

fødevarer

NR. 1 / JANUAR 2016

magasinet

TEMA

Uddannelse
og kurser

GASTRONOMI
Fine-Food

Forelsket i
forædling

Se side 16



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

2016 – et år med muligheder

Når et år rinder ud, er det en god skik at se tilbage på det og se, hvad der skete, og hvad vi kan lære af det. Ligeledes er det en sund tradition at se fremad, når et nyt år er begyndt – altså at gøre sig forestillinger om, hvad året mon bringer, og hvilke planer man bør have i den forbindelse.

2015 var et særdeles begivenhedsrigt år for adskillige af de organisationer, der beskæftiger sig med fødevarer. Det gælder f.eks. Danske Slagtermestre, som kunne fejre 100 års jubilæum og gjorde det med stor festivitas og en meget flot jubilæumsbog. Det var dejligt at genopfriske en glørværdig fortid, men også at glæde sig over, at organisationen havde støbt et bæredygtigt fundament til en lovende fremtid for både sig selv og store dele af den øvrige fødevareresektor. Her tænker jeg naturligvis på initiativet til at danne FødevarerDanmark – et initiativ, som var blevet muligt, fordi Danmarks Fiskehandlere havde valgt at flytte ind i huset i Odense, hvor i forvejen også Ostehandlerforeningen for Danmark boede. Siden kom endvidere den nystiftede forening SMV Fødevarer til. Dermed blev der skabt en bredde, som langt bedre sikrer organisationerne – og dermed jo medlemsvirksomhederne – en fremtid; og det vel at mærke på en måde, som også sikrer brancheorganisationerne en fremtid, for de er der jo stadig og har blot fået et fælles talerør, som altså både er en paraply(organisation) og et fundament.

En meget væsentlig opgave i 2016 bliver at udbygge dette fundament. Ikke at det ikke er stærkt nok i sig selv, men det vil styrke hele erhvervet, hvis de organisationer, der stiftede FødevarerDanmark, får følgeskab af andre brancher inden for fødevareresektoren. Mest oplagt vil det

jo være, hvis bagerne vil gøre os følgeskab under paraplyen. Det er vi da også i gode dialoger med dem om, og også andre dele af fødevareresektoren har indlysende interesse for at dyrke et interese-fællesskab med andre små og mellemstore virksomheder på fødevarerområdet. Det er stort set kun fantasien, der sætter grænser for de muligheder, som tilblivelsen af FødevarerDanmark har skabt. Det giver et enormt potentiale – men altså også nogle meget store udfordringer, hvis det skal udnyttes. Og det skal det. Alene inden for den nye forening SMV Fødevarer, der er til for små og mellemstore fødevarer-virksomheder i bred forstand, er der meget store udviklingsmuligheder, og til den ende vil vi snarest ansætte en organisationskonsulent, som får til opgave at sikre, at disse muligheder opsøges og realiseres.

Organisationsudvikling er således et væsentligt emne for os i 2016. Men der er naturligvis også mange andre. Markedsføringssiden er således under konstant udvikling, og også her må vi mande op med endnu en medarbejder for at kunne følge med. Ikke mindst indførelsen af „Mesterslagteren Plus“, der giver medlemmer af Mesterslagteren adgang til væsentlig mere betjening end hidtil, har skabt dette øgede behov. I Fødevarer-afdelingen giver bl.a. Danmarks Fiskehandlere fuld beskæftigelse – på den gode måde. Og i HR-afdelingen skaber personaleudskiftning og Foodexpo røre i gryden, og Økonomiafdelingen har travlt med det stigende antal regnskaber.

Summa summarum: 2016 bliver et meget spændende år, som vi er mange, der ser frem til!



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

” 2015 var et særdeles begivenhedsrigt år for adskillige af de organisationer, der beskæftiger sig med fødevarer

2016 er i fuld gang

2015 var kendetegnet ved et år, hvor finanskrisen endnu ikke var helt fjernet i forbrugernes hukommelse, men 2016 ser ud til fortsat at stabilisere forbrugernes optimisme og gøre det muligt for producenter og handelen at håbe på ny fremgang og øget omsætning. Sidste år var også kendetegnet ved nye specialfødevarerbutikker, nye forarbejdningsvirksomheder og generelt store satsninger på mange fronter. Fødevarer magasinet har fortalt mange af historierne i 2015, men også her i 2016 vil vi fortælle om nye butikker, nye tiltag og stille skarpt på rammevilkårene for branchen.

Uddannelse betyder udvikling for branchen

Nøjagtig som uddannelse betyder udvikling for den enkelte medarbejder, betyder uddannelse af nye og eksisterende medarbejdere også udvikling af virksomheden. Læs bl.a. i denne, årets første udgave, om pølse-mageruddannelsen samt om efteruddannelse hos Teknologisk institut, DMRI, DK Skills 2016 og meget mere. Men læs også om en ny velfærdsgris, en ny slagterforretning i Himmerland, en ny forening kaldet „Smag på Landskabet“, der skal skabe endnu bed-

re kødkvalitet, Unika oste og Troldhede mejeri og meget mere.

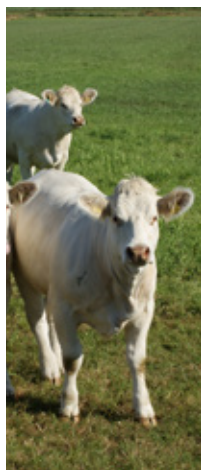
FOODEXPO 2016

2016 har Foodexpo messen på programmet. Det betyder, at Fødevarer magasinet udkommer lidt senere i februar end normalt og op til messen, men i en væsentlig forøget udgave med alt omkring FOODEXPO messen og mere til. Har du en nyhed eller et tiltag, som kunne have læsernes interesse i den forbindelse, så send din information til Fødevarer magasinet på mail til redaktionen på post@foedevaremagasinet.dk. Messen afholdes på i dagene 6.-8. marts. Mød Fødevarer magasinet på stand J2 7264.

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 magasinets hjemmeside her i 2016.

Godt nytår og god læselyst!
Redaktionen



nyheder

- 4 Danske Slagtermestres formand fylder rundt**
- 6 Rammerne skabt**
for nye Unika-oste
- 8 Smag på Landskabet**
- 10 Slagter Jesper i Farum**
Ombygning løftede omsætningen
- 12 Ny slagterbutik i Himmerland**
- 14 Genz-Grisen**
– smagen er dyrevelfærd
- 16 Forelsket i forædling**
- 18 Få fingerne i farsen**
og fyld til hovedet
- 20 Succes med en-gros salg**
- 20 DK Skills**
300 deltagere tilmeldt
- 22 Foodexpo**
helliger hal til økologi
- 22 Foodexpo vil mindske madspil**
- 23 Nyt hotelkoncept**
ser dagens lys på Foodexpo
- 23 Flyv til Foodexpo**
- 24 Gode jobmuligheder**
for professionsbachelor
- 25 Slagteri-nyt**
- 25 Regnskabsklumme**
Træk nogle udgifter til boligen
fra i skat for 2016-2017
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



10



6



22



16



18



26

Januar 2016

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. Fødevareremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

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

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

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

FORSIDEFOTO Colourbox

ISSN 1902-4509

Danske Slagtermestres formand fylder rundt

Som en meget synlig formand har Leif Wilson Laustsen siden 2007 klart og tydeligt talt branchens sag. Den 29. januar bliver han 50 år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Da Leif Wilson Laustsen gik i skole, havde han ikke forestillet sig, at han skulle være slagter. Men en af hans lærere mente, at det ville være godt for Leif at komme i slagterlære, for det var et fag, hvor han for alvor kunne bruge sine mange kræfter. Og slagter blev han.

Efter Folkeskolens afslutningsprøve begyndte Leif i 1982 på den daværende erhvervsfaglige grunduddannelse, EFG, i Holstebro og kom efterfølgende i lære hos slagtermester Anders Rasmussen i Skelhøje.

Leif husker forretningen som et godt lærested, hvor han lærte betydningen af punktlig-

hed, arbejdsomhed og håndværk af høj kvalitet. Det kom ham til gode ved svendepróven, hvor han opnåede 57 ud af 60 mulige point.

Efter endt militærtjeneste var Leif i årene 1987-1989 ansat hos Slagter Munch i Skagen. Her fik han for alvor ind under huden, hvad det kræver at være selvstændig.

- Jeg lærte vigtigheden af at tilrettelægge produktionsgange effektivt, holde mange bolde i luften og ikke mindst, at den håndværksmæssige kvalitet er altafgørende, hvis man vil drive en god forretning. Det var hos Slagter Munch, at tanken om at blive selvstændig tog form, husker Leif.

Inden drømmen om egen butik blev realiseret, var Leif dog ansat et halvt år hos slagtermester Jens Carlsen i Støvring i en forretning, hvor perfektioneringen af håndværket stod øverst på dagsordenen.

Selvstændig som 24-årig

Den 1. oktober 1990 købte Leif sin første slagterbutik, der lå i Års i Himmerland. Forretningen havde under en million i omsætning ved overtagelsen, men under den unge slagtermesters ledelse og ejerskab blev omsætningen hurtigt øget markant. Efter fem år var ambitionerne opfyldt i Års, og han begyndte at se sig om efter en anden forretning. Den 1. april 1996 overtog han en hæderkronet gammel slagterforretning fra 1898 i Assens, hvor han bosatte sig sammen med sin familie. Det er den samme forretning, han driver i dag som en del af mad med mere-samarbejdet.

Leif har haft mange tillidsposter i sin tid i branchen. I begyndelsen af 90'erne blev han

medlem af bestyrelsen i Mesterslagteren, hvor han blev formand i 1996. I 2000 kom han i Danske Slagtermestres bestyrelse. Her blev han næstformand i 2003 og formand i 2007.

Leif har i en årrække været uddannelsespolitisk engageret i Slagterfagets Fællesudvalg, som han i dag er formand for. I en årrække har

han været næstformand i Slagteriskolen i Roskilde/UCR, hvor han var blandt drivkræfterne bag fusionen med erhvervsskolen ZBC med hovedsæde i Næstved.

I 2015 blev Leif Wilson Laustsen af miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen udnævnt til medlem af bestyrelsen i Madkulturen.

Derudover sidder han bl.a. i messekomiteen for Foodexpo i MCH/Messecenter Herning.

Forening i forandring

Danske Slagtermestre har i tiden med Leif på formandsposten været en organisation i konstant udvikling. I 2007 havde foreningen omkring 15 ansatte; nu er tallet oppe på 24. Leif påpeger i den forbindelse, at udvidelsen af medarbejderstaben betyder, at foreningens afdelinger i dag kan tilbyde en langt større vifte af servicetilbud til medlemmerne end tidligere.

Etableringen af FødevareDanmark er en af de organisatoriske nyskabelser. Danske Slagtermestre har været drivkraften i under Leifs formandskab. FødevareDanmark blev stiftet den 30. juni i år som en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevareproducenter med Leif som formand. Organisationen er sat i verden for at tale små og mellemstore fødevarevirksomheders sag over for politikere, myndigheder og offentligheden.

Leif privat

Leif Wilson Laustsen er opvokset i Midtjylland og er ud af en søskendeflok på fire bestående af to søstre og to sønner. Fra sit første ægteskab har han to børn, Regitze på 25, og Emma på 22. I dag er Leif gift med Anne, som har sønnen Emil på syv år.



50

INVITATION

Der afholdes reception for Leif Wilson Laustsen på dagen, fredag den 29. januar, på Niels Kjørby's Vej 11 i Assens fra kl. 14 til 17 – samt tirsdag den 2. februar i organisationernes hus på Poppelvej 83 i Odense fra kl. 12 til 16.

Leif opfattes som en synlig formand, der i et tydeligt og klart sprog forstår at advokere for branchens interesser. Han betegner sig selv som stædig og vedholdende, men også som en mand, der har lært at lytte og forstå kompromisets kunst.

Manden med de mange jern i ilden

Leif er også medlem af byrådet i Assens for partiet Venstre. Han erkender, at han har mange jern i ilden, men understreger, at han har lært at administrere sin tid og kalender stramt samtidig med, at han er god til at uddelegere ansvar til sine dygtige medarbejdere i butikken

i Assens. Uden en forstående kone på hjemmefronten var det heller ikke gået. Det er den allestedsnærværende formand meget opmærksom på.

Selv om Leif har en hverdag hårdt booket med aftaler og opgaver, ville han ikke være sine mange hverv foruden. Han kan lide den vari-

erede tilværelse, hvor han den ene dag står i gummistøvler og producerer pølser i baglokalet i butikken i Assens og den næste dag, iklædt jakkesæt, taler slagtermestrenes sag på Christiansborgs bonede gulve.

Det er håndlavede Unika-oste som disse, der skal produceres flere af på Troldhede Mejeri.

Rammerne skabt for nye Unika-oste



Det Arla-ejede Troldhede Mejeri i Vestjylland har indviet et såkaldt refinement-center, der skal udvikle og fremstille nye varianter af koncerns håndlavede Unika-oste

Det 100-år gamle mejeri kunne den 2. december 2015 indvie centeret. Det er det første af sin art i Danmark. Det er sat i verden for at raffinere og udvide produktionen af skimmeloste på det vestjyske mejeri. Det nye center indeholder bl.a. et ostelaboratorium, hvor nye oste skal udvikles.

Øget produktion

Troldhede har i en årrække været hovedsæde for udvikling og produktion af Arlas Unika-oste. Ostene sælges i dag til førende restau-

ranter i Danmark og i udlandet, men med indvielsen af det nye center vil produktionen blive sat op, så andre kan få adgang til at sælge Unika-ost.

Centeret skal primært primært stå for udvikling og produktion af håndlavede skimmeloste, hvor nye produktionsmetoder med anvendelse af røg, øl, vin og dehydrering af skimmelostene indgår.

På Troldhede Mejeri ser mejerichef Torben Pradsgaard mange muligheder i det nye center.

- Jeg tager det som en stor cadeau, at Arla Unika har valgt netop Troldhede Mejeri til den her nicheproduktion. Det er et skulderklap til alle de dygtige mejerister, vi har ansat, at vi nu får mulighed for at medvirke til at eksperimen-

tere med og videreudvikle Unikassortiment, siger mejerichefen.

Smagen af vestjysk natur

Det er ikke en tilfældighed, at refinement-centeret er placeret på netop Troldhede Mejeri. Det skyldes ifølge Arla, at stedet både har dygtige mejerister og er placeret i en speciel natur.

Dorte Ruby, der er chef for Arla Unika, forklarer, hvordan mejeriets omgivelser spiller ind:

- Vi har gennem længere tid lavet oste på Troldhede Mejeri. Det er oste, hvor vi prøver at tage noget af naturen med i smagen. Blandt andet bruger vi porse, som mejeriets ansatte selv går ud og samler på et bestemt tidspunkt af året. Det er dedikation og håndværk, og det kan smages i ostene. Derfor er vi også meget begejstrede for, at vi nu kan lave endnu flere oste på Troldhede, siger Dorte Ruby og uddyber:

- Arla Unika er en nicheproduktion, hvor alt er lavet i hånden. I det nye center kan vi styre udviklingen af skimmel endnu bedre, og dermed producere en lidt større mængde af vores oste. For eksempel den prisvindende blåskimmelost Sirius, der tidligere kun er lavet i meget små mængder, bliver nu tilgængelig for flere.

Kilde: Pressemeddelelse fra Arla



Der blev smagt på Unika-ostene ved indvielsen af det nye refinement-center på Troldhede Mejeri den 2. december sidste år.

Om Troldhede

Mejeriet har eksisteret i over 100 år. Unika produktionen er en meget lille del af den samlede produktion på mejeriet. Målet er at producere mellem 150.000-200.000 Unika oste i 2016. Resten af produktionen består af Rosborg-, Castello- og Høng-varianter.



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 special-produkter 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  

SLP vil fremme naturpleje, hvor kvæg i det fri sørger for afgræsning af naturarealer og til gengæld opnår en anderledes kødkvalitet end staldopdrættede dyr.

Smag på Landskabet

Ny forening vil skabe god kødkvalitet og pleje naturen ved at lade kvæg afgræsse enge og overdrev

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Smag på Landskabet, SPL, er navnet på en forening, der så dagens lys i september 2014 i forbindelse af et naturplejeprojekt af samme navn. Foreningen er sat i verden for at få mere kvæg på græs i det fri på overdrev og enge som led i pleje af naturarealer.

Gennem lobbyisme, vidensdeling og erfaringsudveksling vil SPL hjælpe lodsejere med at gøre naturpleje til en rentabel forretning.

242.000 hektar natur skal afgræsses

Formand for SPL er Christian Christensen, chef for Lokale varer, Coop Danmark A/S.

- Vi er i den fantastisk heldige situation, at vi har meget store, uspolerede naturarealer i Danmark. Ikke mindre end 242.000 hektar fri natur kræver pasning og pleje ifølge forskellige lovkrav og forpligtelser på området. Det kan man gøre meget skånsomt ved at lade kvæg afgræsse arealerne, forklarer Christian Christensen og uddyber:

- På den måde får vi opdrættet kvæg, som har en opvækst og lever et liv med naturlige

græsser og afgrøder uden pesticider og medicin som føde. Det er som at gå 50 år tilbage til en tid, hvor dyrene ikke blev lukket inde i stalde med foderblandinger, men selv græssede i det fri.

„Det' naturkød“

SPL arbejder på at få etableret nye afsætningsmuligheder for kød fra dyr, der vokser op i det fri som led i naturpleje. Markedsføringen vil blive sat i søen under varemærket „Det' Naturkød“.

Foreningen forventer, at Det' Naturkød vil appellere til forbrugere, der er interesserede i at kende historien om, hvor kødet kommer fra, og gerne vil vide, hvilke vækstbetingelser, dyret har haft.

Når kvæg græsser på naturarealer, påvirkes kødets smag af græsset og de friske urter, der samtidig er med til at øge indholdet af vitaminer og flerumættede fedtsyrer. På den måde skaber man gennem naturpleje en naturlig cyklus, hvor dyrene både plejer naturen og selv

lever et naturligt liv med den næring, der er i den.

Christian Christensen oplyser, at foreningen har brugt det første år af sin levetid på at organisere sig og få arbejdsopgaverne sat i system med bl.a. opbygning af forsyningskæder og afsætningskanaler.



Logo for foreningen Smag på Landskabet.

SMAGFULD INSPIRATION 2016

Kik forbi Foodexpo Herning
og få et gratis eksemplar af
Smagfuld Inspiration 2016



**VI UDSTILLER PÅ
FOODEXPO HERNING
6.-8. MARTS 2016
HAL M - STAND 9860**

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

NYHEDER 2016 - KAN KØBES FRA 1. FEBRUAR



**TRØFFEL & SORT PEBER
GLANSMARINADE**



**BLACK GARLIC
GLANSMARINADE**



**DANMARKS BEDSTE
BARBECUE SAUCE**

Kontakt din fagkonsulent
og få tilsendt en
gratis smagsprøve!

TLF. 8629 1100 | OTZ.DK

Slagter Jesper i Farum:

Ombygning løftede omsætningen

Selv om det var de samme varer, slagtermester Jesper Christiansen i Farum havde på hylderne før og efter, han byggede sin forretning om, gav den nyindrettede butik omsætningen et mærkbart spring opad

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagtermester Jesper Christiansen, indehaver af Slagter Jesper i Farum, lægger ikke skjul på, at det koster kassen at bygge forretningen om. Det gjorde han i 2014 og fik i den sammenhæng nyt inventar.

- Selv om det var de samme varer og den samme kvalitet, jeg kunne tilbyde kunderne før og efter ombygningen, gav det omsætningen et ordentligt hak opad, at vi byggede om, fortæller Jesper.

Han vurderer, at den markante omsætningsfremgang formentlig hænger sammen med, at butikken efter ombygningen har kunnet præsentere varerne mere indbydende i nye omgivelser med bl.a. nye kølediske og med en ny type belysning.

- Det koster voldsomt mange penge at bygge om, men man kan spørge sig selv, om vi havde haft råd til at lade være. I vores tilfælde har det i hvert fald kunnet betale sig, påpeger Slagtermesteren fra Farum.

Forskellige befolkningsgrupper

Det er 11 år siden, at Jesper Christiansen i oktober 2004 overtog forretningen på Farum Bytorv efter slagtermester Egon Hornsleth.

Butikken ligger i et socialt blandet område, hvor der både er indbyggere med lave indtægter og købestærke kundegrupper med pengepungen i orden; kunder, der ikke bare kommer fra Farum, men også fra oplandet og nabobyer som Birkerød og Værløse.

- Det er kunder, der gerne vil betale prisen for en god bøv og et velhængt stykke krogmodnet kød, fortæller Jesper.

Hjemmelavede pølser og røgvarer

Slagter Jesper lægger vægt på at have et stort udbud af hjemmelavede røgvarer og pølser fra forretningens eget pølsemejeri.

- Man kan altid diskutere, om der er god økonomi i selv at fremstille sine pølser og røgvarer frem for at købe fabriksfremstillede produkter. Men for os er det rigtigt, da det løfter fagligheden og den håndværksmæssige kvalitet op på det niveau, som mange af vores kunder efterspørger, siger Jesper.

Ud over kvalitet er kunderne begyndt at rette blikket mod dyrevelfærd, som de ud fra Jespers umiddelbare vurdering går mere op i end økologi.

- Langt flere kunder end for 10 år er begyndt at skele til dyrevelfærd. Det har vi noteret os og sælger derfor kød fra Frilandsgrisen for at imødekomme efterspørgslen efter produkter, der repræsenterer dyrevelfærd.

Supermarkeder er ikke en trussel

Slagter Jespers konkurrenter i nærområdet er supermarkeder.

- Slagterafdelingerne i mange supermarkeder prøver at efterligne den selvstændige slagter, men der er et stykke vej endnu, før de når i mål, så jeg føler mig ikke truet. Vores forretning har da også en god position i lokalområdet, fortæller Jesper, der heller ikke lægger skjul på, at han oplevede omsætningsnedgang, da finanskrisen var værst, men at han slap helskindet ud af nedturen.

Mad med mere er sagen for Jesper

Slagter Jesper er med i mad med mere-samarbejdet. Det har han været næsten lige så længe, som han har drevet forretningen i Farum.

- For mig er medlemskabet af mad med mere absolut positivt og det eneste rigtige. Markeds-

føringen kører super fint og professionelt. Det gør det nemmere at drive forretning, at den type opgaver er løftet over på andre. Butikkerne i mad med mere har stor selvstændighed og råderum til selv at træffe beslutninger, men samtidig kan vi trække på de gode indkøbsaftaler, som Ulrik Olesen fra Danske Slagtermestre formår at hente hjem til medlemmerne i kædesamarbejdet, siger Jesper Christiansen.



Slagtermester Jesper Christiansen, 44 år, indehaver af Slagter Jesper, overtog i oktober 2004 forretningen på Farum Bytorv efter slagtermester Egon Hornsleth.



Dagens varme ret og røgvarer. Slagter Jesper er leveringsdygtig i begge dele.



Udsnit af butikken.



En ombygning af Slagter Jesper med bl.a. nye diske og et skab, hvor kunderne kan følge krogmodningen, gav forretningen et mærkbart spring opad i omsætningen.

Facaden på mad med mere-butikken Slagter Jesper i Farum.

Slagter Jesper



mad med mere





Ny slagterbutik i Himmerland

Slagterparret Joan Skifter Sørensen og Jan Holt Petersen har åbnet en slagterbutik i landsbyen Als

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Landbyens Als ved udmundingen af Mariager Fjord i det sydøstlige Himmerland har fået sin egen slagter, Als Slagteren. Ægteparret Joan Skifter Sørensen og Jan Holt Petersen åbnede den 27. november en helt nyopført slagterforretning på Hadsundvej 27 i landsbyen.

Byggeriet af butikken har været længe undervejs, for de lokale myndigheder skulle først bruge tid på at ændre en lokalplan, før en eksisterende ejendom på matriklen kunne eksproprieres og give plads til parrets spritnye butik.

Kunderne kan se slagterne i arbejde

Forretningen er på 155 m², hvoraf de 45 m² er et åbent baglokale, der giver kunderne adgang til at se slagteren udføre sit gode håndværk.

- Sortimentet er både fersk kød, forarbejdede slagtervarer, delikatesser og et begrænset sortiment af oste foruden hjemmelavede, lufttørre-

de skinker og specialpølser, som vi fremstiller i vores egen røgeovn, fortæller Jan og uddyber:

- Vi bor tæt på en fabrik uden kantine med 200 ansatte. Dem forventer vi at få et pænt salg til af hjemmelavede sandwich m.m. Butikken er placeret ved en hovedfærdselsåre, som mange chauffører bruger. Vi har stillet et par caféborde og -stole op i butikken, så både chaufførerne og andre kunder kan sidde ned og nyde en sandwich.

Ringene sluttet

Joan og Jan er begge udlært som butiksslagtere, og med åbningen af slagterforretningen

i Als er Jan vendt hjem igen til den himmerlandske landsby, hvor hans slagterkarriere i sin tid startede.

- Jeg blev udlært som slagter for 19 år siden efter at have stået i lære hos slagtermester

Åbningsdagen den 27. november var overvældende for Jan og Joan med 387 ekspeditioner. Dagen efter, lørdag morgen, måtte parret akut have ekstra forsyninger fra Randers Kød for at klar efterspørgslen.





Landbyens Als i det sydøstlige Himmerland har fået sin egen slagter, Als Slagteren.

Ove Nørgaard her i Als. Forretningen lukkede imidlertid kort tid efter, at jeg var udlært. Jeg tog derfor arbejde i køkkenet på en boreplatform, oplyser Jan.

Jan og Joan vil i starten drive forretningen som en mand- og konebutik. Jan har taget orlov fra jobbet på boreplatformen indtil 1. februar 2016, men regner med at sige stillingen på havet op, hvis forretningen kører som forventet.

Stort opland med sommerhuse

- Vi har et meget stort opland med mange feriehuse, som jeg tror vil give omsætningen et kraftigt boost i sommerhalvåret. Selv om Als er en landsby har den et godt handelsliv med diverse butikker, bl.a. en bager, siger Jan, og tilføjer:

- Lokalbefolkningen i området har savnet en slagter i byen, så opbakningen har været stor. Det har vi bl.a. kunnet aflæse på stribe-

vis af positive tilkendegivelser på vores facebook-profil.

Fredag den 27. åbnede butikken i Als med en stor reception, hvor gæsterne kunne nyde smagsprøver af slagterens hjemmelavede specialiteter.

Als Slagteren er med i det frivillige kædesamarbejde i Mesterslagteren.



Als Slagteren blev indviet med en reception den 27. november.

Bliv professionsbachelor i laboratorie-, fødevare- og procesteknologi

Tag et en hel uddannelse eller et enkelt fag sideløbende med dit job

Byg ovenpå din laborant-, procesteknolog- eller fødevareteknologuddannelse, og få adgang til spændende jobs inden for forskning, udvikling, kvalitetskontrol og produktion.

Dimittender fra uddannelsen er efterspurgt arbejdskraft, og med den engelsksprogede professionsbacheloruddannelse er du godt klædt på til job i hele verden.

Læs mere om uddannelsen og jobmulighederne på eaaa.dk/lab

U-days

Åbent hus på vores uddannelser
25.-27. februar

ERHVERVSAKADEMI
AARHUS

Genz-Grisen er en kødfuld krydsning bestående af 50 pct. Duroc, 25 pct. landrace og 25 pct. Yorkshire.

En gris med kød på

Genz-Grisen er en kødfuld krydsning bestående af 50 pct. Duroc, 25 pct. landrace og 25 pct. Yorkshire. Der er lagt vægt på, at grisen har haft et ustresset liv ud fra en filosofi om, at det er godt for dyret, men også har betydning for kødets kvalitet. Efter slagtingen nedkøles Genz-Grisen langsomt på gammeldag maner. Metoden betragtes som mere skånsom for kødet end en traditionel køletunnel. Det skulle medvirke til en markant bedre spisekvalitet og en mere smagfuld gris.

Genz-Grisen

– smagen af dyrevelfærd

Genz Kød lancerede for nylig en velfærdsgris med udgangspunkt i det gode dyreliv og høj kødkvalitet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Genz-Grisen er navnet på en velfærdsgris, som Genz Kød i København har udviklet i samarbejde med Hvidebæk Slakteri syd for Kalundborg. Den nyudviklede velfærdsgris blev lanceret i slutningen af 2015.

Genz-Grisen kommer til verden og vokser op i stalde med masser af plads og tilhørende udendørs arealer, så grisene kan færdes frit både ude og inde. Det er nøje udvalgte landmænd, som får lov til at levere velfærdsgrisene. De kommer fra vestsjællandske gårde i samme område som slagteriet for at reducere stressende transporttider. Det betyder, at grisene maksimalt er en time undervejs fra opdrætter til slagteri.

Det gode liv fra stald til bord

På slagteriet slægtes dyrene samme dag, som de ankommer. Genz-Grisen har kort og godt haft et godt dyreliv i alle faser af tilværelsen fra stald til bord. Det ustressede dyreliv er ikke bare godt for grisen, men giver også en bedre kødkvalitet

- Med Genz-Grisen gør vi en dyd ud af at have tæt kontakt med landmænd, der vil lave en gris, hvor der er lagt mere vægt på dyrevelfærd, end det er tilfældet i konventionel svineproduktion, siger Henrik Mortensen, der er fast tilknyttet Hvidebæk Slakteri som ekstern konsulent.

Henrik Mortensen peger også på, at Genz-Grisen sammenlignet med konventionelle grise har en højere slagtevægt, som giver større delstykker af dyret.

Dyrevelfærd på dagsordenen

Peter Arnt, der er medejer af Genz Kød med ansvar for salg og indkøb, oplyser om baggrunden for lanceringen af en velfærdsgris, at virksomheden fornemmer en stigende interesse for dyrevelfærd i kundekredsen, der typisk er kantiner og cateringvirksomheder.

Mange kunder har i dag holdninger til både dyrevelfærd og økologi, men ikke budgetter til at købe økologiske produkter.

- Kunderne vil gerne have de bedste produkter til den billigste pris. Derfor satser vi på velfærd frem for økologi, da omkostningerne er lavere. Vi kan producere velfærdsgrisen betydeligt billigere end det ville have været tilfældet, hvis den også skulle have været økologisk påpeger Peter Arnt.



Genz-Grisen har masser af plads og kan færdes frit ude og inde.



God hygiejne kræver
UDDANNELSE

Bevar den glade smiley!

Ta' det almene kursus i FØDEVAREHYGIEJNE på AMU SYD

Du kan selv vælge, om du vil komme på skolen og følge undervisningen i 3 dage, eller om du vil tage det som fjernundervisning (e-learning) hjemmefra.

AMU SYD udbyder desuden et bredt udvalg af specialkurser til fødevarerhverv:

- Produktionshygiejne for operatører
- Rengøring af fødevarerhverv
- Brush-up kursus - 4 timers lynkursus, der giver de daglige rutiner et løft

Se mere på www.amusyd.dk



AMU SYD • C F Tietgens Vej 6, 6000 Kolding • 76 37 37 37 • info@amusyd.dk

Forelsket i forædning

Mens antallet af udlærte pølsemagere på arbejdsmarkedet bliver færre, går forbrugerne i højere grad efter kvalitet og nye spændende produkter. De udlærte pølsemagere er eftertragtede, og uddannelsen står på nippet til et skub fremad

TEKST & FOTO: ANNE LUNDGAARD

En af de kommende pølsepecialister forbereder sig i øjeblikket til svendeprøve på Danmarks Slakteriskole ZBC (tidligere Slakteriskolen i Roskilde). Men det var et tilfælde, at han fik øjnene op for faget: - En af mine venner var svend hos Vollstedt og spurgte, om jeg ville give en hånd med. Det ville jeg gerne, og så faldt jeg for det, fortæller Allan Gylvig Rasmussen. Han er i lære hos Chr. Vollstedt A/S i Haderslev, der er kendt for varemærket Sønderjyske Diplompølser. Den 34-årige pølse-magerlærling siger om hverdagen som kommende specialist: - Jeg er glad for den meget afvekslende hverdag med mange forskellige opgaver. Nogle dage kan man nå helt op til ti forskellige opgaver på en dag, fra saltning til afpudsning. Vi er med til at udvikle nye produkter til kunderne. Nogle gange siger mester, hvad siger I til, at vi prøver det her, og så sætter man to-tre timer af til at prøve forskellige sammensætninger til en ny variant. Jeg kan godt lide at blive udfordret på nye ting og være med til at skabe noget nyt, og det har man mulighed for som pølse-mager.

Overset fag, efterspurgt faglighed

Pølse-mager er et speciale til industrislagter, som i mange år har haft et lille elevtal. De færdiguddannede pølse-magere er imidlertid efter-

spurgte, og uddannelsen på Danmarks Slakteriskole ZBC, sikrer, at de færdigudlærte svende kan indgå i alle led i produktionen i en forædlingsvirksomhed: - En pølse-mager er en specialist, som er uddannet til hele processen fra hakket kød til færdig pølse. Han har viden om alt fra krydderier til tarme, kødkemi, og hvad der er godt kød. Så uddannelsen er komplet på den måde, at man er hele vejen igennem procesflowet, fortæller uddannelsesdirektør Glen-ny Hansen. Han understreger, at en pølse ikke bare er en pølse: - Vi har stolte pølsetraditioner i Danmark, som ikke må gå tabt. Hvis en pølse bare bliver en pind på vand og mel, så mister den sin berettigelse i et dansk køkken. For at kunne videreudvikle er man nødt til at have en grundviden, have kendskab til det basale, om hvordan kød reagerer, og hvordan man producerer en pølse med god fordeling af kød, fedt og stabiliserende stoffer, og selvfølgelig med en god smag.

Skoleforløb er fordybelse og finpudsning

Netop evnen til at kunne udvikle og eksperimentere er også noget, de lægger vægt på i undervisningen på Danmarks Slakteriskole ZBC i Roskilde: - Det er vigtigt, at der er plads til at lege her på ZBC. De fleste mestre får fx krydderierne færdigpakkede, men i skoleforløbene har vi både teori om de forskellige krydderier og forsøg med sammensætninger. Nogle gange laver vi nogle pølser, som ikke smager særlig godt, og som ender i containeren, men så har man set, hvad der virker. Det er ofte det, der ender i containeren, som giver den største læring. Hvis eleverne selv skal være med til at udvikle produkter, som kan tilfredsstille forbrugeren og nye trends, er det vigtigt, de kender til det, fortæller Kim Karlsen, der selv er udlært pølse-mager og underviser på uddannelsen på Danmarks Slakteriskole ZBC i Roskilde. Og netop indsigten i fagets helhed er klart noget, som elev Allan Gylvig Rasmussen fremhæver som en kompetence, skoleopholdene har givet ham: - Når jeg er på skole, har jeg tid til at finjustere det, jeg laver hjemme på virksomheden.

Her er tiden til at gøre mig umage og roen til at prøve mig frem med forskellige ting. Derhjemme må det godt gå lidt hurtigt. Også når han bliver færdigudlært svend, handler det for Allan Gylvig Rasmussen om at fordybe sig i det faglige. Han har ingen drøm at blive selvstændig slagtermester, men glæder sig til at udvikle nye produkter: - Jeg er meget nysgerrig inden for branchen. Måske kan jeg være med til at videreudvikle produkter og forbedre dem.



For at kende fedtindholdet i pølserne er det vigtigt at trimme kødet, så man ved, hvor meget spæk, der skal tilføjes.



Elev Allan G. Rasmussen ved en af maskinerne i vores pølse-mageri, hvor han laver medister til salg i butikken på skolen.



NYT NAVN, SAMME UDDANNELSER

UCR/SLAGTERISKOLEN ER BLEVET TIL ZBC

Danmarks Slagteriskole ZBC er det nye navn for vores uddannelser til detailslagter, industrislagter og uddannelsernes specialer. Vi glæder os til at fortsætte samarbejdet med slagtermestre og virksomheder om at uddanne og efteruddanne til branchen.

Danmarks Slagteriskole ZBC

Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf. 4634 6200



Se mere på zbc.dk





Sous vide er en tilberedningsmetode, som alle kan anvende.



Få fingrene i farsen og fyld til hovedet

Emner som fakta og myter om kød, fødevarerikkerhed, bæredygtighed, spisekvalitet, nye tilberedningsmetoder eller kødprodukter med tang – mulighederne er mange, når små og store fødevarevirksomheder kan sammensætte deres eget skræddersyede kursus eller efteruddannelse hos DMRI, Teknologisk Institut

TEKST: LENE MEINERT OG KAREN BLOM, DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

Sidste år besluttede Coop sig for at sende alle deres butiksslagtere fra SuperBrugsen og Kvikly på skolebænken for at blive opdateret på den nyeste viden inden for kød. Kurset var tilrettelagt i et tæt parløb mellem Coop

og DMRI og fungerede som efteruddannelse. Ved en kombination af teori og praktiske øvelser er kursisterne dels blevet undervist i den ny-

este teoretiske viden af DMRI's specialister, og dels har de været i køkkenet for at afprøve teorien i praksis.

- Forbrugerne får såkaldte sandheder om kød i medierne. Men nogle gange er sandhederne myter, og derfor havde vi i Coop et ønske om, at vores medarbejdere skulle have den nyeste videnskabeligt funderede viden om kvalitet, sundhed og bæredygtighed. Vi lægger stor vægt på at have kød af høj kvalitet i vores sortiment. Derfor er det vigtigt, at vores slagteres rådgivning til kunderne også er af høj kvalitet, så vores kunder hjemme kan tilberede kødet bedst muligt, siger sortimentschef Per Hansen, COOP.

DMRI's køkkenfaciliteter og autoriserede pølsemageri giver optimale rammer for, at der kan arbejdes praktisk og eksperimenterende, og der er mulighed for at tage produk-



Kurserne fungerer bedst, når teori og praktik kan kombineres. Her fortæller Margit Dall Aaslyng om tilberedning af kød.

DMRI har gennem de seneste 60 år arbejdet tæt sammen med kødindustrien om forskning og udvikling vedr. optimering, udvikling og løsninger inden for kødområdet. DMRI kan for eksempel rådgive om:

- Køds funktionalitet
- Emballering
- Fødevarerikkerhed
- Holdbarhed
- Spisekvalitet
- Udvikling af nye produkter
- Kød & Sundhed
- Bæredygtighed



Praktisk øvelse med tilberedning af kød – her efterbrunes en sous vide tilberedt svinekam.

ter med hjem i virksomhederne eller tilbage i butikkerne efterfølgende. - I vores Pilot Plant kan vi fremstille alle typer kødprodukter, og der er god mulighed for at få fingrene i farsen, fortæller seniorkonsulent Jens Teilmann, der tidligere har varetaget undervisningen af pølsemagere. - Uddannelserne forandrer sig, og vi uddannede pølsemagere er desværre en uddøende race, siger han og

fortsætter: - Men her hos os er der mulighed for at lære færdighederne og få inspiration til nye muligheder.

- Der er alle muligheder for at stykke præcis det forløb sammen, som man er interesseret i, fortæller Margit Dall Aaslyng, der er seniorkonsulent og ofte er den, der på kurser fortæller om dyrevelfærd eller spisekvalitet. - Vi har en række dygtige folk, der arbejder både teoretisk og praktisk med alt, der er relevant i forhold til kød.

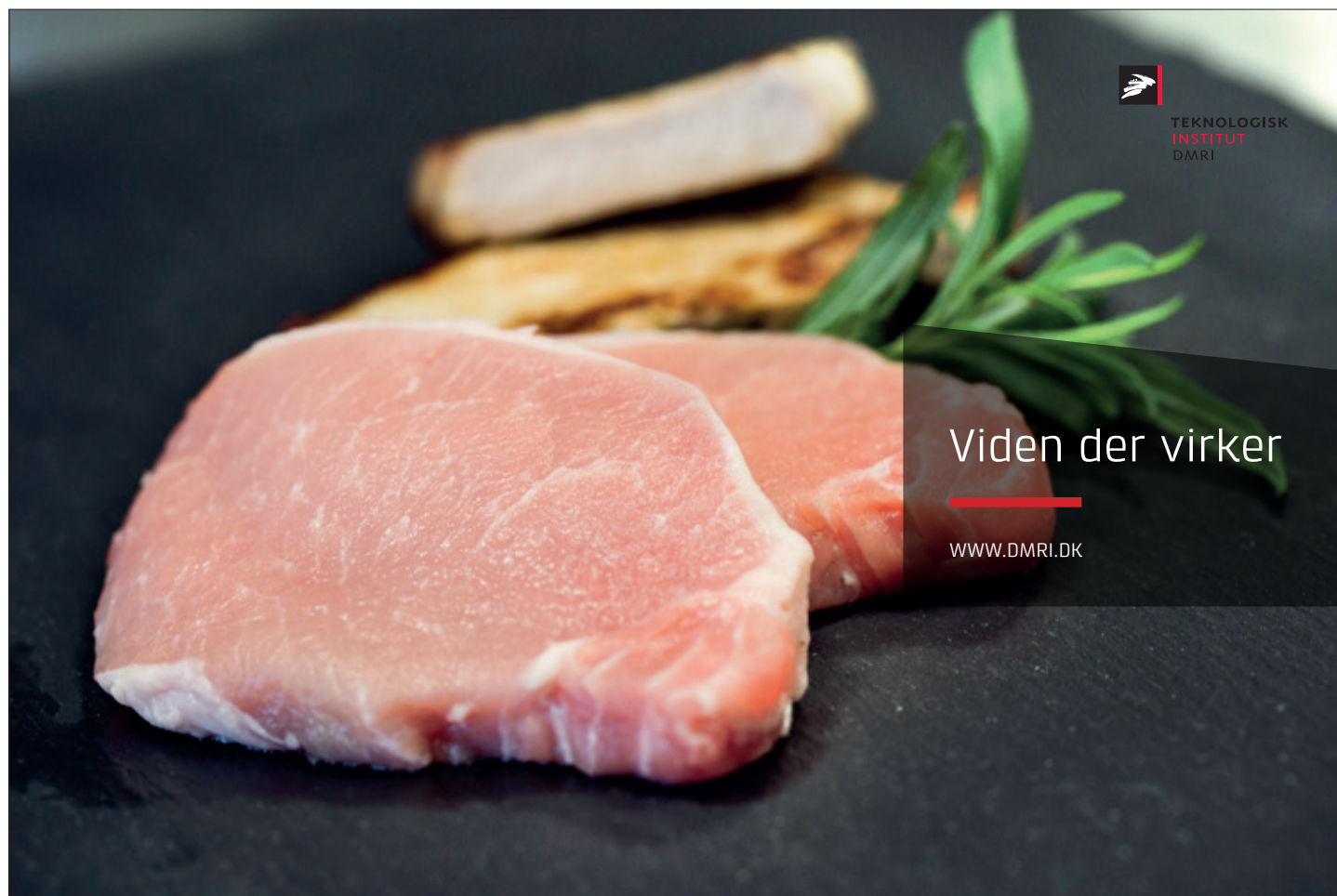
Endagsarrangementer er også en mulighed, som flere kunder benytter sig af. Det begrænser selvfølgelig mængden af indhold, men giver mulighed for at få et udvalgt relevant emne dækket. For eksempel har der det seneste år været interesse i at høre om Listeria og få input til forebyggende tiltag. Her kan DMRI rådgive og undervise både i forhold til optimering af hygiejne, receptoptimering ved hjælp af matematiske modeller eller med at give baggrund om bakterier og deres vækstforhold. - Vi får en del henvendelser fra virksomheder, der arbej-

der med at producere udstyr, pakkematerialer eller ingredienser til forarbejdning af kød, der gerne vil have mere indgående forståelse for det produkt, de arbejder med, fortæller seniorkonsulent Tomas Jacobsen, der har givet en række oplæg om fremstilling af saltede skinker og spegepølser. - Efter at have diskuteret de forskellige muligheder, sammensætter vi et forløb, der passer med virksomhedernes interesser og den tid, de vil investere.

Kontakt os for yderligere information.

Lene Meinert
lme@teknologisk.dk
Tlf. 72 20 26 67

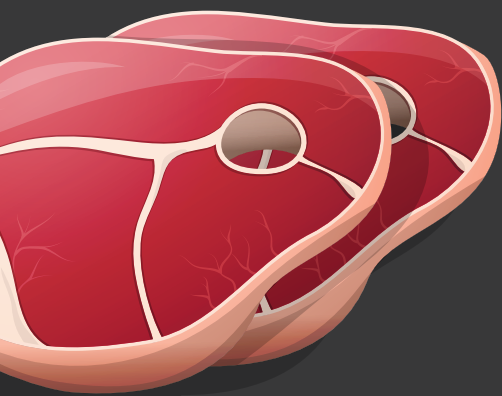
Karen Blom
kabm@teknologisk.dk
Tlf. 72 20 10 16



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Succes med en-gros salg

Efter mange overvejelser valgte slagtermestrene Karsen Andersen og Thomas Birch at lukke detailbutikken Slagtergården og inddrage butikslokalet til den stigende produktion af økologiske kødprodukter til nogle af Danmarks største grossistfirmaer med virkning fra 1. januar 2016. Butikslokalet inddrages til en stigende produktion af økologiske kødprodukter til store grossister som Hørkram og Dansk Cater, til butikker og Årstidernes måltidskasser. Det er slagterhistorie, som slutter. Der har været slagter i over 100 år på adressen, økologisk slagter siden 1988, og Karsten Andersen overtog Slagtergården efter sine forældre. Og selv om det ikke er økonomi, men succes, som har ført til lukning af butikken, så har også Slagtergården mistet privatkunder efter finanskrisen og den nye lukkelov, hvor folk er begyndt at handle senere og i weekenden. - Det er svært at skulle skuffe vores kunder, men grossistdelen har overhalet detaildelen, og vi har brug for pladsen. Vi svigter ikke vores principper og metoder, og privatkunder kan fortsat købe vores kødprodukter på nettet, forklarer Karsten Andersen.

Kilde: *sn.dk*



Fra venstre ses: Rebecca L. T. Bødskov, Stine Kristensen, Sonny Henriksen, Susanne Grunzig og Cathrine K. Sørensen

300 deltagere tilmeldt

Der mangler stadig enkelte tilmeldinger, men DK Skills har rundet 300 deltagere til DM i Skills 2016, som skal foregå i MESSE C i Fredericia 4.- 6. februar. De fag, som stadig manglede tilmeldinger i skrivende stund var blandt andet detailhandel og karrosseritekniker (demonstrationsfag). Til konkurrencen DM for slagterelever er der 5 deltagere, heraf 2 fra supermarkeder og 3 fra private slagterforretninger. Som det fremgik af artiklen i Fødevaremagasinet i november afholdte Danske Slagtermestre Camp dag den 18. januar. Læs mere om DK Skills i næste nummer af Fødevaremagasinet, som udkommer ultimo februar og op til Foodexpo messen.



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

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.



**INNOVATIVE EMBALLAGE
OG PRODUKTLØSNINGER**
HOTEL & RESTAURANT
DETAIL & CATERING
TAKE AWAY & CONVENIENCE
KANTINER & STORKØKKENER



ALT TIL: **EMBALLAGE** | **KONTOR** | **KANTINE** | **CATERING** | **RENGØRING** | **AFTØRRING**

antalisccco.dk

Antalis CC&CO
Bastrupgaardvej 8-10
DK-7500 Holstebro
Tlf.: +45 7010 3366
info@cc-co.dk

antalis ^{EM}
Just ask Antalis

CC&CO



Foodexpo helliger hal til økologi

Mere end 80 økologiske udstillere indtager en hel hal på Foodexpo, hvor man også vil kunne opleve workshops og sceneshows, uddele af øko-priser, stort Økotræf og et økologisk spisehus. - Økologi fylder efterhånden så meget på danskernes tallerkner og i storkøkkenernes gryder, at det er på rette tid at dedikere en hel hal til økologien på Foodexpo. Den bliver omdrejningspunktet for viden, debat og inspiration om økologi, og det bliver her fødevarerbranchen mødes om fremtidens økologiske løsninger, si-

ger Torben Blok, Foodservice Markedschef i Økologisk Landsforening. I den økologiske hal kan man se og smage på et bredt udvalg af økologiske produkter, møde producenterne bag de økologiske råvarer og se en bid af øko-landbruget. I løbet af messens tre dage vil man desuden kunne deltage i workshops som eksempelvis økologiske vinsmagninger og pølseværksted, og på hovedscenen i midten af øko-hallen vil man kunne opleve shows med kendte personer fra den gastronomiske verden. Om aftenen den 7. marts vil bl.a. kunne overvære „Årets Øko-pris“ og en stribe økologiske spisemærker i guld blive overrakt.

Foodexpo vil mindske madspild



Over 700.000 tons spiselige fødevarer går årligt til spilde i Danmark. Fra 6. til 8. marts 2016 stiller Foodexpo, Nordens største fødevaremesse, skarpt på den problematik. Med området „Madspild og Sundhed“, som er udviklet i tæt samarbejde med landets førende eksperter, kan besøgende gøre sig klogere på madspild og især hvad, der kan gøres for at mindske det. - Vi rykker os i den rigtige retning. De sidste fem år har vi i Danmark mindsket madspildet med 25 procent. Men der skal fortsat gøres meget, og det er godt og vigtigt, at Foodexpo igen sætter fokus på temaet, siger Selina Juul, grundlægger af organisationen Stop Spild af Mad. Hun fortsætter: - Det er ikke blot frås med ressourcerne, det er også penge lige ud ad vinduet, når vi smider mad ud. Mange kantiner og storkøkkener er i en rigtig god proces lige nu. Vi ser, at de får mindsket madspildet, og at mange vælger at bruge de sparede penge på at købe økologiske varer i stedet.

Mindsk madspild med madspil

På „Madspild og Sundhed“ kan besøgende suge viden og ideer til sig fra nogle af messens spændende eksperter. Sundhedseksperter Michelle Kristensen, direktør for Madkulturen Judith Kyst, den folkekære kok Claus Holm og grundlæggeren af SuperJam, Fraser Doherty, hvis produkt er lavet udelukkende af frugt og bær, er blandt dem, som del-

tager. Takket være en interaktiv opbygning af området har besøgende også mulighed for at søge viden på egen hånd. Den kan gøres ved hjælp af kortfilm, quizzer, spil og en tur i VærdikædeBanen. Banen giver et synligt eksempel på, hvor god man er til at minimere madspild i alle led i værdikæden. - Vi ønsker at give de besøgende en masse viden og konkrete ideer med herfra. Foodexpo er for alle, som lever af og arbejder med mad og af, at mindskning af madspild er relevant for hele branchen, siger projektleder Carina Høgsted Kirkegaard, MCH Messecenter Herning.

Fakta

Foodexpo afholdes hvert andet år i MCH Messecenter Herning. Messen arrangeres af MCH i samarbejde med en komité bestående af 17 repræsentanter fra 14 toneangivende brancheforeninger inden for foodservice og catering, hotel & restaurant samt detailhandel. På Foodexpo 2016 deltager mere end 400 udstillere og ca. 25.000 besøgende. „Madspild og Sundhed“ er at finde i Hal M, hvor også alle fødevareleverandørerne står samlet.

Kilde: Pressemeddelelse

Nyt hotelkoncept ser dagens lys på Foodexpo

HEDE Hotel er navnet på et nyt hotelkoncept, som opstår i forbindelse med Foodexpo i Herning fra 6. - 8. marts 2016. På hotellet kan besøgende opleve udstillernes produkter i et helt nyt miljø inspireret af naturen. Når op mod 25.000 potentielle kunder besøger Foodexpo i MCH Messecenter Herning til marts, tjekker de ikke blot ind på Nordens største fødevaremesse. De tjekker også ind på HEDE Hotel – et nyudviklet, moderne boutique-hotel, hvor udstillernes produkter kan tages i nærmere øjemål i et anderledes miljø. HEDE Hotel er udviklet og designet i samarbejde med trendbureauet Eckmann Studio og inspireret af naturen, som omgiver Herning. Således har hedens flora, fauna, klitter, brunkulslejr og græstørv spillet en rolle i ideudviklingen. *Al inventar til hotellet bliver nøje udvalgt blandt udstillernes produkter af Anette Eckmann og hendes kreative team. Det giver ikke bare udstillerne mulighed for at præsentere deres produkter på en ny måde – men også besøgende mulighed for at få en anderledes og inspirerende oplevelse med hjem, fortæller Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder på Foodexpo.* På HEDE Hotel kan besøgende opleve skarpe taler fra Speakers Corner, som indtages af blandt andre kokken Claus Holm fra „Holms“, Mads Arlien Søborg fra „We Made It“, Jessica Norén fra „Clarion Hotel Arlanda“ og Fraser Doherty fra „SuperJam“. Hotellet vil have venlig, hjertelig betjening og guidede rundvisninger.

Det er dog ikke muligt at overnatte på hotellet, som bygges op i en af MCH Messecenter Hernings haller.

Flyv til Foodexpo

Tur/retur Kastrup-Karup inkl. shuttlebus til MCH DKK 800,-

Tidsplan: Søndag 6/3

Kl. 08.55 ✕ afgang Kastrup Lufthavn
Kl. 09.45 ✕ ankomst Karup Lufthavn
Kl. 10.00 🚌 afgang Karup (Shuttlebus)
Kl. 10.40 🚌 ankomst MCH Messecenter Herning v. Indgang Vest (Shuttlebus)

Kl. 19.15 🚌 afgang MCH Messecenter Herning v. Indgang Vest (Shuttlebus)
Kl. 19.55 🚌 ankomst Karup (Shuttlebus)
Kl. 20.30 ✕ afgang Karup Lufthavn
Kl. 21.20 ✕ ankomst Kastrup Lufthavn

Tidsplan: Mandag 7/3 og tirsdag 8/3

Kl. 07.20 ✕ afgang Kastrup Lufthavn
Kl. 08.10 ✕ ankomst Karup Lufthavn
Kl. 08.25 🚌 afgang Karup (Shuttlebus)
Kl. 08.55 🚌 ankomst MCH Messecenter Herning v. Indgang Vest (Shuttlebus)

Kl. 18.00 🚌 afgang MCH Messecenter Herning v. Indgang Vest (Shuttlebus)
Kl. 18.30 🚌 ankomst Karup (Shuttlebus)
Kl. 19.00 ✕ afgang Karup Lufthavn
Kl. 19.50 ✕ ankomst Kastrup Lufthavn

Se mere om betingelser på Foodexpo's hjemmeside.

Ekspresbus fra København

Tag ekspresbussen fra København til Foodexpo i Herning for kun kr. 275,- t/retur. Ekspresbussen kører alle 3 messedage med afgang kl. 06.00 fra Kastrup Lufthavns Terminal 3 og med ankomst til Foodexpo ca. 10.45. Bussen stopper også ved DGI byen, Ringsted og Odense. Se køreplan her over.
Pris: En returbillet koster kun kr. 275,- og der er gratis WIFI.
Det er muligt at købe morgenmad. 1 rundstykke med smør/ost og 1 kop kaffe kr. 35,-
Til hjemturen vil det være muligt at få mad med fra MCH. En bestillingsseddel vil være tilstede i bussen på turen til Herning, og maden afhentes umiddelbart inden bussen kører tilbage til Sjælland.

Kør med Arriva til Foodexpo

Rejs med Arriva til Foodexpo for kun 80 kr. t/retur.

Med en Arriva MCH-billet, kan du nemt og bekvemt komme frem og tilbage til Foodexpo, uden at du skal tænke på parkeringsplads eller planlægge, hvem der skal køre. Læn dig blot tilbage i toget og nyd den stemningsfyldte tur med familie og venner. Arriva kører flere gange dagligt til og fra MCH Messecenter Hernings egen station, som kun ligger få minutters gang fra Indgang Vest. Du kan også køre til Herning Station og tage bussen til MCH Herning messecenter. Busbillet købes separat.
Læs mere om køb af billet på www.foodexpo.dk

Kirsten Christensen er oprindelig uddannet slagter og tog uddannelsen for at kvalificere sig til en spændende stilling i fødevarersektoren. Dagen efter, at Kirsten dimitterede som professionsbachelor med speciale i fødevareteknologi, blev hun ansat som kvalitetsassistent hos Aarhus Slagtehus. I dag arbejder Kirsten som driftsassistent hos System Frugt A/S i Tilst.



Nyuddannet professionsbachelor med speciale i laboratorieteknologi Natalia Zobek (t.v.) har taget uddannelsen for at bygge videre på sin laborantuddannelse og kvalificere sig til et job i forskningsverdenen.

Gode jobmuligheder for professionsbachelor

i fødevarer-, proces- og laboratorieteknologi

TEKST & FOTO: MARIA EVALD KOMMUNIKATIONSMEDARBEJDER ERHVERVSAKADEMI AARHUS

Fire ud af fem dimittender fra professionsbacheloruddannelsen i fødevarer-, proces- og laboratorieteknologi på Erhvervsakademi Aarhus får job inden for de første måneder efter endt uddannelse. Fjerde hold er dimitteret i efteråret 2016 og klar til at trække i arbejdstøjet. Natalia Zobek havde, allerede inden hun dimitterede som professionsbachelor med speciale i laboratorieteknologi, en ansættelseskontrakt i hånden. Hun er ikke den eneste. Fire ud af fem dimittender kommer i arbejde kort tid efter endt uddannelse. Enkelte læser videre. 42 er dimitteret, siden uddannelsen startede i 2011.

Fra laborant til forskningsassistent i mikrobiologi og nanoscience

23-årige Natalia Zobek er tidligere uddannet laborant og har siden august arbejdet som forskningsassistent på Aarhus Universitets Interdisciplinære Nanoscience Center (iNANO), der forsker i bl.a. bakterieafvisende implantater og effektive lægemidler mod bakterieinfektioner. Stillingen er godt nok midlertidig, men med sin nye professionsbachelorgrad på cv'et, frygter Natalia ikke for sin fremtid. - Jeg tog uddannelsen for at forbedre mine jobmu-

ligheder og for at komme niveauet højere end en laborant. Hvis jeg ikke kan fortsætte som forskningsassistent, så kunne jeg tænke mig at arbejde inden for mikrobiologi-faget eller den farmaceutiske industri, siger hun.

I job dagen efter dimissionen

Kirsten Christensen er ligesom Natalia uddannet professionsbachelor fra Erhvervsakademi Aarhus, men med fødevareteknologi som specialeretning. Også hun havde job dagen efter sin dimission. Jobbet som kvalitetsassistent hos Aarhus Slagtehus har hun i dag skiftet ud med jobbet som driftsassistent hos System Frugt A/S med 200 ansatte i Tilst, hvor hun står for lagerstyring, driftsoptimering og hygiejne. - Begge jobs har jeg helt sikkert fået pga. min uddannelse, siger Kirsten, der er tidligere slagteruddannet og har arbejdet inden for tekstilindustrien, inden hun tog en processteknologuddannelse og derefter professionsbacheloruddannelsen som en overbygning på halvandet år for laboranter, fødevarer- og proces teknologer. Flere af Kirstens medstuderende havde ligesom hende selv en faglært baggrund som enten slagtere, kokke, køkkenassistenter, mejerister eller bagere. - Det er en rigtig god

videreuddannelse og giver vældig god mening, da den inddrager den praktiserfaring, vi som studerende kommer med.

På Erhvervsakademi Aarhus kan proces- og fødevareteknologer, laboranter og levnedsmiddelteknikere på halvandet år videreuddanne sig til professionsbachelor i laboratorie-, fødevarer- eller proces teknologi og få adgang til spændende jobs inden for forskning, udvikling, kvalitetskontrol og produktion så vel nationalt som internationalt. Arbejdspladsen vil typisk være virksomheder eller institutioner, der beskæftiger sig med fødevarer, medicinalvarer, bioteknologi, kemiske eller mikrobiologiske processer. Professionsbacheloruddannelsen styrker de studerendes faglighed og øger deres kompetencer inden for forsøgsplanlægning, koordinering, kommunikation og projektledelse. Uddannelsen kan også tages som en deltidsuddannelse sideløbende med et arbejde. Der undervises på engelsk. På halvandet år kan de opkvalificere sig og få adgang til spændende jobs.

Læs mere på www.eaaa.dk/pbalab

Slagteri-Nyt



Produktionsafgift på svin faldt fra årsskiftet

Svineafgiftsfondens bestyrelse har besluttet, at produktionsafgiften pr. 1. januar 2016 ændres til 4,45 kr. pr. svin med indvejet slagtet vægt på til og med 109,9 kg. For svin med indvejet slagtet vægt på 110 kg og derofter bliver produktionsafgiften 8,70 kr. pr. svin.

Ved indvejet vægt forstås vægten af en svinekrop i varm tilstand under slagtingen – med hoved og tæer, men uden flomme. I året, der er gået, har afgiften været 5,10 kr. pr. svin under 110 kg og 10,10 kr. pr. svin på 110 kg og derofter.

Hestepas

1. januar 2016 træder EU-forordning 2015/262 – Hestepasforordningen – i kraft. I forhold til i dag vil der være væsentlige ændringer. Fremover vil alle heste, der befinder sig i Danmark i mere end 90 dage, skulle registreres. Tidsfristerne for at få udstedt pas ændres således, at det nu er tids nok, hvis hesten har sit pas, inden den er 12 måneder gammel. Dog skal det være udstedt, inden den forlader sit fødested uden sin mor.

Reglerne for udelukkelse fra slagting til konsum skærpes

Fra 1. januar vil alle heste, der ikke har fået udstedt pas rettidigt, blive udelukket fra konsum. Det betyder også, at det ikke længere vil være muligt at få lavet pas på en ældre hest med henblik på slagting. Hestejeren vil ikke længere selv kunne udelukke hesten fra konsum ved at skrive det i passet. Det skal sendes til pasudstedende myndighed for attestation for udelukkelsen, der skal registreres i databasen.

Bliv opdateret på arbejdsmiljøregler og SAV-portalen

Nu kan du som medlem af DSM og via samarbejde med BAR Jord til Bord få et gratis besøg af en arbejdsmiljøkonsulent. På mødet kan du få en opdatering af nye regler omkring arbejdsmiljø samt svar på de spørgsmål, din virksomhed måtte have i forhold til arbejdsmiljø. Du vil også få gennemgået den nye og opdaterede SAV-portal www.sav-portal.dk. Det er et let tilgængeligt og brugbart værktøj til arbejdet med arbejdsmiljø og udarbejdelse af APV. SAV-portal er udviklet og betalt af branchearbejdsmiljørådet Jord til Bord, der dækker slagterier, opskærings-virksomheder og kødproduktvirksomheder. Besøget vil ligge i uge 4, og det vil vare ca. 1 til 1 ½ time. Fra Danske Slagtermestre vil afdelingschef Lars Poulsen deltage i besøget. Book allerede nu tid til et besøg på lpo@danskesslagtermestre.dk eller tlf. 20409495.

Kilde: Industri-Nyt

Træk nogle udgifter til boligen fra i skat for 2016-2017

Dette er en ændring til den eksisterende Boligjob-ordning, som er beskrevet tidligere (Fødevaremagasinet oktober 2015, side 26).

Det kan man fradrage

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

Der er 2 områder, hvor der kan opnås fradrag

Service i hjemmet (fradrag på 6.000 kr. pr. person): Dette dækker over rengøring, vinduespudsning, børnepasning, havearbejde m.m. „Grøn“ vedligeholdelse og reparation af eksisterende helårsboliger (fradrag på 12.000 kr. pr. person): Dette dækker over reparation og vedligeholdelse af hus/lejlighed eller sommerhus. Husk at gemme faktura og dokumentation for betaling. Se evt. beskrivelse af ordningen her: <http://www.skm.dk/media/1279424/aftaletekst-om-ny-groen-boligjobordning-med-bilag.pdf>. Her er blandt andet en meget detaljeret beskrivelse af hvilke ydelser, der er fradrag for, og hvilke der ikke er.

Størrelsen af fradraget

Hver person kan få op til kr. 18.000 i fradrag. To ægtefæller/samlivere kan få op til kr. 36.000 i fradrag (kr. 18.000 hver). Hjemmeboende børn over 18 år kan også få fradrag, hvis de betaler regningen/del af regningen. For at de kan udnytte fradraget, er det en betingelse, at de oppebærer en indkomst, som er høj nok til, at fradraget kan bruges.

Hvornår får man fradraget

Fradraget foretages i det år, hvor udgifterne er betalt og ydelsen er leveret. Hvis udgifterne er betalt inden udgangen af februar i det efterfølgende år, henføres fradraget dog til det år, hvori arbejdet er udført.

Hvad er skatteværdien af fradraget

Man får fradrag som „ligningsmæssigt fradrag“ på sin selvangivelse. Skatteværdien af denne gruppe er ca. 30%. Dvs. hvis man betaler kr.18.000 og får fradrag for dette, betaler SKAT ca. kr. 5.400.

Har du spørgsmål til ordningen, er du meget velkommen til at kontakte:

DSM Regnskabservice

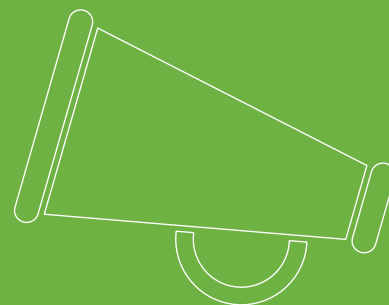
Claus Vestermark

Tlf. 24782885

cve@danskesslagtermestre.dk



Vidste du at ...



Sylte fra Slagter Munch vandt prestigefyldt pris

Gurli og Jens Munch var tydeligvis glade og stolte, da de modtog årets IFC Pris i Herning. Skagen Sylte fra Slagter Munch i Skagen blev kåret som vinder af årets IFC Pris ved International FOOD Contest i Herning i begyndelsen af november. IFC Prisen 2015 gives til et kunstværk. Smagen er ren, men også kompleks, og udseendet er uovertruffen. Når sylte laves som denne, så må sylte få en renæssance i Danmark, ikke blot i julen. Kort sagt: dommerne blev forelsket i en sylte. Sådan lød dommerens begrundelse for at vælge Skagen Sylte som vinder af IFC-prisen, skriver foodcontest.dk.

Kilde: Kanal Frederikshavn

Vejviser skal hjælpe 232 økologiske gårdbutikker

Gennem en ny internet-vejviser vil Økologisk Landsforening bringe 232 økologiske gårdbutikker, restauranter og cafeer tættere på forbrugerne. Når danskerne vil købe de lokale økologiske gulerødder og kartofler, – sker det ofte i nogle af de mange gårdbutikker og vejsalg, som ligger langs de danske landeveje, men hvor?

Den nye online vejviser gør det nemt for danskerne at dække begge ønsker på én gang. Med den som redskab kan man altid finde frem til lokal økologi – også når man er på farten – med blot et par klik på sin mobil eller tablet, udtaler Birgitte Jørgensen, markeds-konsulent i Økologisk Landsforening i meddelelse i forbindelse med lanceringen.

Kilde: Foodsupply

Henne Kirkeby Kro vandt Årets ret med gris 2015

Efter 13 forskellige retter var dommerpanelet ikke i tvivl. Vinderen af Årets ret med Gris 2015 blev Mads Battfeld, souschef på Henne Kirkeby Kro, med en asiatisk inspireret modnet svinenakke. Der var ingen tvivl hos det ti mand store dommerpanel, efter de havde smagt Henne Kirkeby Kros ret. -Det var helt klart den bedste ret. Der er mange elementer i retten, men samtidig er den så enkel, at alt bare skal sidde i skabet. Det gjorde det her. Et stykke grillet svinekød kan godt blive tørt, men det var saftigt og lækkert, sagde chefkok Jakob de Neergaard, der var leder af dommerpanelet. På andenpladsen kom restaurant Liefroy fra Nyborg, med retten: Langtidsstegt svinebryst. Grillet hjertesalat med vinaigrette, røget spæk og revet Gnalling. Kryddret pølse med grisetær og løg. Sauce med vadouvan, asier, hasselnød, stegte bløde løg, hvide bønner og confiteret citron. Tredjepladsen gik til Hotel & Restaurant Fru Larsen i Langå, med retten: Stegt grisehale med puffed flæskesvær. Bagte lilla rødder. Syltede tyttebær og peberrodscreme. Urteinfuseret grisesky med citronverbe-na og røget marv.

Kilde: Landbrug og Fødevarer

Djurs Slagtehus er blevet godkendt til vildtslagtning

Bo Drachmann rykkede ind i det tidligere slagteri i Allingåbro 1. august 2015 og åbnede under nav-

net Djurs Slagtehus. Han kom fra Ørsted Slagtehus og flyttede ind med alle sine maskiner. Lokalerne i Allingåbro er større og nyere, idet de blev ombygget i 2009. Ud over slagtning og forarbejdning sælger Djurs Slagtehus også mad ud af huset. Det er Bo's hustru Rikke Drachmann, der står for dette.

Kilde: Lokaltidningen

To kæder vil sælge lokale fødevarer

To unge kæder med fokus på lokale fødevarer – Landmad og Madselskabet – har begge planer om at blive landsdækkende, skriver Dansk Handelsblad. Foreløbig har de åbnet henholdsvis tre og en butikker, men ambitionerne fejler ikke noget, og hvis begge kæder når deres mål, vil de samlet åbne 65-75 butikker i de kommende år.

Kilde: Retailnews

Tican kommer på tyske hænder

Tönnies handlede hurtigt, efter at Ticans kæmpefusion med Danish Crown kollapsede. Slagteriet Tican bliver overtaget af den tyske konkurrent Tönnies. Tican A/S er holdingselskab for samtlige Ticans aktiviteter inden for svineslagtning og kødforædling i selskaberne Tican Fresh Meat A/S, de engelske selskaber Direct Table Foods Ltd., Pro-Pak Foods Ltd., Tican UK og Tican Chilled samt det polske forædlingselskab Nove Sp. z o.o. Salgsselskaberne i Tyskland og Kina er ligeledes omfattet af aftalen.

Kilde: Pressemeldelse

FoodTech 2016 får en verdenskongres

FoodTech 2016 i MCH Messecenter Herning bliver endnu mere international, når EHEDG World Congress holdes sammen med messen. Når MCH Messecenter Herning 1.-3. november slår dørene op for fagmessen FoodTech 2016, bliver det også et slaraffenland for alle, der vil lære noget om bedre hygiejne i fødevarereproduktionen. Sideløbende med messen afvikles således World Congress on Hygienic Engineering & Design, der arrangeres af European Hygienic Engineering & Design Group, EHEDG. EHEDG er en organisation af udstyrsproducenter, forsknings-

Årets ret med gris 2015, Henne Kirkeby Kro.





lanceringen af Food Careers, som er en ny rekrutteringsindsats, der skal lokke især de unge mellem 15 og 19 år til. Promilleafgiftsfonden har bevil-

institutter, offentlige sundhedsmyndigheder og levnedsmiddelindustrien, og den har som formål at fremme hygiejne i forbindelse med både forarbejdning og emballering af levnedsmidler. Det verdensomspændende netværk af EHEDG-eksperter tilbyder blandt andet vejledning og praktisk bistand til producenter af maskiner og udstyr til fødevarerforarbejdning og -emballage, fødevarerproducenter, nationale og internationale tilsynsorganer og andre interessenter.

Kilde: Foodsupply

Bredt samarbejde vil lokke unge ind i industrikøkkenet

En fjerdedel af fødevarer virksomhederne oplever allerede nu mangel på arbejdskraft, og risikoen for at mangle yderligere teknisk uddannede er stor, viser en endnu ikke offentliggjort undersøgelse fra Madkulturen. En ny rekrutteringsindsats skal trække flere dygtige unge ind på fødevareruddannelserne. - Der er stort behov for at synliggøre de mange muligheder, der findes i det danske fødevarerhverv, siger branchedirektør Ole Linnet Juul, DI Fødevarer. - Mad- og fødevareruddannelserne har brug for dygtige studerende, som vil lægge kræfter og passion i branchen. Disse studerende er en afgørende forudsætning for, at Danmark kan bibeholde sin position som vægtig og vigtig fødevarerproducerende nation, siger Judith Kyst, direktør i Madkulturen. Blandt andet derfor har Madkulturen samlet 3F, HORESTA, Landbrug & Fødevarer og Dansk Industri og en række andre organisationer, der står bag

get to mio. kroner til udvikling af Food Careers for fødevareruddannelser. Etableringen af Food Careers sker i samarbejde med partnerne bag projektet Fremtidens fødevareruddannelser, som er: 3F, Fødevarerforbundet NNF, HORESTA, Dansk Industri, Dansk Erhverv, Landbrug & Fødevarer, Kost- og Ernæringsforbundet, Danske Slagtermestre, Rektorkollegiet for Professionshøjskolerne, Rektorkollegiet for Danske Erhvervsakademier, Rektorkollegiet for Danske Universiteter og Danske Erhvervsskoler.

Kilde: Dansk Industri

62 mio. kr. til fremtidens forretningsidéer

Markedsmodningsfonden har i slutningen af 2015 uddelt 62 mio. kr. til at 25 nye produkter kommer hurtigere på markedet og skaber vækst og beskæftigelse. Fondens mål er, at hjælpe gode produkter det sidste svære stykke ud til kunder i hele verden. - Markedsmodningsfonden bidrager til, at innovative produkter kommer hurtigere på markedet, til gavn for væksten og beskæftigelsen i hele Danmark. Med finansloven blev der afsat 58 mio.kr. til fonden i 2016, så vi kan se frem til, at flere nye forretningsidéer kan komme hurtigere fra forskning- og udviklingsstadiet og helt ud på markedet det kommende år, siger erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen. En del af udmøntningen foregår gennem en ny dialogbaseret ansøgningsproces, der har til formål at spare virksomhederne for spildt arbejde, forkorte sagsbehandlingstiden og give adgang til likvide midler hurtigere: - Det of-

fentlige skal være i øjenhøjde med virksomhederne. Som her, hvor det er lykkedes at skære unødigt papirarbejde bort, så de virksomheder, der får tilsagn, får adgang til likvide midler ca. 6 måneder tidligere end hidtil. Det er en god service for virksomhederne, når det offentlige skærer ned på papirarbejdet, siger erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen. En af virksomhederne, Agro Intelligence ApS, forventer at skabe 17 jobs i Midtjylland, hvor virksomheden holder til. Agro Intelligence har udviklet en robot til dyrkning af afgrøder, som kan bidrage til at reducere omkostningerne og miljøbelastningen i landbruget. Løsningen minimerer bl.a. pesticidforbruget ved i stedet at benytte mekanisk ukrudtskontrol. Markedsmodningsfondens næste ansøgningsfrist vil blive offentliggjort på www.markedsmodningsfonden.dk i løbet af de første måneder af 2016.

Kilde: Pressemeddelelse

Dansk økologi hitter i udlandet

2014 blev endnu et rekord år for økologi-eksporten. Det viser nye tal fra Danmarks Statistik. Fra 2013 til 2014 steg eksporten af dansk økologi med 12 pct. Udlandet har for alvor fået smag for dansk økologi, mener Landbrug & Fødevarer. Der eksporteres nu dansk økologi for 1.721 mio. kr. I 2013 var det tal 1,5 mia. kr. Eksporten af økologiske varer er fordoblet siden 2010. Det er især Tyskland, der er interesseret i dansk økologi. Hele 48 pct. af den samlede eksport går til Tyskland, der køber danske økologiske varer for 820 mio. kr., men også i Sverige er dansk økologi blevet populær. Eksporten til Sverige er steget fra 207 mio. kr. i 2013 til 295 mio. kr. i 2014 – og udgør nu 17 pct. af den samlede eksport. Det er stadig økologiske mejeriprodukter og æg, der er de største eksportsuccesser. I 2014 eksporterede Danmark økologiske mejeriprodukter og æg for 878 mio. kr. svarende til 51 pct. af den samlede eksport. Eksporten af økologisk frugt og grønt er dog steget voldsomt i 2014 og udgør nu 12 pct. af den samlede eksport. Økologisk kød og kødvarer udgør også 12 pct. af den samlede eksport.

Kilde: landbrug & Fødevarer

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

70 år

Næstformanden i Ostehandlerforeningen for Danmark, Lillian Hansen, Osteboden, Kongensgade 12 i Nyborg fyldte 70 år den 10. januar 2016.

.....

85 år

Den 31. januar fylder æresmedlem i Danske Slagtermestre Knud Schou 85 år. Knud Schou var Oldemand for Københavns Slagterlaug i årene 1987 til 2001 og blev udnævnt til Æresoldemand i 2001. Medlem af Borgerrepræsentationen i København i mange år. Formand for Nørrebros Handelsforening. De seneste år har Knud Schou lagt et stort arbejde i Ældresagen.

Københavns Slagterlaug ønsker tillykke.

.....

Dødsfald

Slagterbranchen har mistet en god kollega, Niels Erik Melhede, som pludselig døde uden forudgående varsel i en alder af 73 år. Melhede startede allerede sin første forretning, da han var 21 år. Han var en rigtig dygtig og kvalitetsbevidst fagmand, som satte et eksklusivt præg i sine butikker. Han har haft forretning på Købmagergade – Ballerup – Illum – og sidst i Lyngby Storcenter for anden gang, da han også var med da centeret startede. Melhede efterlader sig 2 døtre og 2 børnebørn.

Æret være Niels Erik Melhedes minde.

*På branchens vegne
Egon Hornsleth*

.....

Ny medarbejder i HR-afdelingen i Danske Slagtermestre

Steen Møhring Madsen er pr. 1. januar 2016 tiltrådt som ny medarbejder i HR-afdelingen i Danske Slagtermestre.



OVERSIGT

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

EMBALLAGE

antalis
Just ask Antalis

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

Antalis CC&CO
Tlf. +45 70 10 3366
info@cc-co.dk

antalisccco.dk

Annoncer til
fødevaremagasinet



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



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

RISCO vakuumbfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere



Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

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

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

NÅR DER SKAL
HANDLES
FORBRUGSVARER

Fødevareemballage
Engangsservice
Vakuumposer
Køkkenudstyr
Rengøringsmidler
Aftøringspapir
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
Blækhattens 10 · 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
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 16

Tlf. 86 29 11 00 | otz.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...

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



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

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
- DYBTÆKSMASKINER
- 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@danrevision.dk
www.danrevision.dk

fpr

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

70 20 29 29
www.fpr.dk

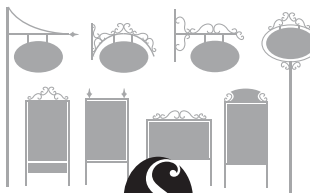
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

Scanvaegt

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

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

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

Fiat Fiorino 1,3 75 hk.
Professionel – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 154.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 30.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.195,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Doblo 1,3 90 hk.
L2 – KØLEBIL
med Thermo King V-100/10 køleanlæg
Pris kr. 199.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 50.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.495,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Scudo 2,0 165 hk.
Professionel – KØLEBIL
med Thermo King V-200/10 køleanlæg
Pris kr. 249.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 65.000,00
Mdl. ydelse kr. 2.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 33 2,3 130 hk.
L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 309.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 75.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.795,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato 35M 2,3 130 hk.
L3H2 – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 329.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 80.000,00
Mdl. ydelse kr. 3.995,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

Fiat Ducato Box/Liftbil 2,3 130 hk. (6 pl.) – KØLEBIL
med Thermo King V-300/10 køleanlæg
Pris kr. 369.900,00 + moms og lev. omk.
Leasingforslag finansiel leasing:
Startydelse kr. 90.000,00
Mdl. ydelse kr. 4.695,00
Km. pr. år 15.000
Periode: 60 mdr.

nellemann etableret år 1900 **fleet erhverv**

Nellemann Fleet Erhverv
erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



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