

fødevarer

magasinet

NR. 11 / DECEMBER 2015

TEMA

Optakt til 2016

FOODEXPO

Fødevaretrends
i 2016

**Fagkonkurrencer og
en ny julekonkurrence**

Se side 8



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

En politisk tak

Danske Slagtermestre har i årevis presset på for, at de mellemstore slagterier kan få en kompensation for, at deres udgifter til dyrlægekollen er væsentligt dyrere end både de små slagtehus og de helt store slagteriers. Sagen er den, at de små slagtehus får godtgjort en del af udgifterne til den statslige kødkontrol over finansloven, hvilket er en forudsætning for deres eksistens. For de helt store slagterier er det – takket være en stor indsats fra Fødevarerministeriets side – lykkedes at reducere kødkontroludgifterne til et overkommeligt (om end stadig betydeligt) niveau. Det kan vi ikke mindst takke den nuværende miljø- og fødevarerminister, Eva Kjer Hansen (V), for – fra hendes forrige periode i embedet som fødevarerminister. Tilbage står imidlertid de mellemstore slagterier, som ikke får kompensation, og som ikke slagter tilstrækkeligt mange dyr til, at dyrlægerne arbejdskraft kan udnyttes maksimalt. Disse slagterier har en ekstra omkostning til kødkontrol på ca. 4 kr. pr. dyreenhed, og det er mange penge i en branche, der i den grad kører på marginalerne. Og denne ekstra omkostning er vel at mærke pålagt af staten.

Det siger sig selv, at disse mellemstore slagterier er hæmmet i deres vækstmuligheder. Ligeså er det klart, at små slagtehus tænker sig om en ekstra gang, inden de investerer i udvidelser, der kan bringe dem op over de 30.000 slagtedyrenheder, der er kompensationsgrænsen. På den måde udgør kødkontrollen en væksthæmmer for både de små og de mellemstore slagterier, og det har Danske Slagtermestre som nævnt påpeget over for skiftende ministre og andre politikere i årevis – hidtil forgæves.

Men nu sker der noget, takket være formanden for Folketingets Miljø- og fødevarerudvalg, René Christensen (DF), som også er sit partis finansordfører. Han har mere end nogen anden kunnet se problematikken, og derfor kom der et punkt med derom i den „16-punktsplan“, som nu reelt udgør regeringsgrundlaget på landbrugs- og fødevarerområdet.

Og nu indgår det i den plan for „Vækst og udvikling i hele Danmark“, som regeringen for nylig lancerede. I denne plan kan man læse følgende:

„For at forbedre de små slagteriers vækstmuligheder foreslår regeringen, at tilskudsgrænsen hæves fra 30.000 til 35.000 slagteenheder. Regeringen ønsker samtidig at gøre kødkontrollen billigere på de mellemstore slagterier og dermed gøre dem mere konkurrencedygtige i forhold til de små slagtehus og de store slagterier. Der iværksættes derfor en ny refusionsordning med delvis refusion for mellemstore slagterier med mere end 35.000 slagteenheder og op til 300.000 slagteenheder om året.“

Det mere præcise indhold af dette initiativ vil fremgå af en „Fødevarer- og landbrugspakke“, som i skrivende stund er på trapperne fra Eva Kjer Hansen. Men allerede nu er der grund

til at rette en varm tak til de politikere, som ikke blot har lyttet til os, men som også har handlet derpå. Og det har i særdeleshed René Christensen, som vi i Danske Slagtermestre og nu også i FødevarerDanmark i det hele taget skylder stor tak i mange sammenhænge, herunder for hans deltagelse i DSM's 100 års jubilæum tidligere i år og for at have udvirket, at FødevarerDanmark kunne afholde en konference i Fællessalen på Christiansborg om små og mellemstore fødevarerirksomheders betydning for væksten i udkantsområderne.

Også miljø- og fødevarerminister Eva Kjer Hansen skylder vi stor tak for hendes lydhørhed over for vore anbringender i det forgangne år – og heldigvis også andre politikere. Det er således med et rigtig godt udgangspunkt for den politiske bevågenhed, at vi kan ønske alle et rigtig godt nytår!



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

” For at forbedre de små slagteriers vækstmuligheder foreslår regeringen, at tilskudsgrænsen hæves fra 30.000 til 35.000 slagteenheder

nyheder



Endnu et spændende nyt år forude

I årets sidste udgave af Fødevarer magasinet kan du læse om en konference om vækstpotentialet inden for fødevarerhvervet, specifikt inden for små og mellemstore fødevarerirksomheder, som blev afholdt på Christiansborg i november af den nye brancheorganisation Fødevarer Danmark. 2016 har Foodexpo messen på programmet. Læs her i bladet om finalisterne inden for de 3 kategorier til fagkonkurrencerne, som afholdes på messen i dagene 6. - 8. marts. Mød Fødevarer magasinet på stand J2 7264.

Potentialet i lokale fødevarer er fortsat stigende

Også i 2016 spås der en fortsat vækst i efterspørgslen efter lokale fødevarer og lokale specialiteter. Klima, oplevelse og kvalitet er nogle af de mange tillægsord, der kan hægtes på lokale specialiteter. Læs i dette nummer om Vollstedts nye slagterforretning i Haderslev, BF Oks's markedsførings tiltag på facebook, Genz kød i Købbyen, ostehandlerforeningens fylder 100 år i 2016, me-

daljer til Højers Pølsers økologiske varianter og meget mere. Fødevarer magasinet har skrevet om adskillige nye specialfødevarerforretninger, som har set dagens lys her i 2015, og vi vil naturligvis også dække historierne i 2016. Læs også her i årets sidste udgave om den europæiske markedsføringskampagne for salg af fødevarer rundt omkring i verden. „Værsgo, det' europæisk“ vil i 2016 rette sig mod lande i bl.a. Syd- og Mellemamerika, Afrika, Mellemøsten og Fjernøsten.

Målrettet synlighed

Husk at med en annonce i Fødevarer magasinet, når du målrettet ud til hele branchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed og dine produkter eller ydelse bliver synlige i det trykte blad eller på Fødevarer magasinet's hjemmeside i 2016.

God læselyst - alle læsere og annoncører ønskes og en glædelig jul og et rigtig godt nytår!
Redaktionen

- 4** **Konference om vækstpotentialet**
inden for fødevarerområdet
- 6** **„Værsgo det´ europæisk“**
- 8** **Fagkonkurrencer**
og en ny julekonkurrence
- 10** **Genz Kød A/S**
i Den hvide Kødby
- 12** **Ostehandlerforeningen i 100 år**
- 14** **Højer Pølser**
vinder økologiske medaljer
- 15** **Slagtermester holder på erfarne svende**
- 16** **Detailpakning af fersk kød**
– kan vi optimere pakkegassen?
- 18** **BF-OKS**
overvældet af sympati på Facebook
- 19** **IFFA 2016**
- 20** **Cookery**
nyt ambitiøst partnerskab
- 21** **Slagter Lund**
- 22** **Geniale Grøntsager**
fra Vanløse Blues
- 22** **Nemmere vej til egenkontrol**
- 24** **Mesterslagternes Nak og Æd**
- 25** **Nordjyllands bedste grillpølse**
blev kåret i Aalborg Zoo
- 25** **Karina & Jonna's klumme**
unge mellem 13-17 år
- 26** **Regnskabsklumme**
når der skal vælges realkreditlån
- 26** **ATP bidraget stiger**
- 26** **Nedlæggelse af fisk og vildt specialet**
- 27** **Spændende nyheder er på vej**
- 28** **Messeoversigt**
- 28** **Navnenyt**
- 29** **Leverandørliste**



10



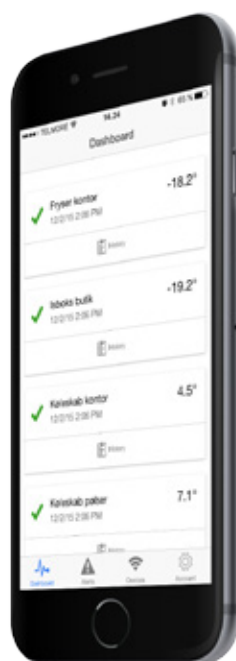
14



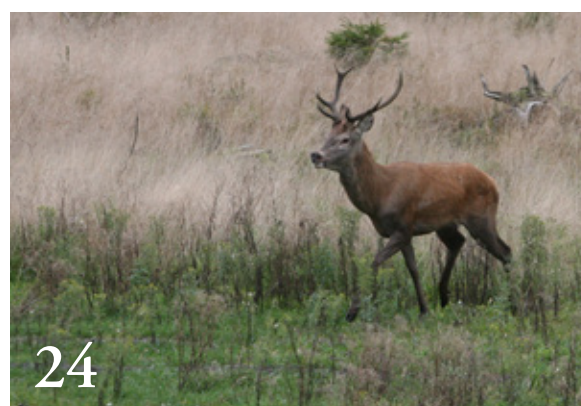
19



16



22



24

December 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 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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevarer magasinet 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 Fødevarer magasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet 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 Colourbox
ISSN 1902-4509

Konference om

VÆKSTPOTENTIALIALET

inden for fødevarerområdet

Den nye fødevarerorganisation FødevarerDanmark havde inviteret til en vækst – og fødevarerkonference torsdag den 12. november i Fællessalen på Christiansborg. Det planlagte program var tæt og detaljeret med både indlæg fra formanden for Miljø- og fødevarerudvalget, René Christensen (DF) samt erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen (V). Der var afsluttende paneldebat med René Christensen (DF), Andreas Steenberg (R), Erling Bonnesen (V), Bjarne Laustsen (S), Søren Egge Rasmussen (Ø), men inden da var der også indlæg om detailhandelsudvikling fra Flemming Birch, indlæg om en succeshistorie i Odsherred kommune ved borgmester Thomas Adelskov og et indlæg om udfordringer med at starte fødevarer virksomheder af Michael Gertz, BF-Oks A/S. Formand for Fødevarer Danmark, Leif Wilson Laustsen, bød velkommen til konferencen.

Der var i alt sat to en halv time af til det tætte program og over 80 personer havde tilmeldt sig den aktuelle og spændende dagsorden for konferencen. Mette Mølbak, der er madredaktør på Politiken, var moderator for dagens indlæg og efterfølgende debat. Efter en velkomst fra formand for FødevarerDanmark Leif Wilson Laustsen samt indlæg ved formanden for Miljø- og fødevarerudvalget, René Christensen (DF) havde Erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen (V) et indlæg, hvor det fremgik, at yderområderne i Danmark og områderne uden for de største byer har en stor beskæftigelse inden for landbrug og fødevarer. Troels Lund Poulsen viste også, at beskæftigelsen inden for turismeerhvervet er yderst vigtigt for landdistrikterne og viste de vigtigste tiltag i finanslovsforslaget, der skal være med til at gøre Danmark til et bedre land at drive virksomhed i. Finansloven indeholder en række tiltag, som skal lempe skatte-

og afgiftsbyrderne på erhvervslivet. Samtidig er en udbudslov på vej, som skal gøre det muligt for små- og mellemstore virksomheder at byde ind på offentlige udbud.

Flemming Birch, ekspert i detailbranchen og partner i Birch & Birch, fortalte tilhørende på en medlevende måde, hvordan han ser på fremtidens detailhandel. Den lokale trend er i disse år en sikker udviklingstendens. Den ses bl.a. i den danske detailhandel, hvor nye, lokale specialfødevarerforretninger dukker op, men også i både dansk og udenlandske detailhandelskæder får lokale fødevarer stor opmærksomhed. Fx har Tesco i England, som en af Europas største detailhandelskæder etableret områder i butikkerne, såkaldte „local communities“, hvor lokale aktiviteter organiseres og markedsføres. Flemming Birch fremhævede den lokale Fru Møllers Mølleri, som er en gårdbutik ved Odder med produktion og salg af en række spe-

Formand for FødevarerDanmark Leif Wilson Laustsen bød velkommen til fødevarerkonferencen.



Erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen (V) fortalte bl.a. om initiativerne i finansloven, der skal forbedre rammevilkårene for virksomhederne.



Administrerende direktør og ejer af BF-Oks A/S fortalte om udfordringerne ved at starte fødevarer virksomhed op i dag.



Flemming Birch, ekspert i detailbranchen tog udgangspunkt i en lokal virksomhed Fru Møllers Mølleri, hvor det har vist sig at kunne lade sig gøre at etablere en lokal virksomhed i udkanten af Danmark. Virksomheden var omtalt i Fødevaremagasinet i juni 2015.



cialiteter, beskæftiger nu 22 medarbejdere og er et eksempel på en virksomhed i udkanten af Danmark, som skaber beskæftigelse.

Borgmester i Odsherred Kommune, Thomas Adelskov (S) fortalte om, hvad de havde gjort for at udvikle erhvervslivet i kommunen. Med bl.a. afsæt i Lammefjorden har kommunen lavet en visionsplan frem til 2025 sammen

med Real Dania, hvor bl.a. Geopark Oddsherred er en del af. Planen indeholder rigtig mange tiltag, der skal udvikle kommunen, herunder Nordisk Center for Lokale Fødevarer. Andelsbevægelsen i Danmark er død, men nye fødevarerfællesskaber vokser frem på baggrund af den nye efterspørgsel efter „Local Food“.

Inden den afsluttende paneldebat med emnet, „om der gøres nok for små- og mellemstore

fødevarer virksomheder og de øvrige lokale erhverv“, fortalte Mikael Gertz, BF-Oks A/S om de oplevede udfordringer, som han havde haft med at etablere en ny sous-vide produktion i Nyborg. Kun på grund af en opsparat egenkapital i den eksisterende virksomhed havde det kunne lade sig gøre at etablere en ny produktion i Nyborg. Den nye virksomhed balancerede dog nu økonomisk. Mikael Gertz efterlyste konkret et større fokus på mellemstore virksomheder, så det ikke kun var de helt små og de helt store virksomheder, der bliver tilgodeset ved fastlæggelse af rammevilkårene.



I panelet ses fra venstre Erling Bonnesen (V), Bjarne Laustsen (S), Søren Egge Rasmussen (Ø), René Christensen (DF) samt Andreas Steenberg (R).





EU-kommissionen stiller ikke bare flere økonomiske midler til rådighed med kampagnen „Værsgo, det' europæisk“, men vil også forsøge at mindske papirusseriet i sagsbehandlingen af projekter, der skal markedsføre betrængte erhverv i fødevarersektoren i og uden for EU.

„Værsgo det' europæisk“

111 mio. euro fra EU-kommissionen skal markedsføre pressede sektorer inden for landbrug og fødevarer

„Værsgo det' europæisk“. Det er overskriften på en ny markedsføringskampagne, som Europa-kommissionen den 13. oktober i år afsatte 111 mio. EUR til at føre ud i livet i 2016. Midlerne er bevilget for at støtte de betrængte landbrugserhverv i medlemslandene.

Med den nye markedsføringspolitik vil Europa-kommissionen hjælpe landbrugserhvervene med at komme ind på eller konsolidere sig på internationale markeder og samtidig gøre forbrugerne i EU-landene opmærksomme på europæiske landbrugsprodukters og fødevarers kvaliteter.

For at opfylde det mål vil kommissionen ikke bare stille flere økonomiske midler til rådighed, men også forsøge at mindske papirusseriet, når projekter skal godkendes. Med de nye regler vil EU's medfinansiering blive hævet fra 50 pct. til 70-80 pct. I samme ombæring afskaffes den nationale medfinansiering for at sikre alle medlemslande lige vilkår.

PR-strategien og markedsføringsaktiviteterne for „Værsgo, det' europæisk“ vil i 2016 rette sig mod lande i bl.a. Syd- og Mellemamerika, Afrika, Mellemøsten og Fjernøsten. Landene er udvalgt ud fra en vurdering af, hvor der er

størst potentiale for at skabe vækst for især sektorer som svine- og mejeriproduktion, der for øjeblikket er i en særdeles vanskelig markedsituation.

Afdelingschef i Danske Slagtemestre, Lars Poulsen, ser positivt på EU's PR-satsning på markedsføring af landbrugsprodukter og fødevarer.

- Jeg tror, at fremstødet kan være med til at skabe flere afsætningsmuligheder og handelsaftaler for kødproducenter og mejerier på både eksisterende og nye markeder, siger Lars Poulsen.



Vi arbejder
med naturen

Irlands nye pagt med naturen hjælper din virksomhed med at vokse.



Origin Green, Irlands nationale bæredygtighedsprogram, hjælper virksomheder som din med at gøre jeres tanker om bæredygtighed til virkelighed. Det skaffer vigtig og underbygget bevis for, at de føde- og drikkevarer, du producerer, fremstilles på en bæredygtig måde.

Det betyder, at du gennem et samarbejde med medlemmer af Origin Green får mulighed for at udnytte dit engagement inden for bæredygtighed til gavn for din egen virksomhed, samtidig med at du er med til at værne om verdens udtømmelige ressourcer til gavn for kommende generationer.

Bord Bia
Irish Food Board



Fagkonkurrencer og en ny julekonkurrence

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Der blev dystet i 3 traditionelle klassikere i en ny intern jule-fagkonkurrence onsdag den 18. november blandt medlemmer af Danske Slagtermestre, nemlig udnævnelsen af landets bedste „Julemedister“, „Julepostej“ og „Julesylte“. Et dommerpanel bestående af 5 dommere bedømte de mange indsendte produkter. Selvom der er plads til nytænkning i sådanne fagkonkurrencer, er det ikke sikkert, at dommerne belønner denne nytænkning. Nogle af deltagerne havde været kreative med opskrifterne på de traditionelle klassikere, men man skal

helst ikke pille for meget med de gamle klassiske opskrifter, hvis man vil opnå en god bedømmelse i en sådan fagkonkurrence. Produkterne skal vise det gode håndværk, den faglige kvalitet og den bedste smag, både når det gælder medister, postej og sylte.

Fagkonkurrencerne ved Foodexpo 2016

Der er stor bredde i årets fagkonkurrencer, som spænder lige fra „Danmarks bedste grillpølse“ til „Danmarks bedste frikadelle“ og til „Danmarks bedste hønsesalat“. Bredden i de 3 kategorier viser en lille flig af de mange klassiske opskrifter, som nutidens specialfødevarerbutikker i slagterbranchen skal kunne mestre. (Ved seneste fagkonkurrence, som fandt sted i forbindelse med Foodexpo i 2014, var konkurrenceprodukterne leverpostej, spegepølse og rullepølse – red.) Udvælgelsen af finalisterne, der skal indgå i finalen, som afgøres på Foodexpo i marts 2016, fandt sted onsdag den 18. november 2015 hos Danske Slagtermestre i Odense, hvor et dommerpanel bestående af overdommer Per Jørgensen, Allégårdens Slagter, og 5 øvrige dommere bedømte de indsendte produkter. Dommerpanelet udvalgte de 5 bedste produkter inden for hver produktkategori (i hønsesalat dog kun 4 pro-



Dommerne ses her i færd med at bedømme de mange indsendte produkter i både julekonkurrencen samt fagkonkurrencen.

FINALISTER

i DSM's 3 fagkonkurrencer, som afvikles søndag den 6. marts 2016 i MCH Messecenter Herning

Danmarks bedste grillpølse

- Bitten Slagter, Hobro
Krydderkarrypølse med kalkunstykker
- Slagter Lund, Frederiksberg
Sevilla-grillpølse
- Slagter Jacob, Kalundborg
Chili cheese grillpølse
- Stoholm Slagter
Grov griller
- Slagter Schmelling, Gilleleje
Oksegriller m. chili

Danmarks bedste frikadelle

- Albertslund Centerslagter
Karl Johan delle
- Pølsemagieriet, Silkeborg
Fars frikadeller
- Slagteren på Møllevej, Thisted
Hjemmelavet frikadelle
- Slagter Maltesen, Birkerød
Maltesens hånddeltede frikadeller
- Henrik Slagter, Dianalund
Frikadelle

Danmarks bedste hønsesalat

- Slagter Jacob, Kalundborg
Hønsesalat
- Slagteren i Højslev
Rustik hønsesalat
- Slagter Holmberg, Aalborg
Hønsesalat med bacon, surt og sødt
- Jens Christian Lundgaard, Humlebæk
Baggers hjemmelavede hønsesalat

dukter), der går videre til finalen søndag den 6. marts 2016 på Foodexpo i MCH Messecenter Herning. Her kan de besøgende – efter at have fået smagsprøver af finaleprodukterne - stemme på den hønsesalat, grillpølse og frikadelle, man synes bedst om. Det produkt inden for hver af kategorierne, der opnår flest stemmer, vil blive kåret som „Danmarks bedste hønsesalat“, „Danmarks bedste grillpølse“ og „Danmarks bedste frikadelle“.

FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Netværk med branchen på Foodexpo

Inviter dine kolleger, medarbejdere eller chef med til fødevaremesse i Herning, og få en faglig og inspirerende fællesoplevelse.

Nordens største fødevaremesse

Tre værdifulde dage
den 6.-8. marts 2016
i MCH Messecenter Herning

- Oplev det nye og inspirerende Butikstovr i samarbejde med Danske Slagtermestre, Bager & Konditormestre i Danmark og Danmarks Fiskehandlere.
- Smag på spændende og unikke specialprodukter på Øl & Gastronomitorvet.
- En ny økologisk eventhal, omdrejningspunktet for viden, debat og inspiration om økologi.

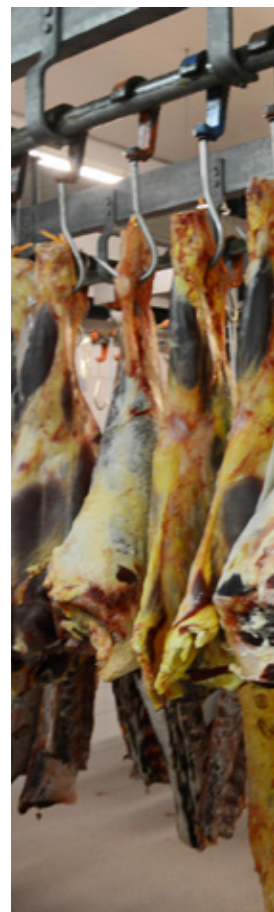


Scan koden for at gå direkte til foodexpo.dk

Læs mere og print dit gratis adgangskort på foodexpo.dk

Følg os på  

Genz Kød A/S har eksisteret i 25 år og har i dag adresse i Slagtehusgade 46 i Kødbyen.



Der er stadig kød i Kødbyen

Genz Kød A/S er med til at holde liv i de gamle slagtererhverv i Den hvide Kødby

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Navnet Slagtehusgade signalerer kød. Det er da også en af gaderne i Kødbyen i København. Selv om en stor del af områdets slagtere, kødgrossister og forarbejdningsvirksomheder er afløst af smarte cafeer, gallerier og restauranter, rummer Kødbyen stadig virksomheder, der har kød som hovedbeskæftigelse.

Kød fra Slagtehusgade

En af dem er Genz Kød A/S, der har eksisteret i 25 år og har til huse i Slagtehusgade 46.

Virksomheden tæller 25 medarbejdere og har specialiseret sig i indkøb, forarbejdning og salg af kødprodukter. Kunderne er primært restauranter og kantiner, hvor salget til kantinerne udgør 70 pct. af omsætningen, mens re-

stauranterne tegner sig for de sidste 30 pct. De fleste kunder er geografisk placeret i København og Storkøbenhavn.



Peder Arnt er én af tre ejere af Genz Kød og uddannet detailslagter sidst i halvfjerdserne hos den kendte slagtermester Zöllner på Nørrebrogade i København.

Han har indkøb og salg som sit ansvarsområde og oplyser, at opsvinget efter krisen i nul-lerne kan mærkes på salget til både kantiner og restauranter.

- Det kan være nødvendigt at bestille bord i København, hvis man vil ud og spise på en almindelig onsdag, siger Peder Arnt og tilføjer:

Vækst i kantinerne

- Vi kan også mærke, at mange virksomheder udvider og ansætter flere medarbejdere. Det



Modningsrum hos Genz Kød.



Peder Arnt er én af tre medejer af Genz Kød A/S. Han har ansvar for indkøb og salg.

Med en placering i fredede bygninger i Den hvide Kødby har Genz Kød ikke de store udvidelsesmuligheder.



Et af de velfærdsprodukter, Genz Kød markedsfører, er fjerkræ fra Gråsten Unghanen & Landkyllingen.

betyder, at kantinekunderne køber mere ind, og det har givet os en omsætningsfremgang på 10 pct. i denne kundegruppe.

Peder Arnt oplyser videre, at der er sket en udvikling med et kvalitetsløft i mange virksomhedskantiner, der i dag fungerer som, hvad han kalder små restauranter med kokke ansat til at lave menuer på højt niveau.

- Ved fx at tage velfærdprodukter ind, kan virksomhederne bruge det som led i deres profilering over for kunder og medarbejdere. På den måde signalerer de, at de har taget aktivt stilling til dyrevelfærd. Og netop dyrevelfærd, har vi kunnet mærke i firmaet, at der er kommet meget fokus på i de senere år, fortæller Peder Arnt.

Et af de velfærdsprodukter, Genz Kød markedsfører, er fjerkræ fra Gråsten Unghanen & Landkyllingen, der har fået flere priser for sine produkter.

- Når man selv har en holdning til dyrevelfærd, er det rart at kunne sælge produkter, der bare er i orden, som fx fjerkræ fra Gråsten, siger Peder Arnt.

Kød med høj sporbarhed

En anden af Genz Køds tætte samarbejdspartnere er Himmerlands Kød, der bl.a. er kendt for at lægge vægt på dyrevelfærd, sporbarhed og en høj kvalitet.

Frilandsgrisen fra Danish Crown indgår også i sortimentet fra Genz Kød, ligesom Slag-

ter Lampe er en stor leverandør til virksomheden, når det gælder pølser og pålæg.

- Genz Kød sælger også udenlandsk kød produceret i Australien og Canada, oplyser Peder Arnt, fordi prisen og kvaliteten på kødprodukter fra fritgående dyr fra de to lande er i orden.

Den positive udvikling, som Genz Kød oplever i både restaurations- og kantinesektoren, betyder, at virksomheden ikke har aktuelle planer om at opføre nye kundegrupper som fx slagterforretninger.

Peder Arnt påpeger i den forbindelse, at det ville være svært for Genz Kød at tage nye kundegrupper ind i større mængder, da der ikke er de store udvidelsesmuligheder for firmaet i den fredede Kødby.

Ostehandlerforeningen i 100 år:

Evnen til fornyelse har holdt branchen i live

Da supermarkeder, bagere, tankstationer og andre aktører for alvor begyndte at sælge ost i tresserne, tog ostehandlerne kampen op med nyindretning af butikkerne og et udvidet varesortiment på hylderne

TEKST EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Torben Buhl Dinesen er 72 år og opvokset med ost. Hans far, Kai Buhl Dinesen, overtog Klingenberg Smørføretning i Odense i 1932. I 1972 trådte Torben til og drev sammen med hustruen Grethe forretningen videre, nu un-

der navnet Klingenberg Ost, indtil parret gik på pension for få år siden.

Torben er æresmedlem af Ostehandlerforeningen for Danmark og har været formand for den daværende fynske afdeling af foreningen. Han har også siddet i Ostehandlernes hovedbestyrelse, indtil foreningen i nullerne slog sig sammen med Danske Slagtermestre. Torben har derfor om nogen haft mulighed for at følge udviklingen i branchen.

undersøgelse, der bl.a. skulle klarlægge forbrugernes ønsker i den retning. Det viste sig, der var udbredt interesse for, at disse varer kunne købes i den samme forretning, og konsulent H. Bergman gik i gang med projekteringen. Foreløbig er der åbnet tre specialforretninger, bl.a. i København og Frederikshavn, og i går indviedes den første på Fyn, Klingenberg Smørføretning, Vestergade, Odense.“

Tre ostekoryfæer

Her er tre danske ostekoryfæer forevige sammen. Fra venstre ser vi konsulent H. Bergman, der blev ansat i Ostehandlerforeningen midt i tresserne for at udvikle og nyindrette osteforretningerne, så de fik sjæl og atmosfære i takt med, at forbrugerne begyndte at efterspørge gode købsoplevelser.

I midten af billedet Max Lindskov, der var formand for Ostehandlerne i en længere årrække i tresserne og halvfjerdsene. Han brændte så meget for branchen, at han testamenterede sin formue til Ostehandlerforeningen.

Til højre Oluf Sørensen, der grundlagde Oluf Sørensen A/S og blev Danmarks største importør af udenlandske oste.

Lukning eller fornyelse

- Går vi langt tilbage i tiden, var det typisk mejerister, der etablerede osteforretninger. De var dygtige fagfolk og vidste alt om ost, men måske ikke altid så meget om salg, markedsføring og butiksinretning. I tresserne blev det imidlertid nødvendigt at nytænke måden at drive ostehandel på. Konkurrencen var skærpet, og osteforretningerne lukkede på stribe, efter at bagere, tankstationer og supermarkeder i stort omfang begyndte at sælge ost. Især supermarkederne snuppede markedsandele gennem en aggressiv markedsføring, fortæller Torben Buhl Dinesen og tilføjer:

- Som ostehandler havde man to valgmuligheder: enten fandt man et andet arbejde, eller også fornyede man sig.

Ost og vin i samme butik

Ostehandlerforeningen var meget opmærksom på udviklingen og ansatte midt i tresserne en konsulent, H. Bergman, der skulle stå for nyindretning af ostebutikkerne. Det skrev Fyns Tidende om den 1. december 1967:

„Ost og vin hører sammen på bordet, og fremover vil det blive almindeligt med kombinerede oste- og vinforretninger. Ostehandlerforeningen iværksatte for et par år siden en

Populære franske pateer

- Efterhånden blev osteforretningernes sortiment ikke bare udvidet med rødvin, men også med andre produkter relateret til ost, bl.a. pølser, delikatesser og charcuterivarer. Fx begyndte vi at sælge franske pateer sidst i halvfjerdsene. Det blev en succes, for vores kunder tog i stor målestok paaften til sig, siger Torben Buhl Dinesen.

I tresserne begyndte danskerne i stigende omfang at interessere sig for udenlandsk ost i takt med, at ferier i udlandet blev meget udbredte. Inden da havde sortimentet af oste i bu-



Da konkurrencen om salg af ost blev meget hård i tresserne, valgte mange ostehandler at nyindrette butikkerne for at skabe en god stemning og atmosfære som ramme for salget. Arkivfoto fra Klingenberg Ost i Odense.

Krig og rationering

Tidligere var det typisk ismejerier og ostephandlere, der stod for salg af smør. Under besættelsen var smør rationeret og kunne kun købes mod aflevering af rationeringskort udstedt af Handelsministeriet. Som det ses på billedet, var nogle rationeringskort forbeholdt børn og andre voksne.



Jubilæumsfest den 12. marts 2016

Den 12. marts 2016 fejres Ostephandlerforeningens 100-års jubilæum med en stor fest på Hotel Vejle Fjord. Samme sted dagen derpå, den 13. marts, holder Ostephandlerforeningen for Danmark og indkøbsselskabet Ostemesteren deres årlige generalforsamlinger.



tikkerne været domineret af danske skæreste og i et vist omfang af ostetyper som Høng Camembert, rejeost fra Buko og den roquefort-inspirerede Danablu.

Oluf Sørensen – en foregangsmand

En af dem, der for alvor var med til at åbne danskernes øjne, og ikke mindst munde, for franske oste, var ostephandler Oluf Sørensen i København. I tresserne importerede han først ost til sin egen forretning og siden også til andre københavnske ostephandlere.

Oluf Sørensen udvidede salget til resten af Danmark ved at køre rundt med oste i bagagerummet i sin personbil og præsentere dem for ostephandlere i det ganske land, bl.a. for Klingenberg i Odense, der begyndte at sælge franske camembert-oste i tresserne.

Senere blev Oluf Sørensen Danmarks største importør af udenlandske oste med virksomheden Oluf Sørensen A/S, der i 2003 blev opkøbt af konkurrenten Delimo A/S.



Danskerne begyndte for alvor at tage franske oste til sig i tresserne. Fotoet stammer fra en promovering af franske specialoste i Klingenberg Ost i Odense.



Økologiske guld-, sølv- og bronzemedaljer til Højjer Pølser

Højjer Pølsers nyeste økologiske spegepølser løb for nylig med en stribe medaljer på den tyske Süffa-messe, hvor mere end 1000 internationale produkter blev bedømt. Dermed har den sønderjyske pølsfabrikant endnu engang opnået international anerkendelse for sine gode pølser. Danmark er absolut verdensmester, når det gælder økologi, og Højjer Pølser er en af de producenter, der bidrager til den fornemme position. Dyrevelfærd, de allerbedste råvarer og udsøgte krydderier er blandt

ingredienserne i opskriften på en medaljevinder. Og da Højjer Pølser for nylig var blandt de mange produkter, der skulle bedømmes, løb hele fem økologiske spegepølser med medaljerne. Hos Højjer Pølser siger Jan Müller: - Vi er stolte over, at vi endnu engang får international anerkendelse af dét, vi går og laver hver dag – nemlig gode spegepølser. Her i Højjer har vi altid lavet gode spegepølser ved hjælp af godt håndværk og de bedste råvarer. Vores økologiske serie er en helt naturlig videreudvikling af vores produktsortiment, og når danskerne er dem, der bærer den økologiske fane højest på verdensplan, er vi glade for, at vores pølser også anerkendes i den sammenhæng.

Ekspertter bedømmer pølserne

På Süffa-messen, der er en tysk specialmesse for slagtere og håndværkere inden for fødevarerbranchen, og som i år er afholdt i perioden den 21. – 23. oktober, bedømmer en lang række eksperter produkter i forskellige kategorier. Mere end 1000 produkter er blevet bedømt i år. Højjer Pølser har vundet fem medaljer:

Guldmedalje for den økologiske spegepølse med fennikel, sølv for dels økologisk spegepølse med chili, dels økologisk spegepølse med krydderurter og endelig to bronzemedaljer for „den milde“ økologiske spegepølse og „den med hvidløg“. - Anerkendelsen af vores spegepølser er et resultat af, at vi har et stærkt produktkoncept. Dyrevelfærd, de bedste råvarer, udsøgte krydderier efter tidens og forbrugertrends med blandt andet peber fra den indiske Marlabarkyst og godt håndværk er elementer i vores koncept. Desuden har vi en særlig tørringsteknik, hvor spegepølserne bliver tørret i stenovne – og det hele kombineret med den rene og sunde vadehavsluft, siger Jan Müller. Anerkendelsen er, ifølge Jan Müller, en god hjælp til at få endnu større bevågenhed fra både forbrugere og aktører i detailhandlen.

Flere økopølser i pipelinen

Det er ikke første gang, at Højjer Pølser hædres med internationale medaljer. I 2011 blev virksomheden „europamester“ i spegepølser, og i 2007 opnåede de tre ud af fem økoprodukter i „Hall of Fame“ – valgt af forbrugere. Alt i





Slagtermester holder på erfarne svende

For slagtermester Stefan Jensen er det vigtigt at holde på erfarne medarbejdere, selvom de er oppe i alderen. Derfor var en Seniorpakke fra Fonden for Forebyggelse og Fastholdelse et særdeles værdifuldt redskab for ham. Hvor længe mon de har tænkt sig at blive i jobbet, når pensionsalderen nærmer sig?

Det var et af de spørgsmål som slagtermester Stefan Jensen fra Vester Hæsinge Slagterforretning på Fyn stillede sig selv. For flere af hans medarbejdere er over 55 år, og det er vigtigt for ham at holde på dem. Arbejdet i Vester Hæsinge Slagterforretning er nemlig meget varieret, og derfor er det en stor fordel at have erfarne folk. Stefan Jensen havde brug for at skabe klarhed over fremtiden, og derfor fik han en gratis Seniorpakke fra Fonden for Forebyggelse og Fastholdelse. Pakken indeholder bl.a. redskaber til, hvordan man som arbejdsgiver kan

spørge sine medarbejdere om fremtidsplaner, trivsel og arbejdsopgaver.

Styr på økonomi og regler

Samtidig får de relevante medarbejdere tilbudt et endags kursus, hvor de kan få svar på spørgsmål om bl.a. økonomi, mulighed for efterløn og pension. Og det var også tilfældet for Vester Hæsinge Slagterforretning.

En konsulent har hjulpet slagteriet med at kaste lys over, hvilke udfordringer, der skulle tages fat på, og konsulenten har ligeledes stået for undervisning på medarbejderkurset samt hjulpet Stefan Jensen med ansøgningerne

til pakken. - Medarbejderne var på kursus og havde spørgsmålene til samtalen med hjem, så de kunne forberede sig. Og hvis de ikke havde været forberedt på forhånd, ville de måske have tænkt, at jeg lagde an til at fyre dem, siger Stefan Jensen. Han mente selv, at han havde en god fornemmelse af, hvordan medarbejderne havde det med deres arbejde, men i to tilfælde blev han alligevel overrasket. I snakken med medarbejderne meddelte den ældste, at han snart ville stoppe, og en anden ville gerne have mere kundekontakt.

Gevinst for arbejdsgiver og medarbejdere

For slagtersvend Torben Fruehøj på 56 år, var det lidt overraskende at Seniorpakken også drejede sig om ham. Han har det godt med sit job, og har ingen planer om at trække sig tilbage. Seniorpakken og det medfølgende kursus var dog alligevel

udbytterigt for Torben Fruehøj. Her fik han og kollegerne mulighed for at få svar på spørgsmål om de økonomiske konsekvenser af de valg, man træffer. Og hvad de præcise regler for efterløn og pension er. Som arbejdsgiver kan Stefan Jensen også se en klar gevinst ved Seniorpakken, og han har anbefalet den til sin brancheorganisation, Danske Slagermestre.

- Jeg synes, pakken er en gave. Både fordi jeg fik hjælp af konsulenten, og fordi jeg fik nogle oplysninger om mine medarbejdere, som jeg ellers ikke ville have fået, siger Stefan Jensen.

alt har Højer Pølser fået mere end 300 nationale og internationale medaljer gennem tiden. Og mange flere potentielle medaljevindere er på vej fra Højer, der i øjeblikket blandt andet arbejder på at udvikle gode spanskinspirerede snackpølser, italienske krydderpølser og gode danske klassikere.

Fakta om Højer Pølser

I det sydvestligste hjørne af Danmark - nær Vadehavet og grænsen til Tyskland - ligger byen Højer, der er hjemsted for Højer Pølser. Herfra har familien Müller drevet deres familievirksomhed siden 1897.

Grundlaget for Højer Pølser - pøsemagerhåndværket - er gået i arv fra generation til generation i familien Müller siden forrige århundrede. I dag er det de to brødre, Gerd og Jan, som sammen med familien og dygtige medarbejdere sørger for at føre de håndværksmæssige traditioner videre. Læs evt. mere på www.hoejerpølser.dk

Fakta om seniorpakker

Seniorpakker er et tilbud fra Fonden for Forebyggelse og Fastholdelse.

Alle virksomheder, der ønsker at fastholde seniormedarbejdere, kan søge en seniorpakke.

Med seniorpakken får du bl.a. redskaber til at sætte fokus på seniormedarbejderes arbejdsmiljø, helbred og særlige kompetencer. Se evt. mere på www.forebyggelsesfonden.dk/seniorpakker.html

Kilde: Pressemeddelelse – Fonden for Forebyggelse og fastholdelse



Detailpakning af fersk kød

– kan vi optimere pakkegassen?

TEKST: MARI ANN TØRNGREN, TEKNOLOGISK INSTITUT, DMRI

Modifieret Atmosfære Pakning (MAP) har været anvendt siden 1970'erne og anvendes i stort omfang til emballering af kølede fødevarer, heriblandt fersk kød og kødprodukter. Når kødet pakkes i modifieret atmosfære, betyder det, at luftrummet i pakken udskiftes med en pakkegas, der typisk består af luftens naturlige komponenter, ilt O_2 , nitrogen N_2 og/eller kuldiioxid CO_2 , men i et andet forhold end de naturligt forekommer. Typisk pakkes fødevarer med så lidt ilt som muligt for at hindre harskning, men fersk kød er en undtagelse og pakkes i 70-80% ilt og 20-30% kuldiioxid. Det høje iltniveau sikrer nemlig en attraktiv rød farve, mens kuldiioxid hæmmer mikrobielt fordærv under kølelagring af kødet. Fordelen ved denne

pakkemetode er, at kødet opnår længere holdbarhed, hvilket øger fleksibiliteten både i supermarkedet og i forbrugernes køleskab.

Illt harsker kødet

Det høje iltindhold giver desværre også nogle ulemper. Igennem lagringsperioden vil smagen og teksturen ændre sig. Køds magen vil blive mindre intens, mens harsk og genopvarmet smag vil blive mere dominerende, samtidig med at kødet bliver lidt mere sejt og tørt. De sensoriske ændringer skyldes iltens reaktion med kødets fedt samt strukturproteiner og er processer, der naturligt forekommer ved lagring med ilt. Det sker derfor også for kød, der ikke pakkes i MAP, f.eks. kød fra den lokale

slagter, men i MA-pakket kød opbevaret ved høj iltkoncentration og i længere tid vil ændringerne opleves mere tydeligt.

„Premature browning“

Iltten har altså stor betydning for, hvordan forbrugerne oplever kødet – både det ferske kød og det færdigstegte kød ved middagsbordet. For når iltten reagerer med kødets pigment og omdanner den violette kødfarve, der kendes fra vakuumpakket kød, til den røde kødfarve, som forbrugerne foretrækker, vil kødet også se forskelligt ud efter stegning. Steger man en bøf til $63^\circ C$ i centrum, vil man almindeligvis forvente en rød bøf, men har kødet været pakket i høj iltkoncentration, vil kødet se gennemstegt ud



Figur 1. Skinpakket hakket oksekød i en lukket emballage (TH) og efter emballagen er brudt, og farven er bloomet (TV).

allerede ved lavere temperaturer (tabel 1). Dette fænomen kaldes „premature browning“ og betyder, at kødfarven ikke kan anvendes som indikator for, hvor høj temperaturen har været under tilberedningen.

Et alternativ til MAP

Vil man undgå, at kødet harsker som følge af pakning i høj iltkoncentration, kan man vælge at pakke uden ilt. Dette kan gøres både for større udskæringer, der er vakuumpakket, og for skinpakkede detailudskæringer. Ønskes kødet præsenteret i en bakke, kan man vælge at bruge en iltfri pakkegas bestående af kuldioxid og nitrogen. Ved disse pakkeformer bevares smag, farve og mørhed bedre end i MAP med højt iltindhold. Ulempen ved iltfri pakning er imidlertid, at farven ikke er „bloomet“, og at forbrugerne derfor skal kunne acceptere, at farven er mørkeviolet i stedet for den velkendte røde farve. Kødens farve vil bloome til rødt, når den iltfri emballage brydes, og luftens ilt kommer i kontakt med kødet (figur 1).

Guidelines for pakning i 3-gas MAP

Der er således fordele og ulemper ved de nuværende pakkemetoder, hvorfor DMRI og den danske kødbranche satte sig sammen for at finde et bedre alternativ, der gør det muligt at pakke kød i modificeret atmosfære med ny mix af gasser og derved opnå en bedre spisekvalitet, uden at gå på kompromis med holdbarheden. Det er tidligere vist, at høje koncentrationer af både kuldioxid og ilt påvirker spisekvaliteten negativt.

Derfor blev mængden af disse gasarter sænket til et minimum, og nitrogen blev anvendt som fyldgas. Adskillige 3-gas-blandinger blev testet på en lang række almindelige detailprodukter. Resultaterne viste, at pakkegassens sammensætning påvirker både holdbarhed og spisekvalitet, og at den optimale pakkegas afhænger af produktet.

Det optimale mix er derfor lidt forskelligt fra produkt til produkt, men det var muligt at finde et bedre alternativ til MA-pakning af slicet fersk kød sammenlignet med pakning i traditionel høj ilt. Derimod egner hakket kød sig desværre ikke til pakning i 3-gas MAP, så her er der fortsat brug for at finde alternativer.

	Farve af fersk kød i detail	Farve efter tilberedning til 63°C
Iltfri Vakuumpakning MAP CO ₂ + N ₂		
MAP 70-80% O ₂		

Tabel 1. Farve af fersk og tilberedt kød, pakket iltfrit eller i modificeret atmosfære med højt iltindhold i pakkegassen.

Fersk kød	Ilt O ₂	Kuldioxid CO ₂	Nitrogen N ₂	Effekt 3-gas MAP vs. MAP høj O ₂
Kamkoteletter & schnitzler	40%	20-30%	30-40%	Mørhed ↑ - Smag ↑ Udseende ↑
Flæsk i skiver	40-50%	40-50%	0-20%	Sprødhed ↑
Oksebøffer (modnet)	30%	30%	40%	Mørhed ↑ - Saftighed ↑ Smag ↑ - Udseende ↑

Tabel 2. Optimerede pakkegaskombinationer til ferske detailudskæringer i modificeret atmosfære pakning.

Marineret kød	Ilt O ₂	Kuldioxid CO ₂	Nitrogen N ₂	Effekt 3-gas MAP vs. MAP høj O ₂
Nakkekoteletter (marinade)	0%	20%	80%	Udseende ↑
Kamkoteletter (saltlage)	40%	30-40%	20-30%	Udseende ↑ - Smag ↑
Kamkoteletter (saltlage + marinade)	0%	20%	80%	Mørhed ↑ - Smag ↑ Udseende ↑

Tabel 3. Optimeret pakkegas til pakning af marinerede detailudskæringer i modificeret atmosfære pakning.



BF-OKS og virksomhedens direktør Michael Gertz (th) er i julehumør og sørger for, at hjemløse får ribbensteg på bordet i julen.

BF-OKS:

Overvældet af sympati på Facebook

Den sydfynske kødgrossists tilbud om julemad til hjemløse udløste en flodbølge af positive tilkendegivelser og delinger af det gode julebudskab

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

„Skal vi sammen hjælpe de hjemløse?“ Sådan skrev Michael Gertz, direktør og indehaver af BF-OKS i Hesselager, i et opslag på virksomhedens profil på Facebook den 20. november.

Hver gang andre facebookbrugere delte BF-OKS' opslag på deres egen profil, ville Michael Gertz donere et kilo ribbenssteg til en hjemløs fordelt via væresteder og varmeshuer.

BF-OKS' direktør havde imidlertid ikke forudset, at hans tilbud om ribbenssteg til hjemløse ville sætte en veritabel flodbølge i gang på Facebook af delinger, positive kommentarer og såkaldte „likes“; det vil sige sympatitilkendegivelser illustreret grafisk af en tommelfinger, der peger opad.

Julebudskab delt 16.000 gange på 24 timer

-Vi var på ingen måde forberedte på, at det ville gå så stærkt. 24 timer efter at vi havde lagt vores opslag på Facebook, var det blevet delt 16.000 gange, fortæller Michael Gertz, der har brugt rigtig mange timer på at tale med journalister, da at det glade julebudskab om ribbenssteg til hjemløse havde spredt sig med raketfart til omkring 1.3 mio. brugere af Facebook.

Ved redaktionens afslutning den 30. november er BF-OKS' opslag blevet delt mere end 30.000 gange og har fået godt 13.000 „likes“.

Michael Gertz er overvældet over al den opmærksomhed, som BF-OKS' planlagte uddeling af ribbenssteg til hjemløse har skabt.

- Det har må ingen måde været tanken, at opslaget på Facebook skulle bringe os i rampe-lyset. Vi gjorde det egentlig bare lidt for sjov, og vi havde ingen forestillinger om, at det ville gribe om sig på den måde, som det har været tilfældet, siger Michael Gertz og tilføjer:

- Der er ikke noget nyt i, at vi deler kød ud til hjemløse. Det har vi gjort det sidste par år. Vi har et budget, som vi tidligere brugte til julegaver til vores samarbejdspartnere i kommunale og statslige virksomheder. Men da reglerne på et tidspunkt blev strammet, så offentligt ansatte ikke længere måtte modtage julegaver, besluttede vi i stedet at bruge pengene på donationer til hjemløse.

Mere julekød på bordet

Da Michael Gertz lagde sit tilbud på Facebook, tog han sine forholdsregler og satte en maxi-

mumsgrænse på ét ton på donationen af ribbenssteg. Men den overvældende modtagelse har fået BF-OKS til at smide endnu mere julekød på bordet til de hjemløse.

- Vi har selv tredoblet tilbuddet, så vi er oppe på tre tons kød, og vores leverandører bakker også op. Det betyder, at vi lander på at have 3,5 tons kød til de hjemløse, fortæller Michael Gertz.

Julemaden er ikke længere kun ribbenssteg, men er suppleret med kylling, and og hakket kød.

De fødevarerleverandører, der har bidraget til BF-OKS' juleinitiativ er Dane Pork, Kildegaarden, Danish Pork Meat og BPI.

BF-OKS' direktør fortæller, at det varmer ham om hjertet, at det er lykkedes for virksomheden at samle så mange mennesker om en god sag.

- For øjeblikket trækker terrorhandling i udlandet mange overskrifter, og i den situation glæder det mig meget, at vi også husker det nære, siger Michael Gertz.

Efter planen skal de mange tons kød fordeles mellem hjemløse i hele landet i ugen op til jul. Fødevarerbanken sørger for fordelingen til de større byer, mens BF-OKS selv vil levere i sit nærrområde på Fyn.

IFFA 2016 med de nyeste tendenser inden for kødforarbejdning

Messen, der udelukkende beskæftiger sig med kød og kødforarbejdning, IFFA 2016, vil åbne sine døre i Frankfurt am Main fra 7 til 12 maj og igen give besøgende mulighed for at indsamle dybdegående information om maskiner og udstyr til alle trin i processen i kæden fra slagtning, via produktion, til emballage. Kødforarbejdningsindustrien fokuserer i stigende grad på intelligent sammenkædning af de enkelte faser og mulighederne for øget brug af moderne informations- og styringsteknologi. Viften af produkter og tjenester, der præsenteres på IFFA i 2016 i forbindelse med optimering af for-

arbejdningsprocessen, forventes at være meget omfattende.

Præcis portionering og sortering

En vigtig drivkraft for innovation bag stadig mere effektive proceslinjer er den voksende efterspørgsel efter portionerede produkter og convenience produkter med en fastlagt slutvægt. Den fuldautomatiske portionering af fx fileter, steaks, pølseskiver og andre kødprodukter kræver højteknologiske løsninger. De fleste systemer består af laser og / eller x-ray scannere med integrerede skalaer. Transportbånd med sorteringsanlæg og robotteknologi indgår i løsningerne.

Robot automatisering

Generelt kan en industrirobot kun flytte et emne hurtigt, præcist og med en høj grad af gentagelsesnøjagtighed inden for et defineret arbejdsområde. Med kameraer og sensorer samt højt udviklet software, intelligente kontrolsystemer og programmering samt højt kvalificeret personale er det muligt at forfine forarbejdningsprocessen. I hurtige „pick & place“ operationer kan robotterne tage alle de forskellige slags kød og pølser fra transportbånd og placere dem i de korrekte bakker, i nogle tilfælde med en sats på op til 240 cyklusser i minuttet. Besparelse på lønomkostninger, reduktion af spild, bedre arbejdsmiljø samt forbedret hygiejne i produktionen er nogle af de faktorer, der har betydning i processen.

3D scannere

Ved hjælp af 3D scannere kan selve slagte- og opskæringsproces ligeledes automatiseres. Fjernelse af endetarm, åbning af bugvæggen samt opdeling af grisen er gjort mulig med den nye teknologi. Dyrene har naturligt forskellige størrelser ved slagtning og 3D teknologien kan således hjælpe med optimal op- og udskæring af slagtekroppen.

Røntgen teknologi til brug for fedt analyse

Moderne røngenteknologi kan nu med en effektiv og præcis metode bestemme fedtindholdet i rå kødprodukter, men også frosset kød evt. pakket i kasser og kartoner. Teknologien kan også bruges til produktkontrol og herunder dokumentation af data vedrørende sporbarhed.



IFFA 2016

Alt i alt vil den kommende IFFA dække 110.000 kvadratmeter udstillingsareal i syv udstillingshaller og er allerede næsten fuldt booket op. Messe Frankfurt forventer at byde velkommen til omkring 60.000 besøgende fra 140 lande.

Baggrundsoplysninger om Messe Frankfurt

Messe Frankfurt er en af verdens førernde messe arrangører, genererer omkring 554 mio € i salg og beskæftiger 2.130 mennesker. Messe Frankfurt Koncernen har et globalt netværk af 29 datterselskaber og 57 internationale Sales Partners, som gør det muligt at betjene sine kunder i mere end 160 lande. Begivenhederne finder sted på mere end 30 lokationer rundt om i verden. I 2014 organiserede Messe Frankfurt i alt 121 messer, hvoraf mere end halvdelen fandt sted uden for Tyskland.



Et kæmpe showroom præsenterer de nyeste maskiner fra de nu i alt 11 partnere.



Borgmester Anker Boye deltog i åbningen af Cookery og bød både virksomheden Jøni A/S og partnerskabet Cookery velkommen i Tietgenbyen. På billedet ses salgsdirektør Peter Frederiksen fra Bjørn Varimixer, Jesper Larfort fra Cookery samt borgmester for Odense Kommune Anker Boye.



Cookery indeholder bl.a. et kæmpe auditorium med køkkenfaciliteter, hvor nye produkter m.m. kan præsenteres for et større publikum



En af faciliteterne i Cookery er 4 arbejdskøkkener.

Cookery er et nyt ambisiøst partnerskab i fødevarerbranchen

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Jøni A/S, der producerer storkøkkenudstyr, stod over for en udvidelse. Der var ikke udvidelsesmuligheder på den grund, som virksomheden havde ligget på i en årrække, så en ny grund til den nye virksomhed blev fundet i Tietgenbyen, der ligger uden for Odense, klos op ad motorvejen, så der er let adgang for kunder og medarbejdere. Virksomheden beskæftiger ca. 50 medarbejdere, og har siden 1973 har beskæftiget sig med fremstilling af storkøkkenudstyr som kippgryder, kiptegere og køgeborde til det europæiske marked. Direktør Lars Jørgensen fra Jøni A/S tænkte stort, hvilket førte til ideen om Cookery, som er et partnerskab blandt forskellige små og store foodtech virksomheder med produktion af maskiner til storkøkkener. Fredag den 6. november 2015 blev Cookery officielt åbnet. - Cookery er et partnerskab blandt i alt 9 virksomheder, fortæller koordinator Jesper Larfort til Fødevarer magasinet, som er ansat i Jøni A/S, men som koordinerer og er ansvarlig for tiltagene i Cookery.

Events, workshops og netværk

- Der er tænkt stort i det nye set-up og en række partnere bidrager med udstillingsmaskiner, økonomi m.m. til at sikre, at showroomet fungerer, og en synergi opstår. Fælles for virksomhederne er, at de alle har et ønske og behov for at være i tæt kontakt med kunder og kunde grupper, og via Cookery er det nu muligt for den enkelte virksomhed eller i fællesskab at afholde arrangementer for både små og store organisationer eller virksomheder, fortæller Jesper Larfort. - Det ligger os meget på sinde at få budskabet om de nye

muligheder ud til hele branchen, og samtidig få fortalt, at faciliteterne er åbne for alle, som ønsker at leje sig ind i lokalerne. Cookery skal ikke give overskud, men blot hvile i sig selv, fortsætter Jesper. - Det er tænkt som et sted, der kan danne rammen om events, udstillinger, møder, kurser og workshops, hvor deltagere kan udveksle erfaring og viden, men samtidig skabe netværk. Her kan kogekunsten afprøves, og der kan for den professionelle køkkenchef hentes ny inspiration til ens eget køkken. Cookery kan bruges til minimeser, workshops, salgsmøder og foredrag, og det er kun fantasien, der sætter grænser for faciliteternes anvendelse, slutter Jesper Larfort.

Ønsker du at høre om muligheder og priser for leje af lokalerne hos Cookery, kan koordinator Jesper Larfort kontaktes på tlf. 6397 0622.

Cookery's faciliteter er bl.a.:

- Showroom med udstilling af nyeste maskiner
- Mødelokaler i forskellige størrelser
- Køkken (fuldt udstyret storkøkken)
- Auditorium med køkkenfaciliteter (150 siddepladser)
- 4 arbejdskøkkener (madskole)
- Service- salgsområde (uddannelse af serviceteknikere)
- Lounge (til brug for middag eller afsluttende events)

Partnere i The Cookery

(kontaktpersoner)

Gram Commercial A/S (Jørn Pugh)
 Jeros A/S (Evita Rosdahl)
 Jøni A/S (Jesper Larfort)
 Wodschow A/S (Peter Frederiksen)
 Ecolab (Poul Thomsen)
 Altro (Gert Svensson)
 Venti (Christian Rothmann)
 Rationel (Christian Hirsch)
 JOM (Henrik Sloth)
 Granuldisk (Mathias Stendahl)
 Jimco (Jimmi Larsen)



Slagter Lund giver støjen kniven

Slagtermester Lund, var ikke længe om at beslutte sig for at gøre noget ved støjproblemet, da forretningen i Charlottenlund slog dørene op for første gang. Støjen fra de mange glatte og hårde overflader gjorde lyden ubehagelig, blot der var et par enkelte besøgende i butikken. Slagter Lund tilkaldte

Alpha Akustik og fik i løbet af et par dage bugt med støjen.

Rummet følte hurtigt trængt

Det kan godt være, at den nye afdeling af Slagter Lunds kvalitetsbutikker i Charlottenlund ikke er en stor forretning, men den er veludrustet og velbesøgt. Kvalitet handler ikke blot om at have lækre varer på hylderne. Det handler også om at man tager godt imod kunderne. Udviser service på alle niveauer. Og at man værner om, medarbejdernes velbefindende, så de holder gejsten. Butikken er rykket ind i den tidligere fiskehandler på Jægersborg Allé. Her er, efter en større renovering, lyst og lækkert. Et flot stukloft og lyse klinker på væggene byder de besøgende velkommen. Præcis som i den oprindelige Slagter Lund på Frederiksberg er her en hjemlig, men professionel atmosfære. Allerede første gang, butikken modtog kunder, indså personalet, at lyd miljøet i den 30 m² store forretning var for dårligt. Var der bare et par enkelte kunder i butikken, kunne medarbejderne ikke høre, hvad de selv tænkte, for støjen.

- Lyden skabte et unødvendigt kaos, og en følelse af, at væggene trak sig sammen om én. Det var lige til at blive stresset af. Kunder, der hurtigt har færdiggjort deres handel, forlader butikken og tænker måske ikke videre over det. Men den dårlige lyd er stadig med til at gøre indkøbet til en unødvendigt stressende oplevelse. Og for medarbejderne betyder det lange dage med alt for meget støj.

4.800 kr. og et par opsmøgede ærmer senere...

Slagtermester Jan Lund kontaktede Alpha Akustik, som besøgte butikken og „hører“ problemet. Allerede dagen efter besøget afhentes akustikmaterialerne i Roskilde. Og det monteres selv af slagterne. Prisen for akustikreguleringen til selvmontage er 4.800 kr. Nu er der fred og ro i butikken. Selv om der er flere konversationer i gang, på kryds og tværs af medarbejdere og besøgende, er der rart. Kunderne kan få hjælp til deres forskellige ønsker. Og medarbejderne kan, uden unødvendig stress, yde den enorme service, som er slagterforretningens spidskompetence.

I nogle butikker er der så megen larm, at de får påbud fra Arbejdstilsynet.

Prisen for akustikregulering i en gennemsnitlig forretning på 50 m² er på ca. 6.000 kr. ekskl. moms – hvis du altså ønsker at montere selv. Mange akustikplader limes direkte på loftet.

Hos Slagter Lund blev der monteret 32 stk. Alpha Direct plader på loftet i butikken.

Pladerne er lavet af mineraluld og absorberer hermed støjen. Kanten og overfladen er helt hvid.

Kilde: Alphaakustik

Bogen *Geniale grøntsager* (206 sider) er udgivet af Nyt Nordisk Forlag Vejlr. pris kr. 249,95. Bogen udkom 7. oktober 2015.



Geniale grøntsager fra Vanløse Blues

Maria Engbjerg står bag den meget populære madblog Vanløse Blues, som har mere end 5000 daglige besøgende. Hun startede sin blog for 3 år siden. Som hun selv siger det: - Jeg kunne simpelthen ikke lade være, da jeg havde så mange opskrifter, som jeg gerne ville dele med andre. Maria brænder og elsker grøntsager og kan ikke forestille sig et måltid uden. Hun kalder sig selv for „grøntsagspassionist“. Bogen *Geniale grøntsager* indeholder opskrifter på dejlige grøntsager, sorteret efter hovedgrøntsag, så læseren hurtigt kan få inspiration til, hvad fx et hvidkålshoved eller en pose gulerødder kan forvandles til.



Maria Engbjerg står bag den populære madblog Vanløse Blues. Copyright Celine Hallas

Geniale Grøntsager er ikke en vegetar bog, men en opskriftsbog, der inspirerer til at give grøntsagerne hovedrollen i et måltid og gøre kødet til tilbehøret. Læs evt. mere på www.vanloseblues.blogspot.dk

Nemmere vej til egenkontrol

Med ThermITs nye App er det blevet endnu mere enkelt i forbindelse med egenkontrol at følge temperaturen og reagere på udsving i enheder med køl eller fryser. Det er nu også muligt nemt og hurtigt at indtaste, hvad der aktivt er gjort for eksempel efter en alarm via mail eller SMS om for høje temperaturer ved mad og medicin. Myndighederne forlanger dokumentation i form af en skriftlig kommentar til, hvad der er foretaget ved temperatursvigt. - Når vores nye App gratis er downloaded og installeret, er det nemt at logge ind med sit normale login og password til ThermIT databasen. Her kan man så skrive, hvad man har foretaget sig. Det kan være

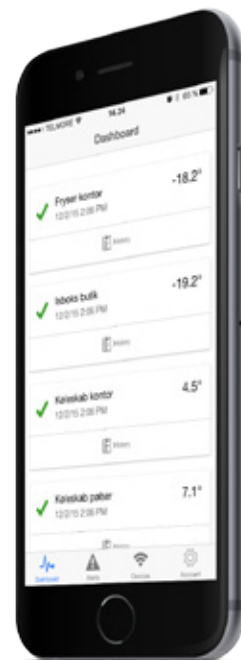
så simpelt som at lukke en åben dør til køleskabet eller måske ligefrem flytte madvarer til et andet køleskab eller fryser, hvis enheden er holdt op med at virke, forklarer salgschef hos ThermIT, Ivan Lindgren Hansen. - ThermIT hjælper virksomheder, restauranter, hoteller, kiosker, tankstationer, kommunale køkkener, storkøkkener på sygehuse og plejehjem, apoteker, forlystelses-steder, lægehuse med videre i Skandinavien, men også i mange andre lande som Italien, Island, Grønland og New Zealand. - Med vores automatiske alarm ved temperatursvigt er kunden i stand til i tide at gribe ind og redde kødvarer for måske rigtig mange tusinde kroner, og så er det, at Fødevarekontrollen og måske forsikringsselskabet forlanger, at hændelsesforløbet er registreret. Det klarer vores automatiske system nu også, supplerer salgschefen. Brugeren kan selv fra ThermITs database udskrive sine kommentarer til at dokumentere over for Fødevarekontrollen, at der er taget action på en alarm.

Automatisk alarm

Ivan Lindgren Hansen forklarer, at ved udsving i temperaturen vil kunden stadig få alarm mail eller SMS, og i Appen

vil man nu også se et Comment felt, hvor der er mulighed for at indtaste hændelseskommentar, såfremt der har været temperaturudsving på en enhed. Rigtig mange brugere har foretaget den overkommelige investering i ThermIT's trådløse temperaturovervågning. Nye kommer hele tiden til måske fordi, de selv har oplevet at få en ubehagelig hilsen fra Fødevarekontrollen, måske

en sur smiley og måske dårlig omtale, fordi maden har været opbevaret ved for høje temperaturer. - En del har også prøvet at møde op til en fryser eller et køleskab, der af den ene eller anden grund ikke har virket et stykke tid. Så må der måske kasseres madvarer for rigtig store beløb, og det kan vores system være med til at forhindre fordi, der automatisk – døgnet rundt, i weekender, i ferier og så videre – automatisk kommer en alarm til vagthavende om, at der er udsving i temperaturen, fortæller salgschefen.



ThermIT's nye App kan downloades frit fra App Store til IOS og fra Google Play Shop til Android. Søg efter ThermIT Mobile. Hvis man ikke er kunde, og derfor ikke har login til ThermIT temperaturløse databasen, så er det muligt at anvende et testlogin, hvis man vil se systemet i brug. Testlogin er:

Bruger kiosk
Password kiosk

Kilde: Pressemeddelelse



ThermIT's salgschef Ivan Lindgren Hansen demonstrerer den nye App – for endnu bedre fødevarer sikkerhed. Foto: Vagn Ole Møller Andersen

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.

etableret år 1900
nellemann 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



Alt godt fra de danske mesterslagtere. Kødet ved buffeten udskæres af slagtermester Leo Engelberg og slagtermester René Madsen (th).

Mesterslagternes Nak og Æd

Kødets lystige svende foldede sig på alle måder ud under en midtjysk plantagejagt

TEKST OG FOTO: TROELS ROMBY LARSEN

Kassen med flæskesværene og de små, slanke krydrede snackpølser fulgte os hele dagen. Hvor de fleste af os andre har et motto om ikke at gå ned på udstyr, synes de cirka 30 slagtermestre samt deres indbudte leverandører af marinader og slagterudstyr fra hele Danmark at være enige om, at man som Mesterslagter aldrig må gå ned på flæskesvær og pølser. I hvert fald faldt „vandstanden“ i kassen med lækkerier gevaldigt efterhånden, som oktoberdagen skred frem, og Herculesmaskiner og andre fly på skift gjorde klar til landing over vores hoveder. Vistorp plantage, som med sine 111 ha ligger blot et par kilometer fra Karup Flyveplads, var denne dag nemlig rammen om et særligt arrangement, som Danske Slagtermestre (specifikt Mesterslagter-kæden, red.) havde inviteret til. Hele ideen bygger på ønsket om at samle branchens fagfæller til arrangementer, som både har et fagligt og et socialt formål.

Frisklavet leverpostej

Det flotte jagthus beliggende midt i Vistorp plantage var fyldt til bristepunktet med morgenfriske jægere, hvoraf et par stykker var

kommet kørende den lange vej fra Hillerød, for at kunne deltage i det flotte arrangement. Rundstykker, velduftende, frisklavet leverpostej og flere slags pølser blev indtaget i rekordtempo og skyllet ned med rigeligt sort kaffe, mens slagtermester Bo Berthelsen i sin egenskab af formand for Mesterslagteren bød velkommen til Mesterslagternes udgave af Nak og Æd. – Jørgen Schouboe og Nicolai Kirk fra DR har gjort et rigtigt godt forarbejde for forbrugernes forståelse for jagt og det at slå et dyr ihjel; det prøver vi at arbejde videre med, sagde Bo Berthelsen, som også takkede blandt andre slagtermester Ole Erlandsen, som på vegne af sit jagtkonsortium havde stillet jagthyttten og reviret til rådighed.

Pas på dåvildtet

Herefter afsang forsamlingen „Solskin kan man altid finde“ efterfulgt af et trefoldigt hurra. Nogle havde hørt, der var masser af kronvildt i skoven, jyderne var sikre på, at snepperne måtte være kommet, de fleste skrev nogle optimistiske tal, der næppe kunne være andet end et skud i tågen på en dag, der ellers star-

tede meget flot og kun endte med en minimal portion støvregn. – Husk nu, pointerede Allan Tølbøll Kristensen, som er en af revirets jagtlejere, at dåvildtet er fredet! Minutter senere, efter at Kristian Kaasgaard på smukkeste vist havde blæst „Jagt begynd“, sad alle i tårne eller stod på jorden, da det første skud ragede igennem skoven. Peter Albrecht, viste det sig senere, havde formået at stå helt stille, da en kronhind kom listende i forsøget på at snige sig ud af såten. Første stykke vildt var dermed nedlagt.

Jægere og slagtere bruger hinanden

I en af pauserne mellem såterne får jeg en snak med Mads Illum Hansen, der er marketingskonsulent ved Danske Slagtermestre. – Mange af slagterne går på jagt eller møder jægere i forbindelse med deres butikker grundet deres viden om dyrs anatomi, kødkvalitet og vildtets mange anvendelsesmuligheder. Det er lige fra pålæg til rundstykkerne og madpakken, når de gule ærter skal tillaves efter en lang og kold jagtdag til saltning og rygning af dyrekøllen, hvis heldet har været med jægeren. Også hvis der skal bruges en god hjemmela-



... Hansen og Allan Tølbøll Christensen (nummer et fra venstre) styrede som revirlejere dagens jagt



... og sidste såt bryder en ung kronhjort ud af tykningen og slipper væk fra hundene og skytterne

vet leverpostej - som i dag, eller jægeren skal have en god, hjemmelavet slagter-bacon eller spæk på harestegen, rådføres der med slagteren. I det hele taget er slagterne vigtige medspillere for jægerne, når det kommer til hvilke lækkerier, der skal på panden eller i gryden, fortæller Mads Illum Hansen, der selv er jæger og i dagens anledning er driver sammen med hundefolkene.

Flot kronhjort til paraden

I dagens sidste såt rejser en kronhjort sig i kanten af nogle lærketræer. Et par af jægerne bliver så overraskede, at de ikke når at få riflen til skulderen, før hjorten spurter mod øst. Langs et stort åbent stykke står der imidlertid 4 skytter placeret og slagtermester Jens Berthelsen er den, der til sidst får så godt hold på hjorten, at den trimler blot 40 meter fra det jagttårn, som undertegnede sidder i.



Efter såten er aflæst, mødes alle jægerne ved Jens Berthelsens hjort, og mobiltelefonerne dokumenterer et af dagens højdepunkter.

Unge mellem 13-17 år – hvilke opgaver må de varetage?

Der er mange forretninger, der har ansat eller ønsker at ansætte unge under 18 år til forefaldende arbejde, der typisk kan klares efter skoletid. Det næste spørgsmål, der presser sig på, er, „Hvilke arbejdsopgaver må disse unge mennesker varetage?“. Dette spørgsmål har Danske Slagtemestre modtaget mange gange de seneste måneder. Derfor er det vigtigt, at medlemmerne har mulighed for at få et overblik over dette emne. Artiklen skal være med til at få virksomheds-ejerne til at få et klart og tydeligt billede af, hvad de skal forholde sig til.

Arbejdstilsynets tolkning på hvilke arbejdsopgaver, de unge må varetage er stram og indskærpende, og er beskrevet i lovgivningen. I det efterfølgende er det beskrevet, hvordan Arbejdstilsynets tolkning er.

Aldersgruppen, der refereres til i artiklen, er fra 13-17 år, som er i den undervisningspligtige alder, hvilket vil sige til at 9. klasse er gennemført.

Sammen med artiklen om unges arbejde vil jeg gerne have en faktaboks omkring Alectia og samarbejdet med DSM. Har vist været bragt før – måske vi kan genbruge. Dog er der ny kontaktperson: Stig Holm, tlf.: 310 9682.

I det efterfølgende vil der blive gennemgået 3 emner:

- Arbejdstiden for de 13-14 årige og de 15-17 årige
- Hvilke fysiske arbejdsopgaver må de 13-17 årige varetage
- Hvilke maskiner må 13-17 årige må betjene

Generelt i forbindelse med unges arbejde

Den unge skal være under effektivt tilsyn af en person over 18 år, der har indsigt i den eller de konkrete arbejdsopgaver, som den unge varetager.

Er den unge rutineret i arbejdsopgaven, kan tilsynet ske ved periodevis kontakt.

Arbejdsopgaver for 13-17 årige

I forhold til de fysiske arbejdsopgaver må de unge varetage følgende opgaver:

- Modtagelse, sortering, optælling, prismærkning samt pakning af varer og emballage i butikker
- Ekspedition i forretningen
- Rengøring og oprydning (i forbindelse med rengøringen er det kun specifikke produkter der må bruges)
- I forbindelse med opvask er det kun unge fra 16 år og opad der må bruge opvaskemaskinen. De må ikke komme i kontakt med kemien, såfremt denne er faremærket. I forhold til opvask i hånden må de ikke afvaske nogen form for skarpe genstande så som knive etc.
- I forbindelse med løft må byrden ikke veje over 12 kg

Brug af maskiner

Arbejdstilsynet er meget klar på området med hensyn til brug af maskiner. De eneste maskiner som en ung medarbejder må bruge er en opvaskemaskine såfremt personen er over 16 år. Desuden må medarbejdere ikke komme i kontakt med kemikalierne, der bruges i forbindelse med opvasken, såfremt disse er faremærket.

Arbejdstid for undervisningspligtige

	Unge 13 og 14 år	Unge 15-17 årige
Pr. dag i forbindelse med en skoledag	Max. 2 timer pr. dag	Max. 2 timer pr. dag
Andre dage end skoledage	Max. 7 timer pr. dag og de skal være sammenhængende	Max. 8 timer pr. dag og de skal være sammenhængende
Antal arbejdstimer i skoleuger	Max. 12 timer	Max.12 timer
I andre uger end skoleuge	Max. 35 timer pr. uge	Max. 40 timer pr. uge

Når der skal vælges realkreditlån



F-kort, F1-F10 eller fastforrentet?

Overordnet er der 2 slags lån:

Fast forrentede lån: Er et lån hvor renten ligger fast i hele lånets løbetid. Fordelene ved dette lån er at man kender sin ydelse i hele perioden. Derudover ligger der en mulighed for at „skære“ restgæld væk ved en evt. kommende rentestigning. Dette medfører en fin beskyttelse af restgælden ved eventuelle rentestigninger. Renten er højere på det fastforrentede lån end på det variable lån - det koster altså at kende sin ydelse og at have beskyttelse af sin restgæld. Bidraget er til gengæld lidt lavere på fastforrentede lån. Opsigelse: Et fastforrentet lån kan opsiges med forholdsvis kort varsel idenfor maksimum 5 måneder.

Variabelt forrentede lån: Er et lån hvor renten varierer løbende i forhold til renteutviklingen. Her kan man vælge at låse renten i forskellige længder. Her er der en meget „lille“ beskyttelse af restgæld ved rentestigninger. Dette gør at ens ydelse kan stige i forbindelse med rentestigninger.

F-kort: Her bliver renten tilpasset 2 gange årligt

F3-F10: Her bliver renten tilpasset hvert tredje år med F3 til hvert tiende år ved F10.

F1-F2 er ikke ret brugt mere, da bidraget på disse er højere end på F-kort og F3-F10.

Opsigelse: Et variabelt forrentet lån kan for F1-F10's vedkommende opsiges ved rentetilpasning. Dvs. at F1 kan opsiges en gang hvert år og F10 kun hvert tiende år. Hvis man skal opsiges lånet inden refinansieringen, kan man risikere at skulle betale mere end restgælden. Dette kunne være tilfældet, hvis man har valgt et F5 lån og renten efterfølgende er faldet, så vil man, hvis man skal ud af lånet f.eks. efter 3 år risikere at betale f.eks. 105 kr. for hver 100 kr. man skylder. F-kort kan opsiges ca. hvert 3 år.

Generelt: Hvis man skal optage et lån, så skal man dels vurdere sin egen økonomiske situation, dels sine fremtidsudsigter og om man er til det sikre eller man er til lån med lidt mere risiko. Hvis ens tidshorisont er lang, så skal man ikke kigge så meget på opsigelsesmulighederne. Ved man derimod at man skal sælge huset inden for overskuelig fremtid, er det vigtigt at kigge på mulighederne for at komme ud af lånet bedst muligt. Afdragsfriheden kan benyttes fornuftigt til at afdrage på dyrere gæld først (f.eks. banklån). Det er vigtigt at de „sparede“ afdrag ikke bare går til forbrug, for så bliver det en brat opvågning den dag, man skal til at afdrage på lånet, hvor ens ydelse vil være noget højere, da lånet skal afdrages over en kortere periode. Der er ikke en facitliste for hvilket lån man bør vælge, men det er vigtigt at kende de forskellige lån og de styrker og svagheder disse har, da man så er bedre klædt på til at træffe det rigtige valg i den givne situation. DSM Regnskab står meget gerne til rådighed for en uforpligtende snak omkring ovenstående.

Ydelsen på et realkreditlån består af 3 ting

- Rente** Er den pris man betaler for at låne pengene.
- Bidrag** Er det som kreditforeningen får for administration mv.
- Afdrag** Er nedbringelse af ens lån.

I dag kan man få lån, hvor der afdrages, og lån hvor der er indlagt afdragsfrihed i begyndelsen af perioden.

Kilde: DSM Regnskab

ATP bidraget stiger 1. januar 2016

For private virksomheder stiger ATP-satserne gældende pr. 1. januar 2016. Fx stiger bidraget for månedslønnede med mindst 117 timer fra kr. 270,- til kr. 284,-. For månedslønnede med under 117 timer, men mindst 78 timer stiger bidraget fra kr. 180,- til kr. 189,35. Det er arbejdsgivers ansvar, at de rette ATP-satser indberettes. Anvender du lønsystemer fra fx Proløn eller lignende systemer vil de nye satser automatisk være lagt ind gældende fra 1. januar 2016. Det er dog fortsat vigtigt, at medarbejderen er lagt ind i den rette kategori. ATP-satserne fastlægges som en del af lov om arbejdsmarkedets tillægs pension.

Kilde: Danske Slagtermestre

Nedlæggelse af fisk og vildt specialet

Slagterfagets Fællesudvalg har på et møde den 17. september 2015 besluttet at indstille til Undervisningsministeriet, at specialet „fisk og vildt“ på detailslagteruddannelsen nedlægges. Baggrunden for indstillingen er, at optaget på specialet i en årrække har været meget lavt, og da der findes en eksisterende fiskehandleruddannelse på EUC Nordvest, som er beslægtet med fisk- og vildt specialet, vurderer udvalget, at der ikke længere er et reelt behov for et fisk- og vildt speciale på detailslagteruddannelsen. Samtidig er der et betydeligt fagligt overlap mellem specialerne „delikatesse“ og „fisk og vildt“. Begge uddannelser giver forudsætninger for at fremstille og produktudvikle delikatesser og kompetencer inden for eksponering og kundebetjening. Det er samtidig muligt at vælge valgfri uddannelsesspecifikke fag på delikatesse-specialet inden for:

- Opskæring af vildt.
- Udskæring af fisk.
- Delikatesser af fisk og vildt.

Hermed er det muligt for eleverne på delikatesse-specialet at tilegne sig en fisk og vildt-profil. På den baggrund vurderer udvalget, at der ikke er tilstrækkelige faglige grunde til fortsat at tilbyde et særskilt fisk og vildt-speciale på uddannelsen. En nedlæggelse af specialet vil have virkning fra 1. august 2016.

Big Foot med „Danmarks
Bedste BBQ Sauce“.

2016 Sæsonen er lige om hjørnet

... og spændende
nyheder er på vej!

Vi går alle et spændende år og ikke mindste grillsæsonen 2016 i møde, skriver Solina Denmark i en pressemeddelelse og fortsætter: - Hos Solina Denmark glæder vi os alle til den nye sæson, der står for døren, faktisk så meget, at vi nu pre-lancerer en af vores nye marinader, der vil komme til at præge vores sortiment 2016. Sortimentet 2016 kommer til at bestå af tre smagsretninger, de to af serierne gemmer vi til lancering i starten af det nye år, men et produkt er vi så stolte af, at vi allerede nu præsenterer jer for kunderne. Det er nemlig den marinade, vi i Team Solina vandt titlen „Danmarks Bedste Barbecue Sauce 2015“ med i DM i Grill 2015, som blev afholdt i Svendborg. En marinade vi forventer os rigtig meget af. Det giver sig selv, at den er ganske unik i smagen, har en god farve og den helt rigtige konsistent. „Danmarks Bedste Barbecue Sauce“ er en del af vores nye serie „Solina Gourmet“, som består af tre marinader. Er du nysgerrig og ønsker en smagsprøve af produktet, så kontakt din fagkonsulent hos Solina for en smagsprøve, og hvem ved, måske de ved endnu mere om vores sortiment, som vi lancerer 1. februar 2016. Glød dig, det bliver hot, fransk og nyskabende ...

Kilde: Solina Denmark

Messe oversigt

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 fødevarermesse
www.sialparis.com

FOODTECH

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

Navnenyt

Ny medarbejder i Danske Slagtermestre

Goddag og farvel i HR-afdelingen

I forbindelse med, at Karina Faltz er flyttet til Silkeborg, forlader hun desværre DSM fra årsskiftet. Hun vil dog være behjælpelig i en overgang derefter nogle få dage om ugen. I stedet for Karina tiltræder Steen Møhring Madsen. Steen er 47 år, cand.jur. og kommer fra en tilsvarende stilling i Krifa.

delika Food Group as har købt Sørwi A/S pr. 1. januar 2016

Sørwi A/S er beliggende i Aalborg og beskæftiger i dag 38 medarbejdere. Virksomheden producerer røgvare, pålæg, spegepølser og grillpølser. Ligeledes har Sørwi A/S produktion og salg af fersk kød. Fersk kød passer ikke ind i den fremtidige strategi i delika Food Group as, hvorfor dette ikke medfølger i handlen.

Opkøbet af Sørwi A/S er en del af delika Food Group's vækststrategi, som muliggør fokuseret produktion på koncernens fremtidige 3 fabrikker. Hammel fabrikken flyttes til Aalborg, der forventes integreret senest d. 31. maj 2016. delika Food Group as vil i fremtiden have en samlet omsætning på kr. 610 mio. delika Aalborg, som nuværende Sørwi A/S kommer til at hedde i fremtiden, bliver en specialiseret pålægs- og slice fabrik. Sørwi's øvrige produktsortiment bliver fordelt på koncernens andre fabrikker, henholdsvis i Engesvang og i Haderslev.

Kilde: Pressemeldelse

Ny sælger på Himmerlandskød

Kundernes og forbrugernes stigende efterspørgsel på 100% dansk kvalitetskød, som Hjalmar Gruppen er storleverandør af, gør at Himmerlandskød har forøget salgs-teamet med endnu en dygtig medarbejder. Peter Christiansen er tiltrådt som sælger den 1. november 2015. Peter er uddannet slagter, og er et kendt ansigt i branchen. HJALMAR NIELSEN GRUPPEN består af A/S Hjalmar Nielsen, Himmerlandskød A/S & Kjellerup Eksporthagteri A/S.

Catering Danmark med ny direktør

Henrik Nygaard dropper direktørjobbet og bliver arbejdende bestyrelsesformand. Catering Danmark består af de fem cateringbrands Kokken & Jomfruen, Smageriet, Kokken & Co, Brunchtid.dk og Kokkens Hverdagsmad. Som led i en strategisk plan, der blev igangsat i 2012, træder Henrik Nygaard tilbage som administrerende direktør med virkning fra 1. december. Ny administrerende direktør er Anders Engdahl, som siden 2012 har været ansat som driftsdirektør. Catering Danmark har 120 ansatte til at tage sig af de fem brands og de fælles funktioner som logistik, indkøb, it og økonomi.

Esbjerg har mistet dygtig slagtermester

Tidligere slagtermester Erik Levin Jensen er død efter kort tids sygdom. Han ville være blevet 65 år den 13. november. Erik Jensen var selvstændig i 33 år, men forlod arbejdsmarkedet i 2011, hvor butikken blev ført videre af den nuværende ejer Peter Bech. I september 2012 sagde Erik Jensen farvel til sin butik ved en afskedsreception. Erik Jensen var en dygtig slagtermester, som aldrig gik på kompromis med kvaliteten. Han var især kendt for sin leverpostej, medister og hjemmelavede pålægsvarer som fx rullepølse og spegepølse. Mange kunder har ved juletid stået i kø for at købe den gode julemedister, som blev langet over disken i store mængder. Erik Jensen var udlært hos sin afdøde far, Arly Jensen, som i mange år drev forretning sammen med Kaj Madsen i Kronprinsensga-

de. Erik Jensen var en mand med en lun humor. Han var en dygtig fagmand og var i nogle år formand for Esbjerg og Omegns Slagtermesterforening, hvor han sad i bestyrelsen i mange år. Hans fritidsinteresser var koncentreret om jagt samt om fart, dramatik og spænding i form af speedway, ishockey og boksning. Han var også glad for motorcykler og smuttede af og til sammen med gode venner til Sverige og Holland for at se motorcykelløb og nyde livet. Erik Jensen efterlader sig sin hustru, fire børn og 8 børnebørn.

Æret være Erik Jensens minde.

Esbjerg og Omegns Slagtermesterforening.

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 sparring
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

antalls
Just ask Antalls

CC&CO

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

antalliscoo.dk

MULTIVAC BETTER PACKAGING



Vakuumfyldere
Clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere
Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

AB CATERING

– hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

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

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

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

København
Park Alle 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

BC CATERING Herning
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.
Grønundsvej 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
Kunstattarme og Skumemballage

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

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



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

W. Ochsatzken Aarhus 1/6

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk

AVO
SKANDINAVIA

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...

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

Vær med i
fødevaremagasinets
leverandørliste!

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



**TARME, KRYDDERIER &
MASKINER**

- Kunstattarme og Net
- Kunstattarme 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 kunstattarme

Indasia
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen ^{aps}
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

Alt i kunstattarme, 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:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER



OSTEMESTEREN

OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER

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

Annoncer til
fødevaremagasinet

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

RØGSMULD

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

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



Dansk Træmel

Gl. 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**

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
- Kontanthånderingsanlæg
- Verifikation og service

Scanvægt Nordic A/S
Stærmossegårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 - Fax 65916100
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk

TRÅDLØS OVERVÅGNING

af temperatur i køleskabe, fryserne m.m.

- Høj fødevarer sikkerhed
- Supplement til egenkontrol
- Spar tid med automatisk temperaturovervågning
- Spar strøm ved korrekt temperatur
- 24/7 temperatur logning for dig
- Slut med papirdokumentation
- Undgå køle- og frostskafer
- Automatisk alarm via SMS/mail
- Mindsker madspild



STARTPAKKE:

Kr. 5.995,-

INDEHOLDER

- 1 stk. hovedmodul
- 2 stk. sensorer
- 2 sæt. komplette sensorør
- Sensor leveres med QR Label
- Adgang til webportal og mobilportal
- Fri support
- Logning 24 gange pr. døgn
- Dataopbevaring i 5 år

Alle priser er eksklusiv moms

LØBENDE DRIFT/DATAHOSTING PR. MÅNED..... Kr. 135,-

TILKØB

- Ekstra sensor.....Kr. 1.030,-
- Drift af ekstra sensor pr. måned.....Kr. 30,-



Morten Jørgensen
27 26 30 24
mbj@thermit.dk

KONTAKT OS GERNE

Ivan Hansen
20 22 85 79
ih@thermit.dk



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ