødevarevirksomheder med vækspotentiale gennem rådgivningsbistand.

Kilde: Syddanske Fødevareklynge



Rønhovedslagterens unge team.
Fra venstre slagtersvend Christian
Glinvad Faurhøj, slagtermester Sune
Hansen og lærling Sebastian Lausen.



Rønhaveslagteren:

Ung butik bygger på gamle traditioner

Sune Hansen etablerede som 23-årig i 2013 en slagterforretning på en gård på Als med afsæt i godt håndværk og lokale råvarer. Det har fået kunderne til at strømme til

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Som det gastronomiske bidrag til en romantisk aften på valentinsdag den 14. februar var Rønhaveslagteren leveringsdygtig i en udsøgt valentinsmenu for to med vin og dessert. Til folketingsvalget den 18. juni var der valgflæsk på menuen. Den type utraditionelle tilbud er med til at markedsføre Rønhaveslagteren i landsbyen Hestehave fire kilometer nord for Sønderborg.

Slagtermester Sune Hansen kalder selv sin forretning en ung slagterbutik, der bygger på gamle håndværkstraditioner.

Butikken er faktisk meget ung. Den blev etableret i 2013 på gården Rønhave, som Sunes svigerfar ejer. Slagtermesteren er også selv ung med sine 25 år og to år på bagen som selvstændig.

Lagde forsigtigt ud

Da Sune slog dørene op for sin nyetablerede gårdbutik, var den kun åben fire timer om ugen, så han kunne passe sit job ved siden af som butiksslagter i en brugs, mens han fik afprøvet, om der var basis for at drive slagterforretning i Hestehave. Det var der, viste det sig hurtigt. Kunderne er strømmet til, og åbnings-tiden er i dag sat op til 38 timer om ugen.

Som det var tilfældet i starten, er Sune Hansen ikke længere alene om at passe forretningen: Den beskæftiger i dag en 22-årig svend og en 21-årig lærling foruden mester selv.

- Vi har mange lokale kunder, men også kunder fra selve Sønderborg og andre dele af Als. Dertil kommer, at vi har mange feriegæster



Udsnit af Rønhaveslagterens butik.



Sune Hansen etablerede i 2013 Rønhaveslagterens i landlige omgivelser på en gård nær Sønderborg på Als.

i butikken i sommerhalvåret, fortæller Sune og tilføjer, at antallet af ekspeditioner nemt ryger op på 300-400 om dagen i højsæsonen.

Den 80 kvadratmeter store slagterforretning er leveringsdygtig i bl.a. fersk kød, pålæg og pølser, hjemmelavede færdigretter og delikatesser som chokolade, vin og øl. Derudover leverer slagteren en del mad ud af huset i form af bl.a. helstegte pøtter, buffet og pålægsfade.

Forkærlighed for lokale varer

Sune Hansen betoner slagterforretningens forankring på egnen, og han entrerer i videst muligt omfang med leverandører fra Sønderjylland. For eksempel kommer alle pølser og alt pålæg fra Sunes far, slagtermester

Poul Hansen, der driver en detailslagter og en engrosvirksomhed inden for pølsefærdig i Tinglev.

- Vi har god opbakning fra vores kunder. Det tror jeg bl.a. skyldes, at der for øjeblikket er stor interesse for lokale varer og godt håndværk, siger Sune Hansen.

Synligt slagterhåndværk

Den unge slagter er meget opsat på at være åben om sin forretning. Arbejdet med opskæring og andet former for slagterhåndværk er derfor rykket ind i butikken og ikke henvist til et baglokale.

- Vi vil meget gerne vise kunderne, hvordan vi arbejder. Det tror jeg er med til at opbygge

tillid til os. Vi har også sat glas i døren til butikens kølerum, så kunderne kan følge det kød, der hænger til modning, siger Sune Hansen.

Princippet om åbenhed og dialog kendetegner ligeledes Rønhaveslagterens kundeaftener. Det var fx tilfældet en aften i maj, hvor der blev tændt op i grillen og serveret smagsprøver fra forskellige leverandører, som selv var tilstede og fortalte om deres produkter og besvarede spørgsmål fra kunderne.

Den 7. maj i år var det ikke kunderne, der kiggede inden for i slagterbutikken, men TV SYD. Det gav Sune Hansen lejlighed til at fortælle de syd- og sønderjyske seere om, hvordan man driver en ung slagterforretning, der bygger på gamle slagtertraditioner.

De gør sig umage på Knuthenlund



Mejeriet på det lollandske gods bruger klassiske håndværksmetoder og har netop sat den originale gamle Maribo-ost i produktion

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

„Vi har gjort os umage, så vi håber du kan smage det.“ Sådan lyder det på godset Knuthenlunds hjemmeside.

Størstedelen af Knuthenlunds omsætning stammer fra mejeridrift. I mejeriet gør man sig umage med at fremstille oste efter traditionelle opskrifter og håndværksmetoder i en produktion, der udelukkende er økologisk.

En række kåringer og medaljer, som oste fra Knuthenlund er blevet præmieret med, viser da

også, at mejerifolkene på godset vitterligt har gjort sig umage, så det kan smages.

Knuthenlunds fårebrie hentede en sølvmedalje i ved kåringen af Nordens Ost i 2009. I 2010, og 2011 fik brien guldmedalje i Nordens Ost. Ved en international konkurrence, Permio Roma, blev den i 2010 kåret som den bedste fåreost og året efter som den bedste ost i alle kategorier.

Den originale Maribo-ost sat i produktion

En ny ost i mejeriets sortiment er netop sat i produktion og klar til at blive sendt på markedet.

- Det er en original Maribo-ost, fremstillet efter en gammel opskrift, som vi har fundet, fortæller godsets indehaver, Susanne Hovmand-Simonsen, og uddyber:

- Den originale Maribo-ost er hånddælt. Den er kendt helt tilbage fra 1700-tallet, hvor den blev produceret på Knuthenlund og andre herregårde på Lolland.

Den originale Maribo-ost er en hånddælt ost, som kendes helt tilbage fra 1700-tallet. Knuthenlund har nu genoptaget en produktion af osten efter den oprindelige opskrift. Maribo-osten kendetegnes af et lavt vandindhold og en kompleks aroma.

Hånddæltningen bevirker, at ostekornene afkøles og danner mange små fine huller i osten.

Maribo-osten er i dag et sjældent syn, og de få oste, der kan købes med det navn, produceres ikke efter den originale opskrift, som Knuthenlund nu har taget i brug.

Osten bliver i første omgang fremstillet af komælk fra lokale økologiske producenter, indtil Knuthenlund får opbygget sin egen besætning af originale røde danske køer, som skal levere mælk til Maribo-osten.

Specialoste fra danske mejerier er i top

Knuthenlund er for nyligt blevet medlem af Ostehandlerforeningen for Danmark.

- Hvis specialbutikker som osteforretninger skal skille sig ud, er det afgørende, at de har andre produkter end supermarkederne. Derfor vil vi bl.a. arbejde for at få et tættere samarbejde mellem lokale producenter og butikkerne for at gøre opmærksom på, at mange af de små danske mejerier efterhånden har udviklet et sortiment af specialoste, der godt kan konkurrere med de bedste udenlandske, lyder det fra Susanne Hovmand-Simonsen.



Historien om Knuthenlund

Godset Knuthenlund blev opført i 1729 af grevskabet Knuthenborg. I 1913 købte mejeristen J. P. H. Hansen stedet. I 1903 var han blevet præmieret for nogle af sine oste, bl.a. hvidskimmeloste, som han tjente så mange penge på, at det var muligt for ham at købe godset af Knuth-familien.

I dag ejes Knuthenlund af Susanne Hovmand-Simonsen, der er J. P. H. Hansens oldebarn.

Hun omlagde i 2007 driften af det 1.022 hektar store gods til økologi. Knuthenlund har fået 175 mio. kr. i støtte fra RealDania, som led i kampagnen „Fremtidens Herregård“. Målet med kampagnen er at støtte livet på landet og bidrage til at genopfinde herre-

gården som kulturel og økonomisk dynamo. Den økologiske produktion er i dag det bærende grundlag for driften af Knuthenlund.

I 2009 genåbnede godset et mejeri, hvor der laves håndlavede fåre- og komælksoste og yoghurter efter traditionelle håndværksmetoder.

Senest er der også kommet en ny serie af kød- og charcuteri-produkter til på Knuthenlund. De er fremstillet af lammekød, af kød fra den røde danske ko og fra den originale sortbrogede gris.

I tilknytning til landbrugs- og fødevareproduktionen omfatter aktiviteterne også et mølleri og en stor gårdbutik med café og konferencerum.

Knuthenlund blev i 1913 købt af Susanne Hovmand-Simonsens oldefar, mejeristen J. P. H. Hansen.



Gårdbutikken Mejeriudsalget indgår i Knuthenlunds aktiviteter.



TIL SLAGTERMESTEREN

BOUILLONER

- en smagfuld hjælp i madlavningen!

Vores bouilloner er perfekte som grund-ingrediens i bl.a. supper, saucer og gryderetter.

Med en mild og afbalanceret smag er de med til at skabe den helt rigtige smagsoplevelse - et godt match til dine andre kvalitetsprodukter.

VARIANTER:

NYHED

- Oksebouillon, pasta
- 4 kg spand, varenr. M0107210
- Hønsbouillon, pasta
- 4 kg spand, varenr. M0117510

PÅ LAGER
FRA UGE 40



Indasia
... for smagens skyld

Indasia A/S
Agerskølet 50-56
DK-8920 Randers NV
Tlf.: +45 86 42 96 66
www.indasia.dk

Webshop:
webshop.indasia.dk

BESTILLES HOS DIN FAGKONSULENT ELLER HOS KUNDESERVICE PÅ TLF. 86 42 96 66



Slagtermester Jan Lund står for driften af familiens nyåbnede slagterforretning på Jægersborg Allé i Gentofte.



Peter Lund i samtale med slagtermester Peter Broes hustru Christina.

Slagter Lund har åbnet

BUTIK NR. 3

Det seneste skud på stammen er en slagterforretning i Gentofte indrettet i en tidligere fiskeforretning

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagter Lund åbnede den 15. august en slagterforretning på Jægersborg Allé 37 i Gentofte. Det er familien Lunds tredje butik. De to øvrige er placeret i Torvehallerne i København og på Peter Bangs Vej på Frederiksberg.

Det er slagtermester Jan Lund, der skal stå for driften af butikken på Jægersborg Allé. Lokalerne her har tidligere rummet en fiskehandler, men nu er det fersk kød, hjemmelavede specialiteter, saucer og færdigretter, der fylder i køledisken i butikken i Gentofte.

I et interview i distriktsbladet Villabyerne forud for åbningen af den nye butik oplyste Jan Lund, at familien ikke har planer om at etablere flere forretninger:

- Tre butikker er rigeligt for at holde kvaliteten. Vi har altid henvendt os til kvalitetsbevidste forbrugere, og vi vil aldrig gå på kompromis med kvaliteten. Specialforretninger kan ikke konkurrere på prisen, men vi overlever, fordi vi leverer markant bedre service og kvalitet, lød meldingen fra Jan Lund til Villabyerne.

Jan Lund er både uddannet slagter og kok. I 2012 modtog han Slagterprisen, der uddeles af organisationen Landbrug & Fødevarer. Prisen uddeles en gang om året for at anerkende en slagter, der står for engagement, faglighed og nytænkning.

Jan Lund er søn af slagtermester Peter Lund og er fjerde generation i slagterdynastiet Lund, der åbnede familiens første forretning på Peter Bangs Vej i 1952.

Ganske enkelt - længere på literen



SLXe - Den næste generation
- af transportkøleanlæg

www.knudhansen.dk - 73 30 25 00



Arla Unika åbner

Ambitiøs specialbutik i Aarhus

Prisvindende oste, unikke mejeriprodukter og udvalgte varer fra toppen af dansk gastronomi. Der er nok at glæde sig til for feinschmeckere og forbrugere med smag for gode råvarer, når Arla Unikas nye butik, Arla Unika & Ko, til oktober slår dørene op i hjertet af Aarhus.

Åbningen af en 100 m² stor specialbutik i Aarhus' charmerende latinerkvarter er godt nyt for kvalitetsbevidste forbrugere, der gerne vil have en butiksoplevelse lidt ud over det sædvanlige. Bag butikken står Arla Unika, som er kendt i gastronomiske kredse for at producere nogle af Danmarks bedste oste og mejeriprodukter. Nytænkning, frihed til at eksperimentere og høj kvalitet kendetegner de håndlavede produkter, som i en årrække har været et hit

på mange af landets absolutte toprestauranter.

Arla Unika har i en årrække haft butik i „Torvehallerne“ i det indre København. Men nu er tiden inde til en specialbutik i Arlas hjemby, Aarhus.

- Vi har længe drømt om at åbne en butik i Aarhus, og nu har vi formået af kombinere det rigtige koncept med den bedste beliggenhed. Vi glæder os til at byde kunderne inden for til hvad, vi håber, vil rykke ved folks opfattelse af, hvad en butik er og skal kunne – og ikke mindst til at præsentere århusianerne for en række udvalgte produkter, som, vi mener, er i særklasse inden for deres felt, siger Dorte Ruby, der er chef for Arla Unika.

Innovation skal sikre førerposition

Danmark nyder i disse år godt af at være 'talk of the town' på den globale scene, hvad angår gastronomi og det store fokus på lokalt producerede råvarer. Netop denne danske førerposition skal kunne mærkes i den nye butik, hvorfor der også bliver plads til andre af landets ypperste fødevarer inden for forskellige kategorier: pølser fra Johns Hot Dog Deli, vine fra Cold Hand Winery og kaffebønner fra det københavnske Coffee Collective.

- Der er et enormt fokus på Danmark i disse år inden for gastronomi og vores evne til at producere fantastiske produkter. Derfor er det helt naturligt for os at alliere os med andre pro-

ducenter, der vil det samme som os: nemlig at levere innovative og smagfulde produkter til forbrugerne, forklarer Dorte Ruby.

Meget mere end en butik

Arla Unika & Ko vil være en anderledes butik, der byder på oplevelser ud over det sædvanlige.

Butikken vil arrangere events, hvor man fx kan møde nogle af landets fremmeste gastronomiske entreprenører og blive klogere på, hvordan Arla Unikas produkter indgår i forskellige sammenhænge. Der vil også blive arrangeret workshops for gastronomisk interesserede med temaer om alt fra hjemmeproduktion til food pairing, så kunderne får mulighed for mere end blot at fylde kurven med de bedste danske produkter.

Arla Unika & Ko får til huse ved siden af Emmerys i Klostergade, og der arbejdes i øjeblikket hårdt på at indrette den nye butik, så dørene kan slås op for både kunder og partnere i oktober.

Arla Foods er et internationalt mejeriselskab ejet af 13.500 landmænd fra Danmark, Sverige, Storbritannien, Tyskland, Belgien, Holland og Luxembourg. Arla Foods er en af de stærkeste aktører i den internationale mejeriverden, med et bredt sortiment af mejeriprodukter af højeste kvalitet. Velkendte mærker som Lurpak® og Castello® hører til Arla familien. Arla Foods er også verdens største producent af økologiske mejeriprodukter.

Kilde: Pressemeldelse fra Arla



FRISK BLAD AF FISKEHANDLEREN

Fagbladet Fiskehandleren udkommer igen til brancheforeningens mange medlemmer og andre relevante interessenter i branchen. Efter et skifte til Grafisk Produktion Odense, som bl.a. også står for tilvirkningen af FødevarerMagasinet, udkommer fagbladet „Fiskehandleren“ igen som Danmarks Fiskehandleres brancheblad. Grafisk Produktion Odense har stor erfaring i håndtering af fagtidsskrifter og medlemsblade. Virksomheden har nu eget digitalt trykkeri med al tænkelig efterbehandling. Fagbladet beskæftiger sig med alt, som rører sig i branchen lige fra EU regler om obligatoriske oplysninger, der skal videregives til forbrugerne og til information om nye fiskehandlere, branchekoder, portrætter og messer. Fiskehandleren nummer 1 2015 udkom således i juni og næste udgave udkommer allerede her i slutningen af september.



TEKST: PER AASKOV KARLSEN

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

MCH Messecenter Herning **03. - 04. november 2015**

Hal nr. J1- J2- J3 - K Åbningstider 9 - 17, Entre 125,-

looking for
food?

International FOOD Contest

**Vi hylder innovationen
og præmierer det bedste
i DAIRY og FOOD**

Sekretariat:

Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N.
www.foodcontest.dk

Sekretær for udstillingen:
Lars Johannes Nielsen
ljn@lf.dk
Tlf: 33 39 48 05

INTERNATIONAL
**FOOD
CONTEST**

foodcontest.dk



Protein er andet end pulver!

TEKST: URSULA KEHLET, ERHVERVS-PH.D.-STUDERENDE OG MARI ANN TØRNGREN, SENIORKONSULENT, DMRI

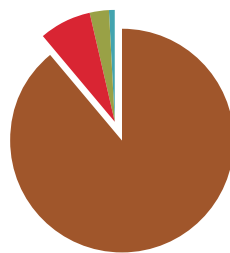
Protein er hot og lover de unge større muskler ved træning, samtidig giver det en god mæthedsfølelse, som kan udnyttes i kampen mod overvægt. Protein som pulver er dog ikke den eneste vej at gå, når kosten skal boostes med protein. Svinekød har et højt indhold af de værdifulde proteiner, og så er proteinerne i „naturlig“ form. Med skånsomme tilberedningsmetoder kan kødets proteiner og de øvrige næringsstoffer udnyttes optimalt og bane vejen for en sundere livsstil.

Det gode protein

Proteinpulver tilsat kosten er ikke længere kun forbeholdt den ældre og syge del af befolkningen. I dag vil de unge have protein i rigelige mængder og blander proteinpulver i shakes, smoothies og morgenmaden eller slukker tørsten i mælk og kakao tilsat ekstra protein. Proteiner indeholder vigtige byggesten til muskelopbygning samt andre livskrævende processer i kroppen og er samtidig en kilde til den energi, kroppen kræver for at kunne arbejde. Den seneste nationale kostundersøgelse viser, at danskerne får kostens proteiner primært fra svine- og oksekød, fjerkræ, fisk, mælk, ost og æg, som alle er gode proteinkilder, foruden at tilføre kroppen en lang række andre essentielle næringsstoffer. Svinekød har et højt indhold af proteiner med 20 gram protein pr. 100 gram, og den proteinrige kakaomælk med 5 gram

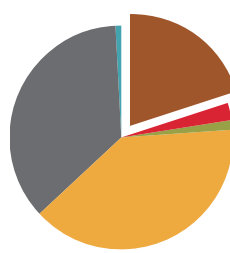
protein pr. 100 gram står hermed i skarp konkurrence til kødet (tabel 1). Kostens proteiner har en mæthedsskabende effekt, som kan føre til, at vi spiser mindre. Danish Meat Research Institut (DMRI) på Teknologisk Institut har tidligere vist, at en frokost med stort indhold af svinekød kan føre til, at der spises mindre aftenmad, fordi mæthedseffekten er langtidsholdbar. Yderligere har DMRI vist, at hvis svi-

nekød spises til morgenmad, nedsættes sultfølelsen indtil frokost. Begge forsøg blev udført med 15-16-årige efterskoleelever. Andre forskningsresultater viser, at jo mere protein vi spiser, jo mere mæthed opnår vi. Så med svinekødets høje proteinindhold og lave fedtindhold kan man få meget mæthed pr. calorie ved at spise svinekød. Og så smager svinekødet også rigtig godt!



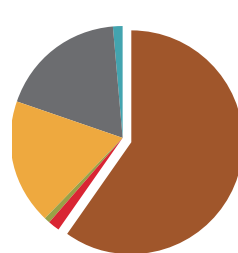
**Svinekød
skindeinderlår^a**

PR. 100 G	
ENERGI (KJ)	448
● PROTEIN (G)	22,2
● FEDT (G)	1,9
● MÆTTET FEDT (G)	0,7
● KULHYDRAT (G)	0
● SUKKERARTER (G)	0
● SALT (G)	0,17



**Kakaomælk
m/ekstra protein^b**

285
5,2
0,6
0,4
10
9,3
0,17



**Proteinshake
m/vanilje^c**

578
25
0,7
0,3
7,6
7,6
0,56

Tabel 1. Næringsindhold pr. 100 gram i udvalgte kilder til protein. ^aLandbrug & Fødevarer: www.diaetistforum.dk/Ernaering/Næringsstof-tabeller/Koed_fjerkræ_aeg.aspx#, ^bwww.arla.dk/produkter/info/?productid=3917, ^cwww.nutramino.com/Shakes/4010-2/Nutramino-Protein-Low-Carb-Shake-Vanilla-330-ml-12-stk.html

For at kroppen kan udnytte svinekødets proteiner, skal vi passe på kødet ved tilberedning. Når kødet tilberedes, sker der nemlig forskellige ændringer i kødets proteiner. Forskning på Københavns Universitet i samarbejde med DMRI har vist, at de enzymer, som nedbryder svinekødets proteiner, er aktive ved skånsomme tilberedningsmetoder som „sous vide“ ved lav temperatur i lang tid. Nedbrydning af proteiner kan føre til flere peptider og aminosyrer, og dette kan have en gunstig effekt på mæthed.

Omsorg i industriel skala

Industrielt producerede fødevarer skal ofte stå til måls for beskyldninger om ringe råvarer og brug af unødvendig mange tilsætningsstoffer, men tilberedes kød „sous vide“ ved lav tempe-

ratur, er dette for tid, og det er derfor muligt at tilbyde forbrugerne og foodservicesektoren convenienceprodukter med høj gastronomisk og ernæringsmæssig kvalitet. Den skånsomme tilberedning giver samtidig en mere bæredygtig produktionsform, idet saft og kraft bevares i kødet og emballagen, således at 100% af råvaren udnyttes, og madspildet elimineres – og det er noget, der giver en god mavefornemmelse.

Der er derfor ingen tvivl om, at forbrugerne kan nyde godt af, at svinekød tilberedes „sous vide“, men også industrien og storkøkkener kan drage fordel af denne metode. Under tilberedning elimineres bakterier, og kødet harsker ikke under lagring, da vakuumpakningen fjerner luftens oxygen fra kødets overflade. Den lange holdbarhed giver optimale produktions- og distributionsforhold samt fleksibilitet i forbindelse med måltidsplanlægning – men den største fordel er

et markant større udbytte og dermed produkter med både økonomisk, ernæringsmæssig og gastronomisk merværdi.

Ny forskning skal give forbrugerne langtidsholdbar mæthed

DMRI og Institut for Idræt og Ernæring på Københavns Universitet samarbejder om at udvikle en række modelprodukter af svinekød med høj mæthedsfaktor og god sensorisk kvalitet. I projektet er der netop udført et måltidsforsøg, som har undersøgt, om skånsom „sous vide“ - tilberedning af svinekød har betydning for mæthed på den lange bane. I forsøget indgik 38 forsøgspersoner, som på fire forsøgsdage spiste svinekød tilberedt ved forskellige temperaturer. Resultaterne vil bidrage med ny viden om proteineres effekt på mæthed samt danne basis for videre industriel produktudvikling af sunde conveniencemåltider baseret på svinekød. Set i lyset af, at over halvdelen af Danmarks befolkning spiser og vejer for meget, kan ernæringsrigtige måltider med svinekød blive en vigtig medspiller i kampen mod overvægt samt give de unge et mere gastronomisk alternativ til pulver og piller.

Innovationsfonden og Svineafgiftsfonden finansierer både erhvervs-ph.d.-projektet „Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt“ samt DMRI's øvrige udviklingsprojekter omhandlende protein og ernæring.



Figur 1. Svinekød har et naturligt højt proteinindhold og nyere skånsomme tilberedningsmetoder som 'sous vide' kan tilgodesse kødets ernæringsværdi, spisekvalitet, bæredygtighed og behovet for nem og færdiglavet mad.



FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

2016

Forberedelserne og planlægningen af Foodexpo 2016, der afholdes over 3 dage i dagene 6. – 8. marts 2016 er i fuld gang. Foodexpo er Nordens største fagmesse for alle, der lever for og arbejder med mad. Her samles mere end 400 udstillere og 25.000 potentielle kunder i tre dage for at opleve det største, bedste og nyeste, den danske madverden kan præstere. Foodexpo er hele branchens mødested og tiltrækker tusindvis af passionerede fagfolk fra restauranter, hoteller, storkøkkener og resten af madbranchen i Danmark og 29 andre lande. Aktiviteterne på messen vil være mange af de velkendte, men også nye.

Af de kendte aktiviteter vil der være „Foodexpo News“, med endnu mere fokus på udstillernes nyheder både før og under messen. „Årets Kok“ og „Nordic Chef of the Year“ er nogle af de fagkonkurrencer, der igen afholdes. Successen med „Øl & Gastronomitorvet“ med delikatesser og gastronomiområde for småproducenter af øl og gastronomiprodukter gentages.

ser og gastronomiområde for småproducenter af øl og gastronomiprodukter gentages.

Flere nye aktiviteter

Blandt de nye aktiviteter på messen er „Fagseminarer & debatter“, som indeholder aktuelle og fremtidige emner, som tages op af branchens eksperter, interessante erhvervsfolk og måske fødevareministeren.

Der er også et „VIP område“, som er et område for inviterede med fokus på sjællandske besøgende. Interessen for lokale og regionale fødevarer i Danmark har aldrig været større – hvilket der sættes ekstra meget fokus på via „Danmarks lokale fødevaremarked“, der vil vise de besøgende, hvad der findes af fødevarerproducenter i deres lokalområde.

Kilde: Foodexpo hvervebrochure

Foodexpo 2016

Fagkonkurrencer

Foodexpo-messen 2016, som afvikles i dagene 6. til 8. marts i MCH Messecenter Herning, vil danne rammen om følgende 3 fagkonkurrencer:

„Danmarks bedste frikadelle“
 „Danmarks bedste grillpølse“
 „Danmarks bedste hønsesalat“

I lighed med tidligere år vil produkterne blive bedømt ad 2 omgange. Første bedømmelse finder sted onsdag den 18. november 2015 på hos Danske Slagtermestre (DSM), hvor et dommerpanel bestående af 5-6 dommere bedømmer de indsendte produkter. Dommerne udvælger de 5 bedste produkter inden for hver produktgruppe, som går videre til finalen søndag den 6. marts 2016 i MCH Messecenter Herning.

Vinderen af konkurrencerne findes på Foodexpo-messen søndag den 6. marts 2016, hvor de besøgende på messen ved deres stemme af-

gør, hvilken frikadelle, grillpølse og hønsesalat der skal kåres som Danmarks bedste.

Alle interesserede besøgende på messen får udleveret en stemmeseddel, hvor man – efter at have fået smagsprøver på finaleprodukterne – kan stemme på den frikadelle, grillpølse og hønsesalat, som man synes bedst om. Det produkt inden for hver produktgruppe, som opnår flest stemmer, vil blive kåret til hhv. „Danmarks bedste frikadelle“, „Danmarks bedste grillpølse“ og „Danmarks bedste hønsesalat“.

Julekonkurrence

For at sætte fokus på julesalget i butikkerne har DSM samtidig besluttet at udskrive en „julekonkurrence“, hvor butikkerne kan konkurrere inden for 3 klassikere til julemiddagen/julefrokosten:

„Julemedister“
 „Julepostej“
 „Julesylte“

TEKST: JONNA HUGGER, DANSKE SLAGTERMESTRE





Vi kan gøre mere for dig

Du behøver ikke vide alt om de bedste produkter til din virksomhed
- Så længe du kender nogen, der gør.

FØDEVAREEMBALLAGE ▶



HYGIEJNE ▶



KEMI ▶



AFTØRRING ▶



KONTORARTIKLER ▶



Hos Antalis CC&CO Packaging er vi klædt på til opgaven.

Her kan du vælge blandt Danmarks bredeste nonfood sortiment inden for:

Køkken, restaurant, housekeeping og back office

Sammen med dig sammensætter vi det helt rigtige sortiment
og skaber et effektivt indkøb – med udgangspunkt i dine behov.
Vi kender din branche og din dagligdag.

Saml dine indkøb hos os

Du sparer både tid og penge, men du
får også sparring, branchekendskab og
professionelle fagfolk med i handlen.



Nye varer hver dag.
Dag til dag levering eller
faste leveringsdage.
Nem og hurtig bestilling
www.antaliscoco.dk

Bestil på www.antaliscoco.dk | Tlf. 7010 3366

Antalis CC&CO
Bastrupgaardvej 8-10
DK-7500 Holstebro

antalisTM
Just ask Antalis

CC&CO



DMRI modtager pris

På den årlige konference afholdt af organisationen Humane Slaughter Association (HSA) i Zagreb, Kroatien, fra 16.-17. juli 2015 modtog Danish Meat Research Institute (DMRI) prisen „the Humane Slaughter Award“ for betydningfulde udviklingsprojekter, der har ført til forbedringer af dyrevelfærden i forbindelse med slagtning. - God dyrevelfærd kan betale sig. Udstyr, der er udviklet af DMRI, kombineret med vores indsigt i dyrenes adfærd, forbedrer ikke alene dyrevelfærden, men også kødkvaliteten, produktiviteten og arbejdsmiljøet, siger centerchef hos DMRI, Susanne Støier.

Systemer og udstyr udviklet af DMRI

Gruppevis håndtering af svin

I 1990'erne udviklede og implementerede DMRI et håndteringsprincip baseret på små grupper af ca. 15 svin, der nu forbliver i samme gruppe hele vejen fra læsning på transportvognen ude hos landmanden til bedøvelse og aflivning på slagteriet. Svin er sociale dyr og kan lide at være i grupper. Ved at benytte det

gruppevis princip reduceres svinenes stressniveau væsentligt i forhold til de traditionelle systemer med større grupper af svin.

Transport og sporbarhed

DMRI's anbefalinger for optimering af transportvogne ved installation af mekanisk ventilation, skridsikker gulvbelægning osv. har muliggjort en mere skånsom transport af dyrene. For at fuldende det gruppevis princip har vi udviklet og implementeret et system, så sporbarheden kan opretholdes, selv om svinene er umærkede, når de leveres fra landmanden. På denne måde kan det undgås at tatovere svinene, hvilket kan være en belastning for dem. Sporbarheden bliver opretholdt ved at holde svinene i den samme gruppe fra afhentning hos landmanden, til de er mærket med RFID-mærker på slagtelinjen. Systemet består af IT-løsninger kombineret med inspektion på slagteriet, veluddannede operatører og ledelsesfokus.

Gruppevis CO2-bedøvelse

DMRI har patenteret det gruppevis CO2-bedøvelsesanlæg, som i dag er installeret på man-

ge slagterier i verden. For at reducere brugen af tvang, når svinene skal drives frem til bedøvelse på slagteriet, har vi introduceret nudging til at påvirke adfærdsmønstret, fx er der lys foran dyrene, og en lille opadgående hældning på gulvet giver svinene et incitament til at gå frem. Forbedringerne er markante og kan høres, når man opholder sig i stalden på slagteriet. I dag er støjen minimal i forhold til de gamle systemer, hvor det var nødvendigt at bære høreværn.



På billedet ses Susanne Støier med diplom sammen med (fra venstre til højre) Dr. Robert Hybrecht, HSA Chief Executive, Jade Spence, HSA Technical Officer, og Charles Mason, HSA Technical Director.

ÅRETS BEDSTE FRUGT- OG GRØNTAFDELING

Hvor er de friskeste tomater? Hvor hjælpes forbrugerne mest med inspiration til det næste måltid? Det har 14 dagligvarekæder kæmpet om. De har alle indstillet frugt- og grøntafdelinger fra hele landet til Frugt- og Grøntprisen 2015. Nu er det første udskillelsesforløb forbi, og seks butikker er blevet nomineret i to kategorier: Bedste frugt- og grøntafdeling i discount og Bedste frugt- og grøntafdeling i et super-/hypermarked. Bag prisen står Landbrug & Fødevarer med Foreningen Plan Danmark, DLG Food og Dansk Gartneri som partnere. - Det er kun andet år, vi uddeler Frugt- og Grøntprisen, men interessen for at deltage har været rigtig stor, og feltet har været endnu stærkere end sidste år, siger Lærke Kirstine Lund, jurymedlem og seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer. Det er markedsdirektør i DLG Food og jury-



medlem Jan Kristensen enig i, men han mener, at dagligvarekædernes indsats rækker ud over frugt- og grøntafdelingerne. - Vi kan se, at dagligvarekæderne tænker mere i hele måltider. Det er tydeligt hos alle de indstillede kandidater til prisen - og især hos de nominerede.

Kæderne slipper ikke kunderne i butikkerne, men følger dem og hjælper dem hele vejen hjem i køkkenet. Det gør de ved at sætte varer sammen til måltidsforslag i butikken, komme med opskrifter og klæde medarbejderne på til at rådgive kunderne, siger Jan Kristensen. De næste par uger skal juryen på uanmeldt besøg hos de seks nominerede i de to kategorier. Her skal de se, hvordan de nominerede frugt- og grøntafdelinger ser ud og fungerer i virkeligheden, så de kan afgøre, hvem der skal vinde Frugt- og Grøntprisen 2015. Vinderne i de to

kategorier bliver offentliggjort på Fødevarer dagen den 28. oktober i København.

DE NOMINEREDE ER

Discount

- Fakta, Frederiksborgvej i København NV
- LIDL, Odense
- KIWI, Birkerød

Super- og hypermarked

- Bilka, Hundige
- Kvickly, Silkeborg
- MENY, Hellerup

Frugt- og Grøntprisens jury

- Lærke Kirstine Lund, seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer
- Jan Kristensen, markedsdirektør i DLG Food
- Pernille Bech, projektleder, Sæson kampagnen / Dansk Gartneri
- Malene Mosbæk, projektleder, Madkulturen



Gråsten

- en bid bedre!

Gråsten Berberie Gourmet And

Kåret som Danmarks bedste juleand

- skal bestilles nu!



Kværsgade 18 • 6300 Gråsten • Tlf. 74 65 90 71 • unghanen.dk

40 år senere har Slagter Bob stadig sit drømmejob

Lørdag den 1. august kunne Slagter Bob se tilbage på 40 år som indehaver af forretningen på Strandmarksvej i Hvidovre ved København. Det blev fejret med en reception lørdag den 8. august.

Jan Bob Petersen har ikke altid villet være slagter. I sine helt unge dage ville han gerne stå i tøjforretning. Men så fik han job som opvaske i slagterforretningen, og så fik han smag for slagterbranchen. Han kom i lære i forretningen i 1968 og overtog den i 1975. Dermed blev han som 21-årig Danmarks yngste indehaver af en slagterforretning. I år kan Slagter Bob se tilbage på 40 år som indehaver af forretningen, og han er ikke et sekund i tvivl om, at 1968 og valgt det helt rigtige job. - Jeg har mit drømmejob. Jeg elsker kundekontakten, og jeg glæder mig over de mange glade kunder, der kommer i forretningen. 99,9 procent af dem er stamkunder, og jeg har jo været her i 47 år, så tit kender de mig ret godt. Så bliver der også lige tid til en sludder - nogle gange en stor sludder, tilføjer han og griner.

At han elsker sit arbejde er tydeligt - ikke mindst når man ser på hans arbejdstider, for det er en livsstil, der må siges at kræve et vist engagement. På alle butikkens åbningsdage ringer hans vækkeklokke kl. 04.20. Så er det tid til at stå op, så han kan handle varer ind til forretningen. Men det ser Slagter Bob ikke som noget problem, for som han siger: - Hvis jeg ikke kunne lide mit job, var jeg gået på pension. Tidligere kunne hans arbejdsuge løbe op i 100 timer, men det fik helbredet til sidst sat en stopper for. Det betyder, at han har været nødt til at gå ned i tid, og derfor lukker forretningen nu kl. 13 på lørdage, og der er lukket om søndagen. Slagter Bob mener, at han er blevet god til at passe på sig selv. Af samme grund ejer han ikke en mobiltelefon, hvilket gang på gang overrasker folk omkring ham. - Jeg har ingen mobil, for så kommer man til at bruge den hele tiden. Jeg vil have fri, når jeg har fri, forklarer Slagter Bob med smil i stemmen.

Kilde: Hvidovre Avis



Vibocold A/S ekspanderer med køb af ejerandel i norsk kølevirksomhed

Viborgensiske Vibocold A/S, der er en af de førende danske virksomheder inden for kommercielle køle- og fryseløsninger, ekspanderer gennem opkøb af ejerandel i Plug-In Norge A/S. Det norske selskab, som blev etableret 1. januar i år, skifter i samme forbindelse navn til Vibocold Plug-in Norge. Opkøbet følger Vibocolds strategi om at blive stærkere i Norden, og de to selskaber vil i fællesskab udvikle koncepter og produkter til deres kunder i samarbejde med producenter over hele verden. Vibocold Plug-In Norge har fået en fin velkomst på det norske marked, og partnerskabet med Vibocold A/S vil styrke selskabet inden for flere områder og give det mulighed for at fortsætte og accelerere dets positive udvikling. Vibocold A/S er en af Danmarks førende leverandører af kommercielt køl og frys. Virksomheden blev grundlagt i 1983 og beskæftiger i dag 135 medarbejdere fordelt over hele Danmark. Selskabet er hjemmehørende i Viborg, og har desuden en afdeling i Farum.



Danske kokke dystes om at tilberede

DEN VILDESTRE RET

Foreningen „Bæredygtig jagt“, der består af Sektionen for Større Jordbrug (tidl.: Tolvmandsforeningerne), Danmarks Jægerforbund og Dansk Skovforening, afholder kokkekongurrencen Årets Vildtret for femte gang den 18. oktober, hvor seks dygtige kokke fra hele landet konkurrerer om at tilberede den bedste vildtret. Finalisterne skal som noget nyt i år improvisere en forret og en hovedret med grøntsager fra lokale marker og frisk vildtkød, som jægerne leverer direkte fra danske lokaliteter. Kokke fra landets førende restauranter udgør dommerpanelet, som kårer vinderen under Intercomps livsstilsmesse Bolig, Mad og Design i Forum i København. Finalisterne bli-

ver i høj grad udfordret i kreativitet og improvisationsevne. Finalisterne skal improvisere en forret og en hovedret ud fra en råvarebuffet af lokale grøntsager fra Søren Wiuffs gård samt frisk vildtkød, der er skudt og leveret af jægere fra Danmarks Jægerforbund.

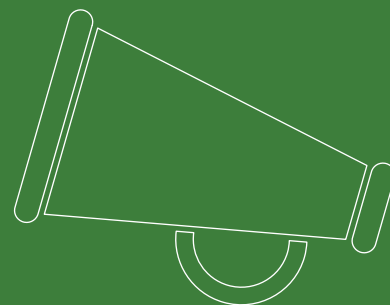
Erfarent dommerpanel udvælger den bedste vildtret

Det er et dommerpanel af professionelle feinschmeckere, som skal udvælge de seks finalister blandt de indsendte opskrifter. Dommerpanelet består af kokkene Francis Cardenau (Le Sommelier), Rasmus Grønbech (Grønbech og Churchill), Mikkel Maarbjerg (Kirk

+ Maarbjerg) og Mikkel Marschall (Marschall Food) samt madblogger og journalist Nadia Mathiasen (Foodfanatic.dk) og landmand Søren Wiuff. Konkurrencens hovedpræmie er 20.000 kr., og der er henholdsvis 5.000 kr. og 2.000 kr. til anden- og tredjepladsen. Vinderen i 2014 var Tommy Jespersen (Falsled Kro), mens Chhuong Paing (Kiin Kiin) vandt i 2013. I 2012 vandt Brian Mark Hansen (Christiansholm Slot), og i 2011 Rasmus Grønbech (Grønbech og Churchill). Årets Vildtret er sponsoreret af Danmarks Jægerforbund, landmand Søren Wiuff, Hardys og Pillivuyt, og det afholdes i samarbejde med Intercomp.

Kilde: Bæredygtig jagt

Vidste du at ...



Udvidelse: Ny butik og pølsemageri

I en tid, hvor det meste lukker, og bankerne ikke vil låne penge ud til noget som helst i Ud-kantsdanmark, går slagteren i Vester Hæsinge stik imod strømmen. Det burde slet ikke kunne lade sig gøre, at en flække som Vester Hæsinge har et driftigt slagtehus med butik og pølsemageri og hele svineriet. I den gamle Broby Kommune var der på et tidspunkt fem slagterforretninger. Nu er der kun den i Vester Hæsinge. Og ud over de større byer Faaborg og Ringe er det den eneste slagterforretning i Faaborg-Midtfyn Kommune. Men 1. september bliver Vester Hæsinge Slagterforretning endnu større. Her åbner Stefan Jensen sin nye butik, som har åbent onsdag, torsdag og fredag 10-17. Hidtil har han kun haft åbent fredag eftermiddag. - Så må vi se, hvordan folk tager imod det. Om vi måske skal holde åbent endnu mere, siger Stefan Jensen. Samtidig har han åbnet et 150 kvadratmeter stort pølse-mageri i en ny tilbygning til slagteriet. Alt sammen noget, han har investeret i for egne midler - uden at låne penge i banken. Så mens andre går i defensiven, går Stefan Jensen i offensiven. Han har en klar fornemmelse af, at der er efterspørgsel efter at komme og handle i butikken. Allerede i dag har han en pænt stor gennemstrømning af kunder i slagtehuset. 90 procent af hans omsætning består i at slagte for private. For eksempel kogræsserforeninger og lignende. - Vi håber da, at butikken efterhånden kan komme til at udgøre en større del af omsætningen. Måske op til en femtedel, siger Stefan Jensen. Når det hele kører løs, og der slagtes ved tre borde i ni timer om dagen, kan han godt have 300 mennesker igennem slagteriet på en uge. Gode rygter har det med at sprede sig, og på den måde er „slagteren i Vester Hæsinge“ et kendt begreb i hele kommunen og mere til. For eksempel var det også Stefan Jensen, der fik opgaven, da Statsfængslet på Søbysøgaard skulle finde en slagter, der kunne slagte deres økologiske køer. I den nye butik vil folk kunne købe nogle af de nye og anderledes produkter, Stefan Jensen vil lave i sit pølse-mageri. For eksempel „Vester Hæsinge-pølsen“ - en nyudviklet spegepølse med ramsløg og timian. Ud-

videlserne giver beskæftigelse til en ekstra medarbejder, så der nu er 11 ansatte i det daglige. For at få plads til den nye og større butik har Stefan Jensen inddraget sin kone Sara Jensens tidligere frisørsalon, og hun er nu også med i slagterforretningen på fuld tid.

Kilde: *Fyens.dk*

Fremtidens køleborde skal forbedre energi-effektiviteten i professionelle køkkener

Teknologisk Institut skal lede et stort forskningsprojekt, som skal udvikle en ny generation af køleborde til professionelle køkkener. Projektets formål er bl.a. at forbedre effektiviteten i hotel- og restaurantkøkkener, både energi- og arbejdsmæssigt. Det danske kokkellandshold deltager i projektet. Energiteknologisk Udviklings- og Demonstrationsprogrammet, EUDP, har givet tilsagn om økonomisk støtte på 3,8 mio. kr. til et stort projekt, som skal designe og udvikle en ny generation af køleborde, der lever op til den bedste energiklasse i den kommende EU-energi-mærkningsordning for professionelle kølemøbler. - Vi støtter udviklingen af køleborde til kantiner og storkøkkener. Den danske producent Gram vil udvikle et kølebord, der havner i EU's bedste energiklasse. Vi har tidligere set Gram gå sammen med andre danske virksomheder og levere køleskabe i A-klassen. Målet er en 30 % energibesparelse ift. dagens standard, siger Torkil Bentzen, bestyrelsesformanden for EUDP.

Kilde: *Teknologisk Institut*

Fars ide blev en familie-succes

Flere hundrede gæster blev fornemt betjent, da Hvidebæk Slagteri sidst i august markerede sit 25 års jubilæum. Det foregik fortrinsvis i et stort telt, hvor der også var levende musik. Men fabrikken var tillige åben for rundvisninger, hvor medarbejdere fortalte og besvarede spørgsmål om, hvad der foregår i den daglige produktion. Det var Frank Jensen, der fik ideen til virksomheden, som hans tre sønner førte ud i livet og siden har udbygget. Hvidebæk Slagteri på Industrivej i Ubby åbnede i 1990 med Jensen senior og sønnerne Henrik Fobian, Klaus Fobian Jensen og Jesper Fobian Jen-

sen som grundlæggere; og en ugentlig produktion på 150 slagtesvin.

Seks år senere trådte Frank Jensen tilbage, og brødrene havde fart på. Antallet af slagtinger nåede 400 om ugen. Antallet af medarbejdere er øget, og i hele forløbet hen over virksomhedens 25 års historie er kvalitet og hygiejne trofaste følgesvende i udviklingen af slagteriet, der i 1999 blev EU-autoriseret.

Med en produktion på efterhånden 1000 slagtesvin om ugen var der basis for at etablere den pølsefabrik, der siden har understøttet Hvidebæk Slagteris gode omdømme. Hvidebæk Pølsefabrik etableredes på adressen i 2002, hvor tilførslen af slagtesvin fortsat øges.

Læs mere i dagens Nordvestnyt.

Kilde: *sn.dk*

Dansk Cater vinder 380 millioners udbud

Over 200 institutioner i Aarhus Kommune får de næste seks år leveret fødevarer fra Dansk Cater. To andre leverandører er udpeget på mindre udbud. Dansk Cater har vundet et stort udbud på levering af fødevarer som kød, æg og mælk til skoler, børnehaver, plejehjem og andre institutioner i Aarhus Kommune. Det skriver finans.dk. Aftalen strækker sig over seks år og løber for Dansk Caters vedkommende op i anslået 380 mio. kr. Det er fjerde gang i år, at grossisten vinder fødevarer-udbud hos det offentlige. Således skal kantinerne på uddannelsesinstitutionen Via University College have leveret kød, fisk og kolonial fra Dansk Cater. Ligeledes har grossisten vundet opgaver hos Glostrup Kommune samt ved et indkøbsfællesskab, der omfatter Allerød, Ballerup og Furesø kommuner. Da udbuddet ikke omfatter alle fødevarer, har Aarhus Kommune ud over Dansk Cater også valgt to andre leverandører. Frugt Karl skal levere frisk frugt og grønt, økologisk og konventionelt. Kontrakten har en værdi af anslået 6,2 mio. kr. over seks år. Clausen Fisk vandt udbuddet på frisk fisk. Over de næste seks år løber aftalen op i 27,7 mio. kr. Til gengæld blev der ikke fundet en vinder af udbuddet på bageriartikler. Den del af udbuddet havde en værdi på 5,4 mio. kr.

Kilde: *Foodsupply*



Fødevareminister Eva Kjer Hansen overrækker den prestigefyldte pris til Erik Skovsgaard

GOURMETPØLSEN

FRA KILDEGAARDEN DANSK KØDKVÆG VINDER BØRSENS PRESTIGEFYLDTE SMAGSPRIS 2015

Ved en prisoverrækkelse 1. september på Tivoli Hotel blev Kildegaardens Gourmetpølse præmieret efter en blindsmagning tidligere på sommeren. Kildegaardens Gourmetpølse var et af de 193 produkter der blev blindsmagt af en række velrenommerede topkokke. Af de blindsmagte produkter blev 15 produkter præmieret med Børsens Smagspris. Det er Ole Troelsø der er ansvarlig for smagsprisen, til daglig madanmelder og vinskribent ved Børsen.

Gode råvarer giver god smag

Gitte og Erik Skovsgaard, der ejer varemærket „Kildegaarden“, er glade for prisen. Historien bag smagsudviklingen af Kildegaardens Kødkvægspølser ligger hos familien Skovsgaard. - Vi har selv udviklet de forskellige smage til hver enkelt pølse i serien, udtaler Erik Skovsgaard, ejer af Kildegaarden og fortsætter: - I samarbejde med vor pøsemager, Jakob Vollstedt, laver vi de krydderiblandinger, der giver pølserne den gode smag. Herudover er det jo hovedingrediensen, magert oksekød fra vort kødkvæg, der giver pølserne en god kødfylde og dermed smag.

Ny ungdomspølse i sortimentet

-Nyeste pølse er Chilli Cheese, som er udviklet, fordi vores børn havde fundet en smag, de var helt vilde med. Så efterlignede vi smagen og lavede en pølse med meget osteindhold og stærkt krydret med chilli. Det er blevet en fantastisk pølse, som vi også forventer os meget af, udtaler Erik Skovsgaard. Kildegaarden Dansk Kødkvæg er et landsdækkende varemærke, hvor udvalgt kødkvæg sælges i slagterdisken og også som pølser. Det forhandles bl.a. hos en række slagtermestre, Superbrugser og i Magasin.



Slagter søges

Til vores økologiske Slagtehus på Steensgaard søger vi en dygtig slagter med interesse for hele processen fra skud til pølse.

Vi tilbyder en spændende og alsidig hverdag i et nybygget, moderne slagtehus, god løn og sjove kolleger.

Du kan læse mere om jobbet under nyheder på www.steensgaard.dk.

Jobstart hurtigst muligt.



Messe oversigt

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 fødevarermesse
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

Navnenyt



Bjarne Bak til Shopall24

Tidligere indkøbsdirektør i Dagrofa og tidligere direktør for Kiwi, Bjarne Bak, bliver direktør for dagligvareleverandørernes online markedsplads. Markedspladsen forventes lanceret primo 2016. På hjemmesiden skriver virksomheden bl.a. „Få ubegrænset hyldeplads og sælg direkte med landsdækkende levering.“ Shopall24 bliver Danmarks første

online markedsplads for dagligvarer, hvor mærkevarerleverandører kan sælge direkte til forbrugerne. På Sho-

pall24 får vores leverandører ubegrænset hyldeplads, og tilbydes landsdækkende levering direkte til døren. Det giver mulighed for at tilbyde et mere attraktivt sortiment med produkter, der i dag ikke når ud til forbrugerne via de eksisterende dagligvarebutikker. Brancheforeningen Dagligvareleverandørerne DLF med ca. 150 medlemsvirksomheder står bag initiativet, men Shopall24 ejer og driver platformen. Direktør hos DLF Niels Jensen påpeger, at det nye koncept vil betyde, at forbrugerne får et bredere sortiment og udvalg af dagligvarer end danskerne har adgang til i de fysiske butikker.

Kilde: DHB m.fl.

Frede bag Helges Ost fyldte 70 år

Frede Lindegaard Andersen fejrede rund fødselsdag, men havde også 40 års jubilæum med fødevarer. Manden bag de gode oste og pølser i Helges Ost i Lyngby, Virum og på Værnedamsvej på Frederiksberg, Frede Lindegaard Andersen, Søllerød, fyldte 70 år lørdag den 15. august. Han er født i Hjalperup i Jylland og blev udlært slagter i Aalborg. Han var Danmarks yngste slagtermester som 21-årig i Ikast. Frede Lindegaard Andersen har været slagtermester i Virum Supermarked og Nærum Stormarked før han i 1988 købte Helges Ost i Lyngby. - Helge Jensen var også slagter og siden 1951 har Helges Ost kun haft to ejere, fortæller han. I 1991 købte han forretningen på Værnedamsvej og i 1999 osteforretningen i Virum, og begge kom til at hedde Helges Ost. I 1993 fik han Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom.

Kilde: lokalavisen.DK



Møde med ministeren

Torsdag den 3. september havde formand Leif Wilson Laustsen (tv.) og direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre, møde med miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen. På mødet blev bl.a. mærkningsregler og visuel kødkontrol drøftet.

OVERSIGT

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

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

mail@bago-line.dk
www.bago-line.dk

Kontakt os

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

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

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



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



Vakuumfyldere
Clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere
Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

leverandørliste

GROSSISTER

AB CATERING

– hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

BC CATERING Nykøbing F.
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. Oeschätzchen Aarhus A/S



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

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os
INSPIRERE
dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork

www.danepork.dk

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

Annoncer til 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
DYBTREKKEMASKINER
VEJESYSTEMER
TRAYSEALERE
VAKUUMPOSER
KRYMPEPOSER
SOUS-VIDE POSER
FLEXIBLE FOLIER

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:

ct A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 • 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-tekni.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
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. Lífstrupvej 3
Forum • 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 • Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 • Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen efft. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

**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 21 27 41 50

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@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

fpr

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

70 20 29 29
www.fpr.dk

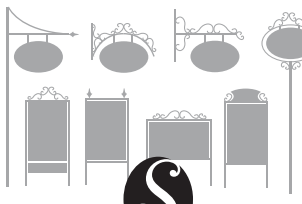
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

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