

fødevarer

magasinet

NR. 2 / FEBRUAR 2016



TEMA

FOODEXPO 2016

udvidet messenummer



NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Brugsens forfriskende pust

Det vakte en del postyr, da Coop for nylig meldte ud, at de vil oprette et særligt „college“ („Madskole“) for slagter- og bager elever. For hvad var nu det for noget? Har vi ikke så udmærkede uddannelser for disse fag i forvejen, og hvad er der så i vejen for, at Coop lige som alle andre, der gerne vil have elever, blot benytter de uddannelser, der er?

Svaret er, at svaret ville være et „Jo“, hvis situationen var den, at der var elever og praktikpladser nok til at sikre de to fag en betryggende fremtid. Når Coop har taget dette initiativ, skyldes det netop, at det ikke forholder sig sådan. Tværtimod er det alt for få af de unge og skarpe, som vælger at blive bager eller slagter, og der er også alt for få, som er parate til at tage dem i lære, hvis de alligevel skulle vælge at blive det. Det er derfor, at FødevareDanmark har opfordret til, at politikerne genindfører det tilskud pr. elev, som bortfaldt for et par år siden, og som ellers var stærkt medvirkende til, at de unge mennesker på erhvervsskolerne kunne komme i lære. Eleverne er jo ikke bare en billig arbejdskraft. De skal rent faktisk oplæres, og det skal en mester eller en svend bruge sin tid på – tid, som går fra deres egen arbejdskraft i virksomheden. Det er den typiske margin simpelt hen for lille til, og så er det både bedre og billigere at undvære eleverne. På kort sigt.

Det var imidlertid det lange sigt, som fik den daværende regering til at gennemføre en erhvervsskolereform i 2014 – umiddelbart efter, at samme regering havde afskaffet elevtilskuddet! For nu skulle langt flere af de unge vælge en erhvervsuddannelse. Det skulle være slut med at anse de akademiske uddannelser for finere end de håndværksmæssige, for Danmark har brug for flere, der kan producere, og færre, der kan lave regler om det. Men siden er det gået nærmest lige modsat, for politikerne glemte hurtigt den fortælling, som de selv havde betegnet som afgørende vigtig for nationens fremtid, og bortset fra det karakterkrav på 02 i

dansk og matematik, som nu gælder som adgangskrav til erhvervsskolerne, er vi faktisk tilbage, hvor vi var, inden ideen om en erhvervsskolereform blev født.

Reformens nødvendighed er jo imidlertid den samme, som den var, da den førte til den. Og når nu de, der skabte reformen, forsømmer at følge den op, er der jo andre, der må gøre det. For vi *skal* have flere unge til at vælge en faglig uddannelse, både for fagenes skyld og for samfundets.

I det lys kan Coops initiativ være nyttigt, selv om der selvfølgelig ligger et temmelig snævert firmahensyn bag. Hvis det ad den vej lykkes at gøre bager- og slagterfagene mere tiltrækkende for de unge, vil det gavne fagene generelt – og det vil i hvert fald gavne mere, end hvis man ingenting gør.

Man kan dog med rette kritisere Coop for at gå solo og altså ikke lancere ideen i Slagterfagets Fællesudvalg og over for det tilsvarende udvalg for bagerne. Det er kortsigtet tænkt, for så undergraver man den i international sammenhæng helt enestående struktur, hvor det er brugerne selv repræsenteret ved arbejdsgivere og arbejdstagere, der tilrettelægger uddannelserne. Derfor bør de faglige udvalg øjeblikkeligt inddrages i planerne.

Man kan måske også frygte, at initiativet vil skabe A- og B- hold, både blandt eleverne og blandt skolerne. Det er bestemt en risiko; men den største fare for disse uddannelser er, at der slet ingen nyskabelse sker, og i den forbindelse er Coops initiativ et ganske forfriskende pust, der forhåbentlig også kan få andre til at tænke nyt.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

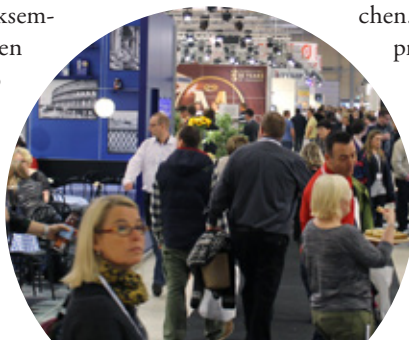
” Danmark har brug for flere, der kan producere, og færre, der kan lave regler om det

Foodexpo 2016 åbner om et øjeblik ...

Fødevarebranchens absolut største udstilling denne gang med i alt 465 udstillere åbner op for mere end 25.000 besøgende søndag den 6. marts kl.10. Messen varer i 3 dage og slutter tirsdag den 8. marts.

60 sider med portrætter og aktuelle nyheder

Fødevaremagasinet markerer Foodexpo 2016 med et udvidet temanummer her i februar-udgaven. Bladet er udvidet med hele 28 sider. Vi har valgt at udkomme lidt senere end vanligt for at være aktuelle op til Foodexpo messen. Fødevaremagasinet udkommer ikke kun i en udvidet messeudgave her i slutningen af februar, men også i et udvidet oplag. Bladet distribueres til alle udstillere på messen men også fra Fødevaremagasinets stand. Endvidere ligger bladet naturligvis fremme i presseområdet, hvor interesserede kan hente deres eksemplarer. Du kan møde redaktionen og mediakontakt Birthe Lyngsø på Fødevaremagasinets stand på Foodexpo på stand nr. 7264 i Hal J2. Har du en god nyhed, lytter vi gerne.



Planlov, nye butikker og slagtehus

Imens brancheorganisationer fortsat kæmper for bedst mulige rammevilkår for erhvervet, ser vi fortsat enkelte åbninger af nye virksomheder rundt omkring i landet. Læs bl.a. om udkastet til ny planlov og de mulige konsekvenser for detailhandelen og beskæftigelsen i mindre byer, men også om nye butikker, som netop nu åbner.

Marts udgaven – Madens maskinrum

I marts-udgaven vil du kunne læse om noget af alt det nye fra Foodexpo 2016, vinderne i de mange konkurrencer, beretninger og stemninger fra messen. Temaet i marts 2016 omhandler indretning, udstyr, sikkerhed, hygiejne og egenkontrol.

Tegn en annonce i bladet eller på hjemmesiden

Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet, når du 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 bliver synlige i branchen og få samtidig et godt tilbud på annoncering.

God læselyst - vi ses på Foodexpo 2016!
Redaktionen



4



28

indhold

46



8



16



38

- 4 Intens konkurrence**
om at blive Danmarks
bedste detailslagterelever
- 6 Regeringen vil have
større butikker i byerne**
- 8 Festlig 50 års reception**
- 8 FødevarerDanmark**
ansætter organisationskonsulent
- 10 Nyt slagteri i Videbæk**
- 12 Ny slagterforretning i Odense**
- 14 Bornholmerslagteren**
sætter på eksport
- 15 Københavns Kommune**
taber sag til lejere i Kødbyen
- 16 Nordic Beef**
skal slagte for Thise & Ko

- 20 Kokke- og tjenerkonkurrencer**
- 21 Endnu mere convenience
fra Danæg**
- 21 Slut med spild af mad i kantiner**
- 24 Nyheder i Plexiline**
- 24 Kvaliteten er vigtigere end prisen**
- 26 Powerful pakning og prismærkning**
- 28 Schulstad Bakery Solutions**
- 32 Gråsten Fjerkræ A/S**
indgår historisk aftale
- 32 De rige spiser mere fisk**
- 34 Skilt med økologien**
- 36 Aktiviteter i Øko-hallen**
- 38 Aftenarrangement med
Danske Slagtermestre**
- 40 Indasia fylder 50 år**
- 42 Hveden er den oversete
smag i brødet**

- 44 Priserne i 2016**
- 46 Madtendenser i 2016**
- 47 Madindeks 2015**
- 48 Lovgivning**
i brugen af lynhakkere
- 50 Lejer til markedsbod**
i Torvehallerne i København
- 50 Nyt tiltag mod madspild**
i dagligvarehandelen
- 50 Årets Lokale Vare 2016**
- 52 Vidste du at ...**
- 55 Navnenyt**
- 56 Messeoversigt**
- 57 Leverandørliste**

Foodexpo

- 18 Fagkonkurrencer**
- 20 Specialfødevarerbutikker**

Februar 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 Karlén

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

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

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



Cathrine K. Sørensen, Bitten Slagter Onsilid



Somy Henriksen, Slagter Lilholm, Rødovre



Susanne Grunzig, Meny Haderslev



Rebecca L. T. Bødskov, SuperBrugsen i Galtens



Stine Kristensen, Højslev Slagteren

De 5 konkurrencedeltagere gjorde alt for at vise den flotteste og mest indbydende disk. Diskene så således ud fredag formiddag, inden de var pyntet helt færdigt.

Intens konkurrence om at blive Danmarks bedste detailslagterelev

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

I dagene 4.- 6. februar konkurrerede 5 af Danmarks bedste slagterelev i Messecenteret i Fredericia om at vinde DM for slagterelev. Det bemærkes, at 4 af de 5 konkurrerende detailslagterelev er piger. Disciplinerne for deltagerne var kendte opgaver som opskæring og diskpyntning, men opgaver omkring fremstilling af pølseplanke og salater samt en joker og en scoremiddag indgik også i disciplinen. Vinderen af DM i konkurrencefag efter 3 dages knivskarpt og kreativt arbejde blev 23-årige detailslagterelev Stine Kristensen fra Højslev Slagteren.

Vinder af DM for slagterelev 2016 Stine Kristensen (Slagter Marco, Højslev), UCH Holstebro, får overrakt diplom af statsminister Lars Løkke Rasmussen. Foto: Helene Bagger



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.

Sponsorer til DM for detailslagterelev

Danske Slagtermestre
Fødevareforbundet NNF
Danish Crown
Solina
Dansk Erhverv
COOP
Brugsforeningernes
arbejdsgiverforening
Dansk Supermarked Group



DK Skills

Antallet af deltagende fag samt antal deltagere gør DK Skills til det største uddannelsesevent i Danmark. Flere og flere større virksomheder og detailhandelskæder deltager i den årligt tilbagevendende præsentation af uddannelsesmuligheder for de unge. DK Skills er desuden med til at skærpe det faglige niveau og vise omverdenen erhvervsuddannelsernes mangeartede og spændende muligheder.

AMERICAN BBQ

TIL GRILLSÆSONEN 2016

MØD OS

PÅ FOODEXPO 2016
STAND M9800
DEN 6.-8. MARTS

GRILL NYHEDER

Inspireret af de Nord-
og Sydamerikanske
køkkener

HICKORY BBQ SAUCE

- røget BBQ smag når det er bedst -

AMERICAN BBQ RUB

- autentisk opskrift -

HOT'N'SWEET CHILI GRILLER

- komplet pølseblanding -

MOCCACHINO BBQ SAUCE

- chokolade og kaffe -

CEVICHE MARINADE

- lynmarinering af fisk -

GAUCHO GRILLER

- komplet pølseblanding -

*Kom og få en snak
med din fagkonsulent,
der står klar med nye
opskrifter og inspiration
til din grillsæson!*

Indasia
... for smagens skyld

Indasia A/S
Agerskellet 50-56 · 8920 Randers NV
Tlf.: 86 42 96 66
www.indasia.dk

KREATIVE IDEER til opskrifter og inspiration finder du hos

Stort set fri adgang til at etablere større butikker vil betyde, at mellem 300 og 800 mindre butikker må lukke. Vurderingen er foretaget af konsulenthuset McKinsey til brug for arbejdet i Vækstforum og blev gentaget i Detailhandel-forums rapport til erhvervs- og vækstministeren", oplyser direktør John Wagner, De Samvirkende Købmænd



Regeringen vil have større butikker i byerne

Hvis intentionerne om at liberalisere planloven inden for detailhandlen føres ud i livet, vil mange mindre dagligvarebutikker blive nødt til at dreje nøglen om, forudser Danske Slagtermestres direktør Torsten Buhl samt andre kritikere af regeringens udspil

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Regeringen har planer om at liberalisere planloven, angiveligt for at fremme detailhandelen. Det skal bl.a. ske ved at tillade større dagligvarebutikker i byerne. I dag må butikkerne maksimalt være 2000 m², men hvis regeringen får sit forslag igennem, må butikkerne i fremtiden være op til 3.500 m². En af regeringens begrundelser for liberaliseringen er, at det skulle give forbrugerne flere valgmuligheder og større frihed.

Udspillet har fået flere kritikere til at råbe vagt i gevær, fordi de frygter, at nye mega-markeder vil sætte yderligere skub i butiksdøden.

En af kritikerne er FødevareDanmarks direktør, Torsten Buhl.

- Når regeringen går ind for at liberalisere planloven, så det bliver muligt at bygge nye, kæmpestore butikcentre i Danmark, vil det

uvægerligt medføre, at forbrugerne får færre valgmuligheder. Så lukker butikkerne i byerne, men jo ikke kun dér. Også i landdistrikterne, hvor der i forvejen er lukket rigtig mange butikker over de seneste årtier, vil endnu flere nøgler blive drejet om. Det er der vist ikke nogen, der vil bestride, heller ikke dem, der går ind for liberaliseringen, siger Torsten Buhl.

Masselukninger i vente

Det synspunkt deles af administrerende direktør John Wagner, De Samvirkende Købmænd. I et indlæg i Jyllandsposten skriver han bl.a.:

- Stort set fri adgang til at etablere større butikker vil betyde, at mellem 300 og 800 mindre butikker må lukke. Vurderingen er foretaget af konsulenthuset McKinsey til brug for arbejdet i Vækstforum og blev gentaget i

Detailhandel-forums rapport til erhvervs- og vækstministeren, konstaterer John Wagner og uddyber:

- Allerede i dag er der 26.649 husstande, der har mistet den sidste dagligvarebutik i nærområdet, hvilket er en stigning på ca. 10.000 husstande siden 2005. Hvis planlovens detailhandelsbestemmelser liberaliseres, vil der ifølge Retail Institute Scandinavia i 2025 være hele 67.153 husstande uden en dagligvarebutik i nærområdet, hvilket er en stigning på mere end 40.000 over en 10-årig periode.

Risiko for svenske tilstande

Torsten Buhl henviser til broderlandet Sverige som et skræmmende eksempel. Her er planlovgivningen betydelig mere liberal end i Danmark:



- Detailhandelen i de fleste svenske byer er samlet i kæmpestore indkøbscentre i byernes udkanter, og af samme grund er midtbyerne blevet steder, hvor man ikke kommer for at købe ind. Det er efterhånden ikke er til at opdrive en slagter, en bager, en ostehandler eller en fiskehandler eller for den sags skyld en lille købmand. Svenskerne har for eksempel ikke en egentlig slagteruddannelse mere, for hvad skal man bruge håndværket til, når der kun er de industrifremstillede og gaspakkede kødprodukter i hypermarkederne at komme efter, lyder det fra Torsten Buhl.

Centre suger liv ud af butikker i bymidten

Han vurderer, at dansk planlovgivnings bestemmelser om detailhandel allerede i dag er så liberal, at det – sammen med lukkelovens

afskaffelse – har været med til at sætte skub i butiksdøden centralt i mange byer:

- Hvis man vil se konkrete eksempler på, hvor galt det går for det frie forbrugervalg, når hypermarkederne tager over, kan man for eksempel tage en tur til Odense og gå en tur ned ad Kongensgade eller Nørregade eller andre gamle indkøbsgader i midtbyen. Der er ikke langt imellem de tomme butikslokaler. Og så kan man tage ud i Bilka eller Rosengårdcentret i udkanten af byen, hvor et af Nordens største indkøbscentre ligger og suger livet – og forbrugerrfriheden – ud af Danmarks tredjestørste by, konstaterer Torsten Buhl.

Liberaliseringen af planlovgivningen inden for detailhandelen indgår som et element i regeringens udspil, „Vækst og udvikling i hele Danmark“, som blev lanceret af erhvervs- og

vækstminister Troels Lund Poulsen den 23. november 2015.



- Når regeringen går ind for at liberalisere planloven, så det bliver muligt at bygge nye og kæmpestore butikcentre i Danmark, vil det uvægerligt medføre, at forbrugerne får færre valgmuligheder. Så lukker butikkerne ikke bare i byerne, men også i landdistrikterne, vurderer Torsten Buhl



Leif Wilson Laustsen nød selskabet og talerne



Direktør Torsten Buhl holdt tale for den nu 50-årige formand



Der var grillpølser til de fremmødte til receptionen

Festlig 50 års reception

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Formanden for FødevarerDanmark og Danske Slagtermestre fyldte 50 år den 29. januar. Det blev fejret med manér med reception for medlemmer, samarbejdspartnere, leverandører og andre venner af huset på sekretariatet på Poppevej 83 i Odense tirsdag den 2. februar. Der blev holdt taler af direktør for FødevarerDanmark og Danske Slagtermestre Torsten Buhl, som bl.a. bemærkede den store opbakning til formanden i sekretariatet. Formand for Midt-Vest Slagtermesterforening, slagtermester Bo Bertelsen roste ligeledes formanden for hans store arbejde og brugte ordene „simply the best“, og det kom vel at mærke fra en jyde. Erik Michelsen fra Københavns Slagterlaug ærgrede sig med et glimt i øjet over, at formanden driver slagterforretning i Assens på

Fyn, og at han derfor kunne være vanskelig at få optaget i Københavns Slagterlaug.



En af talerne ved formand Leif Wilson Laustsens reception var slagtermester Bo Bertelsen

FødevarerDanmark ansætter organisationskonsulent

Ny konsulent får som sin centrale arbejdsopgave at servicere medlemmer af SMV Fødevarer

TEKST EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Paraplyorganisationen FødevarerDanmark vil med ansættelsen af en organisationskonsulent sætte yderligere skub i udviklingen af organisationens aktiviteter.

FødevarerDanmark blev sat i verden den 11. juni 2015 med det erklærede mål at være talerør for små og mellemstore danske fødevarer virksomheder. Organisationen består af virksomheder inden for alle fødevarerbrancher, når de kan defineres som små eller mellemstore; dog ikke butikker.

FødevarerDanmark tæller fire brancheorganisationer, herunder foreningen SMV Fødevarer. De øvrige er Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere.

- Den nye organisationskonsulent bliver ansat fra 1. marts i år med servicering af SMV Fødevarer som sin væsentligste funktion, fortæller Torsten Buhl, direktør for FødevarerDanmark.

Torsten Buhl oplyser videre, at konsulenten som professionel sparrings- og samarbejdspartner bl.a. får til opgave at etablere og styre ER-FA-grupper under SMV Fødevarer samt stå for temadage og medlemsarrangementer for eksisterende og potentielle medlemmer.

Tovholder ansat

Som led i opbygningen af FødevarerDanmark har Danske Slagtermestre, der varetager den

nye paraplyorganisations sekretariatsopgaver, fra 1. januar ansat jurist Steen Møhring Madsen. En af hans centrale funktioner er at være tovholder for SMV Fødevarers bestyrelse på det organisatoriske område.

FødevarerDanmark

FødevarerDanmark i Odense er paraply- og brancheorganisation for primært små og mellemstore fødevarer virksomheder. Organisationen har omkring p.t. 500 medlemmer og repræsenterer en årlig omsætning på ca. 10 mia. kr.



TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A TESCO COMPANY



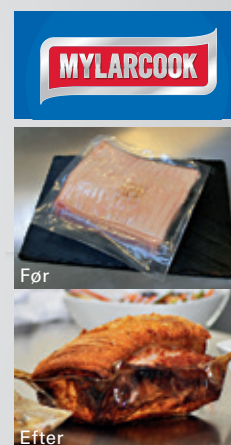
MULTIVAC Detail – mere end du tror...

Multivacs detailslagtere viser interessante nyheder på stand J2 7260 v/Gastronomitorvet til:

detailbutikker, supermarkeder og slagterforretninger:

- Produktionsudstyr - slicere, vakuumfyldere og clippere
- Pakkeudstyr - dybtrækkere, traysealere og kammermaskiner
- NYHED! Pakkematerialer - MYLAR stegeposer til kødudskæringer og færdigretter

Mød Christian Colmorn og Lars Kofoed til en faglig snak på standen.



FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

06-08/03/2016



www.multivac.dk



MULTIVAC
BETTER PACKAGING



De to kompagnoner og slagtermestre, Nicolaj Sørensen og Christian Holkgaard Christensen, kunne midt i november 2015 tage et nybygget slagteri på 275 m² i brug

Nyt slagteri i Videbæk

Slagter Sørensen kunne indvie et nybygget slagteri i november 2015

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det er gået stærkt for slagtermester Nicolaj Sørensen. I marts 2011 åbnede han virksomheden Slagter Sørensen i Videbæk i Vestjylland nær Skjern, hvor han forarbejder kød for landmænd og gårdbutikker. Derudover etablerede han en e-handel med salg af økologisk kød fra Øko-gårdene Skjern Enge via hjemmesiden slagtersørensen.dk.

I dag driver Nicolaj Sørensen virksomheden sammen med slagtermester Christian Holkgaard Christensen, der i begyndelsen var svend hos Slagter Sørensen, men nu har købt sig ind i foretaget. De to kompagnoner har tidligere

arbejdet sammen på Holstebro Kreaturslagteri og inden da i Aulum Slagtehus.

275 m² slagteri

Nicolaj Sørensen og Christian Holkgaard Christensen kunne midt i november 2015 tage et nybygget slagteri på 275 m² i brug på Fabriksvej i Videbæk i tilknytning til den eksisterende forarbejdningsvirksomhed. Foruden slagtning fortsætter Slagter Sørensen med at fremstille et stort sortiment af grillpølser, spegepølser og røgvarer i virksomhedens eget pølsemagteri.

Bygningen, som det nye slagteri har til huse i, er opført af Ringkøbing-Skjern Kommune, mens Nicolaj Sørensen og Christians Holkgaard Christensen selv har investeret omkring en million kroner i udstyr og maskiner for at etablere et moderne produktionsflow med hængende slagtning, som man også kender det fra store slagterier.

Individuel og personlig service

Slagter Sørensens filosofi er, at dyrevelfærd, økologi, naturpleje og gammeldags slagterhåndværk skal gå op i en højere enhed.



I marts 2011 etablerede Nicolaj Sørensen Slagter Sørensen i Videbæk, hvor han forarbejdede kød for landmænd og gårdbutikker. Derudover etablerede han en e-handel med salg af økologisk kød via hjemmesiden slagtersorensen.dk

- Vi er et alternativ til de store industrielle slagterier. Vi har mulighed for at give kunderne en individuel og personlig behandling med kontakt mellem slagter og kunde, fra dyret bli-

ver indleveret, til det er slagtet og leveret tilbage til kunden enten som udskæringer eller færdigforarbejdede produkter fra vores pølse-mageri, siger Christian Holkgaard Christensen.

Han oplyser videre, at det nye slagteri har kapacitet til at slagte 35-40 kreaturer og 70 grise om ugen foruden får og lam.



EN GANSKE SÆRLIG KYLLING - DIREKTE FRA LANDMANDEN



- ✓ Stor erfaring – 3. generation på gården
- ✓ Bæredygtigt opdræt
- ✓ Dyrevelfærd i tanke og handling
- ✓ Enghø fra egne marker til aktivitet og rodemateriale
- ✓ Egenudviklet foderblanding med danske ærter
- ✓ Fokus på smag og struktur

DER ER MANGE GODE GRUNDE TIL AT VÆLGE ROKKEDAHL KYLLING

Rokkedahl Årstidskylling

- ✓ Opdrættes 4 gange om året
- ✓ Foders med årstidens lokale grøntsager
- ✓ F.eks. marts – gulerødder, persillerødder & pastinakker



Kom og besøg os på stand nr. 9561, hvor vi byder på smagsprøver og præsenterer vores fremtidsplaner omkring bl.a. økologi

Ny slagterforretning i Odense

To unge slagtermestre med gåpåmod har sammen med Slagteren på Faaborgvej åbnet en forretning i Tarup Center



Ronnie Hedegaard Abramowski, Kasper Kiran Hansen og Dan Nielsen har sammen investeret i en ny slagterforretning i Tarup Center. Foto: Eivind S. Johansen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Forstaden Tarup i det nordvestlige Odense har nu fået sin egen slagter. En ny stor forretning på 375 m² slog dørene op for kunderne torsdag den 18. februar. Inden de først timer havde der allerede været 500 kunder!

Det er to unge slagtermestre, Ronnie Hedegaard Abramowski og Kasper Kian Hansen, der står for den daglige drift og ledelse. De ejer forretningen sammen med slagtermester Dan Nielsen, Odense.

Bydel uden slagtere

Kasper Kian Hansen ser optimistisk på mulighederne for at drive en god slagterforretning i Tarup.

- Det nordlige og nordvestlige Odense har slet ingen slagtere, og der er mange kilometer til den nærmeste slagterforretning. Desuden er Tarup Center et populært butikscenter at handle i, forklarer Kasper og uddyber:

- Vi vil på mange måder drive forretningen efter de samme principper og med meget af det samme sortiment som i Dan Nielsens slagterforretning på Faaborgvej. Det handler om høj kvalitet og godt, gammeldags slagterhåndværk. Fx bygger vi varerne op fra bunden efter egne opskrifter. Det er

den måde, vi kan distancere os fra supermarkederne på.

Kasper Kian Hansen forventer, at en pæn del af omsætningen vil basere sig på mad ud af huset fra forretningens køkken. Derudover er det tanken at afprøve et sandwich-koncept med salg af forskellige typer sandwich. Butikken tilbyder et bredt sortiment af ost og vin foruden mere sæsonprægede specialiteter.

Hjemmelavede røgvarer

- Vi er også leveringsdygtige i alle former for hjemmelavede røgvarer, da kælderen under forretningen er udstyret med eget pølsemaskeri, fortæller Kasper og tilføjer, at forretningen udelukkende udbyder egne røgvarer, hvad enten det er spegepølser, grillpølser, røget medister eller hjemmelavet bacon, kunderne vil have.

Forretningen er opbygget med en halvvæg til at adskille produktionen og butikken, hvor et modningsskab med glaslåge giver kunderne mulighed for at følge med i modningen af diverse udskæringer af kødkvæg.

Indretningen af den nye slagterforretning har Dansbo Entreprise, Odense Køleteknik, Foldager Automatik og belysningsfirmaet Båro stået for.

I lighed med Slagteren på Faaborgvej er den nye Slagterforretning i Tarup Center medlem af det frivillige kædesamarbejde Mesterslagteren Plus.

- Mesterslagteren Plus er som skræddersyet til forretningen. Kaspar Værndal og Mads Illum Hansen fra Danske Slagtermestre har fx hjulpet med opstart af vores nye skærme, der kommer til at køre tilbud og inspiration til kunderne, siger Kasper Kiran Hansen og uddyber:

- Alt trykt materiale, facaden, etiketter, prisskilte og kampagnemateriale er nøjagtigt tilpasset vores ønsker og behov. Der er ingen tvivl om, at det er med til at løfte vores forretning, så den lever op til de forventninger, som kunderne i dag har til en indkøbsoplevelse.

Unge mennesker med gåpåmod

Udsigten til at skulle arbejde rigtig mange timer om ugen som selvstændige skræmmer ikke de to slagtermestre.

- Ronnie og jeg er et par friske unge mænd med gåpåmod. Vi har længe drømt om at få vores egen forretning, og det afskrækker os ikke, at vi skal arbejde meget og målrettet for at få succes, siger Kasper Kian Hansen.



Sådan ser der ud, når tallene rammer de knap 1000 kunder på den halv åbningsdag



IFFA

Nr. 1 for slagteribranchen
Frankfurt am Main, 7.–12. 5. 2016



Trends i fødevarebranchen.

På IFFA 2016 finder du:

- Banebrydende koncepter for større økonomisk effektivitet
- nye automationsløsninger
- fornyelser til forbedret kvalitets- og fødevarer sikkerhed
- food industry 4.0

Du vil også opdage friske ideer omkring bæredygtighed og energieffektivisering. Mød de bedste markeds- og teknologiførende virksomheder under et tag.

www.iffa.com
dimex@dimex.dk
tlf. 39 40 11 22





Bornholmerslagterens satser på eksport

For fem år siden lukkede Slagter Jørgensen detailsalget ned på Bornholm for at koncentrere sig om engrossalg af røgvarer og salater i Danmark og på lidt længere sigt i udlandet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Richard Jørgensen er indehaver af Bornholmerslagterens og femte generation i en slagterfamilie med rødder i håndværket helt tilbage til 1864.

Indtil 2010 var Bornholmerslagterens en detail- og cateringvirksomhed med både detailsalg og leverancer til hoteller og storkøkkener og restauranter på Bornholm, men på det tidspunkt så Richard Jørgensen mulighederne i at omlægge Bornholmerslagterens til en ren engrosvirksomhed med salg i hele Danmark.

Gastronomiske Bornholm

- Vi havde bemærket, at lokale fødevarer var blevet en populær trend i USA. Vi tænkte, at den tendens må da også slå an i Danmark på et tidspunkt, og det har den gjort. Vi oplever, at bornholmske fødevarer for alvor er blevet sat på det gastronomiske danmarkskort. At mar-

kedsføringen er lykkedes, skyldes i høj grad foreningen Gourmet Bornholm, som vi er medlem af, fortæller Richard Jørgensen.

Gourmet Bornholm tæller både små og store bornholmske fødevarevirksomheder. Foreningen har i dag 42 fødevareproducenter som medlemmer, der står for produktion af alt lige fra mel, rapsolie og landkyllinger til chokolade og karameller.

Årlig vækst på 40 procent

Den voksende forbrugerinteresse for lokale fødevarer, ikke mindst fra Bornholm, har Bornholmerslagterens nydt godt af.

- Vi har haft en årlig vækst i omsætningen på 40 procent i de fem år, vi har været en ren engrosvirksomhed, oplyser Richard Jørgensen.

Selv om virksomheden har vokseværk, holder Bornholmerslagterens fast i de gam-

le håndværkstraditioner i en produktion, der omfatter diverse pølser, leverpostej, sylte og salater.

Smagen af godt håndværk

- Kombinationen af hovedsagligt bornholmske råvarer og gamle håndværkstraditioner er afgørende for smagen i vores produkter. Vi bruger familiens egne opskrifter, hvoraf nogle er op til 150 år gamle, siger Richard Jørgensen.

Den største aftager af Bornholmerslagterens produkter er Dansk Supermarked, som har dem på hylderne i koncernens butikker i hele landet og måske snart også i udlandet.

- Vi arbejder på at komme ind på markedet i lande, som Dansk Supermarked har butikker i, fx Sverige, Tyskland og England, fortæller Richard Jørgensen.



Slagter Jørgensen i fem generationer

Slagter Jørgensen, i dag Bornholmerslagteren, har en historie, der går mere end 150 år og fem generationer tilbage. I 1864 åbnede Ditlev Jørgensen en slagterforretning i Fjelsted på Fyn.

2. generation, Hans Ditlev Jørgensen etablerede i 1900 en slagterforretning i den fynske by Harndrup. 3. generation i slagterdynastiet Jørgensen, Richard, købte sammen med sin bornholmske hustru, Emmy, en slagterforretning i Sandvig på Bornholm i 1934. 4. generation, Hans Jørgen Jørgensen, overtog butikken i Sandvig som 23 årig i 1965.

Siden er 5. generation, den nuværende ejer af Bornholmerslagteren, Richard Ditlev Jørgensen kommet på banen, efter at han var udlært detailslagter i 1987 på Frederiksberg.

I dag er Bornholmerslagteren en engrosvirksomhed placeret i Aakirkeby. Bornholmerslagteren er medlem af Danske Slagtermestre og den nystiftede forening SMV Fødevarer.



portræt

Københavns Kommune taber sag til lejere i Kødbyen

Københavns Kommune har i Østre Landsret tabt en spektakulær, årelang juridisk kamp mod en tidligere lejer i Kødbyen, nemlig Hotel- og Restaurantskolen. Dommen er det foreløbige punktum i en sag, der trækker tråde tilbage til midten af 00'erne, hvor Kødbyens slagtere rasede over kommunens såkaldte „mafiametoder“. Det er mange år siden, at Kødbyen i København for alvor levede op til sit særegne navn. I en årelang juridisk strid har Søren Kühlwein Kristiansen, en af de tidligere Kødbylejere, kæmpet mod kommunen i en sag, som det ikke i første omgang så ud til, at han ville vinde. Men da hammeren faldt i Østre Landsret 9. december 2015, faldt den til fordel for Søren Kühlwein Kristiansen. Ifølge advokat Theis Guttenberg er sagen den foreløbige afslutning på kampen mellem Kødbyens gamle lejere og Københavns Kommune. Søren Kühlwein Kristiansen er direktør for Hotel- og Restaurantskolen, der i 1979 flyttede ind i Steff Houlbergs gamle fabrik i Kødbyen. Lokalerne var blevet brugt som pølsemagleri, og da skolen overtog fabrikken, var den meget

slidt. Skolen brugte millioner af kroner på at renovere og omdanne fabrikken til en kokkeskole. I landsretten fortalte en af skolens medarbejdere, at regningen i alt har lydt på mellem 75 og 100 millioner kroner. Direktøren mener, at beløbet langt overstiger 100 millioner. Men i august 2010 flyttede Hotel- og Restaurantskolen til nye lokaler i Valby. I både by- og landsretten lagde flere vidner vægt på, at kutymen i Kødbyen dengang var, at en lejer afleverede sine lokaler videre i den stand, de stod i, når vedkommende flyttede ud. Helt enkelt. Søren Kühlwein Kristiansen blev derfor overrasket, da kommunen krævede mellem seks og syv millioner kroner for at sætte skolen i stand, da de rykkede videre til Vigerslev Allé. Kommunen måtte give store nedslag i huslejen til de lejere, som efterfølgende flyttede ind i det gamle pølsemagleri. I mellemtiden sænkede kommunen deres erstatningskrav til omkring to millioner kroner, og skolen foreslog et forlig, så begge parter undgik en lang, dyr og besværlig retssag. Den ankede sag fra byretten vandt lejeren i landsretten.

Kødbyen

Den hvide kødby blev tegnet i 1930 af stadsarkitekt Poul Holsøe. Stod færdig i 1934, hvor lokalerne indtil 1991 udelukkende fungerede som slagterier og lokaler til fødevarerproduktion og forarbejdning af kød.

Har været fredet siden 1995 og bærer gadenavne som Flæsketorvet, Slagteboderne, Høkerboderne m.v.

I 2005 vedtog Københavns Borgerrepræsentation at udvikle Kødbyen til både at huse kreative erhverv og slagterier. Kødbyen på Vesterbro i København har gennemgået store forandringer, siden Københavns Kommune bevidst valgte at satse mere på kultur end kød. Men sværdslaget med de gamle slagterlejere i området har ikke været uden problemer.

Kilde: Berlingske Business



- Nordic Beef og Thise er et godt match for Thise & Ko. Virksomheden har den rigtige størrelse til at løfte opgaven og kan samtidig levere til den rigtige pris med den fleksibilitet, vi har brug for, siger Karsten Deibjerg, der står i spidsen for Thises indtog på kødmarkedet



Nordic Beef Hadsund skal stå for slagtning af og forarbejdning af kvæg fra Thise & Ko til Coops butikker

Nordic Beef skal slagte for Thise & Ko

Thise vil fra 1. juli i år udvide sit sortiment af mejeriprodukter med økologisk kød, som skal sælges i Coops butikker

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Thise Mejeri er kendt for sin produktion af økologiske mejeriprodukter. Men fra den 1. juli i år vil det også være muligt for forbrugerne at købe kød fra slagtekreaturer leveret af Thises økologiske andelshavere. Beslutningen blev truffet på en ekstraordinær generalforsamling i juni 2015.

Kødet skal udelukkende sælges i Coops butikker. For at føre den plan ud i livet har Thise allieret sig med Karsten Deibjerg, som tidligere har stået i spidsen for Friland. I dag er han medejer og direktør i firmaet Tamaco, der har specialiseret sig i handel med fødevarer.

„Nordic Beef er et godt match“

Thise har ingen planer om at etablere eget slagteri i forbindelse med virksomhedens nye rolle som leverandør af kød. I stedet har Karsten Deibjerg indgået en aftale med Nordic Beef Hadsund om slagtning og forarbejdning af 3000-4000 stykker kvæg årligt.

- Nordic Beef og Thise er et godt match for Thise & Ko. Virksomheden har den rigtige

størrelse til at løfte opgaven, og kan samtidig levere til den rigtige pris med den fleksibilitet, vi har brug for, siger Karsten Deibjerg.

Han siger videre, at samarbejdet mellem Coop og Thise har fungeret fantastisk godt på mejerisiden, og at det derfor er interessant at udvide samarbejdet til også at omfatte kød.

Når der først kommer kød i Coops kølediske fra juli i år leveret af Thise & Ko, som det nye initiativ hedder, skyldes det ifølge Karsten Deibjerg, at Thises andelshavere er kontraktligt bundet til Friland af en opsigelsesfrist på et år om levering af slagtekvæg.

På kødmarkedet på det rigtige tidspunkt

Hos Thise har man i de sidste 10 år talt om at udvide forretningen med levering af kød, men først nu finder mejerivirksomheden tiden moden til at betragte det som en oplagt forretningsmulighed for både Thise og Coop at samarbejde om økologisk kød.

I PEJ Gruppen, der følger udviklingen af fødevareretrends, er adm. direktør, Louise Byg

Kongsholm, enig i, at det er fornuftigt for Thise & Ko at satse på levering af kød på nuværende tidspunkt. I et interview med Food Culture udtaler hun:

„Begrebet ’brand-stretch’ er relevant her. Det handler om, hvor langt man kan strække et brand og blive ved med at tilføje nye produkter og produktkategorier under samme brand. At Thise ville begynde at producere kød, var nok ikke gået for tre-fire år siden, da brandet var forholdsvis nyt. Dengang ville forbrugerne undre sig over det. Men nu er tiden helt rigtig.“

Louise Kongsholm siger videre til Food Culture:

„Thise har haft nogle år til at positionere sit brand blandt forbrugerne og har nu et ret stærkt brand. På den anden side er Thise heldige med, at de ikke har et brand med 25 år på bagen. Det kan nemlig læse et brand fast og begrænse muligheden for at strække brandet over flere produktkategorier. For eksempel ville forbrugerne nok undre sig, hvis det var Arla, der begyndte at slagte kvæg.“

Vi inviterer dig til:

FODEXPO

- og til Danmarkspremiere på:

The Next Generation!

På FoodExpo 2016 lancerer vi den nye generation indenfor veje-, pakke- og prismærkningssystemer samt et nyt, smart multi-køsystem.

- Digi DPS-5600: nyt prismærkningssystem med stor kapacitet, Linerless-print, automatisk varsling for rensning og skift af printhoved, utallige fonte og 12,1" farve-touch screen
- Digi AW-5600: ny serie pakkemaskiner med op til 4 printere, 12,1" farve-touch screen, Super-stretch pakketeknologi, 80 mm printbredde og print af linerless-etiketter
- Multi-køsystem for op til 4 forskellige afdelinger på én gang - med QR-kode til automatisk sms-tilkald til kunder

Vi viser også andre effektive butiksløsninger, f.eks. CashGuard Kontant-håndteringssystem, en serie nye butiksvægte til print af Linerless-etiketter og Repant returpantssystem.

Du kan printe gratis adgangskort på foodexpo.dk.



**Vi glæder os til at
se dig på vores stand
7228 i hal J2**

scanvaegt
systems



Bedste produkter i **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 specialfødevarebutikker 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.

Søndag den 6. marts 2016

Kl. 10.00 - 12.00

Bedømmelse af „Danmarks bedste hønsesalat“

Finalister

- 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)

Kl. 12.30 - 14.30

Bedømmelse af „Danmarks bedste grillpølse“

Finalister

- 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)

Kl. 15.00 - 17.00

Bedømmelse af „Danmarks bedste frikadelle“

Finalister

- 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)

Kilde: Foodexpo, Danske Slagtermestre

BESØG OS PÅ STAND 9310 I HAL L

Prøv lykken i
vores præmiemontrer
og VIND gavekort,
hotelophold og
meget andet.

VI SES!



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



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

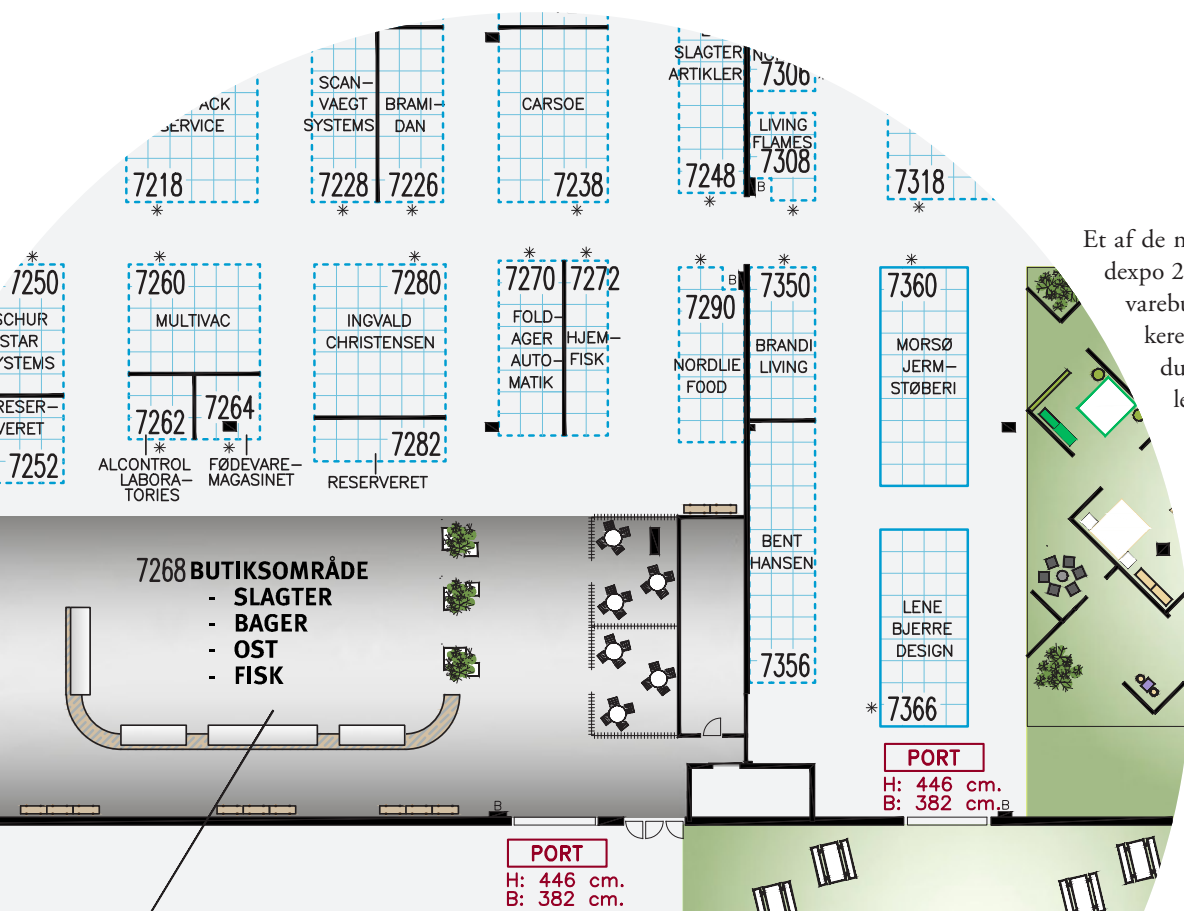
antalisccco.dk

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

antalis ^{EM}
Just ask Antalis

CC&CO

Specialfødevarerbutikker på Foodexpo



Et af de mange spændende tiltag på Foodexpo 2016 er området med specialfødevarerbutikker. En del af hal J2 er dedikeret til formålet, hvor besøgende kan dufte og se fiskehandler, ostehandler, bager og slagter.

Kokke- og tjenerkonkurrencer på Foodexpo

Foodexpo har nogle af de mest prestigefyldte kokke- og tjenerkonkurrencer på programmet alle 3 dage.

Årets Kok og Tjener bliver gennemført søndag den 6. marts. 10 kokke vil dyste om at blive Årets Kok 2016. Det samme med tjenerne, her vil 5 tjenerne dyste om at blive Årets Tjener 2016. Mandag den 7. marts bliver følgende

elevkonkurrencer gennemført: Kokke, tjener, cater samt receptionist. Tirsdag den 8. marts vil de bedste kokke og tjener fra de 5 nordiske lande dyste. Her vil Årets Kok samt et wildcard fra de enkelte lande dyste, i alt 10 kokke – og Årets Tjener fra de enkelte lande vil kæmpe om at blive den bedste, i alt 5 tjener. Kom, og oplev alle kikkene og tjenerne dyste.



Freygaard

Nordisk Naturkød



JN MEAT
Only for you
INTERNATIONAL



JN MEAT
Only for you
INTERNATIONAL

FOODEXPO

Mød os i hal M stand M9610 d. 6.-8. marts 2016

Endnu mere convenience fra DANÆG

DANÆG udvider nu sortimentet, når det handler om at gøre hverdagen endnu lettere for det professionelle køkken. Det er nemlig ikke kun den almindelige forbruger, der efterspørger convenience – det gør det professionelle køkken også. En tendens som DANÆG nu imødekommer med nye økologiske varianter.



DANÆG lancerer nu både blomster, hvider og hele æg i en-litersflaske uden konserveringsmidler – og så er de endda økologiske. Også den velkendte rørægsmiks fra DANÆG har fået et løft. - Med afsæt i vores kunders behov har vi udviklet en produktserie, der imødekommer dagligdagen ude i køkkenerne. Det banebrydende ved produktet er flaskens størrelse – nu behøver vores kunder ikke at bryde en

tre-litersdunk, men kan i stedet for nøjes med en mindre udgave. En en-litersflaske er derudover også meget nemmere at håndtere i dagligdagen – også i et storkøkken, siger Henrik Rosbjerg, der er foodservicedirektør hos DANÆG. De nye, mindre varianter tiltaler også små og mellemstore restauranter og professionelle køkkener, hvor det har været svært at håndtere en tre-litersdunk – både rent praktisk og i forhold til holdbarheden, hvor man nu blot behøver at bryde en en-litersflaske.

Skrabeæg fremfor buræg

Udover de tre nye en-litersvarianter, så har et andet velkendt produkt på DANÆGs hylder – nemlig rørægsmiks – også fået et løft. Samtidig med at ti-litersdunken bliver suppleret med en enlitersvariant, skifter DANÆG buræggene ud med skrabeæg i den lille udgave. - Vores kunder går i stigende grad udenom produkter med buræg, og det tager vi selvfølgelig konsekvensen af og tilpasser vores produkter til den efterspørgsel, der er på markedet, siger Henrik Rosbjerg. Alle varianter fås hos diverse grossister. Derudover vil der fortsat være mulighed for at bestille alle varianter i den velkendte tre-liters- eller ti-litersdunk.

Kilde: Danæg

Slut med spild af mad i kantiner

I et stort projekt, der både har involveret studerende og medarbejdere, har kantinerne i University College Sjælland nu modtaget REFOOD-mærket, som beviser, at der sættes aktivt ind mod madspild i de seks kantinekøkkener rundt omkring på Sjæl-

land. Alle UCSJ's seks kantinekøkkener (Næstved, Nykøbing F, Roskilde, Vordingborg, Sorø og Slagelse) er nu overgået til aktivt at arbejde med at mindske madspild. I

stedet for at kassere mad, anvendes nu madaffald til produktion af biomasse, gødning og grøn energi. Kantinerne har netop tilsluttet sig REFOOD-mærket, der betyder, at UCSJ's kantiner har forpligtet sig på at gøre, hvad de kan for at mindske madspild.



Studerende satte gang i kantinerne grønne energi

Det er studerende fra Ernæring og Sundhedsuddannelsen i Sorø, der har sat projektet i gang i samarbejde med forsknings- og udviklingsprojektet „Uddannelse for Bæredygtig Udvikling“ (UBU-UCSJ), så kantinerne siden har haft et grundlag for at implementere den gode idé. - De studerende har været en kæmpe styrke at arbejde med. Deres engagement og ildhu har været inspirerende og gjort det her til et supergodt projekt, der har været lige til at gå til

for vores kantiner, siger Birgitte Lunden Poulsen, øverste chef for UCSJ's seks kantiner. Til slutningen til REFOOD-mærket er en del af kantinerne miljøpolitik, som udfoldes over de næste par måneder i alle UCSJ's kantiner. REFOOD-mærket er stiftet af fem organisationer inden for mad og fødevarer, bl.a. Stop Spild af Mad og Landbrug og Fødevarer.

Om University College Sjælland

University College Sjælland er professionshøjskolen i Region Sjælland, som udbyder 10 mellem- og videregående uddannelser. University College Sjælland har 10.000 studerende og 600 medarbejdere fordelt på 6 lokationer. University College Sjælland har en omfattende efter- og videreuddannelse, kursus- og formidlingsaktivitet med flere tusinde studerende og deltagere på årsplan. Center for Undervisningsmidler Sjælland er en del af University College Sjælland, som servicerer skoler m.v. i hele Region Sjælland.



Frikadeller med no nonsens

- lavet af kun de allerbedste råvarer -



Frika' deli

Just like homemade

Køkkenklar spiseglæde!
- i tæt dialog med dig



TULIP
FOODSERVICE

Made for kitchen needs

Nyheder i Plexiline

Virksomheden Pot & Pande, som ligger i Havndal præsenterer nyheder i serien „Plexiline“ fade og skåle i plexiglas på Foodexpo i Herning den 6. – 8. marts 2016 – nærmere bestemt i hal L stand nr. 9380. Her vil besøgende bl.a. kunne se et nyt system kaldet „Aphitheater“ med fade og skåle, der udnytter udstillingen på optimal vis, samt giver flot fokus på de produkter, der vises heri. Serien fås med skåle i henholdsvis højde 50 mm og 80 mm. Desuden er det nu også muligt, ligeledes som noget nyt, at få fade og skåle i de almindelige standard „Gastronorm“ størrelser i den nye, matte type plexiglas. Pot & Pande har siden 2006 servicere kunder med hjælp til indretning af fødevarerudstillinger, så udstillingen kan blive udnyttet optimalt ved hjælp af „Plexiline“ fade/skåle/trin. Det gælder, uanset om det drejer sig om en slagterbutik, supermarked, fiskeforretning, bagerforretning, osteforretning, kantine eller andet. Med serien „Plexiline“ findes individuelle løsninger, der tilgodeser hver enkelt kundes behov og ønsker. Serien udmærker sig ved bl.a. at være bygget op omkring „Gastronorm“ standardstørrelser samt 60 x 40 cm serien, der gør det muligt også at anvende produkterne i rulle- og indstiksvogne samt termokasser. Det er en af de mest omfattende serier på markedet. Produkterne er lavet i plexiglas – både en gennemfarvet, blank type samt den nyeste serie i „dark smoke“ og „white smoke“, som er en mat,

granitlignende type. Serien tilbyder bl.a. fade, skåle og trin, som giver et hav af muligheder i forhold til udnyttelse af udstilling og er en yderst præsentabel måde at præsentere sine fødevarer på. Kan fås i farverne sort, hvid og bordeaux i den blanke type plexiglas samt i „dark smoke“ (mat sort) og „white smoke“ (mat hvid) i den matte type. Desuden er produkterne rigtig gode for arbejdsmiljøet, da hvert produkt har en meget lav vægt og kan stables stabilt. Det betyder en besparelse af medarbejdernes løft pr. dag, hvilket betyder forbedrede fysiske arbejdsvilkår. For yderligere information – se på www.plexiline.dk eller ring til Pot & Pande på +45 8647 1133. Virksomheden håber desuden, at rigtig mange vil finde hen på standen på FOODEXPO, så virksomheden kan fremvise de mange forskellige muligheder for såvel nye som nuværende kunder.

Kilde: Pot & Pande



Kvaliteten er vigtigere end prisen

En nyligt afsluttet undersøgelse foretaget af analysevirksomheden 4B Research afslører bl.a., at food service-branchen er loyale indkøbere, og at kvaliteten af råvarerne vægtes højere end prisen. Men de to kriterier er til gengæld vigtigere end alle andre parametre, når der skal vælges leverandør. Økologi, lokalt producerede varer og spændende aktiviteter sælger ikke mange billetter i food service-branchen. Det er en af hovedkonklusionerne i det nyeste Food Service Indeks fra analysevirksomheden 4B Research. Indekset omfatter besvarelser fra 1200 slutbrugere årligt. 4B Research har bl.a. spurgt respondenterne i kantiner, storkøkkener, hoteller og kursus-/konferencecentre, hvad producenterne kan gøre fremover. Her svarer 35 %, at kvaliteten skal fortsætte på samme høje niveau, mens 21 % mener, at prisen skal holdes nede. Til sammenligning prioriterer fx kun 8 % mere økologi, og blot 1 % er interesseret i flere spændende aktiviteter. - Det er me-

get symptomatisk for udviklingen i branchen, at kvalitet og pris helt uden sammenligning er de vigtigste grunde til at vælge en given leverandør, forklarer Dennis Blome, direktør i 4B Research og ekspert i forbrugeradfærd. - Det kan være rigtig fint at supplere oplevelsen af produktet med ekstra tiltag, men vi oplever et markant stigende fokus på kerneproduktet og om der er sammenhæng mellem kvalitet og pris. Indkøberne har erkendt, at det ikke er nok at se udelukkende på prisen, så de producenter, der formår at levere et kvalitetsprodukt - til en konkurrencedygtig pris - står helt klart forrest i køen ude hos slutkunden. Bemærkelsesværdigt er det i hvert fald, at betydeligt flere adspurgte sætter kryds ved „holde kvaliteten“ end ved „holde prisen“.

Loyale food service-kunder

Købsloyaliteten er høj i food service-branchen, og den er ikke blevet mindre med årene. I dag køber food service-kunderne i gennemsnit 74 % af råvarerne hos den samme hovedleverandør, og selvom dette til dels kan forklares med, at grossisterne er blevet færre og større, så er det også tegn på en høj tilfredshed, mener Dennis Blome: - Vi har lavet Food Service Indeks siden 2010 og har over årene set en stigende købsloyalitet. Det kan til dels forklares med grossisternes øgede fokus på også at levere friske råvarer som frugt og grønt eller fersk fisk, hvilket betyder, at de små slagtere og grønthandlere er blevet mere trængte. Men det hænger også sammen med fødevareskandaler, som har været med til at øge bevidstheden om fødevarer-sikkerhed. Mange føler sig - hvad enten det er berettiget eller ej - mere sikre på, at de store leverandører har styr på sikkerheden.



Vi deltager på FoodExpo i Herning 6.-8. Marts 2016



Kom og mød
os i hal M
stand 9888

SALGSADFDELINGEN



Jan Kock
Tlf. 30 15 28 20
jk@himmerlandskoed.dk



Thomas Hansen
Tlf. 21 17 22 16
th@himmerlandskoed.dk



Lars Jørgensen
Tlf. 23 49 67 65
lj@himmerlandskoed.dk



Ronnie Jensen
Tlf. 96 49 44 17
rj@himmerlandskoed.dk



Peter Christiansen
Tlf. 29 31 43 83
pc@himmerlandskoed.dk

Powerful pakning og prismærkning



AW5600

På FoodExpo 2016 i Messecenter Herning fra 6. til 8. marts præsenterer Scanvaegt Systems A/S flere brandvarme produktnyheder – bl.a. en helt ny generation af både pakkemaskiner og prismærkningssystemer samt et nyt effektiv Multi-køsystem. På standen kan besøgende opleve flere stærke løsninger og få demonstreret virksomhedens brede program til vejning, pakning og prismærkning, kontanthåndtering og pantsystem.

Ny generation Pakkemaskiner

Den ny generation af pakkemaskiner - Digi AW-5600 - der omfatter 3 modeller, udgør den absolut mest avancerede veje-, pakke- og prismærkningsløsning på markedet i dag. Med op til 4 printere, 12,1" farve-touch screen, Super-stretch pakketeknologi, 80 mm printbredde og print af linerless-etiketter vil de nye pakkemaskiner effektivisere pakkeopgaverne og samtidig spare på pakkefilm og etiketter.

Prismærkningsanlæg

Med stor kapacitet, print af Linerless-etiketter, 80 mm printbredde, flere nye fonte, stor brugervenlig farve-touch screen tilføjer DPS-5600 nye muligheder for mere information på etiketterne, flottere design og besparelse på etiketforbrug. DPS-5600 har også automatisk

varsling for hhvs. rensning og udskiftning af printhoved - det øger driftssikkerhed og sikrer høj printkvalitet.

Det nye DPS-5600 prismærkningsanlæg giver plads til mere information og flottere design på etiketterne, reducerer etiketforbrug og øger driftssikkerheden.

Multi-køsystem giver glade kunder

Scanvaegt Systems A/S introducerer også et nyt, smart Multi-køsystem på FoodExpo 2016, som kan håndtere kø til op til 4 afdelinger, f.eks. slagterafdeling, fiske-afdelingen, osteafdeling og fjerkræ-delning. På en skærm vælger kunden den ønskede afdeling og får printet et kø-nummer. På printet er der også en QR-kode, som kunden kan scanne med sin mobil og få en sms, når det er hans tur. På den måde kan kunden fortsætte sine øvrige indkøb, imens han venter på at blive ekspederet. Multi-køsystemet, der styres via PC-vægte, kan også ha' tilsluttet storskærme til visning af kø-numrene, placeret i forretningen.

Endnu flere spændende løsninger

Virksomheden viser også en række andre spændende løsninger – bl.a. CashGuard Kontantsystem, nye butikss-

vægte, Repant flaskeautomat – alt sammen på stand nr. J2-7228.



DPS-5600



Få fragtet dine varer sikkert frem og i god behold med en klimaløsning fra Webasto

Transportkøleanlæg



For temperatursikker transport af letfordærlige og følsomme varer

Hver dag skal der transporteres tonsvis af varer fra A til B, som skal være i perfekt stand ved ankomsten. Dette kan ofte være lidt af en logistikudfordring, og som ikke ville kunne lade sig gøre uden at have en klimaløsning installeret. Et transportkøleanlæg er en pålidelig og effektiv måde at transportere følsomt gods på ved rette temperatur og fugtighed - selv under lange strækninger og i al slags vejr.

Kom sikkert frem på en økonomisk måde med helt friske varer.



Frigo Top

Køleanlæggene kan køle, fryse og varme lastrum på op til 18 m³.

- Kølekapacitet op til 3,63 kw watt
- Standby-enhed med 230/400 v kan tilvælges
- Køleanlæggene kan front- eller tagmonteres eller integreres i køretøjet

Kontakt os for yderligere information eller et uforpligtende tilbud.



Schulstad Bakery Solutions på årets Foodexpo: Vi vil vise

HVORDAN MAN BRUGER BRØDET BEDST

Når MCH Messecenter slår dørene op for dette års Foodexpo-messe i Herning, er Schulstad Bakery Solutions på pletten med nye koncepter og produktløsninger. Og brødproducenten tager i år på messe med en helt klar ambition - nemlig at vise, at tilgangen til brød både kan være kreativ, innovativ og ligefrem eksperimenterende. For Schulstad Bakery Solutions er brød meget mere end bare brød. Det har brødproducenten tænkt sig at demonstrere på årets Foodexpo-messe i Herning, der d. 6. – 8. marts samler flere tusinde madprofessionelle og leverandører fra hele landet. Schulstad Bakery Solutions har i år fokus på fastfood-koncepterne Burger Supreme og True Dogs. Og på Foodexpo vil et spritnyt brødkoncept med en hemmelig ingrediens også blive lanceret.

Schulstad Bakery Solutions leverer en bred vifte af brød til foodservice – herunder bufet-helbrød, morgenbrød, sandwichbrød, rådej, fastfood og wienerbrød. Og den industrielle bagermester er ambitiøs, når det handler om at vise brødets anvendelsespotentiale til de fødevareprofessionelle. Faktisk har Schulstad Bakery Solutions sin helt egen brødscole, der under navnet „Unibake Academy“ underviser i brugen af brød. Og på Foodexpo vil skolen demonstrere, hvordan det traditionelle brød kan transformeres til nye spændende og alternative formater: - Vores „Unibake Academy“ har flere års erfaring i at undersøge og afprøve brødets anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken. Idéen bag skolen er at skabe vækst i kundernes forretning og at løfte brødkatego-

rien til helt nye højder. Vi synes, at Foodexpo er den helt rigtige anledning til at vise, hvordan vi nytænker brødets rolle på tallerkenen, siger Thomas Carlé Svensson, Brand Manager hos Schulstad Bakery Solutions, og forklarer, at „Unibake Academy“ har to faste konsulenter tilknyttet, som begge vil være til stede på Schulstad Bakery Solutions messestand i år.

Brødbudding, leverpostejssymfoni og grovboller i vaffeljern

På Foodexpo vil „Unibake Academy“ vise nye koncepter og servere forskellige prøvesmagninger, som alle tager udgangspunkt i skolens store kartotek af opskrifter, der er skræddersyede til foodservice. Og ifølge Thomas Carlé Svensson er der garanti for både overraskelser og ny inspiration: - Hos Schulstad Bakery Solutions vil

vi vise, hvordan man bruger brød bedst. Derfor vil vores skolekonsulenter både byde på klassikere og nyfortolkninger fra brødets verden. For hvem siger, at man ikke kan bruge rugbrød som bund i en tærte, putte skorper i en budding eller smide en grovbolle i et vaffeljern, konkluderer Thomas Carlé Svensson og supplerer, at mange af „Unibake Academics“ serveringstips er med til at minimere madspild i køkkenet.

Schulstad Bakery Solutions på Foodexpo 2016

Brødproducenten står ved stand nr. 9760 i Hal M. På alle messens dage er det muligt at møde Schulstad Bakery Solutions' brødscole „Unibake Academy“. Her vil skolens konsulenter inspirere med nye og kreative måder at bruge brød og kage på.



Mød os på **FOODEXPO** hal J2 stand 7252
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

På det store butikstov i hal J2 udstiller vi disk og butiksløsninger indenfor: Slagter, bager, fisk og ost. Går du med tanker om ny butik, så kom og hør hvad vi kan tilbyde af spændende og nye løsninger.



Kom og hør hvordan du kan reducere produktionstiden med Unifiller doseringsmaskiner. Dosering af: forskellige kageprodukter, desserter, sovse, kød- og fiskefarser, supper m.m.



Se mere på www.unifiller-europe.com



Gråsten

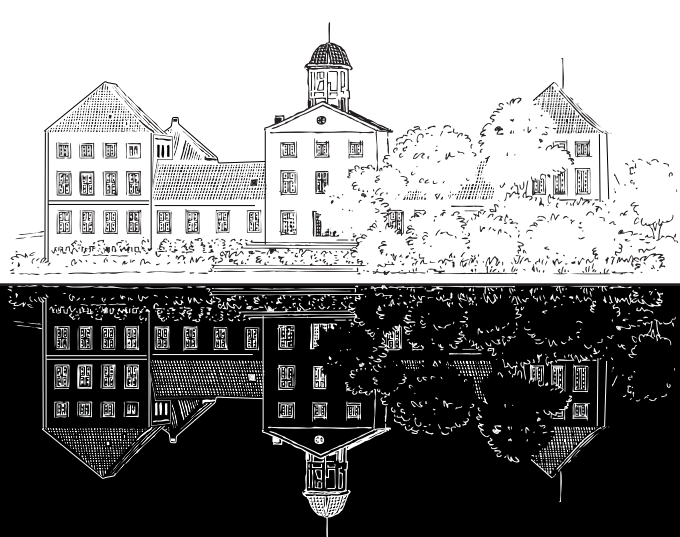
Gourmet And

Velfærds Hanekylling



Mere Velfærd • Mere





Fjerkræ

Lam fra Vadehavet

Luksus Charcuteri



kvalitet • Mere smag



Mød os på FOODEXPO - Stand M-9586

Gråsten Fjerkræ A/S indgår historisk aftale

Gråsten Fjerkræ indgår aftale med Italienske Fileni på frilands- og økologiske-kyllinger

Fileni er Europas største producent af frilands- og økologiske kyllinger. Kyllingerne går ude i olivenplantager fra 280 til 700 meter over Adriaterhavet. Denne bæredygtighed, hvor bonden har to indtægter på jorden, har været en vigtig parameter for Gråsten Fjerkræ. Hos bonden, hvor kyllingerne vokser, er der under 1 times transport til slagterierne. Fra slagterierne vil der være 6 ugentlige transporter til Skandinavien med frisk-slagtede kyllinger og andre specialiteter og delikatesser. Fileni har 2 slagterier med ca. 1600 ansatte og er grundlagt i 1957. Med egen fodermølle garanterer Fileni, at kyllingerne får GMO-frit foder. Fileni tilbyder et stort udvalg af fersk kylling, færdigretter og produkter til detail, take away butikker og food-service. Udvalget introduceres på Food-expo i Herning den 6. til 8. marts. Fileni vil blive markedsført under „Fileni –by Graasten“ og som private label. Aftalen indebærer, at Gråsten Fjerkræ udvider med repræsentation i Sverige.

Kilde: Pressemeddelelse



De rige spiser mere fisk

- højtuddannede spiser færrest kartofler

Ny stor undersøgelse bekræfter danskeres fordomme om fisk og kartofler. At spise fisk kræver overskud, og kartoffelen er dømt ude af de højtuddannede på grund af frygten for kulhydrater, mener eksperter. Det er muligvis en fordom, at rige spiser østers, og fattige spiser sovs og kartofler og pommes frites, men ifølge en undersøgelse fra Madkulturen, det såkaldte Madindeks 2015, findes der nu data, der bakker fordommene op. Således udgør fisk og skaldyr 17 pct. af højindkomsternes (over 600.000 kr. om året) aftenmåltider, mens alle andre indkomstgrupper kun spiser fisk og skaldyr til 12 pct. af deres måltider. Hvad angår kartofler, spiser husstande med grundskole som højeste uddannelsesniveau kartofler til 54 pct. af alle deres aftensmåltider, mens husstande med gymnasial uddannelse som højeste uddannelse spiser kartofler til 37 pct. af deres aftensmåltider. Samtidig spiser husstande med erhvervsfaglig uddannelse og videregående uddannelse kartofler til hhv. 45 pct. og 37 pct. af deres aftensmåltider. Judith Kyst, som er direktør i Madkulturen, ser ikke prisen som en ekskluderende faktor. - Jeg tror ikke, at prisen er det afgørende her, for vi har faktisk set flere discountsupermarkeder, som sælger frisk fisk til priser, der er til at komme i nærheden af for det fleste. Jeg tror i stedet, at det bun-

der i, at den befolkningsgruppe (over 600.000 kr. om året) i højere grad eksperimenterer og vælger sunde fødevarer, som fisk er, siger Judith Kyst og pointerer: -Kampagner har ikke nået alle målgrupperne, og der skal inspiration til på andre måder end de klassiske kampagner. For eksempel er fisk en del af idealet om sund mad, som i høj grad appellerer til kvinder. Skal man nå nogle andre målgrupper, skal fisken også iscenesættes som andet end sund, f.eks. nem, smagfuld og mættende. Og så skal man nok ned i supermarkederne, hvor folk er, og tilbyde dem løsninger, siger Judith Kyst.

Flere fisk kræver erfaring

Hvis man skal have flere til at spise fisk, som det er hensigten i de officielle kostråd, kan man ifølge Judith Kyst med fordel lære af Madkulturens erfaringer fra organisations såkaldte Food Jams, hvor folk på fx festivaller kan få lov at lave mad. Her er meldingen nemlig, at folk med vejledning og hænderne i gryderne får øjnene op for fisken og madlavning i det hele taget. - Der skal sættes ind for at få flere til at spise fisk, specielt mændene hænger i bremsen her. Kampagner har ikke nået alle målgrupperne, der skal inspiration til på andre måder end de klassiske kampagner.

Kilde: Foodculture

INVITATION TIL SMÅ OG MELLEMSTORE FØDEVAREVIRKSOMHEDER

FødevareDanmark og SMV Fødevare inviterer små og mellemstore fødevarevirksomheder til at besøge standen på

**FOODEXPO TIRSDAG DEN 8. MARTS KL. 13.
PÅ STAND 7295 I HAL J2**



fødevaredanmark

SMV fødevarer

Plexiline fade/skåle

– fordi præsentation er vigtig

En yderst brugervenlig og fleksibel serie med fade og skåle i plexiglas, der optimerer jeres fødevareudstilling på bedste vis.

Særdeles velegnet til slagter, bager, fisk, supermarked, ost, tankstationer, sandwichbarer, kantiner m.fl. En af de største serier på markedet, der kan tilgodeses alle jeres ønsker til optimal udnyttelse af den udstilling, i har til rådighed.

Pot & Pande

Madsgade 4 · DK-8970 Havndal · Tlf. +45 86 47 11 33 · info@potogpande.com · www.plexiline.dk · www.potogpande.com

Mød os på
Foodexpo 16 i
Herning - hal L
stand nr. 9380



AMPHITHEATER – nyt spændende design til fødevarepræsentation



NYHED: Nu også i "dark smoke" og "white smoke" i GN standard størrelser

Produktnyhed på
Foodexpo 2016



Skilt med økologien

På Foodexpo, stand K8137, præsenterer skiltesmeden Surrow en ny serie af smedjernsskilte, der skal hjælpe de økologiske producenter, butikker og spisesteder med at trække yderligere fokus til deres produkter. Serien består foreløbig af to store og et lille udhængsskilt, et vægskilt og et gadeskilt - alle med det velkendte, røde Ø. Om der kommer flere modeller til, afgøres af kundernes feedback på og efter messen, da skiltesortimentet vil blive tilpasset kundernes behov og ideer. Skilteserien er inspireret af det engagement og den faglige stolthed, som det økologiske folk lægger for dagen. Tanken er, at de økologiske kvalitetsprodukter fortjener et æstetisk og langtidshold-

bart redskab til markedsføring af den økologiske virksomhed. Efter en dialog med Økologisk Landsforening fik Surrow bekræftet, at der faktisk er et behov for vejrbestandige udendørs økologiskilte. Udviklingsarbejdet har strakt sig over et lille års tid, og på Foodexpo vises øko-skiltene for første gang frem for offentligheden. Surrow har siden 1997 fremstillet kvalitetsskilte i smedjern. Produkterne fremstilles i Danmark efter bæredygtige principper og danske miljøkrav. Produktkataloget findes på www.surrow.dk, hvor man også kan indhente tilbud på specialopgaver.

Kilde: Pressemeddelelse

- uden gluten
- uden tilsat sukker
- uden tilsætningsstoffer





Økologi på Foodexpo

Hal E er dedikeret til økologi, hvor økologiske leverandører udstiller, og hvor der også finder en række aktiviteter sted, de 3 dage, som Foodexpo messen varer.

Aktiviteter i Øko-hallen

- Økologisk Topmøde
- Uddeling af Øko-prisen
- Økologiske spsemærker
- Underholdning
- Økologiske Pop-up Restauranter
- Foredragsscene

Udstillerlisten i Øko-hallen

AB/BC Catering
Antons
Arla Foods
Aurion
Biodynamisk Forening
Biogan
Cheval Blanc
Credin/CBP
Dansk Akvakultur
Dansk And
Fazer Food Services
Field Advice
Findus
Foreningen Kantine og Køkken
Frankly Juice
Frugtformidlingen
Frugt Karl
Fødevarestyrelsen

Gasa Nord Grønt / Tvedemose
Økologi / Enoki
Gastro & Vino
Gris, lam og Co.
Grøn Fokus
Halkær Ådal Økologisk
Hanegal
Holstebro Tekniske Skole
Hornbeer
Hotel- & Restaurantskolen
Hørkram
Il Fornaio
Jan Import
JDE Professional
Is fra Skarø
JuicOrganic
Kalu
Klosterbryggeriet

Kohberg
Kongsbak Lassen
Kostakademiet Hover
Kølster Malt & Øl
Landbruget
Madkulturen
Magnihill
Naturmælk
Nybo Workwear
Oialla
Q-Organic
Rampe
Rynkeby
Skarregård
Skærtøft Mølle
Solhjulet
Spice You
Svane Trading

Søren Gammelmark
Photography
Tamaco
Tea2You
Tejlmann og Co.
Thise
Tom
Woodshade
Øko ++
Økoladen
Økologisk Landsforening
Øllingegaard Mejeri
Ørbæk Bryggeri
Østjysk Vinforsyning
Aarstiderne

UDEN KONSERVERINGSMIDLER

NYHED

Økologi til ÆGte madglæde...

DANÆG lancerer tre **økologiske** NYHEDER; pasteuriserede Blommer, Hvider og Helæg i praktiske 1 kg flasker, der er super nemme at håndtere og minimerer spild i køkkenet. Alle tre varianter er naturligvis helt uden konserveringsmidler.

Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

DANÆG

Ægte madglæde



Stats-
kontrolleret
økologisk

Varenr.: 1001601

1 kg Økologiske Blommer

- kan anvendes til f.eks. dressing, mayonnaise, bernaise, soufflé, koldskål, budding, råcreme, is, fromage, mousse, bagværk m.v.

Varenr.: 1002601

1 kg Økologiske Hvider

- kan anvendes til marengs, kransekage, guf, fromage, soufflé, fars m.v.

Varenr.: 1000390

1 kg Økologiske Helæg

- kan anvendes til bagværk, æggekage, gratin, fars, tærtefyld, fromage, rørag, omeletter m.v.

Medlemmer, samarbejdspartner og andre venner af huset er inviteret til et aftenarrangement søndag den 6. marts kl. 18.30 i forbindelse med Foodexpo 2016. Arrangementet afholde i Hal J2 i MCH Messecenter Herning

Aftenarrangement med Danske Slagtermestre

Programmet er som følger

- Kl. 18.30 Lidt til ganen og halsen
- Kl. 19.15 Indlæg om detailhandelens fremtid
- Kl. 20.00 Kåring af vinderne af
 - Danmarks bedste hønsesalat
 - Danmarks bedste grillpølse
 - Danmarks bedste frikadelle
- Kl. 20.30 - 22.00 Socialt samvær

Kilde: Danske Slagtermestre

Surdej

bringer smilet frem

**Kom til
surdejspremiere!**

Kom og smag på
vores nyheder, bagt med
signatur-surdej på
Foodexpo Hal M,
stand 9760



**Hold øje med
krukken,** når du er
på udkig efter brød,
der vil sprede ekstra
glæde i dit køkken

Nu er den her endelig! Vores helt egen, unikke signatur-surdej. I mere end to år har vi jagtet opskriften på den perfekte surdej, der giver brødet en helt særlig nuance, dybde og karakter. Og vi er nu klar til at præsentere en helt ny serie af surdejsbrød, der med garanti vil bringe smilet frem hos dig og dine kunder.

Besøg os på Foodexpo, og smag vores nye surdejsprodukter.



Indasia

50 ÅR
1966
2016

Det er god smag at fylde 50!

Krydderivirksomheden Indasia runder i år et skarpt hjørne, fortæller virksomheden til Fødevaremagasinet. Det er nemlig 50 år siden, at virksomheden blev grundlagt i Randers af familien Bertelsen bestående af den tidligere ejer Mogens Bertelsen samt hans forældre. Dengang hed virksomheden India-Dan, og sortimentet bestod helt enkelt af krydderiblandinger og naturtarme. Allerede som ganske ung mand blev Mogens kastet ud på dybt vand. Hans far døde pludseligt i 1972, og da der ikke var andre ansatte, måtte Mogens videreføre India-Dan sammen med sin mor. Han stod for salget, mens moren tog sig af indkøb, bogføring og kundeservice. Kontoret var i privatboligen, og lageret var i kælderen. Det var trange kår, men ambitionerne var store. Med tiden kom der godt gang i virksomheden. Mogens fik lært alt om kød og håndværk og var efterhånden klædt så godt på, at han også begyndte at afholde workshops for



Her ses Mogens Bertelsen m.fl. i gang med produktudviklingen



slagterne. Et tiltag som i dag stadig eksisterer med stor succes.

I 2011 valgte Mogens at fokusere på andre udfordringer og dermed også at afhænde virksomheden. India-Dan blev overtaget af den tyske koncern Indasia GmbH, som allerede i mange år havde været hovedleverandør. Det skabte dog ikke de store forandringer – hverken for os eller vores kunder. Indasia ledes i dag af adm. direktør Christian Vollstedt. Christian er ældste søn i den kendte Vollstedt slagterfamilie og har fået håndværket ind med modernismen. Han startede i firmaet i 2007 som Key Account Manager, og blev udnævnt til direktør i forbindelse med overtagelsen. Christian er desuden medlem af koncernbestyrelsen for Moughtia Food Group, som Indasia er en del af.

Administrerende direktør for Indasia Christian Vollstedt

Igennem årene har Indasias kundegrundlag vokset sig større og større samtidig med, at sortimentet også er blevet tilsvarende større. Det omfatter nu (næsten) alt i krydderier, marinader, tarme og øvrige produkter til detail og industri. - Vi er af den klare overbevisning, at god mad skal smage godt – kort sagt, smagsløgene skal forkæles. Derfor er gode råvarer, spændende opskrifter og masser af krydderi en hjertesag for os, udtaler Christian Vollstedt. - Vi er inspireret af god smag, og vi har konstant fokus på tendenser og smagsretninger inden for fødevarer. Innovation, inspiration samt godt købmændskab er vores vision. At gøre det bedste for vores kunder har altid haft 1. prioritet, og vi lægger stor vægt på den personlige relation, siger Christian Vollstedt.

Jubilæet vil blive markeret med forskellige tiltag gennem hele året.



VIBOCOLD

Innovative løsninger i køl & frys

- Kølemøbler til tidens trends
- Bredt sortiment i alle prisklasser
- Effektiv og professionel service og montage

Mød os på
Food Expo 2016
Stand 9240 i Hal L



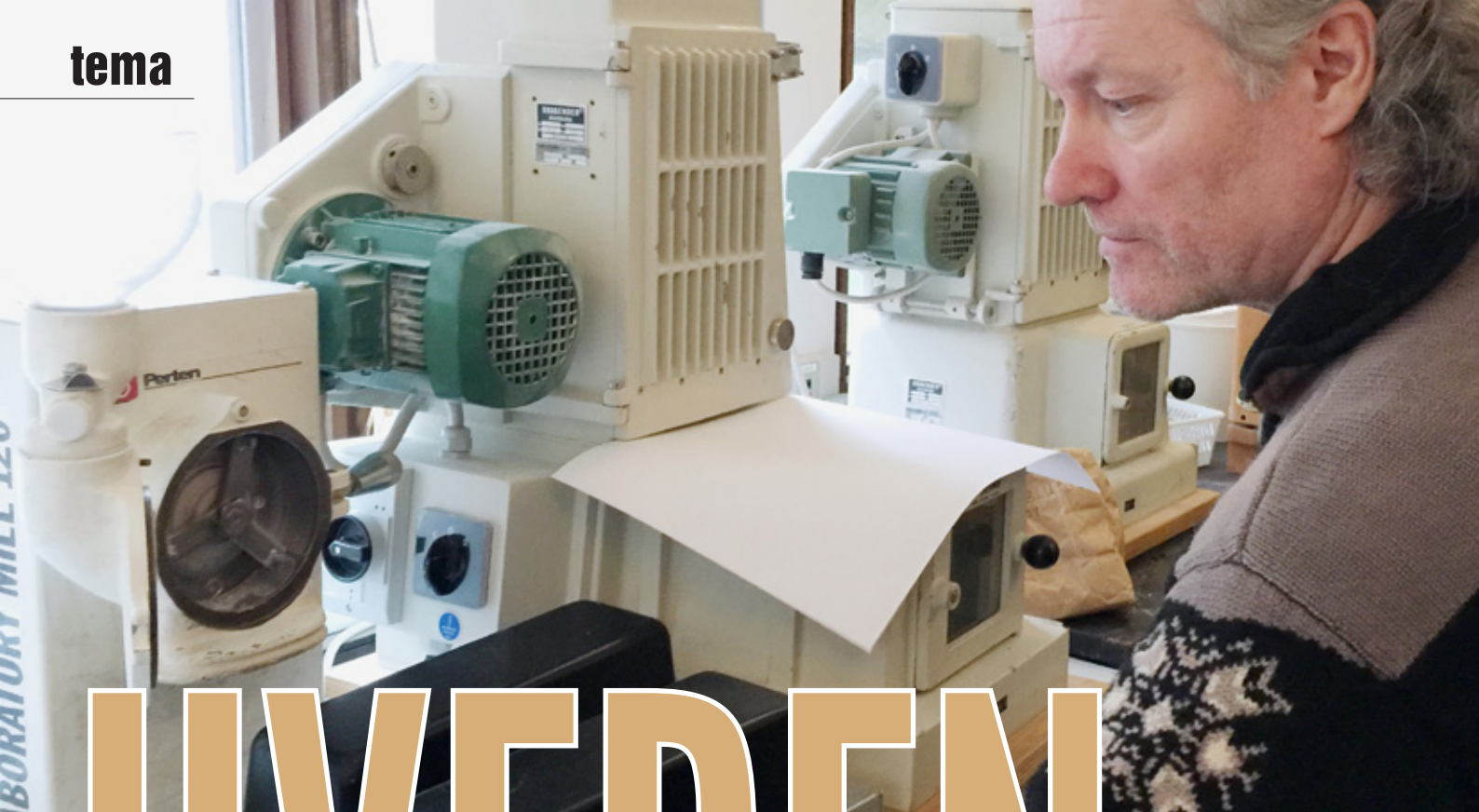
Modningsskabe

Understreg din butiks eksklusivitet og giv dine kvalitetsbevidste kunder en kødoplevelse ud over det sædvanlige med et modningsskab fra Vibocold. Vi har netop udvidet og styrket vores sortiment.



Komplette butiks- og caféløsninger

Ved nyetablering eller renovering er køledelen af dit projekt i sikre hænder hos Vibocold. Vi bidrager til at træffe de rigtige valg og fører dig sikkert fra idéfasen til åbningsdagen og videre frem.



HVEDEN

er den oversete smag i brødet

Gennem tusinder af år har hveden været en af vores vigtigste afgrøder. Så almindelig er den, at vi ikke engang tænker over, hvordan den smager – den indgår bare som en anonym ingrediens i brødet. Men ny forskning bekræfter nu, hvad brødentusiaster i årevis har vidst: At forskellige hvedesorter har helt forskellige smage. FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO) regner med, at hvedeproduktionen udgør 29 % af verdens totale kornproduktion. På trods af det høje tal og selvom vi har spist hvede i 13.000 år, er smagsforskelle mellem forskellige hvedesorter aldrig tidligere blevet grundigt videnskabeligt undersøgt. Ny forskning fra Institut for Fødevarer videnskab på Københavns Universitet viser, at forskellige hvedesorter har vidt forskellige smagskarakterer.

-Fordi hveden altid har indgået som en selvfølgelig del af vores hverdag som basiskost, og nærmest har haft en religiøs status, har vi ikke spurgt os selv om, hvordan smagen kan variere, og om det kan have betydning for smagen af brødet, siger Gerrard Starr fra Institut for

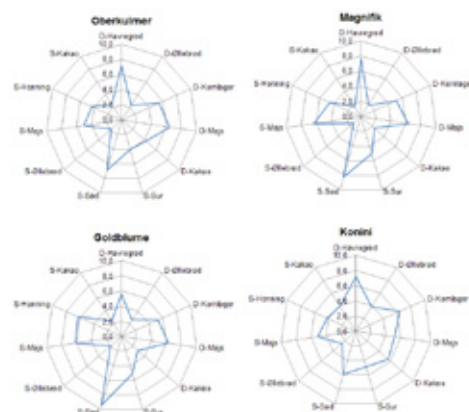
Fødevarer videnskab på Københavns Universitet, der for nylig forsvarede sin ph.d. om emnet. Der er en udbredt opfattelse af, at brødet kun får sin smag via hævnningen, samt fra måden det bliver bagt på. Brødentusiaster har dog længe hævdet, at typen af hvede bidrager til smagen. - Hvis man rejser rundt i Europa, kan man smage store forskelle på brødet. Og ja, det handler om fermenteringen og om bagningen – men det handler også i høj grad om, at vi bruger forskellige hvedesorter, siger Gerrard Starr.

Hveden smager af kakao og øllebrød

Ved hjælp af sensoriske paneler har Gerrard Starr undersøgt, hvad forskellige typer af hvede smager af. Hvede rummer forskellige smagskarakteristika såsom: bulgur, kornlager, majs, bønneskud, kamille, honning, tørrede figen, kakao, vanilje, havregrod, malt, øllebrød, nøddeagtigt, karamel, umami, sød, salt, sur og bitter.

Resultaterne af forskningen viser også, at hvedens smag primært er genetisk bestemt. - Man kan forestille sig, at hveden er kommet

med på en rejse, da stenalderlandbruget begyndte at udbrede sig fra Mellemøsten og Nærorienten. Det har betydet, at hveden er blevet isoleret fra den vilde hvedebestand. En del af den medbragte hvede, der ikke kunne klare de nye vækstbetingelser, voksede ikke, mens den hvede, der blev tilbage, havde egenskaber, så den kunne vokse under de nye lokale forhold.



Edderkoppdiagrammer som viser forskellige sensoriske profiler af brød lavet af sigtet mel fra fire forskellige hvedesorter (D-duft) og (S-smag)



Flytter man så til et nyt sted, ændrer det sig igen. Derfor har vi i dag lokale typer eller såkaldte „landracer“ som Ølandshvede og Gotlandshvede, siger Gerrard Starr.

Milde gamle, eksotiske nye sorter

Når man begynder at fremavle bestemte sorter, trækker man en meget snæver genetisk linje ud af den store genetiske pulje. Derved bliver nogle enkeltstående smagspunkter fremhævet. - Den udvikling, jeg har set, er, at sorter af de gamle hvedearter som spelt, emmer og enkorn, samt landracer af brødhvede og nogle gamle sorter, smagsmæssigt ligger i den milde ende. Moderne sorter af brødhvede har til gengæld en mere kraftig smag, som man ikke bevidst har dyrket, men som er fremkommet i de bestræbelser, man har gjort på at øge udbyttet og sygdomsresistensen i planterne, siger Gerrard Starr. Blandt moderne hvedesorter oplever man typisk stærkere smag af malt, vanilje, kakao og øllebrød. Hvorimod smagen blandt sorter af de oprindelige hvedearter, enkorn, spelt og emmer, samt landracer af brødhvede er mildere og går mere i retning af bulgur, havregød og majs.

Store europæiske smagsforskelle

Smagen er også lokalt bestemt. Kemiske analyser af hvedesorter fra Østrig viser sig at have kemiske profiler, der er signifikant forskellige i forhold til danske, engelske og franske hvedesorter, som forædlingsmæssigt set befinder sig tættere på hinanden. - Resultaterne bestyrker ideen om, at smagen af de forskellige hve-

Hvedearter, sorter og landracer, der er blevet analyseret sensorisk



desorter er genetisk bestemt. Der er tale om to forskellige klimaområder i Europa, som hvedesorterne er selekteret til, da Østrig har et fugtigt kontinentalt klima i modsætning til Danmark, England og Frankrig, som har et maritimt klima. Det styrker formodningen om, at det er genetikken, der bestemmer, hvad hveden smager af, siger Gerrard Starr. Forskningsgruppen omfatter udover ph.d. Gerrard Starr, lektor Birthe Møller Jespersen, professor Wender Bredie, lektor Mikael Agerlin Petersen samt lektor Åse Solvej Hansen.

Kilde: Københavns Universitets Institut for Fødevarerudvikling (FOOD)

Miljøvenlig skadedyrsbekæmpelse

Komplet giftfri løsning til virksomheder

Rentokil er førende indenfor miljøvenlig skadedyrsbekæmpelse. Vores innovative løsninger lever op til lovkrav om bekæmpelse af skadedyr.

Verdens bedste musefælde
RADAR
Giftfri rottebekæmpelse
RATÉL
Fuglesikring med solenergi
AVIPOWER
Insektfangere - bedst i test
LUMINOS

Varmebehandling af insekter
ENTOTHERM
Mobil varmebehandling
HEATPOD
Behandling i lukket miljø
CAT
Online skadedyrsrapportering
MY RENTOKIL



Rentokil
Eksperterne i skadedyrskontrol



Ring på **70 10 65 10**
Besøg **rentokil.dk**



Priserne i 2016

Som noget nyt vil der her i 2016 opstå en „Mejeripris“. Landbrug & Fødevarer byder dermed velkommen til en helt ny pris, der kaster lys på mejerikategorien. En kategori, der favner både drikkemælken, de syrnede produkter og det brede sortiment af oste. Prisen gives i tre kategorier, der rammer både den betjente og ubetjente mejerifdeling i dagligvarebutikkerne, men mejeriprisen gives også til en specialbutik. - I USA er mejerifdelingen ofte dagligvarebutikkernes forhave. Derovre er synet af både cremede og faste oste det første, der møder forbrugeren. For ikke at tale om de amerikanske versioner af skyr, A-38 og cremefraiche, fortæller seniorkonsulent og jury medlem Lærke Kirstine Lund fra Landbrug & Fødevarer. - I Danmark har vi tradition for at lægge mejerifdelingen bagest i butikken, men hvorfor ikke give forbrugeren en særlig oplevelse, når de kommer derned? Og tænke mejerifdelingen som et potentielt flagskib for butikken og ikke kun en destinations-kategori? tilføjer Lærke. Der kan indstilles to dagligvarebutikker og en specialbutik på mejeriprisen.dk frem til den 2. juni 2016. Læs evt. mere om prisen på mejeriprisen.dk.

Øvrige priser – kantine, slagter og frugt/grøntprisen

Rigtig mange glæder sig til frokostpausen, fordi det er et afbræk i arbejdsdagen, men hoved-

sageligt på grund af maden. Det er der god grund til, for flere og flere kantiner gør det mere end almindeligt godt. Niveaet i den årlige dyst om at vinde Kantineprisen er altid tårnhøjt, og intet tyder på, at det bliver anderledes i år. Frem til den 25. april kan du indstille en personalekantine, som du synes præsterer noget særligt. Du er også velkommen til at indstille din egen kantine. Det hele sker på kantineprisen.dk. Juryen vurderer indstillingerne og de relevante kandidater inviteres til præsentationsmøde hos Landbrug & Fødevarer i København den 12. maj. Overrækkelse af kantineprisen sker den 12. oktober på Fødevaredagen.

Den stolte kantineprisvinder 2015, køkkenchef Mads Præstmark, SEB, København / ISS Facility, sagde ved overrækkelsen i oktober 2015:

-Jeg er vildt glad og dejligt overrasket. Det er ligesom at få en Michelin-stjerne. Jeg har arbejdet på Michelin-restauranter før, og det her er jo Michelin for kantiner. Den her pris skal bruges aktivt. Jeg har rigtig længe villet skabe noget opmærksomhed omkring den gode mad, vi rent faktisk laver ude i kantinerne. Der er så mange fordomme om kantinemad, at det er kedeligt og traditionelt, og det passer ikke. Der bliver lavet inspirerende og god mad der-



Priserne i 2016 er delt op i

- **Kantineprisen**
- **Slagterprisen** (hhv. private og slagter i dagligvarebutik)
- **Frugt-Grønt prisen** (hhv. discount og supermarked/hypermarked)
- **Mejeriprisen** (discount, supermarkeder/hypermarked samt specialbutik)

Indstil online på www.goderaaavarer.dk
og læs mere om priserne

De seneste vindere af Kantineprisen

2015 **Køkkenchef Mads Præstmark**, SEB, København, ISS Facility

2014 **Køkkenchef Liselotte Kira Gregers Andersen**, BDO, Aarhus, Cheval Blanc

Indstillingsfrist den 25. april

De seneste vindere af Slagterprisen

2015 **Slagtermester Peter Mortensen**, Slagter Mortensen, Lemvig (Privatslagter)

2015 **Slagmester Kenneth Hansen**, SuperBrugsen, Havdrup (Slagter i dagligvarebutik)

2014 **Slagtermester Peter Olsen**, Emilievejs Slagterforretning, Frederikshavn

Indstillingsfrist den 10. maj

Slagtermester Peter Mortensen (tv) får her overrakt Slagterprisen 2015

ude. Jeg håber, jeg som vinder af Kantineprisen 2015, kan give den debat et skub.

Hvem kan vinde Slagterprisen 2016?

Slagterprisen er i 2016 som i 2015 rettet mod både slagtere i dagligvarebutikker og privat-slagtere. For at nå begge kategorier på bedste vis uddeler Landbrug & Fødevarer en pris i begge kategorier. Peg på dem, du mener, gør det bedst og indstil din(e) favoritter. Deadline er den 10. maj. Det sker online på slagterprisen.dk. Overrækkelsen af Slagterprisen sker på Fødevaredagen den 12. oktober. Slagterprisen handler om at højne fagligheden og tænke nyt, og formålet er at anerkende de slagtere, der højner og udvikler slagterfaget. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer og blev stiftet i år 2000. 24 slagtere har indtil dato modtaget titlen.

-Jeg er totalt stolt og overvældet. Det er en anerkendelse af det arbejde, jeg har lavet igen-



nem mange år, så jeg er simpelt hen så glad. Det var et stærkt felt, jeg var oppe imod, så det gør mig ekstra stolt over at vinde. Samtidig vil jeg også rose mit hold. Vi inspirerer hinanden og gør hinanden bedre, udtalte Slagtermester Peter Mortensen, Slagter Mortensen, Lemvig ved modtagelsen af Slagterprisen 2015.



Hurtigt, sundt og bæredygtigt

er de overordnede madtendenser i 2016

Food Culture har kigget i krystalkuglen for at finde ud af, hvad vi kan forvente os af madåret 2016.

Det ser ud, som om vi skal berede os på endnu flere madbesatte „foodies“, en proteinjagt, der tager nye drejninger, og bæredygtighed og sundhed på alle leder og kanter. Portionerne bliver mindre, og det gør madspildet også. Danskerne køber mere dansk, og så skal alt være så bæredygtigt som muligt. Det er nogle af tendenserne for 2016, viser den nye analyse „Fødevaretrends 2016“ fra Landbrug & Fødevarer, der dermed peger på, at det ikke er nye dybe tallerkener, der bliver opfundet i 2016. Snarere at tendenser, der allerede er søsat, bliver forstærkede.

Få overblik over madtendenserne i 2016 nedenfor

Nine Preus, der er sociolog og seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarers analyseafdeling, forklarer forbrugernes stigende bevidsthed om bæredygtigt forbrug som en reaktion på en række globale udfordringer: - Det er blandt andet en reaktion på den økonomiske krise og de mange historier i medierne om CO2 og global opvarmning, og så udfordringen med at brødføde et stigende befolkningsantal, som er med til at øge bevidstheden om bæredygtighed. Vi har i nogle år set det inden for blandt andet vedvarende energi, og nu rykker fokus videre til fødevarer, hvor der er stigende bevidsthed om optimal udnyttelse af ressourcer, så vi undgår at frådse med værdierne, siger hun.

Vi og resten af verden kan ikke få nok af sundhed

I 2016 vil der komme endnu flere af de såkaldte „foodies“, der går meget op i fødevarer og madlavning, men mange af 2016's madtrends, som for eksempel et ønske om rene og ægte fødevarer, er ifølge Nina Preus et udtryk for, at der generelt er stor interesse for sundhed – ikke kun i Danmark, men også i resten af verden. Det ser hun som en reaktion på, at flere lider af overvægt og andre livsstilssygdomme.

- Forbrugerne er derfor blevet mere og mere opmærksomme på madens betydning for en sund og levedygtig krop, og flere ser mad som en måde ikke bare at vedligeholde kroppen på, men også til at få større livskvalitet gennem sund og nærende mad, forklarer hun.

Trendsætteres adfærd er et vink med en vognstang

Selvom analyser af trends først og fremmest siger noget om en mindre gruppe menneskers adfærd, nemlig trendsætterne, så er det et vigtigt pejlemærke for, hvordan større grupper af forbrugere kommer til at spise, handle og prioritere i fremtiden, mener Nina Preus: - Gruppen af trendsættere var f.eks. de første til at købe økologiske produkter, og nu går over en tredjedel af forbrugerne i Danmark altid eller ofte efter økologiske varer. Derfor er det en spændende gruppe at kigge nærmere på. Hos denne gruppe fylder tanken om et bæredygtigt forbrug rigtig meget, og der er god grund til at tro, at det er noget, der vil fylde mere og mere hos danskerne fremover, forklarer hun.

8 Fødevaretrends

- #1 Flere bliver „foodies“
- #2 Clean eating: Ren og ægte mad
- #3 Convenience: Nemmere at være sund
- #4 Be the change: Et ansvarligt forbrug
- #5 Less is more: Mådehold er det nye sort
- #6 Location location location
- #7 Protein – still going strong
- #8 Free from

Kilde: 8 Fødevaretrends 2016, Landbrug & Fødevarer; Foodculture

Madindeks 2015:

Danskerne laver mad selv

Ny stor undersøgelse fra organisationen Madkulturen viser, at danskernes aftensmad oftest er hjemmelavet, og at det især er interesse, der driver aktiviteten i køkkenet. En stor del bruger halv- og helfabrikata, og det stiller store krav til producenterne og dagligvarehandlen. I mere end tre ud af fire hjem stod der i aftes et måltid på bordet, som var helt eller delvist hjemmelavet. Det viser Madindeks 2015, Madkulturens årlige måling af tendenser i danskernes madkultur. Undersøgelsen viser også, at der indgår helt eller delvist færdige elementer i 32% af alle måltiderne. - De nyeste tal fra Madindeks viser, at danskerne faktisk kan og gerne vil lave mad selv, og at et velsmagende og hjemmelavet måltid af friske råvarer er et stærkt ideal om det gode måltid. Vi kan også se, at der er pres på madlavningen, når mange blander hjemmelavet mad med halv- og helfabrikata, siger Judith Kyst, direktør i Madkulturen. - Det stiller krav til fødeva-

reproducenter og butikker om at udbyde færdigprodukter af høj kvalitet og stor variation, når det er så stor en del af danskernes aftensmad – også når vi kalder den hjemmelavet.

Interesse skal styrke hjemmemarkedet

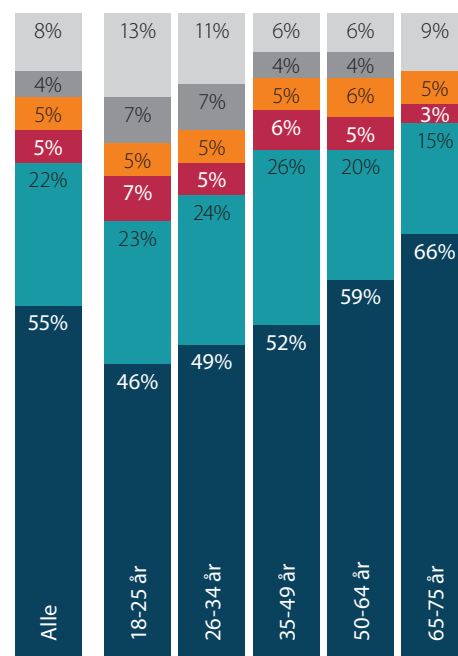
Miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen mener, at det er vigtigt at inspirere til, at danskerne stiller endnu større krav til deres mad – især fordi det kan have betydning for væksten i fødevareerhvervet: - Danmark har nogle af verdens bedste kokke og råvarer i verdensklasse, så der bør være gode muligheder for at inspirere og motivere danskerne til i endnu højere grad at kaste sig ud i ny og spændende mad og til at blive endnu mere krævende forbrugere. Et krævende hjemmemarked vil bidrage til at sikre fortsat vækst i fødevareerhvervet. Madindeks vil på sigt give os mulighed for på et kvalificeret grundlag at vurdere udviklingen i den danske madkultur, siger miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen. Madindeks viser også, at det især er interesse for madlavning, der har indflydelse på, om man rent faktisk laver mad – ikke mindst for, om mænd går i køkkenet. - Det er vigtigt at kunne lave mad, både for vores livskvalitet og for vores sundhed. Derfor skal vi arbejde med at øge interessen for mad, så endnu flere får lyst til at tilegne sig færdigheder og viden, siger Judith Kyst.

Indsats over for unge

Indsatsen bør ikke mindst målrettes de unge, der ifølge undersøgelsen spiser mindre hjemmelavet mad end de øvrige grupper. Over for de unge er det vigtigt at understrege værdien af at kunne lave mad selv – og gøre det. De skal være forbrugere i rigtig mange år frem, og jo mere de kan og ved om madlavning, jo større krav kan de stille til kvaliteten af de varer, der er på hylderne, siger Judith Kyst. Læs hele Madindeks 2015-rapporten: www.madkulturen.dk/madindeks

Flest spiser hjemmelavet mad

Som det fremgår af figuren betegner 55% deres aftensmad som helt og aldeles hjemmelavet og 22% som overvejende hjemmelavet. Disse andele er dog markant forskellige, hvis man sammenligner aldersgrupperne. Andelen af helt og aldeles hjemmelavede aftensmåltider stiger støt med alderen, fra 46% i den yngste gruppe til 66% hos de ældste mellem 65 og 74 år. De



Andele af måltider med forskellig tilberedningsprofil i forhold til alder. ■ Spiste ude. ■ Take away. ■ Færdigret. ■ Overvejende færdigmad. ■ Overvejende hjemmelavet. ■ Helt og aldeles hjemmelavet

35-49-årige – en gruppe, hvor der f.eks. er flere med hjemmeboende børn – har den højeste andel af sammensatte måltider, dvs. måltider med både hjemmelavede og færdigkøbte elementer

Om madindeks

Madindeks er Madkulturens årlige måling af tendenser i danskernes madkultur. Madindeks 2015 tager afsæt i danskernes aftensmåltid med fokus på madlavningspraksis, madlavningskompetencer og viden om og inspiration til måltidet. Der er spurgt konkret ind til, hvad der er blevet spist, rammerne for madlavningen og måltidet samt danskernes holdning til det gode måltid. Madindeks 2015 består af en kombination af Madkulturens egen kvalitative undersøgelse og en større forskningsbaseret undersøgelse gennemført af MAPP Centeret ved Aarhus Universitet, udgivet i rapporten Kvalitetsindeks 2015. I Madkulturens egen analyse er 2339 repræsentativt udvalgte danskere blevet spurgt om, hvad de spiste til aftensmad dagen før. Stikprøven indeholder danskere mellem 18 og 74 år og er repræsentativ på køn, alder, geografi og uddannelse. Data er indsamlet i perioden 24. sept. til 9. okt. 2015.

Kilde: Madkulturen

Rugbrødsmaden er danskernes foretrukne

Rugbrød, pizza og suppe er de mest populære måltider, når danskerne handler ind til aftensmaden. Også kylling, frikadeller og pastaretter er at finde på top 12-listen over danskernes foretrukne aftensmåltider.

At pizzaen lander som nummer 2 skyldes, at den er tilgængelig i mange forskellige situationer både på restauranter, som take-away, færdigret og hjemmelavet version, mens suppens tredjeplads kan forklares ved, at undersøgelsen er gennemført om efteråret. Resten af listen over de mest populære aftensmåltider domineres primært af kødretter med kort tilberedningstid.

Top 12 over danskernes foretrukne aftensmåltider

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 1. Rugbrød med pålæg | 6,3% |
| 2. Pizza | 4,8% |
| 3. Suppe | 4,3% |
| 4. Kylling med kartofler og grønt | 4,1% |
| 5. Koteletter/schnitzler/mørbradbøf | 3,8% |
| 6. Bøf med tilbehør | 3,7% |
| 7. Gryderet | 3,6% |
| 8. Pastaret | 3,3% |
| 9. Frikadeller | 3,1% |
| 10. Kalve- og oksesteg | 3,1% |
| 11. Brød med pålæg/sandwich | 2,9% |
| 12. Burger og bøfsandwich | 2,9% |

Lovgivning i brugen af lynhakkere

Mange af Danske Slagtemestres medlemmer bruger en lynhakker i forbindelse med deres daglige arbejde. Lynhakkeren er mange steder en uundværlig maskine i forbindelse med produktionen. Som ved alle andre maskiner skal man være opmærksom, når man arbejder ved lynhakkeren. I forhold til brug af maskiner generelt har dette et stort fokus fra Arbejdstilsynets side, og inden for branchen har der været et stort fokus på lynhakkere. I denne artikel vil der blive gennemgået, hvad man skal sikre sig, inden arbejdet ved lynhakkeren starter, under drift samt i forbindelse med rengøringen, således at man som virksomhed lever op til lovgivningens krav. Desuden vil der være fokus på de forskellige krav, der er på maskiner fra før 1995, samt fra 1995 og fremefter.

Lynhakkere fra før 1. januar 1995

Der skal være monteret elektronisk eller magnetisk bremse således, at kniven stopper, når maskinen stopper via stopknap, nødstop, eller afskærmningen løftes. Der skal foreligge en brugsanvisning på dansk. Forefindes den ikke, er virksomheden ansvarlig for at få en sådan udarbejdet. Maskinen skal årligt efterses af sagkyndig, jf. brugsanvisningen. Er der personalegrupper, der ikke taler dansk, skal brugsanvisningen oversættes. Medarbejderne skal være instrueret i brugsanvisningen. Maskinen skal ikke være CE-mærket, hvis der ikke er sket ombygninger af maskinen.

Lynhakkere fra 1. januar 1995 og fremefter

Der skal være monteret elektronisk eller magnetisk bremse således, at kniven stopper, når maskinen stopper via stopknap, nødstop, eller afskærmningen løftes. Der skal foreligge en brugsanvisning på dansk. Forefindes den ikke, er virksomheden ansvarlig for, at få en sådan udarbejdet. Maskinen skal årligt efterses af sagkyndig, jf. brugsanvisningen. Er der personalegrupper, der ikke taler dansk, skal brugsanvisningen oversættes. Medarbejderne

skal være instrueret i brugsanvisningen. Maskinen skal være CE-mærket.

Hvad har Arbejdstilsynet fokus på?

Lynhakkere skal være indrettet således, at brugere hverken tilsigtet eller utilsigtet kan komme til skade. På de nyere lynhakkere er der som udgangspunkt taget højde for dette. Maskinens CE-mærkning viser, at fabrikanten i forhold til sikkerhed og sundhed har fået foretaget en risikovurdering, der er godkendt af en uvildig ekstern instans. Det betyder ikke, at man som virksomhed ikke skal forholde sig til sikkerhed og sundheden i forhold til eksempelvis en lynhakker. Der kan være situationer, som fabrikanten ikke har tænkt på. Derfor skal man som virksomhed forholde sig til de situationer, der opleves som risikofyldte.

De overordnede forhold som Arbejdstilsynet forholder sig til ved en lynhakker er

1. Efterløbstid – hvor hurtigt stopper kniven i lynhakkeren, når der eksempelvis er trykket på stop
2. Åbning til skålen
3. Virksomheden har foretaget en risikovurdering af ældre lynhakkere fra før 1. januar 1995 – og har handlet på de risici, der er fundet.

Efterløbstiden skal være så kort som mulig. Det vil sige, at såfremt efterløbstiden er 3 sekunder, skal låget ikke kunne åbnes, så lang tid kniven kører, efter at der er trykket stop. I forhold til åbning til skålen er det nødvendigt, at det er muligt at kunne tilføre råvarer under drift. Men åbningen må ikke være så stor, at det er muligt at kunne komme til kniven igennem åbningen under drift. De virksomheder, der har lynhakkere fra før den 1. januar 1995, skal have foretaget en risikovurdering. På baggrund af risikovurderingen skal virksomheden handle på disse punkter og sikre medarbejderne i forhold til specielt de fornævnte punkter. Arbejds-

tilsynet holder ofte maskinerne op mod de nyest udviklede modeller.

Inden opstart

Brugerne af lynhakkeren skal være instrueret i brugen af denne. Dette skal ske på baggrund af producentens danske brugsanvisning. Medarbejderne skal have adgang til brugsanvisningen. Ledelsen i virksomheden er ansvarlig for at følge op på, om medarbejderne følger instruktionen. På baggrund af denne skal der udarbejdes en instruktion, som alle brugere af maskinen, der skal være fyldt 18 år, har modtaget.

Alle afskærmninger skal være monteret og lukket. Der skal på maskinen være monteret et rødt nødstop, der er paddehatformet på en gul baggrund. Eller det kan være en paddehatformet knap med teksten NØDSTOP.

Under drift

Her skal man ikke forholde sig til maskinen, men lade programmet køre færdigt. Hverken hænder eller redskaber må ikke rækkes ind i maskinen. Når kødet tages ud, skal man være opmærksom på placering af kniven eventuelt dreje den eventuelt således, det ikke er muligt at ramme kniven med hånd eller arm.

Rengøring

Inden rengøringen påbegyndes, udtages stik af stikdåsen. I forbindelse med rengøringen skal man være opmærksom i forbindelse med vask af kniv. Vend kniven således, at den skarpe side ikke vender mod hånden. Brug velegnede værnemidler, som kunne være en wizardhandske. Herefter kan blandekarret vaskes. Efter rengøringen lukkes sikkerhedsafskærmningerne.

Eftersyn

Lynhakkeren skal efterses efter fabrikantens anbefalinger, som kan ses i brugsanvisningen. Forefindes brugsanvisningen ikke, anbefales et årligt eftersyn.

Kilde: Alectia

LUFT STERILISERING

LUFTRENSNING MED UV-C-TEKNOLOGI

STERIL SYSTEMS

1 OP TIL 99,99 % BAKTERIEFJERNELSE

Meget effektiv mod bakterier, gær, vira og skimmelsporer

2 LET MONTERING

Kan hurtigt og nemt integreres i eksisterende arbejdsprocesser

3 INGEN RESTER

Ingen kemikalier eller øvrige rester, ingen ozondannelse

4 STØJSVAG DRIFT

De vibrationssvage ventilatorer sikrer støjsvag drift



JUNIOR

DET MINDSTE RØGANLÆG

Mindre røganlæg som er perfekt til kantiner, restauranter, catering og slagtere samt mindre supermarkeder.

- ✓ RØGNING
- ✓ NEDKØLING MED VAND
- ✓ TØRRING
- ✓ KOGNING



MAUTING

KOMBIANLÆG

Kompakt røge-koge-stegeanlæg. Ideel til slagtere og supermarkeder. Automatisk røgsensor i døren.

- ✓ TØRRING
- ✓ MODNING
- ✓ KOGNING/DELTA-T KOGNING
- ✓ KOLD/VARM RØG
- ✓ STEGNING/BAGNING
- ✓ DUTCHE/INTERVALDUTCHE



Lejer til markedsbod i Torvehallerne i København

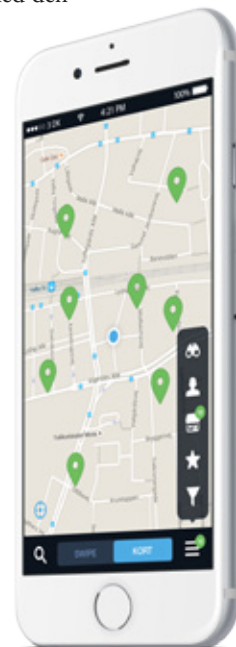
Fra påsken 2016 har Udvikling Fyn fået reserveret en udendørs markedsbod i Torvehallerne i København, hvorfra der må sælges ost- og charcuterivarer samt færdigretter – alt sammen fra fynske producenter, slagterier eller mejerier. Brænder man derfor for fynske kvalitetsfødevarer, og vil man gerne sælge dem til de mere end 60.000 københavnere og turister, der besøger Torvehallerne hver uge, er der nu en spændende mulighed. Udvikling Fyn må og kan ikke stå for driften, så der søges en delikatesseslagter eller forretningsdrivende til dette – gerne med fynske rødder. Vedkommende skal stå for kontakt til producenter, forhandling af priser, ansættelse af medarbejdere, økonomi, opførelse af boden, den daglige drift m.m. Interesserede kan kontakte Mette Mathiasen fra Udvikling Fyns Foodteam på tlf. 51777382 eller mema@udviklingfyn.dk.

Nyt tiltag mod madspild i dagligvarehandelen

SwipeShark er en ny app, som har fokus på madspild i dagligvarehandelen. Forretninger og butikker kan med den app annoncere i real-tid, som det hedder i en information fra den nystartede virksomhed. Ved at synliggøre en forretnings varer, som skal sælges nu, kan madspildet mindskes. Mængden af varer, der kasseres i den enkelte butik reduceres, og bundlinjes forbedres. Link til Swipeshark's hjemmeside: www.swipeshark.com. App'en kan også downloades i AppStore under navnet „SwipeShark“

Sådan hjælper SwipeShark

- Mindre spild, færre afskrivninger og et bedre miljø
- Tiltræk flere kunder og lav op- og krydssalg
- Dynamisk og relevant annoncering
- Lad kunderne vide, at jeres butik tager aktiv del i kampen mod madspild
- Reducér kassation og øg bundlinjen



Hvor findes Årets Lokale Vare 2016?

Coop og Madkulturen kårer for anden gang årets bedste produkt med lokal oprindelse. Med prisen følger 50.000 kroner og muligheden for at komme på supermarkedernes hylder. Alene deltagelsen kan føre til, at Coop får øjnene op for små, lokale producenter med helt særlige produkter, fx rugmel, marmelade, sirup, salt, saft, øl og snaps.

Danmark bugner af kvalitetsvarer fra mindre lokale producenter, og de fortjener at komme frem i lyset og ud på hylderne i landets butikker. Derfor er organisationen Madkulturen og Coop gået sammen om at finde de produkter, som med en god historie, en særlig råvare og unik oprindelse kan give forbrugerne nye og spændende smagsoplevelser. - For os er Årets Lokale Vare 2016-prisen en unik mulighed for at opdage kvalitetsvarer inden for

denne kategori. Flere af de tilmeldte producenter fra sidste år er i dag repræsenteret på Coops hylder med flere produkter hver, siger Christian Christensen, chef for Lokale Varer i Coop, som glæder sig over stigningen i antallet af lokale varer på hylderne. Tre produkter nomineres i hver af de ni landsdele, hvorefter forbrugere kan stemme og være med til at afgøre, hvilket produkt fra hver landsdel, der skal gå videre til finalen. Den foregår 1. juni i København, hvor et dommerpanel bestående af bl.a. kokkene Claus Holm og Christine Bille Nielsen kårer Årets Lokale Vare 2016. Med prisen følger en kontant præmie på 50.000 kr. og mulighed for at få solgt varen i Coops butikker.

Lokale varer på dagsordenen

123 varer deltog sidste år i konkurrencen om at blive Årets Lokale Vare 2015. - Det viste os, at vores land har et hav af unikke produkter med masser af historie og god smag. For en organisation som Madkulturen, der arbejder for bedre mad til alle, er det en fornøjelse at være med til at få disse varer af særlig kvalitet ud til forbrugerne, siger Judith Kyst, direktør i Madkul-

turen. - Prisen er til glæde for både forbrugere og producenter, for den sætter lokale varer af høj kvalitet endnu mere på dagsordenen og kan være vigtig, hvis vi skal styrke mulighederne for vækst på området, siger Judith Kyst.

Dommerpanel

Dommerpaneler med seks lokale fagpersoner i hver af de ni landsdele.

Det nationale dommerpanel:

Claus Holm – kok og produktudvikler

Christine Bille Nielsen – madskribent og kok

Jesper Clement – forsker i design af mademballage og forbrugeradfærd, CBS

Dorte Storper – direktør i VIFU og projektleder i Smagen af Danmark

Judith Kyst – direktør i Madkulturen

Christian Christensen – chef for Lokale Fødevarer i Coop

Kilde: Ritzau



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

Vidste du at...



Argentina fjerner eksportafgifter på soja og oksekød

Den nye argentinske præsident Mauricio Macri har indfriet et af sine valgløfter ved at fjerne eksportafgifterne på oksekød, majs og andre landbrugsprodukter. -Vi kan fordoble fødevarerproduktionen i Argentina. Lad os producere mere. Der er ingen undskyldninger nu, siger Macri ifølge Wall Street Journal.

Argentina producerer årligt omkring 100 millioner ton korn og sojabønner, hvilket gør landet til en af verdens førende landbrugseksportører. En ekspert vurderer, at det kan bidrage til at øge produktionen til 180 millioner ton i 2025, hvis afgifterne fjernes. Ifølge ekspertens har afgifterne sammen med et tidligere direkte forbud mod eksport af oksekød og hvede kostet Argentina omkring 40 milliarder dollar eller knap 275 mia. kr. i tabt produktion. Eksportafgifterne har ramt den argentinske eksport af oksekød hårdt. Antallet af kreaturer er faldet med omkring 10 millioner og 138 slagterier har drejet nøglen om. Wall Street Journal nævner en

anden god grund til, at den nye argentinske regering vil fjerne afgifterne, nemlig et desperat behov for amerikanske dollar, idet landets valutabeholdning er halveret siden 2011.

Kilde: Landbrugsavisen

Rønheslagteren udvider sin forretning

Sune Hansen begyndte i august 2013 Rønheslagteren alene. Siden er lærling Sebastian Lausen og svend Christian Faurhøj kommet til. Slagtermester Sune Hansen skyder sammen med sin svigerfar en million kroner i indretningen af et nyt køle- og fryserum, personale- og kontorfaciliteter samt klargøringen til et pølsemageri.

Kilde: Jyske Vestkysten

Dagrofa forlænger støtte til danske landmænd

Dagrofa har siden september sidste år sendt 50 øre til danske producenter, hver gang forbrugerne køber „Du køber – vi gi'r“-produkter. Indsatsen forlænges nu med tre måneder, mens nye initiativer for danske fødevarer kommer på plads. Dagligvarekoncernen Dagrofa har valgt at forlænge sin indledende kampagne til fordel for danske kvalitetsfødevarer – og producenter. Dermed løber kampagnen, hvor forbrugerne, når de køber varer med mærket „Du køber – vi gi'r“, automatisk beder Dagrofa sende 50 øre retur til producenterne, nu til og med marts.

- Vi har valgt at forlænge den første kampagne i vores Vælg Dansk initiativ, hvor vi ønsker at bakke op om de gode, danske producenter. Det skyldes på den ene side, at forbrugerne har taget godt imod kampagnen, men også at vi populært sagt vil købe lidt tid til at komme helt i mål med næste tiltag over for forbrugerne, som vi forventer klart til april, siger Markela Dedopoulos, kommunikationsdirektør i Dagrofa.

ter klart til april, siger Markela Dedopoulos, kommunikationsdirektør i Dagrofa.

Kilde: Pressemeddelelse

Dansk Cater er statens foretrukne købmand

Der var Dansk Cater, og så var der alle de andre, når det kom til at levere fødevarer til staten i 2015. Den nordjyske totalleverandør distancerede konkurrenterne med flere hundrede millioner kroner. Dansk Cater ligner efterhånden statens foretrukne købmand. Det står klart efter endnu et år, hvor den nordjyske grossist var så langt foran sine konkurrenter på udbudsmarkedet, at den distancerede nærmeste efterfølger med flere hundrede millioner kroner. En gennemgang af de offentlige indkøb i 2015 foretaget af FødevareWatch viser, at Dansk Cater har vundet kontrakter for lidt over 450 mio. kr. – markant mere end rivalerne Hørkram og Catering Engros tilsammen. At totalleverandøren, der står bag BC Catering og AB Catering, er så dominerende i kroner og ører, skyldes, at den vandt den største luns af det omdiskuterede udbud i Aarhus Kommune. Udbuddet var på forhånd skræddersyet de store grossister, da hovedparten af aftalen omfattede levering af alt fra kød, mælk og æg til skoler, plejehjem og andre institutioner. Det var samtidig med afstand årets mest indbringende fødevarekontrakt. Dansk Cater ejer AB Catering, BC Catering og Kødgros Vest, der fordeler sig på femten lokationer over hele landet. Selskabet ejer desuden Inco, der har to Cash & Carry-butikker i Jylland og København. Statens Central Indkøbsorganisation (SKI) sender en aftale i udbud, der har en anslået værdi på 290 mio. kr. om året over fire år. Samtidig skal indkøbsfællesskabet IFRIS finde leverandører til mere end 25 erhvervsskoler over hele landet, hvilket forventes at løbe op i mellem 200-260 mio. kr. Dermed er der rig mulighed for konkurrenter til at indhente forspringet i 2016. Dansk Cater har hjemme i Svenstrup ved Aalborg og har omkring 1500 ansatte og 300 lastbiler over hele landet. Selskabet er ejet af Euro Cater, som også dækker over Svensk Cater. Euro Cater er ejet af en gruppe af medarbejdere og britiske Intermediate Capital Group, der købte sig ind i 2013.

Kilde: Fødevarewatch





Krim/Ukraine-krisen, idet krisen mellem Rusland og de vestlige lande affødte sanktioner og modsanktioner. Den russiske præsident Vladimir Putin udtalte

i december, at Rusland er godt på vej til at blive selvforsynende med landbrugsvarer samt at det kan ske i 2020. De amerikanske landbrugsmyndigheder USDA vurderer, at Ruslands øgede produktion er en betydende faktor for den globale nedtur i priserne for landbrugsvarer. På den amerikanske råvarebørs i Chicago ramte svinepriserne et nyt lavpunkt, da prisen for et pund svinekød igennem 2015 er faldet med 30 pct. til 56,45 cent. De tyske svinepriser ramte i december laveste niveau siden 2011.

Kilde: JP Finans

Dygtige Købmænd

Dygtige Købmænd er navnet på et nyt selskab, som arbejder på at etablere en alternativ og uafhængig kæde. En helt ny og uafhængig købmandskæde kan se dagens lys næste år. Får to tidligere direktører i Dagrofa-koncernen tilstrækkelig tilslutning til deres projekt, kan det nye alternativ for landets købmænd gå i luften så tidligt som januar 2017. Kæden har ikke fået navn endnu, men selskabet bag kædeprojektet hedder Dygtige Købmænd, og det har den tidligere Spar-direktør Michael Østergård som adm. direktør og den tidligere Kiwi-direktør Bjarne Bak som bestyrelsesformand. Ifølge Østergård er det især købmænd i Dagrofa-kæderne Spar og Meny, der har henvendt sig. Tilingen for det nye kædeprojekt falder sammen med, at købmændene tilknyttet Dagrofa snart er fri af en længere bindingsperiode, som kom til, da NorgesGruppen i 2013 gik ind som største ejer i Dagrofa.

Kilde: Dansk Handelsblad

Få betalende bruger Mobilepay i butikker

Selvom Danske Bank har investeret store beløb i butiksløsninger, er der ikke mange kun-

der, der betaler med Mobilepay. Det kan give en fordel til Swipp ifølge ekspert. Danske Bank holder ikke just igen med at gøre opmærksom på, hvor stor en succes Mobilepay er, hvilket Mobilepay også er – i hvert fald opgjort på antal private kunder, der sender penge til hinanden. Helt anderledes ser det dog ud, når det drejer sig om at få danskerne til at anvende Mobilepay i butikkerne. Det skriver Berlingske Business og referer til de seneste tal for betalingsløsningen Mobilepay Business, som Danske Bank har offentliggjort. Heraf fremgår det, at der i december 2015 blot blev foretaget 449.000 Mobilepay-transaktioner i butikkerne, hvilket svarer til fire promille af månedens i alt 116 millioner Dankort-betalinger. Ifølge ekspert på betalingsområdet og seniorpartner i PlusCON Henning N. Jensen er antallet af Mobilepay-betalinger i butikkerne „overraskende lavt“. – Idet Danske Bank indtil videre ikke har haft nogen indtægter på person-til-person-transaktionerne, der udgør langt over 90 procent af alle Mobilepay-transaktioner, kan den voldsomme satsning på Mobilepay risikere at give økonomisk bagslag for Danske Bank, siger Henning N. Jensen til Berlingske Business.

Kilde: Detailfolk

Nets køber sig til loyalitetsløsning

Nets satser med købet af iværksættervirksomheden Storebox på at blive bedre til loyalitetsprogrammer i detailhandelen. Nets har for nylig købt sig ind

Danskerne e-handled for 87 mia. kr. i 2015

Med en rekordstor julehandel på 9,4 mia. kr. i december endte danskerne med at bruge 86,8 mia. kr. på e-handel i 2015, skriver FDIH i en pressemeddelelse. 60 mia. kroner blev brugt på danske netbutikker, mens resten blev lagt i udlandet. Forbruget via nettet er steget med 17,9 pct. i forhold til 2014. – Vi har haft en flot vækst i e-handel, der er på niveau med væksten i 2014. Vi havde forventet en lidt højere omsætningen for hele året på baggrund af halvårstallene, men vi nåede altså ikke helt op på de 90 mia. kr., som vi estimerede efter årets første 6 måneder, konstaterer Niels Ralund, adm. direktør i FDIH, Foreningen for Dansk Internet Handel. FDIH e-Handelsanalyse er baseret på interview med godt 14.000 forbrugere i løbet af 2015.

Kilde: Dansk Handelsblad

Den russiske bjørn er måske i virkeligheden en gris

Rusland producerer i dag så mange svin, at det kan slukke drømmen om gamle tider for dansk landbrug.

Ifølge en amerikansk opgørelse fra landbrugsmyndighederne har Rusland øget sin svineproduktion med 24 pct. over de seneste fire år, mens importen af svinekød er styrtstykket med mere 80 pct. siden toppen i 2012. Yury Kovalev, som er formand for de russiske svineavlerne, proklamerede i 2012, at det var beskæmmende, at Rusland var blevet så afhængig af udenlandsk svineproduktion. Kovalev pointerer nu, at man nu har vendt udviklingen ved at støtte egne landmænd. Igennem 2014 blev Rusland nødt til at øge sin svineproduktion, og udviklingen blev accelereret kraftigt med



Vidste du at ...



i iværksættervirksomheden Storebox, der tilbyder e-kvitteringer og loyalitetsløsninger knyttet til et betalingsinstrument. - Mobilen begynder at indgå mere og mere i danskernes købsoplevelse, og vi synes at Storebox er en super idé, fordi forbrugerne med Storebox kan få en kvittering direkte på mobilen og skåne miljøet for ekstra papirforbrug. Det giver forbrugeren det fulde overblik over sine kvitteringer, siger Asger Hattel, der siden april 2015 har været Executive Vice President i Merchant Services i Nets.

Kilde: Dansk Handelsblad

Naturprojekt får otte mio. kr.

Græssende køer i naturen ved Mariager Fjord er så god en idé, at Villum Fonden Og Velux Fonden netop har støttet kørene og resten af projekt „Naturen - en rentabel del af landbruget“ med otte mio. kr. Projektet skal vise, hvordan man kan skabe store og sammenhængende naturområder, så det kan betale sig at bruge dem til produktion af naturkød af høj kvalitet. Mariagerfjord Kommune, Naturstyrelsen Himmerland, Agri Nord, LMO og slagteriet Nordic Beef i Hadsund vil binde naturområder sammen til gavn for naturen og de lokale landmænd. Gennem jordfordeling skal projektet skabe et stort område, som bliver mere attraktive at have græssende køer på. Projektet er baseret på frivillighed og løber til 2021. Det samlede budget er på ni mio. kr. Køerne skal bl.a. græsse i naturområderne ved Kielstrup Sø, Villestrup Ådal nord for Mariager Fjord og Kastbjerg Ådal syd for Mariager Fjord. De tre områder er såkaldte Natura 2000-områder og indgår i et netværk af internationale naturbeskyttelsesområder. Med projektet skal parterne bag høste erfaringer, der kan bruges i resten af landet, så det kommer naturen, landbruget og erhvervslivet til gode.

Kilde: Mariager Avis

Økologisk svinegigant dropper Danish Crown

Den vestjyske landmand Bertel Hestbjerg, der er Danmarks suverænt største producent af økologisk svinekød, har meldt sig ud af Danish Crown og stop-

per dermed sine leverancer til datterselskabet Friland. Det skriver Jyllands-Posten. - Friland var ikke interesseret i at medvirke til at sælge mit nye øko-plus-koncept, hvor der er ekstra høj dyrevelfærd. Derfor har jeg meldt mig ud af Friland med virkning fra 1. oktober 2016. I stedet har jeg sammen med to andre dannet et selskab, som skal slagte økologiske grise fra min gård og et par andre gårde. Kødet skal leveres direkte til Coop, fortæller Bertel Hestbjerg til avisen.

Med cirka 20.000 slagtesvin om året tegner han sig for op imod 20 procent af Danmarks samlede produktion af øko-slagtesvin. Det nye øko-plus-koncept indebærer blandt andet, at smågrisene får lov at blive ved soen i 10 uger, og at slagtesvinene har adgang til wellnesscentre, hvor de kan gå ind og rode i et tykt lag lyngflis. Ifølge Bertel Hestbjerg er øko-plus-konceptet en test af, hvor meget mere, man kan hæve dyrevelfærden og stadig finde forbrugere, der vil betale prisen.

Kilde: Foodsupply

Flest spiser kylling til aftensmad

Kyllingefilet ender hyppigst på danskernes middagsstallerken, afslører ny undersøgelse fra Landbrug & Fødevarer. Årsagerne til førstepladsen er bl.a., at frygten for bakterier er aftaget, lyder eksperternes vurdering. Selvom stegt flæsk er Danmarks nationalret, og mange sværger til spaghetti med kødsovs, er det faktisk kyllingefilet, som vi hyppigst sætter til livs, når der står aftensmad på menuen. Ifølge en ny befolkningsundersøgelse, som TNS Gallup har foretaget for Landbrug & Fødevarer, svarer 63 pct. af de adspurgte, at de har spist kylling inden for de sidste to måneder. På andenpladsen over mest populære aftensmåltider kommer hakkebøffer, som 59 pct. af alle adspurgte har sat på middagsbordet. Ifølge OECD vil kylling være det meste spiste kød i verden i 2023, hvor det ifølge organisationen vil vippe svinekød af pinden. Birthe Steenberg mener, at den udvikling bl.a. skyldes, at kylling er en forholdsmæssig billig kilde til prote-



Navnenyt



Ny direktør for sydfynske Scan-Hide

Grundlæggeren af Scan-Hide i Vester Skerninge, Anders Aytzen, stopper efter næsten 25 år som direktør for den store virksomhed med 110 medarbejdere. 65-årige Anders Autzen trapper ned mod pensionen og stopper til oktober. Han bliver afløst af Jesper Burgaard Madsen, Vejle, der tidligere har været direktør for blandt andet brødkoncernen Kohberg. 48-årige Jesper Burgaard begynder i jobbet 1. marts. I de første måneder skal han arbejde sammen med Anders Autzen, og fra 1. oktober får han ansvaret selv. Han er uddannet kemiingeniør og har før prøvet at arbejde med fynboer, da han i otte år var administrerende direktør for Danrice i Ørbæk. Anders Autzen var i 1991 første medarbejder i Scan-Hide, der forarbejder skind fra danske og tyske køer. Han skulle både finde en placering til virksomheden og senere ansætte de øvrige medarbejdere. Med tiden er det blevet til en af Fyns største produktionsvirksomheder. En million huder fra kreaturer går hvert år igennem virksomheden i Vester Skerninge og bliver til en årlig omsætning på over 700 millioner kroner. Virksomheden forarbejder de rå huder, inden de bliver solgt videre til garverier. Scan-Hide blev stiftet af flere kreaturslagterier. I dag er 77 procent af aktierne ejet af slagterikoncernen Danish Crown.

Kilde: Fyens.dk

Landdistrikterne får ny sekretariatschef

Landdistrikternes Fællesråd i Egtved har ansat Allan Andersen som ny sekretariatschef. Allan Andersen er 50 år og kommer fra en stilling i Dansk Transport og Logistik, hvor han har siddet som kontorchef i de seneste tre år. Han kender dog Landdistrikternes Fællesråd ganske godt, da han har beskæftiget sig indgående med landdistriktsudvikling i flere år. Allan Andersen overtager jobbet efter den mangeårige sekretariatschef Kirsten Bruun, som har valgt at træde et skridt tilbage og fortsætte som seniorkonsulent i organisationen. Landdistrikternes Fællesråd er en partipolitisk neutral interesseorganisation etableret i 1998. Organisationen tæller 40 danske land- og yderkommuner, flere virksomheder og landsdækkende organisationer samt en lang række landsbyer.

Kilde: ritgau

Ny organisationskonsulent

Danske Slagtermestre har ansat cand.negot. Lene Høxbro Larsen som ny organisationskonsulent med virkning fra 1. marts. Lene Høxbro Larsen får særligt til opgave – gennem FødevarerDanmark – at servicere SMV Fødevarer, både m.h.t. aktiviteter og medlemshvervning, mens cand.jur. Steen Møhring Madsen vil tage sig af den formelle del med bestyrelsesmøder, generalforsamlinger, vedtægter, forretningsorden m.v. Lene er 45 år og har bred erfaring med erhvervsudvikling.



Ostebutikken i Struer skifter ejer

Specialforretningen drives videre af Charlotte Hviid Christensen, der overtager Ostemesteren til marts.

Vivian Karlsen meldte for flere måneder siden ud, at hun ønskede at afhænde specialforretningen „Ostemesteren“, der har lokaler på Vestergade i Struer. Årsagen var,

in, men også at man kan spise kylling uanset, hvilken trosretning man tilhører.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Billigere administration i Industriens Pension

Industriens Pension sænker administrationsomkostningerne med 38 pct. Det bliver nu endnu billigere at være medlem i Industriens Pension. Det sker, efter at der tidligere i 2015 blev indgået forlig med SKAT om at få refunderet moms (inkl. påløbne renter), som tidligere er betalt for administrationsydelse købt i ATP PensionService frem til 2007. Det drejer sig om 137 mio. kr., som Industriens Pension har fået tilbage, efter en EU-dom sidste år fastslog, at forvaltning af pensionskasser er fritaget for moms. - De mange penge kommer medlemmerne direkte til gode i form af lavere administrationsomkostninger de kommende år, men det er klart, at på et tidspunkt kommer betalingen til administration til at stige igen, siger Laila Mortensen, adm. direktør, Industriens Pension. Konkret betyder det, at omkostningsbidraget pr. medlem kan sættes ned med cirka 10 kr. om måneden i en årrække. Det månedlige bidrag til administration bliver 16 kr. i 2016 svarende til 192 kroner årligt. Det er et fald på 38 pct. i forhold til 2015.

Kilde: Pressemeddelelse

FoodService Danmark køber økologigrossist

FoodService Danmark overtager aktiemajoriteten i økologigrossisten Grøn Fokus og styrker sin platform for fortsat økologisk vækst. Efterspørgslen på økologi i restauranter, kantiner og storkøkkener har aldrig været højere. Alene i 2015 steg den økologiske afsætning til foodservicesektoren over 20% og udviklingen forventes at fortsætte de kommende år. Derfor styrker Foodservice Danmark nu sin platform for økologi og overtager aktiemajoriteten i økologigrossisten, Grøn Fokus.

Kilde: Pressemeddelelse

Messe oversigt

2016

Foodexpo, Herning

6. - 8. marts 2016

Messe for detail og foodservice
www.foodexpo.dk

GastroNord, Stockholm

26. - 29. april 2016

Hotel, restaurant, catering, fastfood m.m.
www.gastronord.se

Madens skueplads

15. september - 16. september 2015

Samlingssted for madprofessionelle
www.madensskueplads.dk

IFFA, Frankfurt Am Main

7. - 12. maj 2016

International messe for kødindustrien
www.iffa.com

SIAL, Paris

16. - 20. oktober 2016

Internationale fødevaremesse
www.sialparis.com

FOODTECH

1. - 3. november 2016

Emballage & maskiner
www.foodtech.dk

Nordic Organic Food Fair

16. - 17. november 2016

Malmömessen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

2017

Süffa messe, Stuttgart

21.-23. oktober 2017

Slagtere, mindre producenter

- Tyskland, nabolande

www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

2018

Anuga FoodTec

Marts 2018

Fødevareteknologimesse i Köln
www.anugafoodtec.com

at det kneb med at få privatliv og arbejdsliv til at hænge sammen med tilværelsen som selvstændig forretningsdrivende. Nu er det så lykkedes Vivian Karlsen at sælge butikken, og det bliver Charlotte Hviid Christensen, som kunderne vil finde bag disken i Ostemesteren fra den 1. marts. - Jeg synes da ikke, at 37 års historie med Ostemesteren skal forsvinde fra gadebilledet i Struer, siger Charlotte Hviid Christensen, der stammer fra Randers, men som ganske ung flyttede til Vemb og for 18 år siden til Struer. - Jeg er oprindelig uddannet butiksslagter, men tog senere uddannelsen som teknisk assistent og har i en årrække arbejdet i designbranchen. Så skiftede jeg spor igen og blev ansat i salgsafdelingen på Jutland Meat her i Struer, men det varede jo ikke så længe, så de seneste år har jeg arbejdet med indkøb og salg i en virksomhed i Holstebro, fortæller Charlotte Hviid Christensen om sin baggrund.

Kilde: Lemvig Folkeblad

Dødsfald

Forhenværende ostephandler Bjarne Kofod, Otterup, er død efter sygdom ad flere omgange. Bjarne efterlader sig sin kone Merete Kofod samt 3 døtre. Merete og Bjarne Kofod har drevet Oste-huset i Otterup i næsten 40 år. Ostehuset åbnede Merete og Bjarne Kofod i Søndergade i Otterup i 1978, og i 1991 rykkede butikken ind i de nuværende lokaler i Bredgade. Forretning blev så sent som den 15. december 2015 overtaget af Karina Hofstedt. Karina er udlært i butikken.

Forstærkning af salgsstyrken hos Indasia

- Det er med stor glæde, vi kan informere om, at vi pr. 1. januar 2016 har ansat Henrik Blendstrup som Key Account Manager med fokus på industri og grossister, skriver Indasia i en meddelelse til Fødevaremagasinet, og fortsætter: - Henrik har en solid salgserfaring og stærke kompetencer fra sine tidligere jobs; herunder hos Tulip Food Company og Tican Foods. Han har stort kendskab til vores kundesegment, og vi vil fremover kunne yde en langt større service-ring af vores industrikunder. Henrik kan kontaktes på mail Henrik.Blendstrup@indasia.com eller på mobilnr. 26 87 29 03.



Midtjysk pepperoni-selskab solgt til kapitalfond

Kapitalfonden Maj Invest har købt pepperoni-producenten DK-Foods for et trecifret millionbeløb. Planen er at øge salget til internationale kæder som Dominos og Pizza Hut. Virksomheden har hjemme i Thorning mellem Silkeborg og Viborg. Parterne ønsker ikke at oplyse salgsprisen, men ifølge avisen løber handlen op i 500 mio. kr. For pengene køber Maj Invest 70 pct. af aktierne, mens stifterne Steffen Ramsgaard og Per Fischer Larsen beholder de resterende 30 pct. De midtjyske partnere startede virksomheden i 2003, og siden da er indtjeningen vokset støt. I 2014/15 landede bruttofortjenesten på 48,7 mio. kr., mens overskuddet lød på 31,3 mio. kr. efter skat. Sidste år investerede stifterne samtidig 50 mio. kr. i fabrikken i Thorning ved Silkeborg, og derfor er der ikke umiddelbart behov for at skyde flere penge i produktionen, skriver Børsen. I stedet vil Maj Invest fokusere på at øge DK-Foods' andel af foodservice-markedet, mens det også er planen at sætte skub i salget til de kæder som Dominos og Pizza Hut. Foruden DK-Foods ejer Maj Invest også delvist restaurantkæden Sticks'n'Sushi og lakseselskab Vega Sea, der sidste år rundede en milliard kroner i omsætning.

Kilde: FødevareWatch

70 år

Søndag den 24. januar fyldte tidligere slagtermester Erik Nielsen, Kalundborg, 70 år. Erik Nielsen har været en meget aktiv slagtermester både i det faglige og det politiske arbejde i branchen.

OVERSIGT

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

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

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

Kontakt os

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

EMBALLAGE

antalis TM
Just ask Antalis

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

antalisccco.dk

Annoncer til fødevaremagasinet



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



RISCO vakuumbuldere
TIPPER TIE clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere



Kammermaskiner
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

leverandørliste

GROSSISTER



Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg Kystvejen 80 9400 Nørresundby Tel. 96 32 41 00	Ribe Ole Rømers Vej 6 6760 Ribe Tel. 75 42 18 33
Holstebro Nybo Høje 7500 Holstebro Tel. 97 42 52 00	Slagelse Korsørvej 91 4200 Slagelse Tel. 58 52 59 65
Aarhus Beta 1, Søften 8382 Hinnerup Tel. 72 22 42 24	København Park Allé 362 2605 Brøndby Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk



Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
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

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

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

LÆS OGSÅ FISKEHANDLEREN

Bestil abonnement på
bladet Fiskehandleren!

Pris for 3
udgivelser pr. år

kr. 180,-
ex. moms



FISKEHANDLEREN

Fiskehandleren
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ
post@fiskehandleren.dk
www.fiskehandleren.dk

MASKINER

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

→ www.ingvald.dk

Tlf. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

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



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PMpack

Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:

ct A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 • 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-technik.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
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

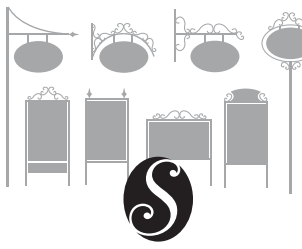
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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



NYHED!

**MØD FRIKALEPIGEN MELLEM
10-15 SØN- & MANDAG**

**VI ARBEJDER PÅ HØJTRYK
FOR AT GIVE DIG EN
SÆRLIG OPLEVELSE PÅ
FOOD EXPO-HERNING | 6.-8. MARTS**

- STÆRKE MESSE-TILBUD
- SPÆNDENDE NYHEDER
- INNOVATIVE DISKE

Returneres ved varig adresseændring

HAL M - STAND 9860

TLF. 8629 1100 | OTZ.DK

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ