

fødevarer

NR. 9 / OKTOBER 2015

magasinet

**Danske
ostehandlere
modtager
hædersdiplom**

Se side 8

TEMA

Kød, fisk, ost
delikatesser
økologi
International
FoodContest



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Tilbage i varmen

Det er altid med en vis ængstelse, at landbrugs- og fødevarerhvervene lytter til statsministerens åbningstale – og for den sags skyld til nytårstalerne. Da Poul Nyrup Rasmussen i 2001 holdt sin sidste nytårstale som statsminister, kunne landmændene hjemme i stuehusene for eksempel høre ham sige om dem: „*De er ikke rare at være naboer til.*“

I Anders Fogh Rasmussens tid var det altid spændende, om han var i sit blå eller grønne lune, ligesom man aldrig kunne vide, om fødevarerektoren var en, man skulle komme efter med nultoleranceplaner og gabestokke, eller om den var en dejlig klynge, som Danmark kunne være stolt af. Og da Lars Løkke Rasmussen var statsminister første gang, indførte han f.eks. fedtafgift og randzoner og andre fortrædeligheder, som både han og Helle Thorning-Schmidt siden måtte døje med at komme af med – for fedtafgiftens vedkommende dog først, da det stod klart, at staten ville tabe den retssag, som Danske Slagtermestre havde anlagt om afgiften. Også randzonerne led nederlag i retssalen – begge sager i øvrigt ført for hvervene af advokat Hans Sønderby Christensen.

I år var det en fornøjelse for erhvervene at lytte til statsministeren, da han holdt sin åbningstale i Folketinget den første tirsdag i oktober. Nu var taleren atter Lars Løkke Rasmussen, og væk var alle de gamle hensigter om at hælde skatter og forbud og strengere kontrol og højere bøder ud over de næringsdrivende. Nu havde piben fået en anderledes dejlig lyd:

„*Vi vil gøre noget særligt for de mange virksomheder, der beskæftiger sig med fødevarer. Danmarks landbrug, mejerier, slagterier – hele den danske fødevarerektor – producerer nogle af verdens sikreste fødevarer. De er førende på eksportmarkederne. De skaber titusindvis af arbejdspladser over hele landet. Danmark har brug for en endnu stærkere fødevarerektor. Det kan ikke være rigtigt, at dansk landbrug skal have lavere udbytte eller rin-*

gere kvalitet i kornet end vores naboer, fordi der ikke må gødes tilstrækkeligt. Dansk landbrug skal være et konkurrencedygtigt erhverv. Det bliver sigtelinjen i den landbrugs- og fødevarerapport, som vi vil offentliggøre inden jul,“ lød det nu fra Løkke.

Det er liflige toner fra en statsminister – og så endda i en åbningstale. Da Lars Løkke Rasmussen sidst holdt en åbningstale i 2010, nævnte han hverken landbrug eller fødevarer med et ord. Nu kan julen næsten ikke komme hurtigt nok, og sådan plejer det heller ikke at være.

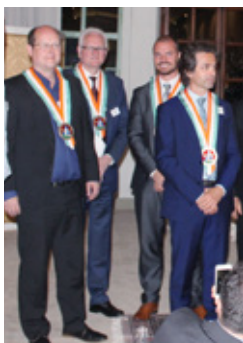
Også da finansminister Claus Hjort Frederiksen for nylig fremlagde regeringens udspil til en finanslov for 2016, var det med varme tanker på landbrug og fødevarer – især det første. Det fik FødevarerDanmark til at rose regeringen for de gode hensigter, men også at minde regeringen om, at fødevarerektoren ikke kun består af landbrug. Det er vigtigt, at de små og mellemstore virksomheder på hele fødevarerområdet nyder godt af sympatien, også de forarbejdende virksomheder. Det er her, det store vækstpotentiale ligger i de såkaldte yderområder, uanset hvor mange statslige arbejdspladser, man flytter derud. Det er vigtigt for nationen, at de helt store virksomheder er konkurrencedygtige på eksportmarkederne, men væksten skal komme nedefra blandt dem, som sælger på hjemmemarkedet. Det er især bedre vilkår for disse virksomheder, som vi i FødevarerDanmark ønsker os i julegave – uden at det på nogen måde må lyde utaknemmeligt, når vort erhverv nu atter er inde i varmen.



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

” Danmark har brug for en endnu stærkere fødevarerektor

nyheder



Ordinær generalforsamling i SMV Fødevarer og møde i DSMI kontaktforum

Den nystiftede forening SMV fødevarer har afholdt deres første ordinære generalforsamling. Læs her i bladet om den nye bestyrelse samt hvilke sager foreningen vil sætte på dagsordenen. DSMI Kontaktforum har afholdt møde. En af opgaverne i indkøbssamarbejdet er at genforhandle emballageaftalen.

International Food Contest, hæderspriser til ostehandlere og nyt lammeslagteri

I dagene 3.-4. november går det løs i Herning med udstilling og produktkonkurrencer. Læs om messen her i bladet. Flere ostehandlere har været på messe i Bra i Italien, og samtidig blev 2 ostehandlere tildelt en fornem og anerkendt hædersbevisning. Læs om en hobby, der nu har udviklet sig til et egentligt lammeslagteri i Varde Ådal. Læs også om en ny slagterforretning, der genopstår efter 117 år i en lille landsby i Sønderjylland. Du kan også læse om DMRI's forskning og forsøg med at beholde smagen i maden, når der skal laves mange kurerter. Læs også om mulighederne for at krydderier

og frugt kan give maden og produkterne en naturlig konservering.

Nyrenoveret butik, årets laugsmester og et mellemstort svineslagteri

Her i oktober kan du også læse om Slagter Friis på Frederiksberg, der har nyrenoveret sin butik. Årets laugsmester, der kåres af Københavns Slagterlaug er fundet på Damhustorvet. Læs om Hvidebæk Slagteri, der netop har fejret 25 års jubilæum, og som slagter 2000 svin om ugen og har eget pøsemageri.

Synlighed i fødevarerbranchen

Via en annonce i Fødevaremagasinet, når du ud til en stor læserskare, der interesseret 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 2016.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 SMV Fødevarer**
Den nyetablerede forening vil konkurrenceforvridende udbudregler til livs
- 6 Møde i DSMI Kontaktforum**
- 8 Det gode frokostbord**
- 9 Danske ostehandlere modtager hædersdiplom**
og optages dermed i den fine klub La Guilde Internationale des Fromagers
- 10 Varde Ådal Lam**
- 12 Forbrugere på Frederiksberg**
vil have det bedste
- 16 Hvidebæk Slakteri**
25 år med vækst
- 18 Den gode smag i måltidet**
- 20 Mulighederne er åbne med krydderier**
- 22 Gråsten Fjerkræ**
åbner butik og uddannelsescenter
- 26 Karina & Jonna's klumme**
Overarbejde
- 26 Regnskabsklumme**
Træt dine private udgifter til boligen fra i skat
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



16

Oktober 2015

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Peder Skrums Vej 4, 5220 Odense SØ, tlf. 66 14 08 52, post@foedevaremagasinet.dk, www.foedevaremagasinet.dk

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

ABONNEMENT Indland kr. 675,00 + moms årligt, Udland kr. 950,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevareremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevareremagasinet 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

En af SMV Fødevarers mærkesager er Fødevarekontrollens måde agere på over for virksomhederne. - Vi vil gerne have regler og retningslinjer, der sikrer, at virksomhederne ikke bliver behandlet vilkårligt og forskelligt, siger formanden for den nye forening, Kaspar Jakobsen.



Første ordinære generalforsamling i SMV Fødevarer:

Den nyetablerede forening vil konkurrenceforvridende udbudsregler til livs

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Den nystiftede brancheforening for små og mellemstore virksomheder, SMV Fødevarer, holdt sin første ordinære generalforsamling den 10. september i år.

Der blev valgt en bestyrelse på generalforsamlingen. Den består af administrerende direktør Kaspar Jakobsen, Randers Kød Engros ApS i Randers, Gert Nielsen, Gert Nielsen A/S i Avedøre, samt administrerende direktør Jesper Ahrnberg, WP Kød A/S i Roskilde. Kaspar Jakobsen er også SMV Fødevarers formand. Gert Nielsen er næstformand.

Foreningen har på linje med Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere valgt at tilslutte sig den nyetablerede paraplyorganisation FødevareDanmark.

Udbudsrunder kun for totalleverandører

Der er en tendens til, at staten, kommunerne og regionerne i stigende omfang vælger totalleverandører, hvor små og mellemstore virksomheder i Fødevarebranchen ikke har en reel chance for at vinde et udbud. Det er en af årsagerne til, at Kaspar Jakobsen og Gert Nielsen tog initiativ til SMV Fødevarer.

- Jeg synes i princippet, det er godt og rigtigt at lave udbudsrunder, men det er til gengæld ikke i orden, at kravene i mange udbud er så urealistisk høje, at kun nogle ganske få aktører kan være med. Små og mellemstore virksomheder har fx ikke lastbiler til at kunne levere fødevarer på 100 adresser kl. 7 om morgenen. Vi vil arbejde på at få offentlige udbydere til at lave realistiske budrunder, hvor andre end nogle få totalleverandører kan være med, siger Kaspar Jakobsen.

Et dugfrisk eksempel understreger, hvor svært det er for mindre virksomheder at komme til fadet i udbudsrunder. SKI, som er statens og kommunernes egen indkøbscentral, har nemlig netop offentliggjort et udbud om fødevarer til 290 mio. kroner, hvor der udtrykkeligt står, at kun totalleverandører kan byde ind.

Vil have mere ensartede regler for kontrolbesøg

En anden mærkesag i den nye forening er Fødevarekontrollens måde agere på over for virksomhederne.

- Vi vil gerne have regler og retningslinjer, der sikrer, at virksomhederne ikke bliver behandlet vilkårligt og forskelligt, påpeger Kaspar Jakobsen.

Han er opmærksom på, at en af intentionerne i et nyt fødevareforlig fra april i år med tilslutning fra et bredt flertal i Folketinget netop forsøger at komme vilkårligheden til livs ved at indføre retningslinjer og vejledninger, der sikrer en mere ensartet kontrol. Men som Kaspar Jakobsen udtrykker det:

- Der er ofte langt fra beslutningerne tages, til de er ført ud i livet i praksis.

En tredje mærkesag for SMV Fødevarer er at få fjernet en urealistisk EU-regel, der kun tillader en person at løfte 12,5 kg ad gangen.



fødevaredanmark



SÅ ER DET ...SUPPETID!



Tre nye suppeblandinger i 3 kg spande:

- TOMATSUPPE
- KLAR SUPPE
- CREMET SUPPE



NYT SUPPEKATALOG!

Find det på otz.dk eller
spørg din fagkonsulent

TILBUD PÅ SVINETARME!

KALIBER 30/32

Varenr. 91150051 - 1 spand à 4 bdt.

KALIBER 32/34

Varenr. 91150052 - 1 spand à 4 bdt.

KALIBER 34/36

Varenr. 91150053 - 1 spand à 4 bdt.

100,- PR. BDT.

80,- PR. BDT.

70,- PR. BDT.



*Alle priser er nettopriser excl. moms.



TILMELD DIG SOLINAS NYHEDSMAIL.
SCAN QR KODEN ELLER GÅ IND PÅ
WWW.OTZ.DK, OG FÅ BESKED OM:

- NYE TRENDS
- GODE TILBUD
- NYE PRODUKTER

- EKSTRA KRYDDERI PÅ TILVÆRELSEN
- SPÆNDENDE OPSKRIFTER
- ARRANGEMENTER





Lokale fødevarer er en voksende forbrugertrend, som blev belyst på møde i DSMI Kontaktforum. Gårdbutikken Nørremadegård i Kerteminde Kommune er en af de producenter, der satser på at sælge egne lokale produkter. Foto: Eivind S. Johansen

Møde i DSMI Kontaktforum

Det seneste fødevarerforlig, den voksende efterspørgsel efter lokale fødevarer og en ny udbudsrunde for papkasser var på dagsordenen, da Danske slagtermestres industrimedlemmer mødtes i september

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Indholdet i Fødevarerforlig III, der blev indgået den 16. april i år af et bredt politisk flertal i Folketinget, blev behandlet, da Danske Slagtermestres industrimedlemmer holdt møde i DSMI Kontaktforum i september.

Fødevareravedirektør Hanne Larsen fra Fødevarestyrelsen orienterede om indholdet i forliget, der på mange måder har imødekommet ønsker fra Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen, Danmarks Fiskehandlere og en række andre erhvervsorganisationer.

Forliget lægger bl.a. op til en øget dialog mellem virksomhederne og myndighederne i form af en styrket vejledningsindsats. Den skal understøtte virksomheder, der gerne vil følge reglerne. Samtidig vil myndighederne bruge flere kræfter på at sætte særligt ind over for brodnere, der gentagne gange overskrider gældende regler.

En andet centralt element i Fødevarerforlig III er en intention om at gøre kontrollen mere ensartet for at modvirke vilkårlighed og forskelsbehandling af virksomhederne.

Lokale råvarer

Næste punkt på dagsordenen på mødet i DSMI Kontaktforum var efterspørgslen efter lokale råvarer, der er en stærkt voksende trend blandt forbrugere.

Den trend har Coop opfanget, og det orienterede koncernens chef for lokale fødevarer, Christian Christensen, mødedeltagerne om.

Coops intention er at få sat flere lokale fødevarer på hylderne og er derfor på jagt efter danske fødevarer, der har en lokal historie og adskiller sig eksisterende fødevarer.

I bestræbelserne på at fremme interessen for lokale produkter har Coop udskrevet en national konkurrence for at finde den bedste lokale vare, som kåres her i oktober måned.

En ny udbudsrunde om papkasser sættes i værk i efteråret, da DSMI Indkøbs nuværende aftale med Boxon udløber i år.

Papkasser i udbud

Et tredje punkt på mødet var DSMI Indkøb. Den nuværende aftale med emballagevirksomheden Boxon om indkøb af papkasser udløber februar 2016. Indkøbsforeningen indleder derfor en ny udbudsrunde i efteråret.



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: **NOFDK751**



International Food Contest 2015

Det gode frokostbord

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

International FOOD Contest afholdes i dagene den 3.-4. november 2015 i MCH – Messecenter Herning og er åben for hele fødevarerbranchen. Her udstilles produkter samt den sidste nyeste teknologi af maskiner beregnet

for levnedsmiddelindustrien. Alle fødevarer, der er tilmeldt konkurrencen, kvalitetsvurderes ud fra faglige kriterier. Dommerne vil være fagets egne folk, professionelle brugere og andre specialister. De tilmeldte produk-

ter sammensættes med andre tilsvarende produkter til et bedømmelseshold. Dommerne bedømmer produkterne, og der kan tildeles ærespræmier, guld-, sølv- og bronzediplomer til de bedste. Alle produkter udstilles, og der uddeles også smagsprøver. Det overordnede tema for årets FOOD-produkter er: „Det gode frokostbord“.

Udover de mange mejeriprodukter forventes det, at der vil blive afholdt bedømmelse og udstilling af følgende produktgrupper:

- Bærprodukter (marmelade, syltede bær, chutney, saft, juice osv.)
- Dansk vin
- Fiskeprodukter (sild, røget fisk, forarbejdet fisk)
- Honning
- Krydderurter – friske
- Kød pålæg
- Rapsolie
- Salater (mayo)
- Sliced fruit
- Snitgrønt
- Øl



Danske ostehandlere modtager hædersdiplom...

- og optages dermed i den fine klub La Guilde Internationale des Fromagers



Verdens største ostemesse i byen Bra i Norditalien, danner blandt andet rammerne for uddeling af det internationale ostelaugs hædersdiplom for personer, der udmærker sig ved professionelt ostehåndværk, mejerister, mælkebønder, grossister og butiksejere inden for ost. The guild, som prisen kaldes, har 6181 medlemmer og er repræsenteret i 33 lande. 30 ostehandlere i Ostehandlerforeningen for Danmark var draget til messen i Bra i Norditalien i weekenden den 19.-20. september, og 2 danske butikker samt kok og konsulent hos C & E Gastro Import Martin Bryde fik overrakt prisen.

Fra venstre mod højre ses som nr. 2 Mogens Lyngby Nielsen, som nr. 3 Carsten Petersen og som nr. 4 Martin Bryde.

De 2 modtagere var

Carsten Petersen fra Osteformetningen på Frederiksberg samt Mogens Lyngby Nielsen, der har butikker i Sabro, Højbjerg, Randers og Silkeborg og som også er formand for Ostermesteren A/S fik overrakt prisen. Det er nogle udnævnelser Danmark kan være stolt af, da vi trods forholdsvis få ostebutikker kan klare sig så flot. Amandus ost i Charlottenlund og Osteriet i Vejle har tidligere også modtaget prisen. Der er i de senere år kommet en stigende interesse for gode oste, og der er sket et positivt vendepunkt for ostehandlerne og ostehåndværkere i Danmark. Se mere på www.guilledesfromagers.com

Kilde: Pressemeldelse

KØLE- VARMEBILER



ISOLERING AF KØLEBIL MED KH ONESTOP

- Skjult rørføring
- Isokit er udført med polyurethanskum
- Vi bruger 3/5 aludørk (som er det kraftige)
- Vi fuldsvejer alugulvet i én hel plade (uden samlinger)
- Vi bruger kun Thermo King køleanlæg.
- Vi monterer anlæg i niche, så bilen ikke har vindmodstand og sparer derfor brændstof.
- Med vores anlægsmontering i niche kan bilen køre i vaskehal.

Sønderjylland/Fyn:
Jan Kristensen
jkr@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 60

Midt- og Nordjylland:
Carsten Schulz
cs@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 17

Sjælland:
Carsten Larsen
cl@knudhansen.dk
Tlf.: 22 65 56 18



Driving Green '15
22. - 23. oktober
København



Der opdrættes 1000 lam om året
i Varde Ådals grønne områder.

Varde Ådal Lam

Fra fem får til 1000 lam

Torben og Eva Kousgaard begyndte nærmest som en hobby at holde lam. I dag opdrætter Varde Ådal Lam 1000 lam om året til slagtning i parrets eget slagtehus, der blev taget i brug i maj i år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det er ca. 14 år siden, at Eva og Torben Kousgaard i Toftnæs sydvest for Varde anskaffede sig fem får. Dengang var det mere tænkt som et hobby-projekt end et forsøg på at skabe en levevej. Men i dag er får og lam faktisk det, som familien Kousgaard lever af i Varde Ådal Lam.

- Vi har 400 moderfår, der årligt føder ca. 1000 lam til slagtning, fortæller Torben Kousgaard.

Omlagt til økologi i 2012

I 2010 begyndte Eva og Torben at omlægge driftten til økologi, og i 2012 var omlægningen

gennemført. Det betyder, at Varde Ådal Lam er 100 pct. selvforsynende med økologisk foder, der omfatter græs, hø, græspiller og ensilage fra egne marker.

I de første år fik Torben slagtet sine lam i Holsted Slagtehus, men fra maj i år kunne Varde Ådal Lam selv begynde at slagte.

- Vi har bygget et slagteri, Toftnæs Slagtehus, op i eksisterende tilbygninger på vores gård. Det gør transporten meget kort for dyrene, idet de kun skal flyttes ca. 10 meter fra stald til slagtebænk, forklarer Torben Kousgaard og uddyber:

Siger både goddag og farvel til lammene

- Ringen er sluttet. Vi siger selv goddag til lammene, når de kommer til verden og farvel til dem, når de skal slagtes. Dyrene skal ikke længere transporteres i lastbiler til et slagtehus. På den måde undgår vi at stresser dem og styrker dyrevelfærden. Det giver os også en større fleksibilitet, at vi selv kan slagte, for det betyder fx, at vi kan bestemme søndag, hvad vi vil slagte allerede mandag.

En af Torben Kousgaards sønner, Emil, der er uddannet slagter, står for slagtningen af lammene i Toftnæs Slagtehus. Foruden slagtning



Torben Kousgaard tog sammen med resten af sin familie Toftnæs Slagtehus i brug i maj måned i år.



Emil Kousgaard, der er udlært slagter, har lært sin far, Torben, hvordan man skærer lam op.



Lam, lige til at sætte tænderne i.

Kort om Varde Ådal lam

Eva og Torben Kousgaard begyndte så småt at opdrætte får i 2001 på parrets 75 hektar store landrug i Toftnæs i Varde Ådal. Siden 2012 har produktionen udelukkende været økologisk. I dag producerer 400 moderfår ca. 1000 lam årligt. Bedriften omfatter også 600 høns og salg af økologiske æg.

I maj åbnede familien Kousgaard lammeslagteriet Toftnæs Slagtehus. På gården i Toftnæs er også indrettet en gårdbutik, der sælger økologiske produkter af gris, okse og lam. Også andre gårdbutikker i området sælger Varde Ådal Lam, ligesom flere gourmetrestauranter er blandt aftagerne af det økologiske lammekød fra den vestjyske ådal.

Varde Ådal Lam og Toftnæs Slagtehus drives som et familieforetagende, der foruden Eva og Torben Kousgaard tæller parrets tre sønner. Et par gange om ugen hjælper en beboer fra et lokalt bosted for udviklingshæmmede til med bl.a. at samle æg ind.

af Varde Ådal Lams egne dyr er det tanken, at slagtehuset også vil slagte for andre, og her fem måneder efter indvielsen er virksomheden så småt begyndt på at tage mod dyr udefra.

En drøm om egne grise

På gården i Toftnæs er der også indrettet en gårdbutik, som foruden Varde Ådal lam sælger udskæringer af grise- og oksekød. Dyrene leveres af et par lokale producenter og slagtes i Holsted Slagtehus.

- Jeg har en drøm om selv at opdrætte grise og har netop bestilt fire sortbrogede svin,

som jeg venter på at få leveret, oplyser Torben Kousgaard.

Varde Ådal lam har tidligere fået forarbejdet lam til pålægsprodukter hos Aalbæk Specialiteter, men efter at virksomheden brændte og blev solgt, afventer Torben Kousgaard, om de nye ejere fortsat vil have produktion. Han har dog også samarbejde med en anden økologisk forarbejdningsvirksomhed, Slagter Sørensens i Videbæk.



Susanne og Søren Friis foran den nyindrettede slagterforretning på Falkoner Allé på Frederiksberg.

Forbrugerne på Frederiksberg vil have det bedste

TEKST: PER AASKOV KARLSEN



Slagtermester Søren Friis fik i 1997 øje på en slagterforretning på hovedstrøget på Frederiksberg, der stod for at skulle generationsskiftes. Der blev handlet, og i november 1997 blev der med det samme sat nyt lys fra Bäro op i forretningen. I 2001 lavede Søren Friis så den første gennemgribende ombygning i slagterforretningen på Falkoner Allé. - Det er et købestærkt publikum, som bor her på Frederiksberg, men de er også både krævende og kvalitetsbevidste, fortæller Søren Friis. - Madbutikkerne er skudt op i stigende takt rundt omkring os på Frederiksberg i årenes løb. Cofoco, Madklubben og Lagskagehuset er nogle af de udbydere og kæder, som har etableret sig med madbutikker. Vi har i dag hele 6 bagerforretninger på Falkoner Allé, som også udbyder tærter og sandwiches, og hvoraf flere af dem også fungerer som cafeer. I Frederiksbergcenteret, som ligger tæt på, findes også flere madbutikker bl.a. med palæo og Joe & the Juice.

Ombygning og renovering i 2001

Da slagtermester Søren Friis overtog forretningen i 1997, trængte den til renovering. Ombygning og totalrenovering blev foretaget i 2001 med nyt butiksinventar, fliser, diske osv. Den 250 kvadratmeter store kælder under forretningen rummer hele forretningens egenproduktion og opskæring. Kælderen er løbende blevet moderniseret og rummer i dag en mindre produktionsfabrik med stort set alt i udstyr. Butikken ligger i en andelsforening.

Tankerne bag ombygningen her i 2015

Selv om butikkens inventar „kun“ var 14 år gammelt, syntes vi, at butikken skulle renoveres nu. Jeg er 56 år, og hvis butikken skal

renoveres, imens jeg driver den, skal det være nu. Jeg kunne jo have set det kortsigtet og blot ladet butikken nedslide, indtil jeg engang går på pension, men hvis jeg investerer nu, er der en god sandsynlighed for, at forretningen også eksisterer i fremtiden, fortæller Søren Friis til Fødevaremagasinet. - Jeg har gjort næsten det samme som i 2001, skrællet butiklokalet fuldstændigt og indrettet med nye diske, nye fliser, nyt loft og gulv. Butikken skulle have et mere tidsvarende udtryk, og det har den bestemt fået. Alt det gamle udstyr er blevet afhændet og solgt, fortæller Søren Friis.

Selve ombygningsprocessen

- Når sommeren sætter ind, flytter mine kunder op til Jens Munch i Skagen, fortæller en smilende Søren Friis. Vi plejer at lukke butikken ned i en 3 ugers periode. I år brugte vi de 3 uger til at bygge om. - Inden processen gik i gang, havde jeg haft kontakt til det tyske indretningsfirma Aichinger. Virksomheden hjalp mig også med ombygning i 2001, så processen og professionalismen i samarbejdet kendte jeg. Der blev udarbejdet tegninger af diske, afløb, el og meget mere ned til mindste detalje, så arbejdet kunne gå i gang. Det er en fornøjelse, når det er aftalt, at de første 14 dage skulle bruges til nedrivning, installationer, vand og kloak m.m., og den sidste uge skulle bruges til opsætning af butikken, og tidsplanen så holder. Mandag i den 3. uge kl. 8.00 skulle et team med 3 tyske montører begynde opsætningen af diske, reoler, bordplader osv. Præcis kl. 8 ankom teamet, fortæller Søren Friis. - Kommunikationen med Aichinger foregår på tysk og engelsk, og det fungerer fint. Firmaet opererer i både Europa, men også i Saudi



Omsætningen er steget med knapt 10% efter ombygningen af butikken.

Arabien og i Rusland. Jeg havde specifikke krav til diskfronten, reolmaterialer, belysning samt arbejds- og rengøringsvenlighed. Rengørings-systemet i bunden af kølediskene er en vigtig detalje for hygiejnen. Diskbunden bliver efter afrimning spulet med dyser, således at hygiejnen hele tiden er i top. Bunden i diskene er af rustfrit stål, og arbejdhøjden er optimal. Der er optimal udstillingsplads og kundekontakt. Køledisken „Sirius 3“ er i år blevet udnævnt til Europas bedste køledisk. Gulvet skulle belæg-

ges med fliser foran disken og linoleum bagved, således at det både er visuelt flot, men også behageligt for medarbejderne at gå på. Vægte og dankortterminaler er tænkt ind projektet. Alt blev visualiseret med disk og reoler i 3D, inden den endelige beslutning om indretningen blev taget.

- Kunderne har taget rigtig godt imod den nye butik, og de fleste synes, at butikken har fået et mere let og åbent udtryk. Omsætningen er siden ombygningen øget med knapt 10 procent, dette på trods af, at kunderne i perioden har haft rigtig mange andre tilbud som fx Copenhagen Cooking og andre kulturelle tilbud, fortæller Søren Friis.



Slagter Friis

Slagter Friis er en moderne slagterforretning, der bygger på gamle, stolte slagtertraditioner med hjemmelavede varer og et stort udvalg af pølser, skinker og pålæg fra eget pølsemageri. Familien Friis har været slagtere gennem 5 generationer. I Nakskov er det Søren Friis' bror Peter, der driver familiens butik videre. De nuværende Friis-brødres tipoldefar, Christian Friis, var slagter i Ålgårde. Han havde 5 døtre og 5 sønner, hvoraf alle blev slagtere! Fra butikken på Frederiksberg tilbydes krogmodnet okse- og kalvekød, grisekød fra udvalgte landmænd og frisk dansk lam hele året. Ud over det gode kød tilbydes også mange forskellige og velsmagende færdigretter, supper og saucer.

Slagter Friis er naturligvis også på Facebook, og har fået lavet en APP, så kunder kan modtage friske nyheder og tilbud fra butikken.

Sortiment og salg

- Hovedvægten i forretningen er selve butiksalget, som jeg brænder mest for. Jeg siger hellere nej til catering, hvis det så går ud over butikken. Det duer ikke, at kunderne ikke kan blive ekspederet, fordi der er noget mad ud af huset, som skal leveres. Jeg samarbejder med en kok om fx nytårsmenuerne, hvor jeg sælger knapt 700 menuer. Kokken er udlært på en Michelin-restaurant, så kvaliteten er bestemt i orden. Det ville være næsten umuligt for os at håndtere en så stor mængde menuer ved siden af de mængder, der i samme periode skal igennem forretningen, udtaler Søren Friis. Slagterbutikken indeholder et convenience område, et selvbetjeningsområde, et område med frost samt et område med kød, pølsemageri- og røgvarer.

Slagter Friis Appen synliggøres på tavlen.



Bäro har leveret belysningen til ombygningen. Denne lampe er dog en renoveret gadelampe fra København, som er en del af udsmykningen i forretningen.



Slagtermester Per Christoffersen blev årets laugsmester

Mad Med Mere Slagter Per Christoffersen på Damhustorvet i Rødovre var festlighedernes centrum, da han lørdag den 10. oktober blev hædret som årets laugsmester

TEKST: BIRTHE LYNGBØ

Der blev festet på bedste slagtermåner, da Per Christoffersen den 10. oktober blev kåret som årets laugsmester af Københavns Slagterlaug.

Et stort antal kunder og venner af huset var mødt op for at fejre Per Christoffersen. Uden for på Damhustorvet spillede slagterorkestret op, mens der blev budt på smagsprøver, grillmad og lidt godt til ganen. De mange lækre kødprodukter, der blev tilbudt til særligt at-

traktive priser denne dag, skabte også stort ryk- ind i butikken.

Hæderen blev overbragt af oldermænden for Københavns Slagterlaug, Erik Michelsen, som til lejligheden var rullet op foran butikken på Damhustorvet i den gamle Ford T slagterbil fra 1923.

Blandt begrundelserne for at vælge Per Christoffersen til årets laugsmester blev det blandt

andet fremhævet, at han hører til den nye generation af dygtige selvstændige slagtermestre, og at han som sådan er et fornemt eksempel for andre unge i slagterfaget, der har mod på at starte egen butik.

Kreativitet, stor håndværksmæssig kunnen, evnen til at tilpasse sig skiftende tider og ikke at forglemme en naturlig venlighed over for kunder og kollegaer er også ting, vi har tillagt



Pia Allerslev overrækker diplommet – masser af mennesker er mødt op foran og i butikken for at fejre slagtermesteren og få smagsprøver på de mange hjemmelavede delikatesser.

stor vægt, fremhævede Erik Michelsen om Per Christoffersen, der blev optaget i Københavns Slagterlaug i 2009.

Mønbo og udlært hos slagteren i Stege

Per Christoffersen er vokset op på Møn. Som stor dreng havde han tjansen som opvasker hos den i branchen velkendte slagter og kok i Stege, Stig Larsen. Og han blev siden udlært i slagterfaget samme sted.

I år 2000 blev han ansat som slagtersvend hos slagtermester Flemming Christensen på Damhustorvet. Her blev han kæreste med sin

nuværende hustru Lena, der dengang var slagterlærling i butikken. Da Flemming Christensen så for ni år siden valgte at afstå butikken, var det unge slagterpar, Lena og Per Christoffersen, de oplagte kandidater til at tage over og køre slagterforretningen videre, hvilket de har formået i bedste stil.

Flere yngre familier er flyttet til Rødovre

Det var en populær butik, som kørte godt, vi overtog. Samtidig havde vi fordel af at kende kunderne i forvejen. Så der er ikke lavet radikalt om i vores indretning af butikken el-

ler på dens koncepter. Men der er selvfølgelig sket en løbende tilpasning af produkterne i forhold til kundekredsen og dens ønsker. De seneste par år har vi blandt andet fået en del yngre familier med børn, som er flyttet til kommunen, og det er vi bestemt tilfredse med, smiler Per Christoffersen, der også gerne fremhæver et voksende salg af færdige salater og kartoffelretter til det ferske kød.

Følger årstiderne

Grillsæsonen er ved at være slut. Til gengæld laver vi en lang række forskellige supper, som er meget efterspurgt. Og så har vi løbende en del arrangementer med mad ud af huset, hvad enten det er til familiefester eller større firmafester, siger Per Christoffersen, som oplever, at der omsider er ved at være grøde i udviklingen. Tendensen er, at folk er blevet mere bevidste om råvarer af god kvalitet, man lægger vægt på at få en personlig faglig betjening, og så spiller det en rolle for mange af vores kunder, at man kan få råvaren eller pålægget i præcis den mængde, der passer til ens behov, slutter Per Christoffersen.

inco
København

GIV DINE KUNDER
EN GLÆDEDELIG JUL
& ET GODT NYTÅR
– MED VARER FRA INCO

Butikken har åbent
alle ugens dage resten af året!
undtagen d. 24., 25., 26. dec. (og 1. januar)
Vi glæder os til at se dig!

**Åbningstider
JUL & NYTÅR**

Lørdag	19. december	6–15
Søndag	20. december	8–15
Mandag	21. december	6–15
Tirsdag	22. december	6–17
Onsdag	23. december	6–17
d. 24., 25., 26. december	Lukket	
Søndag	27. december	8–13
Mandag	28. december	6–15
Tirsdag	29. december	6–17
Onsdag	30. december	6–17
Torsdag	31. december	6–12

Se alle åbningstider på inco.dk

Bemærk: Udvidede åbningstider



Hvidebæk Pølsefabrik har kapacitet til at producere 40 tons forskellige kvalitetspølser ugentligt, heriblandt den afbillede frankfurter.

Hvidebæk Slagteri:

25 år med vækst

Det sjællandske slagteri er gået fra at slagte 150 svin om ugen i 1990 til 2000 i dag

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der var stort rykind på Hvidebæk Slagteri på Sjælland den 29. august i år. Omkring 450 kunder, leverandører og beboere fra lokalom-



Jesper Fobian Jensen (tv) står for ledelsen af produktionen, mens Henrik Fobian er Hvidebæks administrerende direktør.



450 gæster deltog i fejringen af Hvidebæk Slagteris 25-års jubilæum.

rådet lagde vejen forbi slagteriet for at sige tillykke og deltage i fejringen af virksomhedens 25-års jubilæum.

Hvidebæk blev grundlagt i 1990 af tre slagterbrødre, Henrik Fobian, Klaus Fobian Jensen og Jesper Fobian Jensen sammen med deres far, Frank Jensen. I dag er Henrik Fobian slagteriets administrerende direktør, mens Jesper Fobian Jensen er daglig leder af produktionen.

Der er sket meget i virksomheden i de 25 år, der er gået. I 1990 stod Hvidebæk Slagteri for slagtning af 150 svin om ugen; i dag er tallet oppe på 2000, og slagteriet er blevet udbygget i flere omgange for at have kapacitet til at klare det stigende antal slagtninger.

Kundekredsen er typisk kødgrossister, cateringfirmaer, detailbutikker og kødforædlingsvirksomheder.

Pølsefabrik indviet i 2002

I 2002 tog virksomheden en ny selvstændig enhed i brug med indvielsen af en nybygget pølsefabrik på 700 kvadratmeter, hvor der er kapacitet til at producere 40 tons kvalitetspølser om ugen under varemærket Hvidebæk Pølsefabrik og private labels.

Pølsefabrikken er for nylig blevet IFS Food-certificeret. IFS står for International

Featured Standard – Food. Det er en kvalitets- og fødevarer sikkerhedsstandard, som detailhandelskæder i stigende grad forlanger, at deres leverandører lever op til. IFS-standarden er med til at sikre, at produkterne har en ensartet kvalitet og en fødevarer sikkerhed i top.

Kvalitet afgørende i konkurrencen

Slagteriet har en klar holdning til, at kvalitet er et afgørende parameter for virksomheden i konkurrencen med andre store aktører inden for slagtning og pølsefremstilling. For eksempel har Hvidebæk fravalgt frysetunnel til fordel for langsom nedkøling, fordi det er med til at sikre den bedste kødkvalitet.

- Vi skal mindst være en anelse bedre end de andre. Vi bestræber os derfor på at levere kvalitet i alt, hvad vi foretager os lige fra udvælgelsen af leverandører, behandlingen af råvarerne, skarp hygiejnekontrol og omhu i leveringen af de færdige produkterne til kunderne, siger Henrik Fobian og tilføjer:

- Vi tror på, at vi ved at fokusere på kvalitet og gode relationer til vores kunder og samarbejdspartnere har grobund for den konstante vækst, som vi har oplevet i de første 25 år af Hvidebæks levetid.



Hvidebæk slagter 2000 svin om ugen.

Den gode smag i måltidet



TEKST: MARI ANN TØRNGREN OG MARGIT DALL AASLYNG, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

En gang imellem skal der laves mad til mange; i foodservice, i catering eller bare i hverdagen. Hvordan kan man dyrke den gode smag og undgå den dårlige, når antallet af kuverter er stort, og når der ofte er lang tid mellem tilberedning og spising? DMRI har gennem årene arbejdet på flere områder, der kan være med til at optimere den gode smag af måltidet og har i dag en palette af muligheder, der er lige til at implementere i dit køkken.

Hvad kan sovsen gøre?

I et måltid med kød, grønsager og sovs har sovsen en særlig rolle som smagsgiver til grønsagerne. Grønsagernes egensmag bliver reduceret til fordel for kødsmag. Dette skyldes ikke kun maskering, men at nogle af de flygtige stoffer ikke bliver frigivet, det gælder fx dem, der gi-

ver kålsmag. Brug af sovs kan således være en metode til at øge indtaget af grønsager hos dem, der ikke er så vilde med grønsager. Fedtet i sovsen er væsentligt, og 5% fedt er nok til at øge spisekvaliteten, mens en fedtfri sovs i stedet giver en mere bitter og syrlig smag i måltidet. I en sovs med mere end 5% fedt øges primært smagen af fedt i måltidet. Brug derfor gerne en sovs med lavt fedtindhold til at forbedre spisekvaliteten af hele måltidet.

Hvor meget salt skal der i?

Vi bliver anbefalet at reducere saltindtaget, og især kantinemad bliver skældt ud for at være en af de helt store syndere, hvad angår salt i maden. Forskning viser, at det er muligt at reducere saltindholdet i produkterne og samtidig bevare kvalitet, holdbarhed og sikkerhed, men

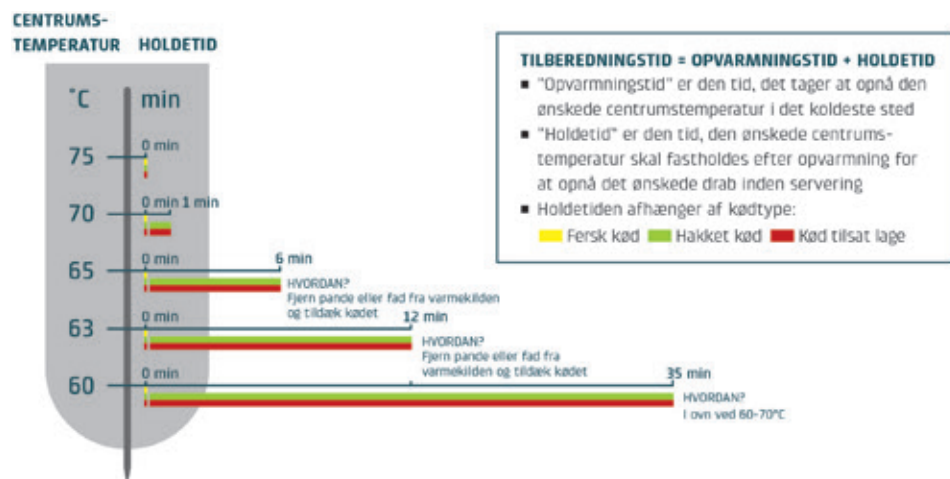
sker det for pludseligt, vil de fleste blot tilsætte endnu mere salt til maden, når den står på bordet. Samtidig har vores undersøgelser vist, at en mindre reduktion af salt – op til 25% i kødprodukter – rent faktisk øger produkternes egensmag og præferencen hos forbrugerne. Det er dog ikke alle kødprodukter, der egner sig til at reducere saltindholdet – spegepølser falder fx markant i kvalitet allerede ved forholdsvis små saltreduktioner.

Bevar den friske smag

Genopvarmet smag eller warmed over flavour (WOF) er den karakteristiske smag, der kendes fra især biskemad eller flæskesteg, der genopvarmes dagen efter tilberedning. Genopvarmet smag skyldes oxidation af visse fedtstoffer i kødet, og skal den friske smag bevares i måltidet, skal genopvarmet smag minimeres. Den rigtige løsning vil afhænge af produkt og anvendelse, men kan opnås via marinerings, tilberedning og/eller opbevaringsmetode.

Marinering er en velkendt metode til at opnå mere smagfuldt kød. Dette skyldes, at marinaden tilfører kødet smag fra krydderier, olier m.m., men også at antioxidanter fra fx krydderier hæmmer oxidationen, og derved bevares smag og struktur i kødet under lagring.

Når kødet tilberedes, ændres kødstrukturen, hvilket giver harskningsprocesserne bedre betingelser. Den første tilberedning er derfor helt afgørende for dannelsen af genopvarmet smag. Ændringerne afhænger af den centrumstemperatur, kødet tilberedes til, men også af hvor varm ovnen er under tilberedning – altså den hastighed hvormed kødet opvarmes. Ved at



Figur 1. DMRI's anbefalinger for sikker tilberedning af svine- og oksekød (2013)

sænke centrumstemperaturen i kødet fra 80°C til 65°C i den første opvarmning kan man reducere intensiteten af genopvarmet smag med ca. 60% ved langsom tilberedning ved 95°C

ovntemperatur. Almindelig ovntilberedning ved 190°C medfører kun en reduktion på ca. 30%. Tilberedning til en centrumstemperatur i kødet på 65°C er lige så sikker som tilbered-

ning til 80°C, hvis blot temperaturen fastholdes i 6 minutter (Figur 1).

Pak det tilberedte måltid bedst muligt

Metoden til opbevaring af det tilberedte kød er afgørende, hvis man vil hindre genopvarmet smag i måltidet. Den mest effektive metode er at hindre luftens ilt i at komme i kontakt med kødets overflade. Dette kan gøres ved at emballere kødet i en iltfri-pakning fx vakuum eller helt enkelt ved at anrette kødet med en sovs eller grønsagsmos, der dækker overfladen af kødet (figur 2). Anvendes en smagsfuld sovs eller mos, vil smagsstoffer overføres til kødet, og den genopvarmede smag vil reduceres yderligere.

Er du blevet mere nysgerrig på, hvordan du kan optimere smagen af dine produkter, så står DMRI klar med rådgivning, testfaciliteter og akkrediterede analyselaboratorier til bestemmelse af smag, tekstur og indholdsstoffer.

Kontakt

Margit D. Aaslyng
mdag@teknologisk.dk

Mari Ann Tørngren
matn@teknologisk.dk

Genopvarmet lugt

Sensorisk skala

10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0

■ Dag 0
■ Dag 2
■ Dag 3

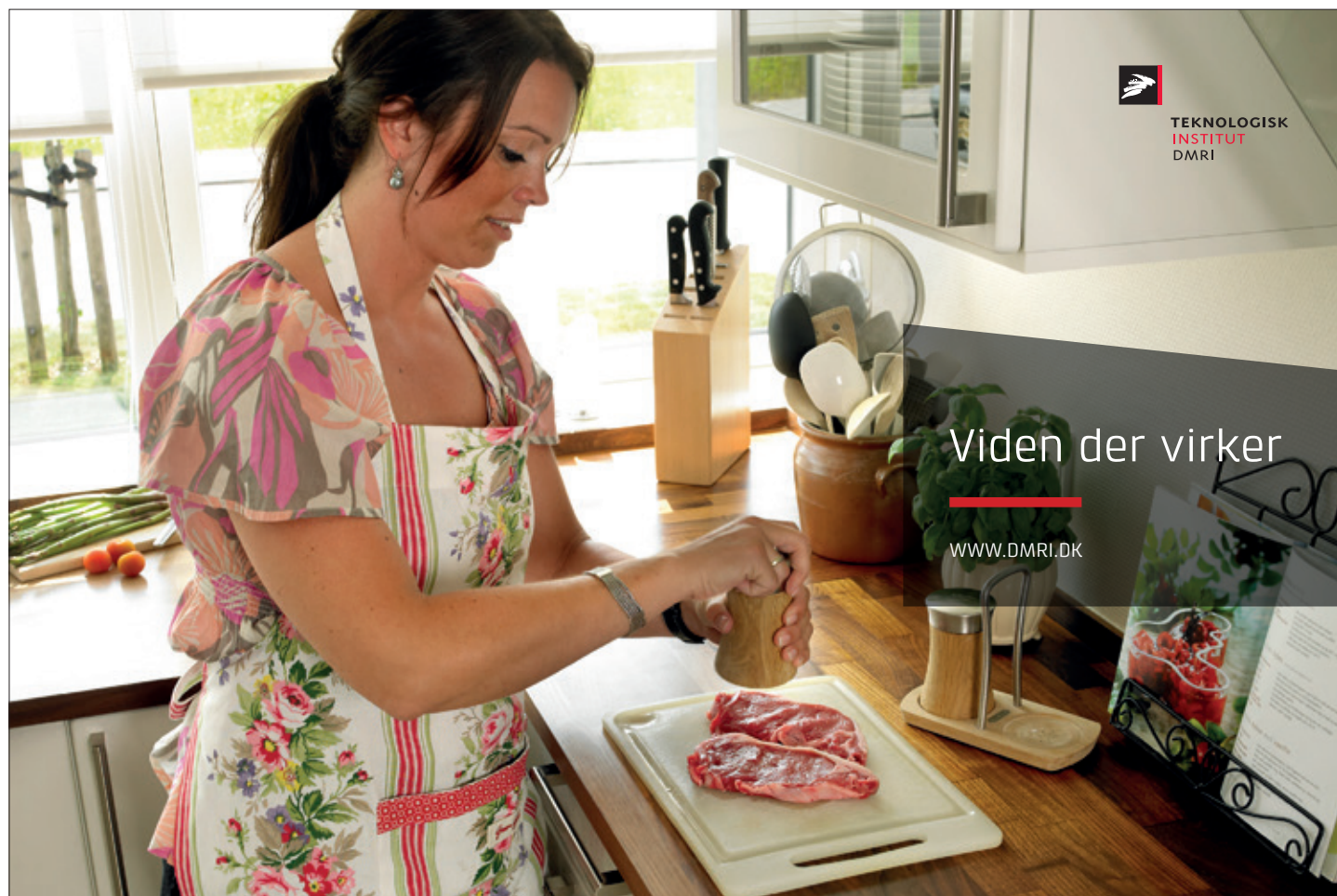
Sous-vide

med sovs

MAP

uden sovs

Figur 2. Genopvarmet lugt i svinekød afhængig af pakkemetode og anretning. 'Sous vide': Kødet vakuumpakkes og tilberedes under 100°C. 'Med sovs': Kødet er dækket med sovs mellem 1. og 2. opvarmning. 'MAP': Tilberedt kød er gaspakket med N₂ og CO₂ under lagring. 'Uden sovs': Kødet er pakket i atmosfærisk luft med strækfilm.





Mulighederne er åbne med krydderier

Efterspørgslen efter convenience produkter er i vækst, og det åbner for muligheder i fødevarerbranchen for at fokusere på kryddring og marinering af kød. Frugter og krydderier tilfører smag, og skaber spændende produkter for forbrugerne. Desuden kan deres naturlige indhold af enzymer og antioxidanter have effekt på både holdbarhed og mørhed

Ifølge Fødearestyrelsen har de delvist tilberedte retter stigende popularitet herhjemme, og de benyttes i halvdelen af de danske hjem mindst en gang om ugen. Populariteten skaber derfor muligheder for fødevarerbranchen for at udvikle nye produktserier.

Konserverende effekt og smag

DMRI Teknologisk Institut har i samarbejde med Aarhus Universitet og kødindustrien undersøgt den antibakterielle effekt af et bredt udvalg af bær og urter. Planterne har et

højt indhold af fenoler, som giver aroma, men som også har en antibakteriel effekt. Projektet undersøgte effekten i laboratorieskala og i færdige kødprodukter som skinketern, kødpølse og spegepølse. Herved sås dels den isolerede effekt af planterne, men også hvilke udfordringer, der opstår, når de anvendes i reelle kødprodukter. Den helt store udfordring, når virkningen skal opnås i rigtige produkter er, at fenolerne primært er fedtopløselige, mens bakterierne oftest befinder sig i vandfasen af produkterne.

Af de 20 screenede bær og urter, som fremviste lovende effekt i laboratorieforsøg, viste en

Artiklen fortsætter på side 22.

Skinketern med peber og havtorn.





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

opskrift med enten 10% hvidløg eller en 12% urteblanding af ribs/tyttebær/hvidløg en moderat hæmning på Salmonella i spegepølse. Ved at tilsætte 10% bær eller urter i kødpølse, sås ingen bakteriehæmmende effekt. Af sensoriske årsager kunne bær og urter ikke tilsættes i højere koncentrationer. Derimod sås fine

resultater ved overfladekonservering af produkter efter varmebehandling, og der er således åbnet for mulighederne for at arbejde videre med overfladebehandling med pulveriserede urter eller bær. Der kan også arbejdes med at tilsætte urterne i rå produkter, f.eks. grillpølser, der skal steges færdige hos forbrugeren.

Forbrugerundersøgelser i projektet viste generelt en positiv indstilling over for produkter konserveret med naturens egen konservering i form af bær og urter. Ligeledes var der generelt en øget villighed til at betale en merpris for produkterne.

” Vi har haft et fantastisk samarbejde med DMRI, og vi har netop kunnet gøre brug af DMRI's viden i dette projekt

Brian Pedersen, Kryta

Mere mørt med frugter

DMRI har også vist, hvordan mørheden af kød kan påvirkes med naturlige virkemidler. Visse frugter indeholder enzymer, som naturligt nedbryder collagen, der er med til at gøre kødet sejt. Marineret med f.eks. kiwi eller papaya kan derfor være med til at mørne kødet og dermed øge spisekvaliteten. Marineren

kan foretages med et oprenset enzymkoncentrat fra frugten, eller ved, at man selv tilsætter frugterne.

Fra idé til produkt

DMRI arbejder med convenience lige fra idé til det færdige produkt. DMRI's faciliteter omfatter bl.a. et pilot plant, hvor processer og ingredienser til kødprodukter kan udvikles og dokumenteres. I forbindelse med produktudviklingsarbejdet kan produkterne testes for sensorisk kvalitet af et trænet dommerpanel, og der kan foretages undersøgelser af produkternes holdbarhed og fødevarerikkerhed.

Fx har DMRI arbejdet med produktudvikling af basismarinader, som benyttes i convenience produkter. Et af de seneste eksempler er DMRI's samarbejde med krydderivirksomheden Kryta i Roskilde om udvikling af tørmarinader. I den forbindelse udtaler salgs- og marketingschef Brian Pedersen:

”Vi har haft et fantastisk samarbejde med DMRI, og vi har netop kunnet gøre brug af DMRI's viden i dette projekt”.

Kilder: www.altomkost.dk/tips-i-hverdagen/til-maaltiderne/altomkost/hvordan-spiser-vi



Hvis vi skal hjælpe dig videre med din idé, er du velkommen til at kontakte:
Nana Sefeld Christensen, Konsulent
Fødevarerikkerhed/Produktoptimering
Tlf. 7220 1078
mail nsc@teknologisk.dk



Kompakte pakkemaskiner – MULTIVAC R 085, R 105, R 126 & R 145



- Fulldautomatiske
- Effektive
- Omkostningsbesparende
- Lille pladsbehov
- MULTIVAC Hygienic Design™



www.multivac.com



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Gråsten Fjerkræ

åbner butik og uddannelsescenter



Fjerkræ er fremtidens kød, og Gråsten Fjerkræ følger trenden med mere miljørigtigt, fedtfattigt og samtidigt smagfuldt kød opdrættet med mere dyrevelfærd, skriver virksomheden i en meddelelse. 2020 bliver året, hvor verdens største forbrug inden for mad bliver fjerkræ. I den forbindelse har Gråsten Fjerkræ besluttet at åbne egen gourmet-butik, - men ikke en hvilken som helst butik. Der er reception for indbudte gæster fredag den 30. oktober, og åbningen markeres hen over hele weekenden. Inspiration til butikken, og i særdeleshed til vareudvalget, er hentet fra flere af Europas største gourmet-forretninger. Slagterforretningen vil have skiftet gris og ko ud med fjerkræ og lam. Der vil til gengæld være rullepølser, skinker, cuvetter, culotter m.m. alt fra unghaner. Charcuterivarer, kolde og varme take-away retter. Selv en Gourmet Hønsesalat, udviklet af Aamann i København, vil der være i butikken.

Center for slagtere og andet køkkenfolk

I forbindelse med butikken laves også et uddannelses- og inspirationscenter for slagtere, kantinedere, grossister og forbrugere. Kantinedere og slagterne er udfordret og ikke rustet til år 2020. Det er stadigvæk traditionel gris, der tænkes og gøres i, både i deres basis

Bygningen er fra 1901 og har huset familien Elley, der gennem 3 generationer, drev slagtehus og forretning på stedet.

Genetablering af 117 år gammel slagterbutik

Efter flere måneder med ombygning og renovering er Gråsten Fjerkræ klar til at slå dørene op til en ny gårdbutik. Den før så livlige Kværs by havde over 30 butikker og virksomheder og får nu igen en butik i bybilledet, efter 25 år uden. Gennem 3 generationer drev familien Elley slagterforretning på Kværs-gade 18. Og fra den 30. oktober 2015 vil det igen være slagtervarer, der kan købes i den nyåbnede butik. Huset på Kværs-gade 18 har overlevet 2 verdenskrige. I mellemkrigsårene var der fint besøg af kong Christian d. 10. og; dronning Alexandrine.

Gråsten Fjerkræ's historie

- 1987 Gråsten Fjerkræ grundlægges af Uffe Christensen
- 2005 Gunder Jensen ansættes som direktør
- 2007 Susanne og Gunder Jensen overtager firmaet
- 2012 Ny fabrik tages i brug
- 2015 Gårdbutik åbner

uddannelse og til dagligt, hedder det i meddelelsen. Fremtidens krav fra forbrugerne om mere kyllingekød er der ikke taget meget højde for. Vi har nogle unikke faciliteter, frilandsopdræt, slagteri, opskæring osv. og nu også et uddannelses- og inspirationscenter. Det skal udnyttes til gavn får både slagtere og forbrugere. Det er virksomhedens ønske, at centeret vil blive brugt flittigt, så forbrugerne, over det ganske land, kan følge tidens trend og få noget lækkert, mere miljørigtigt og fedtfattigt på menuen fra deres slagter.



I dag er Gråsten Fjerkræ en familiedrevet virksomhed, der beskæftiger mere end 20 ansatte.

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



Overarbejde

Sekretariatet får hele tiden henvendelser vedrørende medarbejdernes overarbejde. Og især når der opstår en tvist mellem mester og en ansat, er overarbejde ofte en del af det samlede krav. Vi har tidligere udsendt en blanket, som kan benyttes til registrering af overarbejde.

Vi opfordrer på det kraftigste til, at der benyttes en form for dokumentation/registrering af medarbejdernes arbejdstid og dermed deres overarbejde. Dokumentation skal blive i virksomheden – medarbejderne skal således ikke foretage registreringer hjemme. Det skal ligeledes understreges, at dokumentationen skal gemmes!

Når overarbejdstimerne har fundet sted, er det også vigtigt løbende at få dem afviklet ved afspadsering eller ved udbetaling. Igen er det vigtigt, at dette fremgår enten af eventuelle arbejdsplaner, lønsedler eller omtalte blanket. I den forbindelse skal der gøres opmærksom på, at det af overenskomsterne fremgår, at overarbejdstimer som hovedregel afspadseres. Overarbejdsbetaling ydes kun, når arbejdet er udført efter ordre fra arbejdsgiveren eller dennes stedfortræder.

Sørg for dokumentation og kom udover de kedelige tvister om overarbejde og betaling i forbindelse hermed.

Vi ved, at flere virksomheder har store udgifter til overarbejdsbetaling lige efter jul og nytår, men i stedet for at udbetale overarbejdet, så lad medarbejderne afspadseres – sådan som overenskomsten faktisk også siger. I kan endda planlægge afspadseringen således, at den typisk ligger i en periode med lav aktivitet, og hvor der ikke er det samme behov for personale. På den måde kan personalet på skift afspadseres, og I kommer ikke til både at udbetale de dyre overarbejdstimer og have alt personalet på arbejde i stille perioder. Det skal naturligvis aftales med medarbejderne, da det også skal passe med deres hverdag.

Mangler du blanketten til registrering, eller har du spørgsmål til reglerne omkring overarbejde eller afspadsering er du velkommen til at kontakte sekretariatet.

Træk dine private udgifter til boligen fra i skat

Folketinget har 26. august 2015 vedtaget, at Håndværkerfradrag (servicefradrag) genindføres. Nu kan du få fradrag for dine udgifter helt tilbage fra 1. januar 2015.

Det kan man fradrage

Der er tale om fradragsmulighed for arbejdsløn til håndværker eller hushjælp. Der gives kun fradrag for arbejdslønnen og ikke for materialerne, der anvendes. Det er derfor nødvendigt, at det specificeres på regningen, hvad der er materialer, og hvad der er arbejdsløn.

Der er 2 områder, hvor der kan opnås fradrag.

- Service i hjemmet: Dette dækker over rengøring, vinduespudsning, børnepasning havearbejde m.m.
- Vedligeholdelse og reparation af eksisterende boliger: Dette dækker over reparation og vedligeholdelse af hus/lejlighed eller sommerhus.
- Husk at gemme faktura og dokumentation for betaling.

Det kan man ikke fradrage

Nybyggeri er ikke omfattet. Man kan heller ikke få fradrag for tilbygninger og heller ikke til flisebelægninger i indkørsler, på havegange og terrasser og heller ikke til opsætning af postkasser og tyverialarmer. Fradrag for ung-i-huset kræver, at personen ikke har bopæl på adressen.

Størrelsen af fradraget

Hver person kan få op til 15.000 kr. i fradrag. To ægtefæller/samlevende kan få op til 30.000 kr. i fradrag (15.000 hver). Det er underordnet for ægtefæller/samlevende, hvem der faktisk betaler regningen.

Hvornår får man fradraget

Fradraget foretages i det år, hvor udgifterne er betalt, og ydelsen er leveret. Hvis udgifterne er betalt inden udgangen af februar i det efterfølgende år, henføres fradraget dog til det år, hvori arbejdet er udført. For arbejde udført i 2015, og hvor regningen er betalt senest den 29. februar 2016, henføres fradraget således til 2015.

Hvad er skatteværdien af fradraget

Man får fradrag som „ligningsmæssigt fradrag“ på sin selvangivelse. Skatteværdien af denne gruppe er ca. 30%. Dvs. hvis man betaler 15.000 kr. og får fradrag for dette, betaler SKAT ca. 4.500 kr. På SKAT's hjemmeside er der en meget detaljeret beskrivelse af hvilke ydelser, der er fradrag for, og hvilke der ikke er.

Har du spørgsmål til ordningen, er du meget velkommen til at kontakte: DSM Regnskabsservice: Claus Vestermark Tlf. 24782885



REGNSKABSKLUMME

KARINA & JONNA'S KLUMME

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



Hos Nellemann tilbyder vi salg og rådgivning af din nye kølebil. Vi har gennem tiderne solgt og leveret alle typer og varianter af kølebiler og kan derfor være din aktive sparringspartner, når du skal investere i ny kølebil.

Vi har en professionel organisation og dygtige samarbejdspartnere, således vi overholder krav og lovgivning til transport af fødevarer, ligesom du betjenes af dedikerede medarbejdere som kun arbejder med erhvervsbiler. Vores erfarne erhvervs-kunderådgiver Henrik Due Hedensted har solgt mere end 100 forskellige kølebiler og har den erfaring der skal til for du får både den rigtig økonomi og bil.

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

- Altid flere nye kølebiler til omgående levering.
- Udlejningsbiler med køl.
- Erhvervsværksted med dedikerede varevogsmekanikere.
- Biler i alle størrelser.
- Har vi ikke modellen du ønsker, så bygger vi den.
- Attraktiv finansiering og leasing tilbydes.

PRISEKSEMPLER:

Flere af bilerne står færdigbygget til omgående levering fra Nellemann i Roskilde. Alle priser ekskl. moms.

Fiat Fiorino 1,3 75 hk. Professionel – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 154.900,00 + moms og lev. Omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 30.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.195,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Doblo 1,3 90 hk. L2 – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 199.900,00 + moms og lev. Omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 50.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.495,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Scudo 2,0 165 hk. Professionel – KØLEBIL
med Thermo King V-200/10 køleanlæg
Pris kr. 249.900,00 + moms og lev. omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 65.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 33 2,3 130 hk. L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 309.900,00 + moms og lev. omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 75.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.795,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 35M 2,3 130 hk. L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 329.900,00 + moms og lev. omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 80.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato Box/Liftbil 2,3 130 hk. (6 pl.) – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 369.900,00 + moms og lev. omk.

Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 90.000,00
Mdl. ydelse kr. 4.695,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted

Kunderådgiver Fleet Erhverv
Nellemann AS, Betonvej 1, 4000 Roskilde
Direkte: +45 60 91 53 25
Mobil: +45 60 91 53 25 / 712

Messe oversigt

2015

Scanpack, Göteborg

20. - 23. oktober 2015

Skandinavisk emballagemesse

www.scanpack.se

Nordic Organic Food Fair, Malmö

1. - 2. november 2015

Nordisk Økologimesse

www.nordicorganicexpo.com

2016

Biofach, Nürnberg

10. - 13. februar 2016

Messe for økologiske produkter

www.biofach.de

Intergastra Stuttgart

20. - 24. februar 2016

Gastronomimesse

www.messe-stuttgart.de

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

Ny administrerende direktør for Antalis i Danmark

Som et naturligt skridt på vejen mod at samle Antalis' aktiviteter i Danmark under ét fælles selskab er der nu blevet udnævnt én fælles direktør for alle de danske afdelinger. Tidligere i år opkøbte Antalis koncernen PaperlinX i Danmark, og beslutningen om en fælles ledelse har bl.a. til formål at styrke Antalis-kontorerne i henholdsvis Holstebro, Vejle og Valby. I rollen som administrerende direktør for Antalis Danmark indtræder Steen Murmann, som siden 2011 har været administrerende direktør for Antalis-afdelingen i Valby. Steen har en stærk kommerciel baggrund og lang ledelsesmæssig erfaring og har de seneste år gennemført en succesfuld turnaround af Antalis' nuværende forretningsområder i Danmark. 50-årige Steen Murmann har arbejdet i virksomheden siden 1997, men har været i branchen siden 1986. Steen vil få ansvaret for i alt 220 medarbejdere og er overbevist om, at en fælles ledelse vil øge både synergi og samarbejde: - Vores kompetencer komplementerer hinanden godt: I Holstebro finder vi en af landets største leverandører af emballageløsninger, mens man i Vejle er markedsledere inden for sign & display løsninger. Sidst, men ikke mindst, har vi i Valby Europas førende distributører af papir og printmedier, udtaler Steen Murmann. Antalis er en del af den franske koncern Sequana. Antalis har afdelinger i 44 lande, og den samlede omsætning udgjorde i 2014 3,3 mia. euro. Det samlede antal medarbejdere er 5.500.

Ny administrerende direktør i Danish Crown

Danish Crowns adm. direktør gennem 27 år Kjeld Johannesen (62) har valgt at fratræde pr. 1. april 2016. Medio november i år tiltræder hans efterfølger Jais Valeur (52) for at skabe den bedst mulige overgang.

Kjeld Johannesen meddelte allerede for godt et år siden, at han ønskede at fratræde i løbet af foråret 2016 efter 45 år i branchen. Han har beskæftiget sig med slagteribranchen, siden han som 18-årig fik plads som kontorelev på slagteriet i Hurup. Jais Valeur kommer fra et job som Executive Vice President hos Arla Foods, hvor han med enkelte afstikkere til hhv. Royal Unibrew og New Zealand Dairy Board har været siden 1986 i en række funktioner.

Kilde: Pressemeddelelse

Ølpris til ostemand

Formanden for Danske Ølentusiaster, Anne Lise Knørr, overrakte foreningens Øl og Mad Pris til udviklingschef i Arla Unika, Mads Østergaard-Clausen på Food Festivalen i Århus. Mads Østergaard-Clausen fra Odder er intet mindre end osteudvikler. Øl og Mad prisen er indstiftet af Foreningen Danske Ølentusiaster. Begrundelsen for hæderen er, at Arla Unika er kendt for sin eksperimenterende og nyskabende tilgang til ost. Blandt de mere opsigtsvækkende tiltag er et innovativt samarbejde med bryggeriet Mikkeller. - I Danske Ølentusiaster mener vi, at øl er den bedste ledsager til ost. Og Mads har om nogen været med til at profilere samspillet mellem ost og øl, ikke mindst i kraft af det spændende samarbejde og innovative parløb med Mikkeller. Det er en ny måde at tænke øl og ost på, og Arla Unika er med Mads i front gået forrest med at udvikle området, siger Anne Lise Knørr, formand for Danske Ølentusiaster.

Kilde: Århus Stiftstidende.dk



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 Alle 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
Aftøringspapir
Fastfoodemballage
Logovarer
Alubakker
Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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



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
fødevareremagasinets
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. Oeschützen 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 fødevareremagasin

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

**FÅ EN HOLDBAR
PAKKELØSNING!**

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PMpack

Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@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 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

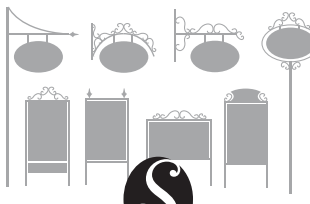
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Inspektion af virksomheder
Fødevarelovgivning
Arbejds miljø**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
SKILTE**



SURROW

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

VÆGTE

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthåndteringsanlæg
- Verifikation og service

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



Kø-System



e-pris label



Etiketter

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



Kundevenligt kø-system

Kundens nr.bon fortæller, hvor mange der er i kø foran og den estimerede ventetid.

Et stort display viser, hvilket nummer der ekspederes. Næste nummer kaldes vha. voice function på vægten. Trådløs kommunikation mellem vægt/printer/display.



Kundevenligt kø-system

Godt blikfang øger salget!

Dine egne etiketter med tilbudspris, serveringstips, rabat og anden tillægsinformation fanger kundens opmærksomhed og skaber øget salg.



Stort Reklamedisplay

Stort 12,1" kundedisplay med stor reklameværdi

Det 12,1" store kundedisplay viser video, logo og reklame med tekst og grafik imellem ekspeditioner.

Nem betjening på touch-skærm

SM-5500 Alpha har en letforståelig touch-skærm, som gør det nemt og hurtigt at ekspedere kunden. Hvert PLU-nr. kan tilknyttes et varefoto, der kan fungere som kvikttast på touch-skærmen.



Hurtig, nem betjening

Print af andre nyttige informationer

M-5500 Alpha kan også printe andre nyttige informationer til kunden, f.eks. nye spændende opskrifter, menuforslag og varenes ernæringsværdier.

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
 Peder Skrams Vej 4
 5220 Odense SØ