

fødevarer

NR. 10 / NOVEMBER 2015

magasinet

**Årets
Æresslagter**
Se side 6

TEMA

Automatiserede
processer

SLAGTERPRIS

og årets Æresslagter

Selvstændige på
EFTERLØN



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Vi savner elevstøtten

Da den forrige regering lancerede en erhvervsskolereform, var det ikke alene med nye optagelseskrav og andre formalia, men også med en målsætning om, at flere unge skulle vælge en erhvervsuddannelse. Det var en god idé, for Danmark har brug for flere kvikke hoveder i de produktive fag og brancher. Det kræver blot nogle gode skoler, nogle gode lærere og nogle gode praktikpladser.

Sidstnævnte er vi inden for fødevarefagene ved at få et problem med. Ikke fordi der mangler gode arbejdspladser, men fordi de mestre, som gerne skulle oplære eleverne, kan have svært ved at se en mening med det. Indtil udgangen af 2014 fulgte der 70.000 kr. med i støtte, når man tog en elev i praktik, og det havde uægtelig en motive-rede effekt og gav plads til, at mestrene kunne afsætte den fornødne tid til at oplære eleverne. Nu er det hele så at sige for egen regning, og så er det jo reelt elevens arbejdskraft, der skal finansiere praktikken. Det kan nemt give problemer, eftersom eleven pr. definition ikke er ekspert i sit fag, og fordi mesteren kan have svært ved at afsætte tid til oplæring, når også hans egen arbejdskraft er 100 procent påkrævet. Så er det nemmere at lade være med at tage elever, og når det er sådan, er det indlysende, at ikke mindst „de skarpe knive i skuffen“ vælger andre uddannelser.

Derfor er situationen nu den, at der mangler dygtige elever. Det er ikke det bedste fundament for en sikker fremtid. Det gør tværtimod fremtiden temmelig usikker for håndværksfagene, og fødevarebranchen er ingen undtagelse. Det betyder selvfølgelig ikke, at der ikke er unge mennesker, der f.eks. gerne vil være slagtere, og at vi der ikke er nogle rigtig dygtige iblandt. Der kan enhver se, når der er „Skills“, hvad der er en gang om året, og hvor erhvervsskoleelever viser, hvad de kan. Det kan man næste gang opleve den 4.-6. februar 2016 i Fredericia. Det er

livsbekræftende at se det fantastiske engagement, som de unge lægger i deres fag, og som mange akademikere ville kunne lære meget af. Men antallet af disse dygtige unge er altså for lavt i forhold til behovet, og det er selvsagt et problem for hele samfundet.

Man kunne måske også blive bedre til at bruge de uddannelser, der er. I disse tider har vi for eksempel den glæde at se adskillige nye slagtehus-

skyde op, og så er det jo godt, at der findes skoler, der uddanner „detailslagtere med speciale i slagtning“. Men bliver uddannelsen brugt godt nok? På et lille slagtehus med egen butik – og dermed typisk også pølsemageri – er der ikke bare brug for en „slagter“, og der er heller ikke

plads eller råd til at have en særlig slagter for hver funktion. Så skal man kunne aflive om mandagen, skære op om tirsdagen og lave pølser og postej om onsdagen og ekspedere i butikken om torsdagen og lave mad ud af huset til 100 mennesker om fredagen. Det er nok for meget sagt, at en enkelt uddannelse kan rumme alt dette, men en „detailslagter med speciale i slagtning“ er faktisk meget tæt på at kunne det. Det er en truet uddannelse, som der ikke desto mindre er et stigende behov for.

Det forudsætter dog naturligvis, at der er efterspørgsel efter eleverne ude i virksomhederne, og at der er tid til at tage sig af dem, så de får en god uddannelse. Det var den gamle elevstøtteordning en rigtig god motivation til, og tilsvarende ser vi nu resultaterne af, at den er bortfaldet. Lad os håbe, at de, der afskaffede den, også kan se det.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

” Det er livsbekræftende at se det fantastiske engagement, som de unge lægger i deres fag ...

Tid til priser og hæder

Oktober måned er traditionelt tiden til hæder og priser. Her i 2015 er der også uddelt en lang række priser og æresbevisninger til dygtige fagfolk i branchen. Du kan bl.a. læse om årets slagterpriser, kantineprisen, årets æresslagter, men også om en ansat, der har modtaget Dronningens fortjenstmedalje.

Landsmøde i DSM

Der har været afholdt generalforsamling i Danske Slagtermestre, hvor den nye brancheorganisation Fødevare Danmark var på dagsordenen. Læs her i bladet om visionerne for den nye organisation og konkrete sager, som organisationen kæmper for. Ostehandlerforeningen for Danmark (OFD) bliver 100 år i 2016. Læs om nogle af milepælene i den snart 100 år gamle forening.

Nye specialforretninger dukker op her og der

Selvom mange nok vil påstå, at krisen langt fra er overstået, bliver der løbende åbnet nye specialfødevareforretninger flere steder i landet. Læs denne gang her i bladet om Vollstedt's nye slagterforret-

ning i Kolding og et nyt detail- og restaurantkoncept i Kødbyen.

Automatisering, elever og efterløn

Vi stiller denne gang skarpt på arbejdsprocesser, som kan automatiseres, men også på håndtering af tunge produkter og tunge løft. Læs om DM for slagterelever, der finder sted i begyndelsen af 2016 i forbindelse med DK Skills, men også om hvor svært det kan være for selvstændige at få sin efterløn, når den tid kommer.

Synlighed i fødevarebranchen

Via en annonce i Fødevaremagasinet, når du ud til en stor læserskare, der interesseret følger med i specialfødevarehandelen, foodservicesektoren og fødevarebranchen 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 Danske Slagtermestres landsmøde 2015**
- 6 Årets æresslagter 2015**
- 8 DK Skills 2016**
- 9 Kundebevidste slagtermestre**
vandt Slagterprisen 2015
- 10 Fleisch**
Mere kød i Kødbyen
- 12 Vollstedt**
har åbnet slagterforretning i Kolding
- 14 Jubilæumsfest**
Ostehandlerforeningen fylder 100 år
- 16 Spar ryggen**
og spar penge
- 18 Robotterne indtager slagterierne**
i Danmark
- 20 Stjernholms kamp for efterløn**
- 21 Ingen efterløn til Britt og Jørgen**
- 22 40 års fortjenstmedalje**
for tro tjeneste
- 24 Bankfolk har årets bedste kantine**
- 25 Messeoversigt**
- 25 Nordjyllands bedste grillpølse**
blev kåret i Aalborg Zoo
- 25 Kom ud over disken**
- 26 Oluf Christensen**
går på velfortjent pension
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



10



12



9



18



24

November 2015

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

ANSVARSHAVENDE Per Askov Karlén

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

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

FORSIDEFOTO Årets æresslagter Leif Tranholm

ISSN 1902-4509

Danske Slagtermestres landsmøde 2015



Den nye bestyrelse i Danske Slagtermestre. Fra venstres Mikael Gertz, BF Oks, direktør Torsten Buhl, formand Leif Wilson Laustsen, Peter Høgh, Royal Leverpostej, næstformand Karsten Andersen, Tom Munkholm, Kennet Hansen, Ole Thøgersen og Lars Ville Jensen. Tre bestyrelsesmedlemmer var på valg, og alle tre blev genvalgt. Suppleanterne modtog også genvalg. I prioriteret rækkefølge blev René S. Madsen, Viborg; Christian Maltesen, Birkerød samt Niels Hørlyck, Svendborg Slagtehus valgt som suppleanter.

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Formand Leif Wilson Laustsen kom langt omkring i årets mundtlige beretning for foreningens virksomhed i forbindelse med afholdelsen af Danske Slagtermestres generalforsamling søndag den 25. oktober på Hindsgavl Slot med Fyns Slagtermesterforening som vært. Han kunne dog kun berøre en lille del af det, som foreningen arbejder med. - Medlemsudviklingen i foreningen DSM har fortsat udviklingen fra tidligere år med færre butikker og nogenlunde status quo på slagteri og forædlingssiden, men med flere ansatte i foreningen, så der i dag er 23 ansatte mod 12 ansatte i 2005. Det betyder, at medlemmerne kan ydes en rekord høj service, men også at foreningen har kunnet tiltrække nye foreninger som fx Ostehandlerne, Fiskehandlerne og SamMark, fortalte Leif Wilson Laustsen. - Nu har Danske Slagtermestre fået forbindelse med foreningen SMV Fødevarer og deltaget i dannelsen af paraplyorganisationen FødevarerDanmark. Den nye organisation har 3 mærkesager på programmet: - Der skal være plads til de små virksomheder i forbindelse med offentligt udbud, loven om tunge løft skal laves om, og sagen om

spildevandsafgiften, som nu verserer i EU kommissionen, skal forfølges. En fjerde mærkesag er dog nu kommet til, nemlig at den tidligere støtte til virksomhederne for at tage elever skal genindføres, udtalte Leif Wilson Laustsen. Etablering af denne nye paraplyorganisation tager et indhug i foreningens egenkapital, men bestyrelsen anser det for nødvendigt i forhold til at sikre virksomhedernes rammevilkår på sigt, fortsatte formanden.

Toppen af isbjerget

Emnerne i den mundtlige beretning var rigtig mange, heriblandt det afholdte 100 års jubilæum i juni måned, konferencen på Christiansborg den 12. november omkring „Små- og mellemstore virksomheders rolle i forhold til udkantsvækst“, formandskabet i Slagterfagets Fællesudvalg, DK Skills, Foodexpo 2016, markedsføring i kæderne mad med mere og mester-slagteren, studieture, nye medlemmer blandt slagtehusene, Fødevarerstyrelsen, møde med miljø- og fødevarerministeren, Fødevarerforlig 3, nyt statsligt dyrevelfærdsmærke, Madkulturen, DSMI Kontaktforum, kontamineringsforsikring, DSM Consult, regnskabservice, Fødevarerforbundet NNF, overenskomster og de forskellige kødafgiftsfonde. Der var stor ros fra formanden for DSM til Fyns Slagtermesterforening for de flotte rammer, den gode fest, der blev afholdt lørdag aften, til medarbejderne på sekretariatet, til Ostehandlerne, Fiskehandlerne, SMV Fødevarer, SamMark, udvalg og bestyrelsen.

Fødevarer Danmark, uddannelse og elever

Efter formandens beretning var der god debat om nødvendigheden af at uddanne elever, da det er nødvendigt for at sikre fagets fremtid. Ønsket om at genindføre elevstøtte samt tilskud til voksenelver blev fremhævet. Skolestrukturen, svendprøven og kvaliteten af uddannelserne blev drøftet. Generalforsamlingen blev afsluttet med et indlæg af John Iversen, fra Rud Pedersen A/S om mulighederne for FødevarerDanmark for at påvirke rammebetingelserne for fødevarerhvervet, inden lovgivningen bliver en realitet.

Formand for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen fortæller i sin omfattende beretning om foreningens mange aktiviteter.



ÅRETS ÆRESSLAGTER 2015

-Prisen „Årets Æresslagter“ blev indstiftet i 1990 og er gennem årene givet til en række personer – både medlemmer og ikke-medlemmer af DSM – som hver især og på forskellig vis har udmærket sig og ydet en særlig indsats til gavn for branchen. Sådan indledte formand for Danske Slagtermestre (DSM) Leif Wilson Laustsen sin tale til årets æresslagter 2015. - At valget er faldet på dig, Leif Tranholm, skyldes især din store indsats for DSM og branchen generelt på uddannelsesområdet, fortsatte Leif Wilson Laustsen. - I 2011 blev du af DSM indstillet som skuemester i specialerne „butik“ og „delikatesse“, og året efter overtog du posten som medlem af det lokale uddannelsesudvalg på Food College Aalborg efter Jens Munch. I år har du også fået hvervet som dommer ved skolemesterskaberne på Food College Aalborg, som danner rammen om udtagelsen af en elev fra skolen til DM i Skills/DM for detailslagterelev. Du er i alle fora vellidt og højt respekteret, hvilket både skyldes din dygtighed og store faglige viden, men i høj grad også din tilgang til unge mennesker. Du er en ægte ildsjæl med et hjerte, der banker for de unge mennesker, og det er tydeligt, at du nyder stor respekt og tillid blandt de unge, når du møder dem i forskellige sammenhænge. Du er naturligvis også den uddannelsesansvarlige i din og Oles veldrevne og velrenommerede mad med mere butik i Nørresundby, og at du er en dygtig en af slagsen, er åbenbart for enhver. Siden 2011, hvor de danske erhvervsuddannelser for første gang samlede sig om et fælles DM i Skills, har elever fra jeres butik været repræsenteret ved mesterskabet ikke mindre end 3 gange. Det er der ingen andre, der har præsteret. Første gang var i 2011 i Odense, hvor Michelle deltog og ydede en flot præstation. Anden gang var i 2014 i Gigantium i Aalborg, hvor Annika Gunneklev blev en flot nummer 2, kun slået på målstregen af Rune Lunde Havgaard fra Rævhede Naturprodukter. Heldigvis opfyldte Annika kriterierne for at deltage i mesterskabet endnu en gang, og efter en flot 1. plads ved skolemesterskabet på Food College Aalborg

var hun klar til at repræsentere Slagter Ole, skolen og Danske Slagtermestre i Bella Center i København. Her var 6 af de 10 finalister fra DSM-butikker. Alle 6 gjorde en flot figur, men mesterskabets ubestridte stjerne var dog Annika, som efter 3 intense dage med masser af knivskarpt og kreativt håndværk kunne lade sig hylde som en fortjent vinder af DM for detailslagterelev 2015. I DSM er vi stolte over at have en mester, der udviser en så stor interesse for sine elever og unge mennesker generelt. Du er en fantastisk ambassadør for faget, og i DSM vil vi gerne gøre brug af

din viden og erfaring. Derfor er vi rigtig glade for, at du tidligere på måneden sagde ja til at deltage i en arbejdsgruppe, der skal fremkomme med et oplæg til indholdet af fremtidige detailsvendeprøver, efter at Slagterfagets Fællesudvalg har besluttet at forkorte svendeprøven fra 2 til 1 dag – ikke mindst af økonomiske årsager. Med disse ord og med en stor tak for din indsats på uddannelsesområdet overrækker jeg dig det synlige bevis på kåringen som „Årets Æresslagter“ 2015, sluttede formand Leif Wilson Laustsen, inden pris og blomster blev overrakt.



Årets æresslagter Leif Tranholm blev udnævnt på Danske Slagtermestres årsmøde på Hindsgavl Slot lørdag den 24. oktober. Formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen lykønsker her årets æresslagter Leif Tranholm med titlen.



VINDER AF SLAGTERPRISEN 2015

SLAGTERPRISEN HAR FÅET VOKSEVÆRK, OG I ÅR BLEV DER KÅRET TO VINDERE



I KATEGORIEN: PRIVATSLAGTERE

SLAGTERMESTER PETER MORTENSEN

SLAGTER MORTENSEN / LEMVIG

I KATEGORIEN: SLAGTERE I DAGLIGVAREBUTIKKER

SLAGTERMESTER KENNETH HANSEN

SUPERBRUGSEN / HAVDRUP



Slagterprisen uddeles af Landbrug & Fødevarer som et led i at sikre forbrugerne kvalitetskød, bedre navigation og godt håndværk i dansk detailhandel.

Landbrug & Fødevarer ønsker stort **TILLYKKE** med Slagterprisen 2015.



Stemmingsbillede fra DK Skills 2015.

DK Skills 2016

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

DM i Skills er det store årlige danmarksmesterskab for unge fra erhvervsuddannelserne. Omkring 300 unge er med som deltagere. De kæmper inden for de forskellige fag om at blive landets bedste. Ved det seneste DM i Skills, der løb af stablen i januar 2015 i Bella Center i København, besøgte 68.000 mennesker DM i Skills i løbet af mesterskabets tre dage, hvilket gør DM i Skills til det største uddannelsesevent i Danmark. Næste DM i Skills finder sted den 4.-6. februar 2016 i Messe C i Fredericia. DM i Skills giver de unge chancen for at vise deres talenter. Det er desuden med til at skærpe deres faglige niveau og vise omverdenen – heriblandt grundskoleelever – erhvervsuddannelsernes mangeartede og spændende muligheder. Sideløbende med danmarksmesterskabet afholdes Skills Stafetten for elever i 8. klasse. Holdene udtages på forhånd ude på den lokale erhvervsskole. Tanken med denne konkurrence er at aktivere de besøgende grundskoleelever og gøre dem til aktive deltagere. Derudover får de besøgende skoleelever mulighed for at afprøve deres egen faglige kunnen i de særlige „Prøv og mærk stande“. Her kan de også snakke med unge på erhvervsuddannelserne samt med vejledere. Torsdag den 4. februar vil der være særligt længe åbent, med forskellige aktiviteter, så forældre til skoleelever i udskoling får mu-

lighed for at besøge DM i Skills sammen deres børn. DM i Skills er altid åben for alle interesserede, og der er altid gratis adgang. Slagterfaget afholder DM for slagterelever, og forberedelserne er i fuld gang. 5 slagterelever deltager i konkurrencen om at blive Danmarks bedste slagterelev.

Deltagere i konkurrencefag

Sonny Henriksen, Slagter Lilholm, Rødovre
Rebecca L.T. Bødskov, SuperBrugsen i Galten
Stine Kristensen, Højslev Slagteren
Cathrine K. Sørensen, Bitten Slagter Onsild
Susanne Grunzig, Meny Haderslev

Deltagere i demo fag

Jesper Christian Hansen, Danish Crown Blans
Michael Lundquist, Danish Crown Blans
Morten Guldberg Olsen, Blans

DSM Foodcamp

DSM afholder en foodcamp med DSM's 3 DM-finalister mandag den 18. januar 2016 på DSM i Odense.

- Formålet med campen er dels at ryste eleverne sammen, dels at forberede dem mentalt til mesterskabet og bringe dem på forkant med de enkelte discipliner, der skal konkurreres i. DSM's to konsulenter for hhv. mad med mere og Mesterslagteren vil stå klar til at guide ele-

verne gennem de enkelte DM-discipliner og give dem gode fif og forslag til udførelse af disciplinerne, fortæller souschef Jonna Hugger til Fødevaremagasinet.

Discipliner

1. Fremstilling af pølseplanke og 2 slags salater
2. Frikadeller med kartoffelsalat til 2 personer
3. 2 x 500 gram ens traditionel sylte
4. 2 x 500 gram leverpostej
5. Bedømmelse af disken med convenience, take-away m.m. (½ gris, en oksetyksteg)
6. Opskæring og diskpyntning (en skinke, en svinemørbrad, et okseinderlår og en kalvetyndbov m/ben)
7. Jokeren (eleverne får udleveret en kurv med et lille brev, hvor opgaven er beskrevet)
8. Scoremiddag

Kundebevidste slagtermestre vandt Slagterprisen 2015



Slagtermester Peter Mortensen (tv) fra Slagter Mortensen i Lemvig vandt Slagterprisen 2015 i kategorien „Privatslagtere“. På foto ses direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer. Foto Fødevaremagasinet.



En lettere anspændt slagtermester Peter Mortensen sammen med hustru Nete Mortensen får en snak med formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen, direktør Torsten Buhl forud for kåringen af Slagterprisen 2015.

Hos både både slagtermester Peter Mortensen fra Slagter Mortensen i Lemvig og hos slagtermester Kenneth Hansen fra SuperBrugsen i Havdrup og er håndværket, sortimentet og kundernes behov i højsæde. Derfor kan de to slagtermestre nu kalde sig vindere af Slagterprisen 2015. Man er sikker på at blive vejledt efter alle kunstens regler, hvis man køber slagtervarer i SuperBrugsen i Havdrup eller slår vejen forbi Slagter Mortensen i Lemvig. Begge slagtere havde på hver deres måde duperet juryen og kollegaer i branchen til Slagterprisen 2015, og derfor blev de vindere i hver deres kategori. Kenneth Hansen fra SuperBrugsen i Havdrup i kategorien „Slagtere i dagligvarebutikker“ og Peter Mortensen fra Slagter Mortensen i Lemvig i kategorien „Privatslagtere“. De to slagtere vandt over de andre nominerede, da pointene var talt op efter en onlineafstemning blandt kollegaer i branchen og Slagterprisens jury. Begge parter points talte 50 pct. -Vi har to kategorier til Slagterprisen i år, så vi rammer det bedste fra både dagligvarebutikker og privatslagtere, og begge vindere har fuldt ud fortjent prisen. Det kunne vi som jury se både under deres præsentationer før nomineringerne, men bestemt også da vi var på uanmeldt besøg i deres butikker. Vi kan også se på online-

afstemningen, at deres kollegaer i branchen er enige med os, siger Vickie Enné Ryge, seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarer og ansvarlig for Slagterprisen. Begge slagtermestre imponerede med deres brede sortiment af produkter og en stor kærlighed til faget. -Hos Kenneth Hansen i SuperBrugsen i Havdrup kunne vi allerede se i hans præsentation, at han virkelig vil noget med sin butik. Her er fokus på råvarerne og på at give kunderne den bedste vejledning, så de får en god oplevelse med deres varer, når de kommer hjem. Samtidig forstår han at motivere sit personale og give dem ny viden, siger Vickie Enné Ryge, og fortsætter: - I Slagter Mortensens butik bliver man som kunde også blæst bagover. Der er et stort udvalg af hjemmelavede produkter med alt fra presset sylte til skønne spegepølser, og kunderne får varerne præsenteret flot. Samtidig tilbyder Peter Mortensen sine produkter til hele landet via sin webshop, og det er tydeligt at mærke, at der er stor respekt omkring ham og hans produkter fra kollegaerne i branchen. Så det er to virkelig dygtige vindere.

Berørte og stolte slagtermestre

Det var to glade vindere, der fik overrakt prisen til branchens store festdag Fødevaredagen i DOCKEN i København den 28. oktober. -Jeg tror først rigtig, jeg forstår det i morgen, at jeg har vundet. Jeg havde på ingen måde regnet med det. Jeg havde håbet på det, men ikke regnet med det. Men jeg har det helt fantastisk lige nu. Jeg føler at prisen er et udtryk for, at jeg laver kvalitet og satser på det helt rigtige, siger Peter Mortensen. Han satser på at holde en sejrsmiddag i butikken i Lemvig næste weekend. Her kan kunderne smage på nye produkter og få et glas vin. Vinderne af årets Slagterpris har året ud samt hele næste år lov til at reklamere med prisen og titlen i deres butik.

Bobler og priser

Slagterpriserne blev uddelt på Fødevaredagen, hvor der ud over prisuddelingerne Slagterprisen 2015, Kantineprisen 2015, Frugt & Grønt afdelingspriserne bl.a. også var foredrag, sundhedsdebat og meget andet for aktører i fødevarerbranchen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Vinder af Slagterprisen 2015, „Slagtere i dagligvarebutikker“, slagtermester Kenneth Hansen, SuperBrugsen, Havdrup (tv). Prisen blev overrakt af Flemming Nør-Pedersen, direktør i Landbrug & Fødevarer (th). Foto: Fødevaremagasinet.



Fleisch:

Mere kød i Kødbyen

Kødbyen i København har manglet en detailslagter i flere år. Det har den fået nu i form af Fleisch, der både er slagterbutik, restaurant og bar

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Når gæsterne i Fleisch indtager en drink i barren eller sidder i restauranten for at nyde et stykke smørrebrød eller en god bøf, kan de samtidig opleve synet af kød, der krogmodner, og en slagter, som skærer koteletter eller bøffer ud for at lange dem over disken til kunderne.

Fleisch – Kødbyens slagter i Den hvide Kødby på Vesterbro i København – er nemlig en kombination af spisested, cocktailbar og slagterforretning.

Stedet åbnede for knapt tre måneder siden. En af initiativtagerne til Fleisch er Mikkel Sarbo, der også driver en smørrebrødsbar, Hallernes Smørrebrød, i de københavnske torvehaller. Derudover er han formand for Kødbyens lejerforening.

En kødby uden en slagterbutik

- Vi har i flere år ment, at der manglede en slagter i Kødbyen, og det er jo egentlig lidt pudsigt, når man tænker på, at stedets navn og historie i den grad er forbundet med kød, siger Mikkel Sarbo og uddyber:

- Vi forhørte os hos en række af de kødgrossister, der holder til her. De syntes, at ideen med en slagterforretning var god, og de ville også meget gerne levere kød til den, men ingen af dem var interesserede i selv at stå for driften af en detailbutik.

På den baggrund valgte Mikkel Sarbo at åbne Fleisch i kompagniskab med en kok og en restauratør, der sammen driver Cleaver's Meat Market i Torvehallerne. Det er en god

gammeldags slagterforretning, som mange husker dem fra halvtredserne, hvor sortimentet i butikkerne var koncentreret om udskæringer af fersk kød.

- Jeg synes at Cleaver's har et rigtig godt koncept, som vi kunne bruge i forbindelse med etableringen af Fleisch, siger Mikkel Sarbo.

Gamle håndværksdyder

Slagteren i Kødbyen lægger da også vægt på at dyrke gamle håndværksdyder baseret på gode råvarer.

- Vi har ingen ambitioner om at konkurrere på gaspakket kød med slagteren i supermarkedet. Vi vil kunne fortælle kunderne hele historien om, hvor kødet kommer fra,



Gæsterne i restauranter har frit udsyn til slagterafdelingen.



Fleisch er en kombineret slagterforretning, bar og restaurant i Den hvide Kødby.

og vi koncentrerer os derfor om at samarbejde med mindre producenter, som vi kender godt. I den sammenhæng fylder økologi en del i køledisken. Et eksempel på det er HindsholmGrisen fra Fyn og Vibygård Lam, fortæller Mikkel Sarbo.

Et andet eksempel på det gode håndværk og hjemmelavet kvalitet er Fleischfurteren, der er fremstillet udelukkende af kød og krydderier uden brug af mel og overflødige tilsætningsstoffer.

Indretningen af Fleisch er baseret på åbenhed. Gæsterne i restauranter og kunderne i slagterbutikken kan følge med i, hvordan smørrebrødsjomfruerne pynter smørrebrødet,

hvordan kokkene tilbereder maden og hvordan slagterne arbejder med udskæring af kødet.

Gynger og karruseller

Efter to måneders indkøring af Fleisch er Mikkel Sarbo klar til at gøre en foreløbig status:

- Det er gået over al forventning med restauranten, siger han, mens slagterbutikken endnu ikke er oppe på fuld omsætning.

Mikkel Sarbo forventer dog, at successen med restauranten, hvor gæsterne nyder måltider tilberedt af slagterens gode kød og får øjnene op for dets kvaliteter, på lidt længere sigt vil være med til at lokke flere kunder ind i slagterafdelingen.



Slagteren sælger kød fra små producenter, bl.a. HindsholmGrisen.

Din leverandør i fødevareindustrien

- Emballage – folier, vakuumposer, pap mm
- Beklædning
- Hygiejne
- Knive og værktøj



LogiCon Nordic A/S - Kokbjerg 25 - DK-6000 Kolding - Tlf. +45 76 34 28 00

www.logicon-nordic.dk



TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Vollstedt har åbnet slagterforretning i Kolding



Slagterfamilien fra Haderslev er rykket mod nord og har indrettet en ny butik, som er nabo til Lagkagehuset



Udsnit af Slagter Vollstedts nye slagterforretning i Kolding.

Familien Vollstedt har drevet slagterforretning siden 1862, men altid i kun i Haderslev. Nu har parret Lone og Jacob Vollstedt imidlertid taget springet og åbnet en ny slagterforretning i Kolding.

Det er Lone, der står for driften af butikken i Kolding, mens Jacob tager sig af familiens forretning i Haderslev.

Samarbejde med Lagkagehuset

Parret havde haft Kolding i kikkerten i et stykke tid. De havde undret sig over, hvorfor en by af den størrelse ikke havde kunnet rumme en slagterforretning i lange perioder. Da de fandt ud af, at Steen Skallebæk, der også er fra Haderslev og medejer af Lagkagehuset, havde planer om sætte et nybyggeri i gang i Kolding med

plads til både en ny afdeling af den landsdækkende bagerkæde og en slagter, havde Lone og Jacob ikke brug for meget betænkningstid. De sagde ja til at etablere en slagterforretning i Kolding med Lagkagehuset som nabo.

- Vi åbnede butikken den 15. september med stort set det samme sortiment som i Haderslev, for efter at familien har drevet slagterforretningen i fem generationer gennem 153 år, har vi en god føling med, hvad det er kunderne efterspørger, siger Lone Vollstedt.

Vareudbuddet i de to butikker omfatter foruden fersk kød også pålæg, delikatesser, ovnklare retter og mad ud af huset.

Slagter Vollstedts kendte sortiment af pølser bliver fortsat kun produceret i Haderslev, mens opskæring finder sted i begge butikker.

Vollstedt kort og godt

Familien Vollstedt har drevet slagterforretning i Haderslev siden 1862 og er især kendt for sin produktion af hjemmelavede pølser af høj kvalitet. Jacob Vollstedt er femte generation i forretningen, som han driver sammen med sin hustru Lone. I september i år åbnede parret en ny forretning i Kolding med Lone som daglig leder. I den forbindelse har hun valgt at droppe en karriere som sygeplejerske for at drive slagterforretning på fuld tid. De to forretninger i Kolding og Haderslev har tilsammen 42 medarbejdere, her af 10 fuldtidsansatte i Kolding.

Til slagtermester Jacob Vollstedts butik i Haderslev og til den nyetablerede butik i Kolding har Scanvægt Systems leveret en ny Digi PC-baseret vægt i modulær udgave. Det betyder, at veje- og printerdel samt betjeningsdisplay er flytbare i forhold til hinanden. Derved har de, der ekspederer i butikken en god ergonomi og en arbejdsposition, hvor man er i „øjnehøjde“ med kunderne. Som kunde vil man kunne følge med på den store infoskærm, hvor der ud over priser og vægt også bliver vist menuforslag, information om produktet, og f.eks. en video med gode tilbud fra slagtermesteren.

Vægt-systemet er integreret med et nummersystem. Dette omfatter en nummerprinter ved indgangsdøren og et nummersystem på en synlig plads i loftet. Nummersystemet er en hjælp for såvel kunder som personale, da der aldrig vil være tvivl om, hvem der skal ekspederes, og ved hvilken af butikkens vægte man vil blive ekspederet. Samtidig kan kunderne se den estimerede ventetid på nummerbonen, de trækker, idet vægtsystemet løbende beregner ekspeditionstiden pr. kunde. Det er alt sammen med til at give kunderne en god indkøbsoplevelse. Kunden ved, hvornår han eller hun kan regne med at blive betjent, og så kan ventetiden fx fordrives med gode opskrifter, tilbud eller menuforslag, der vises på butikkens store infoskærm.

Kilde: Scanvægt

Der er 10 fuldtidsansatte i Kolding med både uddannede slagtere og delikatessemedarbejdere til at vejlede og betjene kunderne.

Bager og slagter i samme hus skaber synergi

Lone oplyser, at den første halvanden måned i Kolding er gået over al forventning.



Vægtens betjeningsdisplay har touch screen, som er brugervenlig og nemt at betjene for ekspedienterne.

- Kunderne har taget rigtig godt imod os, og vi oplever, at det giver en god synergieffekt at være placeret i samme ejendom som Lagkagehuset. Vi har i hvert fald bemærket, at mange af kunderne både køber ind hos os og i bagerforretningen, fortæller Lone Vollstedt.

Inden åbningen af forretningen i Kolding spekulerede parret på, om det ville kunne mærkes på omsætningen i Haderslev, at de åbnede en ny forretning, fordi mange kunder fra Kolding tidligere havde taget turen til Haderslev for at købe slagtervarer hos Vollstedt.

- Vi har ikke mærket et fald i omsætningen i Haderslev i den tid, vi har kørt med to forretninger, så der må være kommet en del nye kunder til, konstaterer Lone Vollstedt.



Vægtens kundedisply og det store nummerdisplay (under loft) viser, hvilket nr. (13) der betjenes. Nummerbonen viser kundens nummer og estimeret ventetid.

Ostehandlerforeningen fylder 100 år:

Jubilæumsfest i marts på Hotel Vejle Fjord



Den 12. marts 2016 fejres jubilæet med en stor fest, og dagen efter holder Ostehandlerforeningen for Danmark og indkøbsforeningen Ostemesteren deres årlige generalforsamlinger i Vejle

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Ostehandlerforeningen blev stiftet i marts 1916, så den hæderkronede forening nærmer sig de 100 år, og det skal fejres.

- Vi vil markere jubilæet med en fest på Hotel Vejle Fjord i naturskønne omgivelser, fortæller Lillian Hansen, der er næstformand i Ostehandlerforeningen for Danmark og tov-

holder for det kommende jubilæumsarrangement.

Lillian Hansen siger videre, at jubilæumsprogrammet endnu ikke er fastlagt i detaljer, men lover, at det bliver festligt og underholdende.

- Jeg kan oplyse på nuværende tidspunkt, at jubilæumsfesten og underholdningen er fastlagt til lørdag den 12. marts. Om søndagen den 13. marts holder Ostehandlerforeningen sin årlige generalforsamling om formiddagen. Over middag bliver der holdt endnu en generalforsamling. Ostehandlernes indkøbsforening Ostemesteren har nemlig valgt at lægge sin årlige generalforsamling i forbindelse med jubilæet, siger Lillian Hansen, og tilføjer:

- 2016 er i øvrigt også et jubilæumsår for Ostemesteren, der blev etableret i 1986.

Dagens og gårsdagens udfordringer

Når Ostehandlerne valgte at organisere sig i 1916 og danne en forening, skyldtes det ikke mindst, at de fandt det nødvendigt at stå sammen som modtræk mod den vareknaphed, der fulgte i kølvandet på 1. verdenskrig.

Da Ostehandlerforeningen fyldte 70 år i 1986, skrev foreningens forretningsfører Hans Erik

Hansen et indlæg i Ostehandleren i marts 1986 om fremtiden for små selvstændige ostehandlere set i lyset af de mange supermarkeder, der var dukket op siden tresserne og halvtredserne:

„Antallet af osteforretninger faldt drastisk, og mange prognosemagere spåede branchen en hurtigt udslettelse. Da samfundet nu er så viseligt indrettet, at ikke alle forbrugere faldt for fristelsen til at omlægge forbruget til plasticindpakkede fødevarer, lykkedes det for en lang række fremsynede ostehandlere at tage konkurrencen op på nye præmisser. Krav til kvalitet blev yderligere styrket over for mejerierne, og samtidig blev et stort antal butikker moderniseret til mere servicebetonede specialforretninger, som vi kender dem i dag.“

I en leder i samme nummer af Ostehandleren fra 1986 slog foreningens daværende formand, ostehandler Poul Erik Andersen, Frederiksberg, lignende toner an: „Om fremtiden vil jeg sige, at vigtigste arbejde ligger ude i forretningerne. Vi skal være bevidste om de produkter, vi handler med, og arbejde for at sikre et alsidigt sortiment på et højt kvalitetsniveau.“

Her hvor Ostehandlerforeningens 100-års jubilæum nærmer sig, er den selvstændige ostehandler fortsat levedygtig. Foreningen har i dag 50 aktive medlemmer og samarbejder med Fiskehandlerne, Danske Slagtermestre og foreningen SMV Fødevarer i paraplyorganisationen FødevareDanmark om at styrke små og mellemstore fødevarer virksomheders interesser.



Næstformand i Ostehandlerforeningen, Lillian Hansen, Nyborg, oplyser, at Ostehandlerforeningens 100-års jubilæum bliver fejret på Hotel Vejle Fjord den 12.-13. marts 2016. Arkivfoto fra 2006.

Danmarks bredeste nonfood sortiment:

KØKKEN, RESTAURANT, RENGØRING OG KONTOR



Vi kan
gøre mere for dig
- 12.000 lagervarer og
specialløsninger
til alle behov

Sjælland

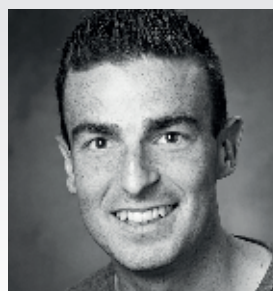


Henrik Højer
Account Manager
Tlf.: 21 41 75 58
henrik.hojer@cc-co.dk



Martin Kragh Jespersen
Account Manager
Tlf.: 21 27 12 77
martin.jespersen@cc-co.dk

Jylland



Troels Bak Kristensen
Account Manager
Tlf.: 21 41 75 68
troels.kristensen@cc-co.dk



Casper Olesen
Account Manager
Tlf.: +45 21 41 75 45
casper.olesen@cc-co.dk

Jylland/Fyn



Brian Jensen
Account Manager
Tlf.: 21 41 75 21
brian.jensen@cc-co.dk



Besøg vores webshop - et hurtigt indkøb

På antalisccco.dk kan du bestille produkter fra hele vores sortiment – hurtigt og nemt. Det er let at få et hurtigt overblik og finde produktinfo. Webshoppen samler dine favoritprodukter og giver mulighed for lynbestilling.

– bestil når det passer dig!

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

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

antalis ^{TEAM}
Just ask Antalis

CC&CO

Spas ryggen og spar penge

I forbindelse med et virksomhedsbesøg fra Arbejdstilsynet fik en ostebutik et påbud, da de 4 gange årligt fik hele emmentaleroste hjem, som de neddelte og dermed håndterede manuelt. Som det fremgår af billedet, overstiger vægten på osten (91,2 kg) markant den margin, der er øvre grænse for løft. En vægt på 91,2 kg vil på ingen måde være acceptabelt at håndtere manuelt både ud fra et lovgivningssynspunkt og et arbejdsmiljømæssigt synspunkt. Man bør som arbejdsgiver og virksomhed gøre alt, hvad man kan for at imødegå at ansatte ikke udsættes for sådanne risici. Udfordringerne i forbindelse med dette påbud, var som så ofte før kombinationen af vægten og de forværende faktorer. De 91,2 kg kombineret med følgende forværende faktorer:

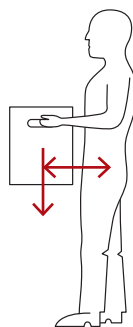
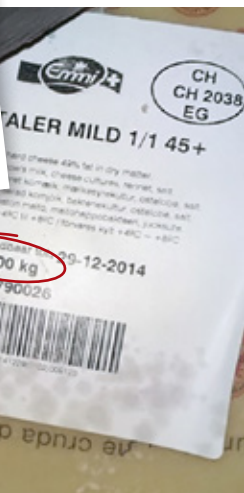
- Rækkeafstand over 45 cm
- Stærkt foroverbøjet ryg
- Løft under knæhøjde

Som det fremgår af billedet er osten sat op på nogle paller, så arbejds højden forbedres. Samtidig vil en neddeling af osten være en nødvendighed inden den manuelle håndtering sker, hvis lovgivningen skal overholdes. Det er vigtigt, at både arbejdsgiver og medarbejdere tænker lavpraktisk i hverdagen for at lette nogle af de uundgåelige belastninger, der opstår. Det

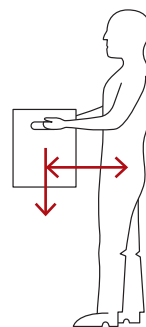
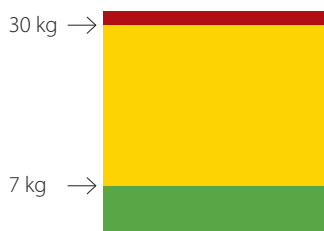
kan, som det fremgår af billedet ske ved fornuftig placering af produkterne jf. højden (midt lår til skulderhøjde). Det kunne også i forbindelse med store oste være neddeling eller brug af forskellige tekniske hjælpemidler, hvilket altid er en mulighed, der skal tages i ed.

Resultatet af påbuddet blev, at ostebutikken og Alecia (Rådgivningsvirksomhed, red.) i fællesskab fandt en anden måde til håndteringen af emmentalerosten. Den hele emmentalerost blev rejst op på højkant af 2 personer. Efterfølgende blev osten delt i 2 halvdele med kniv og ostebue og lagt ned på pallen igen. De

2 ostehalvdele blev herefter neddelt liggende på pallen i mindre stykker (1/8), som uproblematisk kunne håndteres manuelt efter lovgivningen. Ostebutikkens ejer giver udtryk for at være ganske tilfreds med samarbejdet med Alecia, men er noget forundret og frustreret over manglende respons fra Arbejdstilsynet. Det er en rigtig god investering at have styr på sine arbejdsgange både praktisk og administrativt (fx APV eller skriftlig instruks) samt brug af aflastende arbejdsmetoder eller tekniske hjælpemidler, så det ikke ender med påtale eller påbud fra Arbejdstilsynet.



Underarmsafstand
ca. 30 cm



3/4 armsafstand
ca. 45 cm



Arbejdstilsynet har ved deres besøg i slagte- og ostebutikker særlig fokus på løft (vægt), rækkeafstand og foroverbøjning, når det drejer sig om ergologi. Her bruger Arbejdstilsynet skemaet til højre til en mere specifik vurdering af, hvorvidt en virksomhed skal have påbud eller ej. Det er derfor en rigtig god investering i økonomi og godt arbejdsmiljø at have tekniske hjælpemidler og arbejdsinstrukser, der anvendes i den daglige drift, og som bidrager til at minimere løft, bæring etc. Arbejdstilsynet har gennem længere tid haft en indsats rettet for fødevarerindustrien, herunder også detailbutikker som slagter- og ostebutikker. Arbejdstilsynets primære fokusområder er:

- Ergologi (alle former for fysisk belastning, fx løft, bæring, træk og skrub)
- Ulykker (fx manglende afskærmning, klemningsfare, eller termisk risiko)
- Psykisk arbejdsmiljø (trivsel, arbejdspress, omgangstone, samarbejde etc.)

Kilde: Alecia. Kontaktperson: Stig Holm tlf. 30 10 96 82



HER ER FROKOSTEN MERE END EN PAUSE

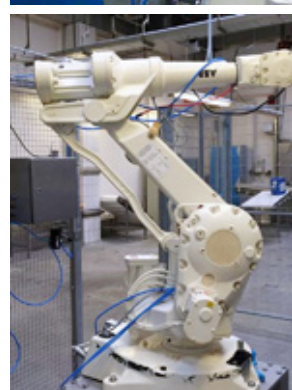
Det er en fryd at opleve et køkken med så stor glæde, passion og ejerskab for den mad, der serveres, og et køkkenteam der er synligt ved buffeten og i tæt dialog med gæsterne.



VINDER AF KANTINEPRISEN 2015
KØKKENCHEF MADS PRÆSTMARK
SEB / KØBENHAVN
KANTINEN ER DREVET AF ISS FACILITY

Kantineprisen gives til en person, som har modet til at udfordre sine kollegaer, flytte de kulinariske grænser og få maksimalt ud af, hvad det danske landbrugs- og fødevarerhverv kan levere.

Landbrug & Fødevarer ønsker stort TILLYKKE med Kantineprisen 2015.



TEKST: PETER ANDERSEN, SENIORKONSULENT, AUTOMATISERING, DMRI & KATHRINE P. ANDRESEN, KOMMUNIKATIONSMEDHJÆLPER, AUTOMATISERING, DMRI

Fremtid

Robotterne indtager slagterierne i Danmark

Når robotterne kommer, skaber de i stor grad vækst i alle de produktionsvirksomheder, de arbejder i. Der er derfor et stort ønske fra den danske slagteribranche om at få industrirobotter ind i produktionen. På den måde kan arbejdspladserne og produktionen blive i landet. Hos Danish Meat Research Institute (DMRI), Teknologisk Institut, har man i mange år udviklet udstyr for og til den danske kødindustri ved hjælp af automatiseringsløsninger som eksempelvis robotter. Udviklingen er foregået i tæt samarbejde med den danske slagteribranche, og de vigtigste mål har været og er stadig den dag i dag at skabe værdi for de danske slagterier. Det kan eksempelvis være i form af øget produktivitet, bedre arbejdsmiljø eller bedre produkter.

Robotterne giver slagterierne mulighed for at løse flere udfordringer hurtigere og billigere end hidtil. Henrik Grothe, Centerchef for Automatisering hos DMRI, udtaler: - Robotter kan standardisere slagteriteknologien og gøre mange dele af slagte- og opskæringsprocessen mindre fysisk krævende og billigere, så det i sidste ende giver slagterierne mulighed for at udvikle endnu mere teknologi end tidligere for samme investeringsstørrelse. På den måde får slagterierne endnu mere gavn af investeringerne og samarbejdet.

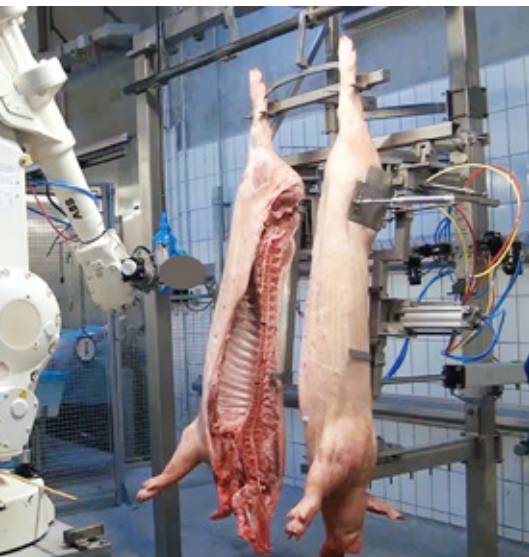
Arbejdsmiljø og „menneske og maskine“-samarbejdet

Robotter er i dag i stand til at udføre meget af det arbejde, som en operatør gør manuelt,

men robotterne mangler den menneskelige finesse og evnen til at tænke selv. Den optimale løsning bliver derfor tit et samarbejde mellem menneske og maskine. Og dét gør medarbej-

Industrirobot – IRB 2400/16

- Fabrikant – ABB Robotics
- Total højde 1564 mm
- Robotbase 723X600 mm
- Vægt 380 kg
- 6 akser
- Rækkevidde 1,55 m



DMRI's center for automatisering tilbyder generelt slagterier og andre fødevarer virksomheder med behov for automatisering at gennemføre metodeudvikling og giver gerne en hjælpende hånd med at fremstille udstyret med et godt, hygiejnisk design.

dernes arbejdsopgaver væsentligt anderledes end de tidligere har været vant til. Om arbejdet på slagteriet efter flere arbejdsopgaver er blevet suppleret eller erstattet af maskiner, siger Ziko Sakotic, en mangeårig medarbejder fra opskæringen på et dansk slagteri: - Mange af maskinerne giver os jo bare en anden måde at arbejde på, men det er stadig rigtig hårdt arbejde. Før i tiden kørte vi måske 100 grise i timen, og nu kører vi så nogle gange

500-560 grise i timen, og det er okay i en times tid, men det er rigtig hårdt at arbejde så hurtigt hele dagen. Og det er jo på grund af maskinerne. Men Ziko Sakotic er ikke udelukkende afvisende over for maskinernes betydning for branchen, han siger: - Maskinerne gør så produktionen bliver her i landet, så det er det bedste. Et af de projekter, som Danish Crown og DMRI samarbejder om for tiden, er en metode til at få en industrirobot til at tage mørbraden ud af slagtesvin. Og indtil videre ser resultaterne lovende ud og forhåbentligt kommer maskinen ud til slagteriet inden for 2 års tid. Arbejdsprocessen vil blive mindre fysisk krævende, og medarbejderen vil i stedet få en observerende og korrigerende rolle i stedet for. Det virker Ziko Sakotic positiv over for: - Hvis det gør, så jeg ikke skal have et lige så hårdt og stressende

arbejde, så vil jeg rigtig gerne det.

Kontakt

Peter Andersen
Seniorkonsulent,
Automatisering,
DMRI,
Teknologisk Institut
Tlf: +45 7220 2705
pann@teknologisk.dk



Preben Aabo
Seniorkonsulent,
Fabriksindretning,
DMRI,
Teknologisk Institut
Tlf: +45 7220 2706
pao@teknologisk.dk



Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Tidligere slagtermester Lars Stjernholm måtte skifte a-kasse, før det lykkedes ham at komme på efterløn.



En Årshushistorie:

Stjernholms kamp for efterløn

A-kasser fortolker ikke nødvendigvis efterlønsreglerne ens. Det måtte tidligere slagtermester Lars Stjernholm sande, da han ville gå på efterløn, men først kom det efter lang tids tovtrækkeri og skift af a-kasse

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da Slagtermester Lars Stjernholm, Aarhus, nærmede sig de 62 år besluttede han, at han ville på efterløn. Som medlem af a-kassen ASE i godt 35 år og betalende til efterlønsordningen var han ovebevist om, at det blot ville være en formsag at hive efterlønsbeviset op fra skrivebordsskuffen og blive efterlønsmodtager.

Efter at have afhændet virksomheden Stjernholm Kød til sin søn et par år tidligere, havde Lars Stjernholm ikke længere status som selvstændig, men som lønmodtager. Det i sig selv, mente han, ville være med til at forenkle sagsgangen.

Bøvl og besvær

Men nej, det skulle vise sig at være langt mere besværligt at nå i mål med efterlønnen, end den tidligere slagtermester havde forestillet sig.

- Jeg kontaktede ASE og fortalte, at jeg gerne ville på efterløn. Da sagsbehandleren hørte, at jeg var ejer af et sommerhus, som jeg indimellem udlejer gennem et bureau, blev jeg imidlertid overdænget med det ene spørgsmål efter

det andet: Hvem slår græsset, hvem tager sig af den udvendige vedligeholdelse, hvem maler vinduerne, hvem ringer efter håndværkere, hvis noget ikke virker, fortæller Lars Stjernholm og tilføjer:

- Jeg forklarede, at huset er bygget af mursten, og vinduerne er af plast, så der er ikke nogen udvendig vedligeholdelse. Hvad der ellers måtte opstå af småskader, tager udlejningsbureauet sig af at rekvirere håndværkere til, så jeg har ingen form for beskæftigelse i forbindelse med sommerhuset.

Nej til efterløn

Men ASE nåede frem til en noget anden konklusion: Sommerhusudlejning er en bibeskæftigelse, så hvis du søger efterløn, må vi give dig et afslag.

- Jeg havde ellers i en pjece fra ASE selv set klart og tydeligt beskrevet, at udlejning af et værelse eller et sommerhus ikke er en bibeskæftigelse, men opfattes som formueforvaltning uden betydning for retten til efterløn. Allige-

vel var ASE ikke til at hugge eller stikke i på det punkt, siger Lars Stjernholm.

Han fik fra flere sider et vink om, at andre a-kasser, fx HK's og 3F's, tolker reglerne for efterlønsordningen noget anderledes en ASE og ikke betragter udlejning af et enkelt sommerhus som en bibeskæftigelse.

Ny a-kasse, nyt syn på sagen

- Jeg oplevede, at jeg løb panden mod en mur i ASE og kontaktede derfor HK's a-kasse. Her var holdningen klokkeklar: Din udlejning af sommerhus er ikke en bibeskæftigelse, men formueforvaltning, og du er fuldt ud berettiget til efterløn. Det fik mig til at skifte til a-kassen i HK. Jeg søgte om efterløn sidste år og fik det uden problemer overhovedet, fortæller Lars Stjernholm, og tilføjer:

- Efter at have været det forløb igennem, kan jeg kun opfordre kolleger i en lignende situation til ikke at tage et nej for et nej, men i stedet prøve at få afdækket, om der er andre fortolkningsmuligheder end dem, deres a-kasse umiddelbart læner sig op ad.

Ingen efterløn til Britt og Jørgen

Slagtermesterparret Britt og Jørgen Rasmussen fra Faaborg var var overbeviste om, at de kunne få efterløn, efter de havde holdt møde om deres situation med en regionschef i de selvstændiges a-kasse Dana. Det viste sig ikke at være tilfældet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

„Vi er Danmarks eneste a-kasse kun for selvstændige. I snart 40 år har vi hjulpet iværksættere med forretningen. Vi har været der i de gode tider og i de mindre gode. Og vi vil også gerne være der for dig.“

Sådan omtaler a-kassen Dana sig selv på sin hjemmeside. Ægteparret Britt og Jørgen Rasmusen, der tidligere var indehavere af Landslagteren i Faaborg, troede også, at Dana ville være der for dem, da de i 2012 begge nærmer sig de 60 og overvejede at gå på efterløn.

- Vi har indbetalt til efterlønsordningen i Dana i en menneskealder og regnede med, at det var en formsag at komme på efterløn. Men vi ville være på den sikre side og fik sat et møde i stand med Danas regionschef på Fyn, Claus Jeppesen, siger Britt Rasmusen og uddyber:

-Vi forklarede grundigt, hvad vores situation var: at vi havde afhændet vores forretning, men havde stadig væk et holdingselskab og et ejendomsselskab, som kun omfatter en enkelt ejendom, der huser vores gamle forretning. Vi forklarede også, at jeg havde haft lidt lønarbejde indimellem, som jeg havde faktureret gennem ejendomsselskabet, mens Jørgen

var ansat som lønmodta-

ger hos den nye ejer i vores tidligere virksomhed.

På mødet med Dana reagerede regionschefen ikke hverken negativt eller positivt på de oplysninger, ægteparret fremlagde, men kom med en række generelle betragtninger om bl.a. forskellene på at gå på efterløn som 60- og 62-årig.

Troede den hellige grav var velforvaret

- Vi troede derfor, at den hellige grav var vel forvaret, og at der intet var til hinder for, at vi kunne gå på efterløn. Efter mødet med regionschefen besluttede vi dog, at vi ville vente med efterlønnen, til vi fyldte 62, fortæller Britt Rasmusen.

Men parret måtte sande, at Dana fortolkede virkeligheden anderledes, da de søgte om efterløn i slutningen af 2014, hvor de begge fyldte 62. Det blev et blankt afslag fra a-kassen, der bryster sig af, at den kun er for selvstændige.

- Nu var holdingselskabet og vores ejeskab af en ejendom begrundelsen for, at vi ikke kunne komme på efterløn, fordi det blev betragtet som bibeskæftigelse. På vores møde tidligere med regionschef Claus Jeppesen havde han ellers ikke givet udtryk for, at vores ejerskab kunne være et problem. Vi føler derfor, at vi

har fået en dårlig og mangelfuld rådgivning, selv om a-kassen ifølge lovgivningen har vejledningspligt, siger Britt Rasmussen.

Andre a-kasser, fx HK's, tolker reglerne anderledes og kalder besiddelse af en enkelt ejendom og et holdingselskab, som formueforvaltning, hvis man som ejer ikke selv deltager aktivt i driften. Det gør Britt og Jørgen Rasmussen på ingen måde, da de har overladt arbejdet til en administrator. Hvis man kun er formueforvalter uden at have beskæftigelse, mister man normalt ikke retten til efterløn ifølge de gældende regler.

Britt Rasmussen har været i dialog både telefonisk og pr. brev flere gange med Danas øverste direktør, Keith Fobian, men det har ikke kunnet røkke ved afslaget.

Gem pengene under hovedpuden

- Jeg føler, at man bliver mistænkeliggjort som selvstændig, og mit råd til andre selvstændige er: det er måske bedre at gemme pengene under hovedpuden end at betale til en efterlønsordning, lyder det fra Britt Rasmussen.

Ægteparret har dog ikke helt opgivet at komme på efterløn. Kanal 5 har søgt efter medvirkende til en serie tv-programmer om folk, der på den ene eller anden måde er kommet i klemme i systemet. Tv-kanalen finder Britt og Jørgen Rasmussens efterløns-sag så principiel, at den vil blive taget op i serien. Her vil kanalens revisorer og advokater kulegrave sagen for at få belyst, om det kan have sin rigtighed, at Britt og Jørgen Rasmussen ikke kan få efterløn.



- Jeg føler, at man bliver mistænkeliggjort som selvstændig, og mit råd til andre selvstændige er: det er måske bedre at gemme pengene under hovedpuden end at betale til en efterlønsordning, lyder det fra Britt Rasmussen.



40 års fortjenstmedalje for tro tjeneste

Slagtersvend og pølsemaker Henning Christiansen har her i 2015 fået overrakt Dronningens fortjenstmedalje. Henning er udlært hos Als Pølser og har igennem mere end 40 år arbejdet som slagtersvend i slagterforretningen i Kalundborg. Mandag den 26. oktober sørgede hans arbejdsgiver, slagtermester Jacob Nielsen, for afholdelse af en lille reception for den trofaste medarbejder. Mandag er normalt en fridag for medarbejderne hos Slagter Jacob, men denne mandag var virksomhedens medarbejdere ekstraordinært samlet for at fejre forretningens pølsemaker Henning Christiansen. - Vi har forsøgt at holde det hemmeligt, at vi havde lavet en indstilling til Dronningen, sagde slagtermester Jacob Nielsen i sin tale til Henning Christiansen, som snart har arbejdet i butikken i 42 år. Jacob Nielsen fremhævede Henning Christiansens utrolige loyalitet gennem alle årene og roste ham for hans utrolige indsats, han har ydet i virksomheden, men Jacob Nielsen fik også nævnt Henning Christiansens altid gode humør. Selv var Henning Christiansen meget glad for medaljen, og han forklarede det gode humør med, at han altid har prøvet at behandle andre mennesker, som han gerne selv vil behandles. Tidligere slagtermester Erik Nielsen som i sin tid ansatte Henning Christiansen, gav Henning Christiansen en del af grunden til den gode udvikling, som slagterbutikken har været igennem. - Ved ansættelsen talte vores virksomhed kun fire ansatte. Virksomheden har gennem de godt 41 år udviklet sig til, hvad der svarer til 15 fuldtids ansatte. Denne gode udvikling har Henning Christiansen i høj grad bi-

draget til. Via hans faglige dygtighed og akkumuleret erfaring har forretningen modtaget mange priser, indenlandske som udenlandske i form af guld-, sølv- og bronzemedaljer, sagde tidligere slagtermester Erik Nielsen.

Indstilling til medalje

- Henning Christiansen har deltaget i uddannelsen af 35 slagtersvende, der ligeledes har gennemført deres uddannelser med bemærkelsesværdigt gode resultater med medaljer fra Københavns Slagterlaug, havde Erik og Jacob Nielsen blandt andet skrevet i deres indstilling til Dronningen. Begge slagtermestre mente, at pølsemakerens lange og tro tjeneste fortjente at blive belønnet, og det er nu lykkedes. Henning Christiansen arbejdede 26 år for Erik Nielsen og nu siden godt 14 år for Jacob Nielsen. Henning Christiansen, som er 67 år, arbejder nu 20 timer om ugen.



Fortjenstmedalje og Den kongelige Belønningsmedalje

Fortjenstmedaljen i sølv kan tildeles for en fortjenstfuld indsats efter mindst 40 års uafbrudt ansættelse inden for samme område i det offentlige (dvs. inden for samme ansættelsesmyndighed). For deltidsansættelse og for en række ansættelsesgrupper gælder særlige regler. Den Kongelige Belønningsmedalje kan normalt tildeles efter 50 års fortjenstfuld ansættelse i samme private virksomhed eller i forbindelse med fratræden efter mindst 40 års ansættelse. Det er kun i forbindelse med egentlige ansættelsesforhold, at der kan tildeles en medalje. Selvstændig erhvervsvirksomhed eller frivilligt arbejde kan således ikke give grundlag for tildeling af en medalje. Skriftlig anmodning om tildeling af en medalje skal ske til departementschefen i det ministerium, under hvis område den ansatte indsats må siges at høre. Eksempelvis skal en anmodning om tildeling af en medalje til en sygeplejerske normalt ske til departementschefen i Sundheds- og Ældreministeriet. Ved privat ansættelse skal anmodningen næsten altid ske til departementschefen i Erhvervs- og Vækstministeriet. Det er departementschefen, der foretager den endelige indstilling til Dronningen om medaljetildelingen. En række ministerier har nærmere oplysninger på deres hjemmesider. Anmodningen, som skal fremkomme fra arbejdsgiveren, bør indeholde:

- Den ansattes fulde navn og adresse samt personnummer.
- Så vidt muligt dokumentation for ansættelsesforholdets varighed.
- Redegørelse for at den ansatte har ydet en fortjenstfuld indsats.
- Tidspunktet for arbejdsophør, hvis der ved privat ansættelse anmodes om tildeling af en medalje efter mindre end 50 års ansættelse.
- Tidspunktet for en eventuel jubilæums- eller afskedsreception, hvis en sådan påregnes at blive holdt.

Den kongelige Fortjenstmedalje og Den kongelige Belønningsmedalje er den dekoreredes ejendom og skal således ikke tilbageleveres ved den dekoreredes død. Om bæring af dekorationer henvises til Hofmarskallatets reglement af august 2003.

Kilde: Kongehuset.dk



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

Vinderen af Kantineprisen 2015, køkkenchef Mads Præstmark (nr. 3 fra venstre), arbejder for ISS i kantinen i banken SEB. Her ses han sammen med noget af personalet samt direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer (yderst til højre).



Bankfolk har årets bedste kantine

Der er ikke spor af tørre tal i den mad, køkkenchef Mads Præstmark og hans team serverer for gæsterne i banken SEB's kantine. Det kunne juryen hurtigt se, da de var på uanmeldt besøg i SEB's kantine i forbindelse med bedømmelsen til årets Kantinepris. Det, der mødte juryen, var en inspirerende buffet og rigtigt godt værtskab. -Det første man hæfter sig ved, ud over den spændende buffet er, hvor meget køkkenet er tilstede ved buffeten i SEB banks kantine. Det er helt tydeligt, at der bliver gjort meget ud af at forklare, hvad der bliver serveret og at gå i dialog om maden og måltidet, siger Andreas Buchave Jensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, og med i juryen til Kantineprisen. SEB's kantine var en af fire nominerede til Kantineprisen 2015. Alle kantiner er blevet bedømt på en række kriterier fra spiseoplevelse, valg af råvarer til madmod og værtskab. Desuden har

de alle fået uanmeldt besøg, og det gjorde udslaget for Mads Præstmark og hans team. -Vi havde igen i år et stærkt felt af nominerede, men efter at have besøgt Mads Præstmark og hans team i SEB bank, var vi ikke i tvivl. Deres engagement i maden, serveringen og mangfoldigheden i råvarer strålede igennem. Det var tydeligt, at selvom der kommer mellem 600 og 800 gæster i kantine dagligt, så forsøger de at give hver enkelt en oplevelse med maden. De er de helt rigtige vindere af Kantineprisen 2015, siger Andreas Buchave Jensen.

Ligesom at få en Michelin stjerne

Det var en utrolig stolt køkkenchef, der blev hyldet som vinder af Kantineprisen 2015 til erhvervets store festdag, Fødevaredagen, den 28. oktober på Docken i København. -Jeg er vildt glad og dejligt overrasket lige nu. Det er lige-

som at få en Michelin stjerne. Jeg har arbejdet på Michelin-restauranter før, og det her er jo Michelin for kantiner. Det betyder virkelig noget for mig, at være Danmarks bedste kantine, siger Mads Præstmark. Han håber på at kunne bruge prisen til at få rykket ved nogle fordomme om kantine. -Den her pris skal bruges aktivt. Jeg har rigtig længe villet skabe noget opmærksomhed omkring den gode mad, vi rent faktisk laver ude i kantinerne. Der er så mange fordomme om kantine, at det er kedeligt og traditionelt, og det passer ikke. Der bliver lavet inspirerende og god mad derude. Jeg håber, jeg som vinder af Kantineprisen 2015 kan give den debat et skub, siger Mads Præstmark. Kantineprisen bliver uddelt af Landbrug & Fødevarer en gang årligt. Prisen blev indstiftet i 2004, og det er 12. gang, den uddeles.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Nordjyllands bedste grillpølse blev kåret i Aalborg Zoo

TEKST: BESTYRELSEN I NORDJYLLANDS SLAGTERMESTERFORENING

Nordjyllands Slagtermesterforening havde søndag den 23. august 2015 traditionen tro inviteret alle aktive og passive medlemmer samt personale, koner, kærestes og børn med på den årlige sommerudflugt, som i år gik til Aalborg Zoo. Da alle var kommet indenfor i Zoo, blev der serveret kaffe og rundstyk-



ker med hjemmelavet pålæg. Derefter var der rundvisning. Gruppen blev delt op i 2 hold og blev derefter vist rundt i haven af 2 dyrepasere, som fortalte alt om haven og alle de forskellige dyr. Der var mulighed for at røre ved slangerne. Dyrepasserne kunne også fortælle, at der er mange, der afleverer deres hest, når den er blevet slagtet på grund af alderdom eller er kommet til skade. Så bliver hestene brugt til at fodre løver og hyænerne med. Efter rundvisningen blev Nordjyllands bedste grillpølse kåret. Der var 9 grillpølser med i konkurrencen, som deltagerne selv grillede. Så var det op til alle, som var med på dagen om at stemme på den pølse, man syntes var bedst. Der var 60 deltagere, så der var mange stemmesedler. Vinder af årets grillpølsekonkurrence blev Bitten Slagter fra Sdr. Onsild – Stort tillykke til Bitten. De sidste pølser blev grillet til deltagernes frokost, hvor der var lavet grøn salat og kartoffelsalat til. Herefter var der kaffe og kage samt hyggeligt samvær. Tak for en dejlig dag til alle, der deltog, og endnu en gang tillykke til Bitten med titlen og det fine trofæ.

Slagtermester Bitten Nyrup Pedersen, Hobro vandt årets grillpølsekonkurrence i Nordjylland.

Messeoversigt

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

SIAL, Paris

16. - 20. oktober 2016
Internationale fødevaremesse
www.sialparis.com

FOODTECH

1. - 3. november 2016
Emballage & maskiner
www.foodtech.dk

Kom ud over disken

Under dette tema havde krydderivirksomheden Indasia inviteret sine kunder til inspirerende foredrag onsdag den 7. oktober. Her kunne kunderne opleve en meget motiverende peptalk af én af Danmarks mest efterspurgt foredragsholdere, Rolf Høegh. Han gav en peptalk om at komme ud over disken, eller med andre ord: opskriften på, hvordan man booster sin forretning til mersalg. Foredraget omhandlede „sandheden“ om salg, succes og fiasko og blev serveret på Rolf Høeghs sædvanlige ligefremme og direkte måde. Til gengæld kunne

kunderne gå kampklare hjem; begejstrede og med indsigt og masser af gode råd til at øge deres omsætning. - Der var stor tilslutning til arrangementet allerede fra start. Faktisk måtte vi udvide antallet af pladser til det dobbelte for at få plads til alle, så det er bestemt ikke sidste gang, vi laver sådan et kundearrangement, udtaler Bethina Hansen, fagkonsulent hos Indasia. Inden foredraget var Indasia vært ved et lettere aftensmåltid, så maverne var fulde og energien i top.

Kilde: Indasia



Oluf Christensen går på velfortjent pension

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

-Som 70 årig startede Oluf Christensen formelt som frivillig slagtermester i Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk. Inden da havde Oluf arbejdet et langt liv som slagtermester. Han blev udlært i Esbjerg, kom en tur til København, havde slagterforretning i Roskilde og har været ansat på Slagteriskolen i Roskilde, hvor han kom i kontakt med Karl Teglmund fra Slagterimuseet, fortæller pensioneret slagtermester Niels Hansen fra Haslev. Oluf er i dag 84 år og for mere end 20 år siden begyndte Oluf så småt at hjælpe til med slagterbutikken i Andelslandsbyen. Slagterimuseet ved Karl Teglmund hjalp sammen med andre hjælpssomme slagtere med diverse udstyr og inventar til slagterforretningen, så forretningen kom op at stå i 2002. Oluf startede op med egen røgeovn med bacon, hamburgerryg med ben, skinker, kogt rullepølse og leverpostej samt hånddeltet medi-

sterpølse og nystegte frikadeller, forsætter Niels Hansen. Omsætningen er steget år for år, og der produceres fortsat forskellige røgvarer herunder 2 slags spegepølser, røget bacon, hamburgerryg med ben, men også hånddeltet medister og frikadeller og sågar grillpølser i sæsonen, fortæller Niels Hansen til Fødevaremagasinet. Slagterbutikken åbnede officielt den 13. oktober 2002, men nu har Oluf i en alder af 84 år så besluttet at pensionere sig selv for det frivillige arbejde, hvilket skete den 18. oktober i år. Det store julemarked i Andelslandsbyen er et stort hit for de besøgende, hvor stemningen fra en historisk slagterforretning virkelig kan opleves, slutter Niels Hansen.



Det er Oluf Christensen til højre.



Flere frivillige hjælper til i slagterbutikken i Andelsbyen Nyvang.

Nyvang

Andelslandsbyen Nyvang ligger ved Holbæk, og gæster kan her opleve livet og hverdagen i den lille andelslandsby i begyndelsen af 1900-tallet. Andelslandsbyen er et anderledes og levende oplevelsescenter, hvor besøgende skal røre, smage, prøve, dufte og lege sig igennem historien. På husmandsstedet kan man klappe køer, heste og kaniner. Der er tændt op i komfuret, og kaffen er lavet med erstatningen Richs. Man er velkommen til at smage, og måske bliver man sat til at vaske op med karskrubbe og sodavand. Søstrup Andelsmejeri kører ofte i weekenden. Her kan man se mejeristerne lave smør og smage på gammeldags kærnemælk. Det friskkærmede smør og nylavede rygeost kan købes i Trønninge Brugsforening. Hos slagteren kan man købe medisterpølse, hjemmerøget hamburgerryg, pølser og lækre, varme frikadeller. Hvis du trænger til en kop kaffe med blødt brød, skal den nydes på konditoriet med fine hvide duge og porcelænskopper eller i traktørstedet Madam Blå, der også tilbyder god mad.

Andelslandsbyens slagter som i 1940

Når butiksdøren går op, strømmer en appetitlig duft af røgvarer de besøgende i møde. Den lækreste, fede krydderfedt lokker på disken, og fra slagterkrogene hænger spegepølser, rullepølser, hamburgerryg og stribet flæsk indhyllet i duften af nylavede frikadeller og leverpostej tilberedt efter andelsperiodens gamle opskrifter. I opskæringsrummet bag butikken har slagteren travlt med fylde kød i hurtighakkeren, som skal laves til medisterpølse. Slagterbutikken fremstår som i 1940, og publikum er altid velkomne til at købe lækkerierne med hjem til middagsbordet. Slagteren har åbent tirsdag, torsdag og i weekenden.

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

Navnenyt

Fem nye bestyrelsesmedlemmer til Madkulturen

Miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen har udpeget fem nye medlemmer til Madkulturens bestyrelse. Samlet set vil de nye medlemmer ifølge ministeriet styrke Madkulturen i forhold til fødevarer virksomheder, fødevareruddannelser og inspirere med nye tilgange til innovation.

Nelly Riggelsen, administrations- og marketingschef fra Naturmælk vil bidrage med sine erfaringer fra et succesfuldt økologisk mejeri, som har formået at skabe en solid forretning og samarbejde med lokale økologiske landmænd på baggrund af nytænkning inden for blandt andet markedsføring og markedsstilpasning til restauranter, kantiner og storkøkkener. Nelly Riggelsen er ligeledes formand for Sønderjyske Fristelser – et erhvervssamarbejde, som skal styrke fødevarerhvervet i Sønderjylland og fremme flere kvalitetsfødevarer.

Joachim Knudsen, administrerende direktør for McDonalds Danmark træder ind i Madkulturens bestyrelse med stor ledelseserfaring og kommer fra en virksomhed i tæt kontakt med mange danske forbrugere.

Flemming Paasch, direktør i EasyFood A/S er frontløber inden for fødevarerinnovation og har gennem en årrække bidraget til at styrke netværk og uddannelsesinitiativ inden for fødevarerinnovation – både i trekantsområdet og nationalt.

Leif Wilson, formand for Danske Slagtermestre vil bidrage til bestyrelsesarbejdet med stor erfaring inden for de mindre fødevarer virksomheders behov. Leif Wilson er også formand for det nyligt stiftede organisation FødevarerDanmark, som er talerør for de mindre fødevarer virksomheder og forretninger i Danmark. Herudover vil Leif Wilson kunne bidrage med stor erfaring inden for fødevareruddannelser, særligt med fokus på mad-håndværksuddannelserne.

Christian Bason, direktør for Dansk Design Center er en stor kompetence inden for offentlig-privat innovation og har

gennem praksisarbejde og udgivelse af en række bøger om offentlig innovation stor erfaring i forhold til Madkulturens videre virke som koblingsboks mellem erhverv, interesseorganisationer, borgere og ministerier. Christian Bason har tidligere været direktør for MindLab.

Øvrige medlemmer af Madkulturens bestyrelse

- Fie Hansen-Hoeck (formand), ejer af Fooducur
- Tomas Pietrangeli (næstformand), lendedirektør i Arla Food
- Henrik Kolind, kommunaldirektør for Roskilde Kommune
- Lene Lange, professor ved Institut for Kemiteknik, DTU
- Lisbet Dyerberg, erhvervsjuridisk direktør i Erhvervs- og Vækstministeriet
- Per Krogsgaard Christiansen, afdelingschef i Miljø- og Fødevarerministeriet
- Anthony Aconis, direktør for Fireball

-Fødevarerhvervet skaber vækst og arbejdspladser i hele landet, og derfor er det afgørende, at Madkulturen i sit arbejde med at fremme madkvalitet og innovation får styrket samarbejdet med erhvervet. Derfor er det også glædeligt, at erfarne kræfter har takket ja til at bidrage til arbejdet med at styrke dansk madkultur og tænke nye løsninger på tværs af den private og offentlige sektor, siger miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen. Madkulturen er en selvejende institution under Miljø- og Fødevarerministeriet, etableret i 2011, der arbejder for 'bedre mad til alle' med fokus på kvalitet og vækst i fødevarerhvervet.

Kilde: Madkulturen

Ny konsulent hos Paper Consult

Som følge af det øgede salg og fokus inden for etiketter med og uden tryk samt termoruller til vægte og kasseapparater har Paper Consult ansat Alexander Dernild som konsulent med hovedansvaret for salg af etiketter og termoruller til danske slagtermestre, ostehandlere og øvrige butikker. Alexander skal bl.a.

sikre og øge den fortsatte vækst inden for salg af Danmarks billigste etiketter og termoruller til vægte samt bonruller til detailhandlen. Paper Consult er Danmarks hurtigstvoksende termo- og bonrulledistributør og har desuden specialiseret sig i salg af etiketter med og uden tryk til alle de anvendte vægte i detailhandlen.

Kilde: Paper Consult

Ny afdelingsleder hos KH OneStop, Brøndby

Pr. 1. november 2015 overtager René Aare Hansen stillingen som afdelingsleder hos KH OneStop i Brøndby efter Glenn Bojsen. Glenn har passet afdelingen siden den 2. marts 2015 og har i den grad været en stor hjælp for KH OneStop, indtil den rette person som afdelingsleder blev fundet. Det har hele tiden været en midlertidig løsning med Glenn Bojsen på Sjælland, idet Glenn privat bor i Aabenraa i Sønderjylland. René har været i skarp træning hos Glenn i de seneste 2 måneder og var fra mandag den 1. november klar til at stå på egne ben. René kan træffes på tlf. 43 25 31 02 eller pr. mail rah@knudhansen.dk



På billedet ses Glenn Bojsen (tv) og René Aare Hansen (th).

OVERSIGT

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

BUTIKSYNDRING

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
Blækhatten 10 · 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

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

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

**GØR DET LET
FOR DINE
KUNDER AT
FINDE DIG!**

**Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!**

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



Den sikre vej til god smag



- Krydderier
- Dressing
- Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Net
- Kunst- & Naturtarme
- Stegefolie
- Opskrifter

HI-Park 491 | 7400 Herning
Tlf. 97 21 60 59 | Fax 97 21 70 59 | www.avo.dk

Bedre til det andre er gode til...

W. Schätzchen Aarhus a/s



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

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os
INSPIRERE
dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen a/s
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

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



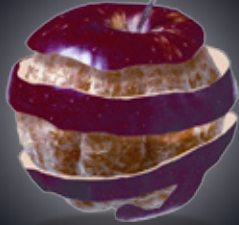
SALG & SERVICE:

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER



OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 • 7100 Vejle
75 65 26 46
fax. 75 65 26 47 • email: om.olsted@mail.dk

Annoncer til
fødevaremagasinet

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

RØGSMULD

**1. KL. RØGSMULD
FREMSTILLET AF
REN BØG**

- ✓ Varmebehandlet
- ✓ Lavt bakterieindhold
- ✓ Totalt støvrenset
- ✓ Uden lim og kemikalier
- ✓ Miljøvenligt
- ✓ Levering fra dag til dag
- ✓ Endvidere forhandles forskellige flis typer



Dansk Træmel

Gl. Lifstrupvej 3
Forum • 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 • Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 • Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen efft. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

**LØNADMINISTRATION
FOR**



Danske Slagtermestre

**Vi kender
din overenskomst**

**Vi bliver glade,
når du ringer!**

87 10 19 30




Danske Slagtermestre

Direktør Torsten Buhl
Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 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@daniskrevision.dk
www.daniskrevision.dk

fpr

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

70 20 29 29
www.fpr.dk

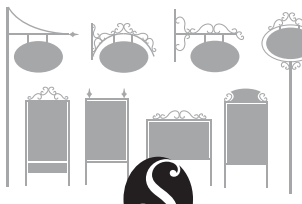
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

Tlf. 21 26 85 44
info@foedevarekonsulenten.dk
www.foedevarekonsulenten.dk

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

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



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