

fødevarer

NR. 3 / MARTS 2016

magasinet

TEMA

Madens maskinrum

indretning

UDSTYR · SIKKERHED

hygiejne og egenkontrol



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Til lykke til ostehandlerne!

For hundrede år siden var Danmark, ja, hele den vestlige verden i hastig forandring. 1. Verdenskrig var i fuld gang, og det samme var den teknologiske udvikling med autobilen, elektriciteten og telefonen som nogle blandt mange fænomener, der ændrede tilværelsen for helt almindelige mennesker – og virksomheder. Et halvt århundrede forinden havde dampmaskinen og jernbanen lagt grunden til den industrielle revolution, og nu blev den så suppleret af langt bedre muligheder for kommunikation mellem lande og landsdele. Det blev nemmere at organisere sig, og det var netop, hvad man gjorde, ikke mindst herhjemme i „foreningsdanmark“, hvor Grundtvigs og Kolds højskolebevægelse havde åbnet øjnene for fællesskabets værdier.

Det er altså ingen tilfældighed, at vi sidste år kunne fejre Danske Slagtermestres 100 års jubilæum, at vi i denne måned har fejret 100 året for stiftelsen af Ostehandlerforening for Danmark (OfD), og at vi næste år kan gøre det samme med Danmarks Fiskehandlere. Der var mange stiftende generalforsamlinger i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet.

I de 100 år, der nu er gået, har også ostehandlerne – og dermed deres brancheforening – oplevet store udsving. Vi er stadig nogle, der kan huske dengang, da der ikke var langt imellem ostebutikkerne, som kendtes på, at der løb vand ned ad butiksruden. Nu af afstanden imellem dem blevet længere, og kølesystemerne er ikke længere vand ned ad ruden. Men de er der endnu, ostehandlerne, og der dukker stadig nye op i ny og næ – som (delvis) erstatning for dem, som lukker. Dem er der desværre også nogle af, men sådan har det jo altid været.

Selvfølger er dog antallet i dag meget lavere, end det var, inden supermarkederne dukkede op. Men sammenholdet er der endnu, og lige

som mange ostehandlere med glæde tænker tilbage på de mange år, da Hans Erik Nielsen klarede sekretariatsdriften, kan vi også nu om stunder glæde os over høj deltagelse, når foreningen kalder sammen. Det gjaldt sidste år, da en fuldttegnet studietur gik til verdens største ostemesse i Norditalien, og det gjaldt senest jubilæumsfesten den 12. marts, hvor også mange deltog, og hvor stemningen i øvrigt var helt fantastisk.

Ostehandlerne kan faktisk fejre mindst tre jubilæer i år. Søndag den 13. marts markerede Ostemesteren sine første 30 år, og den 1. april er det 10 år siden, at Ostehandlerforeningen flyttede ind hos Danske Slagtermestres Landsforening, som det dengang hed.

For mig har det været en stor fornøjelse at lære ostehandlerne at kende – som de både passionerede og festlige fagfolk, de er. Og jeg er glad for, at vi over de senere år har fået økonomi til at styrke den markeds-

føring, som vi laver for dem i samarbejde med deres leverandører, bl.a. Ostemesteren og Arla Foods, sidstnævnte særligt på Unika-serien. Og jeg er stolt over, at det er lykkedes at gøre livet som ostehandler lettere ved for eksempel at få nedsat frekvensen af kontrolbesøg til et antal, der afspejler den ringe risiko, som håndtering af ost udgør for sundheden. Dette blot for at nævne et par af de goder, som ostehandlerne forhåbentlig forbinder med det samarbejde, som de nu i ti år har haft med slagterne, og som nu også omfatter bl.a. fiskehandlerne, og som sammen med SMV Fødevarer udgør fundamentet under den nye paraplyorganisation FødevareDanmark.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

nyheder



Hverdag igen

Årets fødevareremse, Foodexpo 2016, er slut, og det er blevet hverdag igen. Læs her i bladet om vinderne i fagkonkurrencerne, årets kok og mange andre begivenheder fra selve messen. Antallet af udstillere var mange flere og antallet af besøgende var også lidt flere end på messen for 2 år siden. Besøg gerne vores hjemmeside www.foedevaremagasinet.dk og studér stemningsbilleder fra messen.



Madens maskinrum

Udover over stemning og rapporter fra Foodexpo kan du i dette nummer af Fødevaremagasinet læse om udstyr, hygiejne og egenkontrol. Læs også om de nye regler for stalddørsalg, overtagelse og nye ejere af en osteforretning og en ostegrossist. Læs også om indholdet i mesterslagter konceptet og de udvidede muligheder i dette samarbejde. Nyt slagtehus er på vej på Bornholm, og på

Fyn har et slagtehus udvidet med bl.a. e-handel. Du kan også læse om den nye miljø- og fødevareremse og meget mere.

April – delikatesser, krydderier og foodservice

I apriludgaven af bladet kan du bl.a. læse om lokale kvalitetsprodukter, nye delikatesserprodukter, næringsdeklARATIONER og meget andet.

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.

God læselyst!
Redaktionen

- 4 **Regler for salg ved stalddøren lempes**
- 6 **Guldmedaljeprodukterne**
blev smagstestet
- 8 **Foodexpo**
i markant fremgang
- 9 **Fest og farver**
i økologien
- 10 **Mesterslagteren**
Samarbejde for individualister
- 12 **Ostehuset**
Fra gartneri til ostehandel
- 13 **Ny lov**
om rottebekæmpelse
- 14 **Vester Hæsing Slagterforretning**
satser på e-handel
- 16 **Gormsen Ost Odense**
- 18 **Fødevarer sikkerhed**
i „madens maskinrum“
- 20 **Bornholm**
får igen til slagtehus
- 22 **Slagterdisk solgt**
til Assentoft slagterforretning
- 22 **Smagsprøver**
på lækre ostespecialiteter
- 22 **Muslingesmagning**
på Foodexpo
- 24 **Mere end bare en spand**
- 25 **Årets Kok 2016**
Kokkelandsholdets drenge ryddede podiet
- 25 **Årets mad med mere butik**
- 26 **Karina & Jonna's klumme**
- 26 **Vidste du at ...**
- 28 **Messeoversigt**
- 28 **Årets nyhed**
- 28 **Navnenyt**
- 29 **Leverandørliste**



24



Marts 2016

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet 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 Foodexpo 2016, Tony Brøchner
ISSN 1902-4509



Regler for salg ved stalddøren lempes

Intentionerne i en ny stalddørspakke er at bane vej for en mindre restriktiv implementering af reglerne på området

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Den nu afgåede miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen lancerede den 1. februar i år et forslag til en stalddørspakke. Intentionen i forslaget er, at reglerne for stalddørssalg skal lempes, så forbrugere, supermarkeder, restauranter og specialfødevarerbutikker som fx slagtere får udvidet adgang til at købe en række fødevarer direkte ved stalddøren fra sommeren 2016.

De nye, lempede regler i stalddørspakken skønnes at få betydning for knapt 1000 danske stalddørssalg.

Der er pr. 27. januar 2016 registreret 861 danske primærproducenter med stalddørssalg, dvs. salg direkte til forbrugerne. Dette omfatter i dag salg af slagtet fjerkræ, kaniner og vildt, æg, mælk, fisk og honning.

For restriktiv lovgivning

I en pressemeddelelse fra Miljø- og Fødevareministeriet understreges det, at de lempede regler for stalddørssalg skal indføres, uden at kravene til fødevarer sikkerheden slækkes.

Stalddørspakken ændrer betingelserne for bl.a. salg af æg. Ægproducenterne må fremover sælge 100.000 æg årligt mod i dag 50.000. Stalddørspakken vil samtidig tillade fiskere at sælge muslinger direkte fra kutteren. Derudover får mælkeproducenter og honningdyrkere lempeligere vilkår for salg direkte til forbrugerne.

De bebudede ændringer i Stalddørspakken gør det også muligt for jægere at få skindet af storvildt og udskære kødet. De må også fjerne indvolde fra småvildt og sælge det til forbrugere og lokale detailvirksomheder. Ifølge de eksisterende regler har det hidtil kun været tilladt at sælge rensset storvildt med skindet på, og småvildt der ikke var skåret op og rensset for indvolde.

Lettere at købe lokalt

Det forventes, at lempelserne vil få betydning for salget af lo-

kale fødevarer, således at producenterne nu får lettere ved at imødekomme den voksende efterspørgsel efter lokale fødevarer.

Afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre, ser Stalddørspakken som et positivt tiltag set gennem detailslagternes briller.

- De lempede regler i pakken gør det nemmere for slagterforretninger at indkøbe varer fra lokale fødevarerproducenter, vurderer Lars Poulsen.

Stalddørspakken blev sendt i høring den 1. februar og skal efterfølgende en tur rundt om EU-systemet for at blive notificeret. De nye regler i Stalddørspakken ventes at træde i kraft til sommer.

- De lempede regler i pakken gør det nemmere for slagterforretninger at indkøbe varer fra lokale fødevarerproducenter, vurderer afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre



WONDERBOARD®

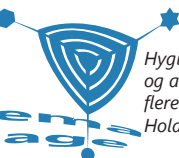
HYGIENIC HACCP WALL AND CEILING LINING



Wonderboard er en hygiejnisk og rengøringsvenlig vægbeklædning, som monteres direkte ovenpå eksisterende fliser eller anden type væg, som ikke har tilstrækkelige hygiejniske egenskaber.



Få gennemgået butik, produktionslokaler og øvrige lokaliteter, med udgangspunkt i din eksisterende HACCP plan. Kan kombineres med kursus for personalet.



Hygiejnefokus arrangerer Temadage og andre events, ed fokus på ét eller flere udvalgte områder. Hold øje med kursuskalenderen!



Dansk Rengøringsmesse
ODENSE CONGRESS CENTER
5. + 6. OKTOBER 2017

fokus gruppe
Videndeling om hygiejne på tværs af brancher

RentNyt.dk
Rengøringsbranchens Nyhedstjeneste

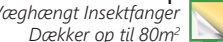
Fluefangere



InoxTrap
Lofthængt Insektfanger
Dækker 80-240m²

fra kr. 1.695,-

GlueTrap
Væghængt Insektfanger
Dækker op til 80m²



fra kr. 1.295,-

T-top

Bordmodel Insektfanger
Dækker op til 50m²

Kun: kr. 450,-

Desinfektions-skab
Nem og sikker desinfektion af dine knive mv.

fra kr. 2.495,-



Luftrensning Ionisering
UV-C
Elektrostatisk
Fotokatalytisk
Fjern lugt, partikler og mikroorganismer

Besøg vores gratis blog:
www.hygiejnefokus.dk

Ring idag:

Hygiejnefokus
Telefon: 53 34 13 55
E-mail: info@hygiejnefokus.dk

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
Ekspertene i skadedyrskontrol



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



Rigtig mange af publikum valgte at smage på konkurrenceprodukterne inden for kategorierne hønsesalat, grillpølse og frikadeller

Guldmedalje produkterne blev smagstestet

AF PER AASKOV KARLSEN

Konkurrencen om Danmarks bedste hønsesalat, grillpølse og frikadelle havde stået på længe. Rigtig mange produkter er tidligere blevet bedømt, men for at deltage i den store smagstest på Foodexpo 2016, skulle alle produkterne nemlig have opnået det ypperste - en guldmedalje. Dermed kunne deltagerne inden selve konkurrencen om Danmarks absolut bedste allerede være meget stolt over den håndværksmæssige formåen på sit felt. Danske Slagtermestre (DSM) stod for konkurrencerne, som fandt sted på et unikt butikstov på fødevaremesse Foodexpo i MCH Messecenter i Herning søndag den 6. marts. Publikum viste stor interesse for at smage og stemme i hver af de tre konkurrencer.

Danmarks bedste hønsesalat findes i Humlebæk

Rigtig mange valgte at smage de 4 konkurrenceprodukter i konkurrencen om Danmarks bedste hønsesalat. Konkurrencen blev vundet af „Baggers Hjemmelavede Hønsesalat“ fra Jens Christian Lundgaard i Humlebæk.

Danmarks bedste grillpølse kommer fra Gilleleje

Flere end 600 deltog i smagstesten af de 5 udvalgte grillpølser inden „Oksegriller med Chili“ fra Slagter Schmelling, Gilleleje, kunne tage sejren hjem.

Danmarks bedste frikadelle kommer fra Thisted

Opskriften på en god frikadelle er en videnskab, men nu er det bevist, at Slagteren på Møllevej i Thisted med de hjemmelavede frikadeller er Danmarks bedste.

Fejring af vindere og overrækkelse af præmier

Over 200 deltagere deltog i Danske Slagtermestres aftenarrangement i Hal J, hvor de respektive vindere fik deres velfortjente hyldelse. I området, der var opbygget som en stor specialvarebutik, som samlede udstillerne inden for kategorierne i specialfødevarerområderne bager, slagter, fisk og ost, var der forplejning af de mange deltagere samt et velment, kritisk og kærligt indspark til branchen fra trendforsker Jacob Søndergaard.



Slagtermestrene Thomas Kibsgaard og Charles Knudsen, Slagteren på Møllevej i Thisted får her overrakt diplom, pokal og blomster for Danmarks bedste frikadelle



Konkurrencerne blev afviklet på Butikstorvet på Foodexpo



Slagtermester Schmelling, Gilleleje, med „Oksegrilller med Chili“ får her overrakt diplom, pokal og blomster for førstepladsen i grillpølser



Slagtermester Jens Christian Lundgaard, Slagter Bagger i Humlebæk får her overrakt diplom, pokal og blomster for Danmarks bedste hønsesalat



Foodexpo 2016 blev åbnet med et brag af Miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen, Stop Spild Af Mad-stifter Selina Juul, formand for Økologisk Landsforening Per Kølster og administrerende direktør i MCH A/S Georg Sørensen

Foodexpo i markant fremgang



Miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen åbnede søndag den 6. marts Foodexpo 2016. På messen samledes passionerede fødevarer-professionelle fra ind- og udland i MCH Messecenter Herning til den 7. udgave af Nordens største fødevarermesse. Med 20 procent flere udstillere end ved seneste messe i 2014 og helt præcist 498 ud-

stillere blev messen en succes med i alt mere end 26.000 besøgende. I sit nye hverv som minister for miljø og fødevarer glædede Esben Lunde Larsen sig meget over at tage del i åbningen. Her lovede han, at branchen ville komme til at mærke ministerskiftet på flere områder, når han kommer lidt længere i sin ministerperiode. Blandt andet i form

af mere fokus på fødevareturisme. Esben Lunde Larsen betragtede Foodexpo som en bouillonterning af det bedste, branchen byder på. Ved åbningen i ØKO-hallen var også Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening, og stifteren af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad, Selina Juul, på talerstolen.



I panelet i „Mads og økomonopolet“ var bl.a. Leif Wilson Laustsen, formand for Fødevarer-Danmark og for Danske Slagtermestre samt Trine Kebs, Frugtformidlingen

Fest og farver i økologien



Hella Joof sørgede for den lette stemning under hele aftenen i økologihallen



For at give ekstra stemning var et antal søde piger klædt ud i kjoler af porrer, løg, æbler og andre grøntsager og frugter



Odense Kommune fik overrakt Årets Økopris 2016 på den store festaften

Økologisk Landsforening havde inviteret til økoaften i Hal E på årets Foodexpo messe. Optimismen er stor i økologikredse, og alle sejl var sat til, da økologiske spsemærker af guld, og årets økopris skulle uddeles. Hella Joof var toastmaster med masser af sjove betragtninger undervejs, L.I.G.A. duoen spillede lækker dansemusik, og Mads Stefensen gennemførte „Mads og monopolet“ med en række økologiske dilemmaer.

Odense Kommune modtager Årets Økopris 2016

Odense Kommune fik overrakt Årets Økopris 2016. Prisen uddeles af Økologisk Landsforening og hylder ildsjæle, der gør en indsats for at udbrede øko-måltider i landets storkøkkener. Hver dag serverer Byens Køkken 2.500 måltider for ældre og handicappede i Odense. De modtog det økologiske spsemærke i bronze som bevis på, at alle disse måltider nu er 30-60 procent økologiske. Prisen blev modtaget på scenen af Ældre- og Handicaprådmænd Brian Skov Nielsen (EL) og Gitte Breum, Chef for Mad & Måltid i Odense Kommune samt køkkenledere fra de enkelte køkkener.

Fakta

Ø-mærket er kendt af alle

Efter 25 år på danske økologiske fødevarer, er det velkendte røde økologimærke nu kendt hos samtlige forbrugere i Danmark. Det fremgår af en spørgeskemaundersøgelse, som YouGov har udarbejdet for Miljø- og fødevareministeriet. I 2014 blev der omsat for 6,2 mia. kr. økologiske fødevarer i detailhandlen. En vækst på 6 procent fra 2013



TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Mesterslagteren:

Samarbejde for individualister

Slagterbutikker kan nu vælge mellem tre forskellige typer medlemskab af Mesterslagteren

Mesterslagteren er et samarbejde for individualister, der sætter pris på en meget høj grad af selvstændighed i måden, de driver og indretter deres forretning på. Så kort kan det siges.

På den baggrund har Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling netop lanceret forskellige typer medlemskab af Mesterslagteren. Medlemskaberne er baseret på markedsføringspakker på tre niveauer under navnene Mesterslagteren Basis, Menu og Plus.

Medlemsskaber tilpasset den enkelte

- Der er store forskelle på, hvor meget behov den enkelte Mesterslagter har brug for af støtte til sin markedsføring. En af slagterbutikkerne har måske mest brug for inspiration og faglig sparring, mens en anden gerne vil have den helt store pakke med skilte og plakater til butikken, brochurer, annoncer, websider og hjælp til design af butiksfacaden, siger marketingskonsulent for Mesterslagteren, Mads Illum Hansen, Danske Slagtermestre.

Inden lanceringen af de tre markedsføringspakker i forbindelse med FoodExpo er konceptet prøvet af hos 13 Mesterslagtere. En af dem er den nyetablerede forretning i Odense, Mesterslagteren Tarup Center, der åbnede i første halvdel af februar i år.

Mesterslagteren Plus involveret i ny butik

Her har Mads Illum Hansen og grafisk designer Kaspar Værndal været tidligt på banen i planlægningsfasen for den nye forretning.

De har blandt andet hjulpet med en række designløsninger i butikken og med indkøring af tv-skærme, der kører med tilbud og inspiration til kunderne. Derudover har de to konsulenter stået for alt trykt materiale, facadeudformningen, etiketter, prisskilte og kampagnemateriale tilpasset Mesterslagteren Tarup Centers behov og ønsker.

Det er sket i bestræbelserne på at skabe en forretning, der kan opfylde de forventninger, dagens forbrugere har til en god indkøbsoplevelse.

Mesterslagterens medlemspakker

Man kan vælge mellem tre forskellige typer medlemskab af Mesterslagterens:

BASIS

Basis koster 1.750 kr. i kvartalet og inkluderer alle kampagner, sæsonpakker, menuen, faglig sparing og adgang til et arkiv med billeder og opskrifter.

MENU

Menu koster 2.150 kr. i kvartalet og omfatter alle kampagner, sæsonpakker, menuen, nytårsmenuen, faglig sparing og adgang til et arkiv med billeder og opskrifter.

PLUS

Plus koster 6.250 kr. i kvartalet og inkluderer alle kampagner, sæsonpakker, menuen, nytårsmenuen, grafisk produktion, annoncer, brochurer, bannere foldere, flyere, logo, plakater, skilte i forskellige formater, faglig sparing og adgang til et arkiv med billeder og opskrifter.

Uanset hvilket niveau af medlemskab, en butik har, får de fire gange om året kundemagasinet We Meat i 300 eksemplarer til uddeling. We Meat er et magasin, der i en journalistisk form tager forskellige temaer op kombineret med madideer og opskrifter. I det seneste nummer er temaet Toscana og den kulinariske inspiration, man kan hente her.



De to Slagtermestre Kasper Kian Hansen (forrest) og Ronnie Hedegaard Abramowski har valgt medlemskab af Mesterslagterens Plus



Så flot fremtræder den nye slagterbutik i Tarup Center i Odense, efter at de to konsulenter fra Mesterslagterens, Mads Illum Hansen og Kaspar Værnedal, har haft en finger med i spillet indretningen af forretningen

Junior Mesterslagtereren

Mesterslagtereren Junior er navnet på en workshop, som det frivillige kædesamarbejde holder tre-fire gange om året for medlemsbutikernes svende.

Workshoppen har hver gang et bestemt tema som omdrejningspunkt. Svendene får lejlighed til udveksle ideer og komme med input til nye udskæringer og retter. Der bliver også kokkeret i stor stil, indtil deltagerne kan sætte tænderne i en færdig menu.

- Den seneste workshop i Mesterslagtereren Junior fandt sted den 12. januar i år med om-

kring 10 svende som deltagere. Temaet var Sydamerika, og der kom mange retter på bordet med inspiration fra denne verdensdel, fortæller konsulent for Mesterslagtereren, Mads Illum.

Han oplyser videre, at de opskrifter og ideer, der kommer ud af en workshop, efterfølgende bliver anvendt i en af Mesterslagterens løbende kampagner.

Foruden svende deltager repræsentanter for Mesterslagterens leverandører i de kvartårlige workshops.



Omkring 10 svende fra Mesterslagterbutikker deltog i workshoppen i januar, hvor temaet var Sydamerika



Eksotiske retter med sydamerikansk inspiration kom på bordet, som resultat af workshopdeltagernes kulinariske præstationer

Ostehuset:

Fra gartneri til ostehandel



Merete og Bjarne Kofod har solgt deres livsværk, Ostehuset i Otterup, til Karina Hofstedt Nielsen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Karina Hofstedt Nielsen vidste godt, hvad hun gik ind til, da hun i december 2015 overtog Ostehuset i Otterup på Nordfyn efter nu afdøde Bjarne Kofod og hans hustru Merete. Hun havde nemlig været ansat i forretningen siden april 2012.

Det var lidt af en tilfældighed, at ost blev Karinas levevej. Hun havde tidligere arbejdet på et gartneri i 16 år, men mistede jobbet, da gartneriet kom i krise i 2012 og måtte afskedige en stor del af medarbejderstaben.

Karina havde hørt om Ostehuset gennem sin mand, der er konsulent hos Ostemesteren A/S i Vejle. Hun kontaktede forretningen og fik lov til at komme fire uger i jobpraktik. Da de fire uger var gået blev Karina tilbudt fast job i butikken og takkede ja.

Evighedsstudent i faget ost

- Jeg vidste ikke så meget om oste dengang og spiste kun mild ost i begrænset omfang, men i

dag kan jeg lide de fleste typer. Jeg er også blevet godt oplært i alt om ost ved at suge til mig af Merete og Bjarnes mangeårige erfaringer og store viden, siger Karina og tilføjer:

- Der er meget at sætte sig ind i om oste. Der er en historie bag hver eneste ost, så jeg betragter mig selv som en evighedsstudent, der skal studere ost resten af livet.

Karina har på ingen måde fortrudt, at drivhuset blev skiftet ud med Ostehuset.

- Jeg elsker dagligdagen i butikken. Det er spændende at yde en god service over for kunderne og have lidt pingpong med dem, siger hun.

Lille by omgivet af sommerhuse

Otterup by har 4800 indbyggere. Mange ville nok mene, at var svært at drive osteforretning i så lille en by med alle de store supermarkeds-kæder som Rema 1000, Netto, Fakta og Kvickly repræsenteret. Ostehuset er et bevis på det

modsatte. Forretningen har været veldrevet og velkørende siden åbningen i 1978.

Det skyldes bl.a., at byen er omgivet af store sommerhusområder med omkring 2000 sommerhuse. En del af husene er ejet af odenseanere, som gerne bor der det meste af sommerhalvåret på grund af en afstand på kun 15 kilometer til Odense.

Kunder kommer helt fra Odense

- Den korte afstand mellem Odense og Otterup har givet ostehuset nye kunder fra de nordlige bydele i Odense, fortæller Karina.

Forklaringen er, at en stor del af den odenseanske midtby for øjeblikket er et gigantisk byggerod med mange besværlige omkørsler og for få parkeringsmuligheder. Det gør det mere overskueligt og nemmere for en del odenseanere at smutte til Otterup efter ost fremfor at handle i Odense.



Udenlandske oste sælger godt, fx den franske Supreme



Karina Hofstedt Nielsen (tv) og Merete Kofod (th). Foto: Maria Pries

Kort om Ostehuset

Ostehuset i Otterup blev etableret i 1978 af Merete og Bjarne Kofod. De opbyggede hurtigt en moderne og utraditionel forretning med fx salg af vin, før det var almindeligt i ostebutikker. Parret har også lært fynboerne, at ost er andet end danbo ved at introducere udenlandske oste fra lande som Frankrig og Italien og Spanien. Den 15. december overtog Karina Hofstedt Nielsen Ostehuset. 14 dage senere døde Bjarne Kofod af en kræftsygdom, 73 år gammel.

Karina har noteret sig, at den nordfynske befolkning er til andet end traditionelle danske skæreoste, selv om de stadig hitter og fylder meget i omsætningen.

- Kunderne går i vid udtrækning efter skæreoste med smag et sted mellem mellemlagret og lagret. Men vi sælger også godt af vores hjemmelavede hvidløgsose og nye smagsvarianter som

fx lakridsost. Vores kunder er ikke bange for at prøve noget nyt. Hvis der fx har været anvendt en bestemt ost i et madprogram på tv, kan vi hurtigt mærke det på efterspørgslen. Blandt de udenlandske oste er det ofte typer som gouda og brie, at kunderne går efter, fortæller Karina.

Bredt sortiment

Ostehuset har ikke bare et bredt sortiment af oste, men også at vin, pølser, skinker, hjemmelavet leverpostej, tilbehør, chokolade, hjemmemarinerede sild og delikatesser. Som noget nyt er Karina begyndt at sælge håndmalet spansk keramik, så oste- og pølsebordet kan iscenesættes farvestrålende.

Forretningen har en del salg af anretninger ud af huset til private.

- Vi sælger mange rene osteborde og kombinerede oste- og pølseborde, oplyser Karina, der også oplever en stigende efterspørgsel på tapas-tallerkener.

Sortimentet i butikken er bredt, som det også var i Merete og Bjarnes Kofods tid.

- Det skal være varieret og omfatte andet end ost, for jeg tror ikke, vi ville kunne overleve, hvis vi udelukkende satsede på ostesalg, vurderer Karina.



Merete og nu afdøde Bjarne Kofod i deres livsværk, Ostehuset, april 2012

Ny lov om rottebekæmpelse

Nu er det slut med gift til forebyggelse

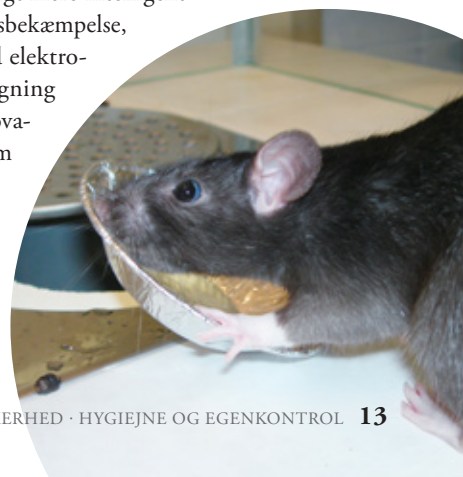
De små lodne gnavere truer stadig med at spise med i de danske fødevarevirksomheder, og bestanden af rotter i Danmark har været støt stigende de sidste 10 år. Men fra sommer kan du, som konsekvens af en ny regel fra Miljøstyrelsen og EU, ikke længere komme dem til livs ved at bruge gift til forebyggende bekæmpelse. Heldigvis er der kommet et nyt våben i kampen mod skadedyrene. I takt med at vi spreder mere gift, øges risikoen for, at rotterne bliver resistente over for den, og undersøgelser viser, at også andre dyr, og miljøet betaler en pris for rottebekæmpelsen, som den foregår i dag. Rovfugle viser forøgede niveauer af rottegift i blodet, og det nedsætter deres formerings- evne og skaber problemer i miljøet. Hidtil har rottegiften i giftdepoterne, som står langs husmurene, nemlig været permanent tilgængeligt for f.eks. mus, og det har resulteret i en indirekte spredning af giften ud i fødekæden. Derfor lukkes der nu af for muligheden for forebyggende brug af gift i fælderne, således at der kun må udlægges gift, når der er konstateret rotter på området.

Rentokil, som er en af landets førende virksomheder inden for skadedyrsbekæmpelse, er på forkant med den nye lovgivning, og er klar til at hjælpe udsatte virksomheder i overensstemmelse med den nye lovgivning. - Vi tilbyder f.eks. den nye Auto Gate-fælde, der kan registrere når specifikt en rotte, og ikke andre dyr, gentagne gange går i den, og først

herefter automatisk gør giften tilgængelig. Auto Gate – fælden er det eneste system af sin slags på markedet, som fortsat kan sikre en fødevarevirksomhed med omgående bekæmpelse ved rotteforekomst. Vi anvender ny teknologi sammen med brugen af gift, som dags dato er det mest effektive våben mod rotter. Vi får en mere præcis og intelligent

bekæmpelse, der mindsker belastningen for miljøet, siger Claus Schultz, teknisk chef hos Rentokil, og tilføjer - Auto Gate er blot en af mange innovative løsninger, vi kan tilbyde vores kunder. - Der er ingen tvivl om at den nye lovgivning kommer til at betyde udfordringer for nogle virksomheder, når man skal have sat nye rutiner omkring rottebekæmpelsen op. Men på sigt er vi sikre på, at vi kommer til at se en langt mere intelligent skadedyrsbekæmpelse, f.eks. med elektronisk overvågning og andre innovative løsninger, som mindsker ineffektive inspektionsbesøg, og samtidig hjælper virksomheder med at være foran rotterne, siger Claus Schultz.

Kilde: Rentokil





Vester Hæsing Slagterforretning:

Satser på e-handel

Forbrugernes indkøb af fødevarer på nettet er kun i sin vorden og vil stige markant i de kommende år, vurderer slagtermester Stefan Jensen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Stefan Jensen, Slagtermester og indehaver Vester Hæsing Slagterforretning på Fyn, satser på salg af slagtervarer og pølser på nettet.

Han har etableret e-handel, som blev taget i brug i begyndelsen af februar i år.

- Det er stadig en meget lille andel af danskernes samlede forbrug af fødevarer, der bliver handlet over nettet. Men ifølge flere prognoser kan vi forvente, at e-handlen med mad tidobles i løbet af en femårig periode. Den handel vil vi gerne have del i, siger Stefan Jensen.

Vester Hæsing's e-handel er så ny, at det er for tidligt for Stefan Jensen at sige noget om, hvordan omsætningen vil udvikle sig, men han vil løbet af foråret sætte ind med en målrettet markedsføring af netbutik.

Målrettet markedsføring

- Vi vil bl.a. andet bruge Facebook som platform i markedsføringen for at sælge historien

om vores produkter. Som slagtehus kan vi leve fortællingen om det enkelte produkt fra jord til bord, forklarer Stefan Jensen, og uddyber:

- Det betyder meget for os, at vi kender de landmænd, som vi køber dyr af. Vi ved, hvad de står for, og ved, at de leverer den helt rigtige kvalitet hver gang. Hvis kunden spørger, hvor bøffen kommer fra, kan vi i de fleste tilfælde fortælle, hvilken mark kreaturet har græsset på.

Stefan Jensen deltog i en livsstilsmesse i Odense i november 2015 for at præsentere sin e-handel, og på en kommende messe i Fredericia i marts vil han også være tilstede. Han har også fået lov til at bruge multikunstneren Jim Lyngvilds navn i sin markedsføring, da denne sætter stor pris Vester Hæsing Slagterforretning's udvalg af slagtervarer.

Stefan Jensen vil især satse på at nå et publikum på Sjælland og i København, da erfaringerne viser, at befolkningen her tilsyneladende

de er hurtigere til at tage e-handel til sig end jyder og fynboer.

Kan kun overleve på kvalitet

Vester Hæsing Slagterforretning's kunder går næppe galt i byen, uanset om de handler på nettet eller i butikken, for han er kompromisløs, når det gælder den håndværksmæssige kvalitet.

Kort om Vester Hæsing Slagterforretning

Slagtermester Stefan Jensen er ejer af Vester Hæsing Slagterforretning, der tæller et slagtehus en butik og en nyetableret e-handel. Stefan overtog virksomheden i 2004 fra sine forældre, som havde drevet stedet siden 1986. I dag tæller virksomheden 7-8 ansatte.



Slagtermester Stefan Jensen tror på, at e-handel med slagtervarer har en fremtid

- Som selvstændige slagtere kan vi kun overleve, hvis vi leverer godt håndværk kombineret med høj service, påpeger Stefan Jensen.

- Vi er, siger han videre, et lille stærkt hold af faglærte slagtere, der foretrækker at kæle for den gode håndværksmæssige detalje og den høje kvalitet frem for at levere masseproducerede varer. Det tror jeg også, vores kunder sætter pris på. Mange af dem kommer i hvert fald igen, fordi de foretrækker hjemmelavede kvalitetsprodukter med garanti for en god smagsoplevelse.

Foruden slagtehus og butik tæller Vester Hæsing Slagterforretning også et pøsemageri og røgeri.

Prioriterer dyrevelfærd

Dyrevelfærd hører med i fortællingen om Vester Hæsing Slagterforretning.

- Vores kød kommer udelukkende fra fynske landmænd. Det giver kort transport af dyrene, så de bliver så lidt stressede som muligt, siger Stefan Jensen.

- En dag om måneden holder Vester Hæsing Slagterforretning et stort kødudsalg, hvor kunderne kan fylde fryseren med gode kødtilbud.

- Det månedlige kødudsalg har udviklet sig til lidt af et tilløbsstykke. Især op til jul, hvor der kommer så mange kunder fra hele Fyn, at trafikken næsten går i stå i landsbyen, fortæller Stefan Jensen.

1 Dyrevelfærd er en vigtig del af Vester Hæsing Slagterforretnings dagsorden

2 Krogmodning i slagtehuset

6 Forarbejdning i pøsemageriet

4 Opskæring i Vester Hæsing

5 Vester Hæsing Slagterforretning omfatter en detailbutik, slagtehus, pøsemageri og en e-handel

Billedtekster

Kreds af osteentusiaster overtager
og viderefører driften af

Gormsen Ost Odense

Gormsen Ost har været i familieej, siden virksomheden blev etableret i 1944 af Holger Emil Gormsen. Siden 1987 har virksomheden været drevet af den nuværende ejer, Bo Gormsen, der er anden generation i familievirksomheden. Bo Gormsen har deltaget i virksomhedens drift siden 1973. Virksomheden er blandt osteelskere i særdeleshed kendt for de yderst velsmagende, lagrede oste „Gormsen Guld“ (Guld-Gormsen i folkemunde), „Dronning Dagmar“ og „Odin“. Siden udflytningen til de nuværende lokaler i 1978 er det lykkedes at forfine disse oste, så de har en meget imødekommende smag, samtidig med at ostene opnår en blød og mild, men helt skærefast konsistens, så de ikke smuldrer ved udskæring. Smag og konsistens tilskrives både den nænsomme og helt manuelle behandling i modningsprocessen, kombineret med den mikrobiologi, der er til stede i modningslokalerne og reolerne, hvori ostene er placeret under modning.

Erfaring fra oste-detailforretning og fra Carlsberg

I forbindelse med Bo Gormsens ønske om at gå på pension har det ikke været muligt at finde afløsere i familien. Det har heller ikke været muligt at overdrage produktionen til andre produktionssteder, fordi risikoen for, at den unikke smag ikke kan genskabes i andre miljøer, vurderes at være for stor. Frontfigurer i den nye ejerkreds er brødrene Ole og Hans Henrik Rath

Petersen, der sammen med Preben Mogren og John Eric Rath har etableret virksomheden Gormsen Gourmet A/S, som køber aktiviteterne af Bo Gormsen. Ole Rath Petersen har i de seneste knapt 15 år drevet detailforretning med osteudsalg i Odense („Producenten“ i Nørregade), og han har herigennem opnået et indgående produktkendskab. Hans Henrik Rath Petersen har været beskæftiget i flere forskellige nærings- og nydelsesmiddelvirksomheder, og senest hos Carlsberg, og har betydelig erfaring med fødevarerhåndtering. Preben Mogren og John Eric Rath driver andre virksomheder, og de vil primært bidrage med sparring omkring forretningsudvikling, kvalitetssikring, administration m.v. Ole Rath Petersen udtaler følgende om købet: - I min daglige forretning med detailsalg af ostevarer, har ostene fra Gormsen en meget central placering, og de er blandt de mest sælgende skæreoste i forretningen. Jeg var bekymret for, om Bo Gormsens produktion af oste ville ophøre, også fordi min personlige opfattelse er, at det er nogle af de bedste modnede oste i landet. Det glæder mig derfor overordentligt, at jeg har kunnet samle en kreds af osteentusiaster til at sikre fortsat produktion af Gormsen Guld, Dronning Dagmar og virksomhedens an-

dre kvalitetso-
ste til glæde for lan-
dets ostephandlere og forbrugere.

Vi ser frem til at fortsætte kvalitetsforædlingen af Gormsen konceptet, og vi vil snarest efter overtagelsen tage kontakt til ostephandlere, også i dele af landet, hvor Gormsens produkter ikke har været repræsenteret i de senere år.

Gormsen Gourmet A/S

Bo Gormsen tilføjer: - Jeg er rigtig glad for, at der nu er fundet en løsning, så de produkter, jeg har brugt det meste af mit arbejdsliv på at forædle, fortsat kan indtage en vigtig del af det danske ostemarked. Forhandlingerne om overdragelsen har overbevist mig om, at den nye ejerkreds fortsat kan frembringe produkter af samme høje kvalitet, som jeg har præsteret igennem mange år. Jeg glæder mig derfor over, at Gormsen ostene stadig vil blive udbudt til osteelskere i Danmark. Den nye ejerkreds i Gormsen Gourmet A/S overtager virksomheden fra 1. april 2016.

Kilde: Pressemeddelelse

Vi præsenterer:

The Next Generation!

Vi lancerer de nye generationer inden for både pakkemaskiner, prismærkningssystemer samt kø-systemer.

- **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:** nye pakkemaskiner med op til 4 printere, 12,1" farve touch-screen, Super-stretch pakke-teknologi, 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

Vil du vide mere?

Ring til os på tlf. 6591 6000.



Flere spændende nyheder:

Nyt CashGuard Kontanthåndterings-system og nye butiksvægte med print af Linerless-etiketter

scanvaegt
systems



Fødevaresikkerhed i „madens maskinrum“

Som fødevareproducent er det en forudsætning for en tilfredsstillende fødevaresikkerhed, at der er styr på hygiejnen. DMRI arbejder med hygiejne og fødevaresikkerhed i hele kæden, lige fra slagtning og indtil det forarbejdede eller forædlede kød er emballeret og klart til salg

TEKST: RIE SØRENSEN OG HARDY CHRISTENSEN

Ved både slagtning og forædling af kød er det nødvendigt, at der både er styr på fødevaresikkerhed og fokus på produktionsoptimering for at sikre en lønsom forretning. Et sygdomsudbrud forårsaget af et konkret produkt kan medføre, at en producent må opgive at være i markedet.

Læs mere her om fødevaresikkerhed på kødområdet og kontakt gerne DMRI for yderligere information.

Håndtering af fedtenden: Ved slagtning udgør håndtering af fedtenden en stor risiko for gødningsforurening og dermed også for forurening med sygdomsfremkaldende bakterier. En gammelkendt løsning er at anvende en plastikpose om kronen, for at minimere denne forurening. Posehåndteringen kan være uhen-

sigtsmæssig, hvorfor DMRI nu har udviklet et automatisk udstyr, der fanger fedtenden, suger den op i en kop og skubber den ned gennem bækkengangen, hvor det afleverer kronen i en naturlig pose bestående af krøshinder. Det er dokumenteret, at det både reducerer salmonellaforurening og halverer den visuelle gødningsforurening.

Whizard knive: Whizard knive bruges mange steder i kødindustrien. Nye undersøgelser har vist, at knivene kan ophobe produktrester og dermed også bakterier i fremføringsenheden. Da temperaturen stiger under brug, er der risiko for opformering af bakterier og efterfølgende forurening af kødet. Det er derfor nødvendigt dagligt at adskille og rengøre knivene.

Dampsuger: I forbindelse med slagtning vil der kunne ske en forurening af kødet med gødning, maveindhold, olie mv. Tidligere var der krav om, at forureningen skulle skæres væk. Dette efterlader u hensigtsmæssige huller i kødet. Der er derfor udviklet en dampsuger, der både tilfører damp til det forurenede område og suger den visuelle del af forureningen væk. Alle undersøgelser viser, at det bakteriologiske resultat altid er bedre, når der anvendes damp-sug sammenlignet med afskæring af forurening med kniv.

Rengøringsaudits: I forhold til både fødevaresikkerhed, holdbarhed og æstetik er det u hensigtsmæssigt at starte en produktion op på et dårligt rengjort udstyr. Mangelfuld rengøring skyldes i mange tilfælde et gradvist skred



i opmærksomheden, og betyder, at rengøringen ikke udføres på det aftalte niveau. Ofte bemærker man ikke selv dette skred, da man bliver „blind“ i egen virksomhed. Det kan derfor være relevant med en uvildig auditering af rengøringen.

Produktionshygiejne: Hygiejnen under alle produktionsprocesser af kød og kødprodukter er afgørende for både fødevarerikkerhed og den efterfølgende holdbarhed af produkterne. Generelt gælder det, at jo lavere startniveau af bakterietal, jo længere holdbarhed vil produktet opnå. Det forekommer også, at man bliver opmærksom på, at et produkt bliver forurenet med en bestemt bakterie, uden at man kan udpege årsagen. Også her kan man være „blind“ i egen virksomhed. Uvildig auditering og evt. anvendelse af nye typningsmetoder af bakteriernes DNA kan med stor sikkerhed finde årsagen til forureningen.

Måltrettet konservering af kødprodukter: Ved produktion af spiseklare produkter er det vigtigt, at konserveringsprocessen udføres korrekt og medfører den nødvendige fødevarerikkerhed. Enhver ændring i en recept eller en proces skal derfor følges af en vurdering af fødevarerikkerheden. Det gælder både ændringer i kød- og fedtindhold, emballerings- og opbevaringsforhold og ved anvendelse af nye ingredienser. Det er dyrt og omfattende, hvis der skal udføres laboratorieforsøg og derfor har DMRI udviklet en række matematiske modeller, som kan anvendes ved sikkerhedsvurderingen. Kødspecifikke modeller, der er frit tilgængelige kan findes på DMRIPredict.dk. DMRI

afholder desuden kurser i at anvende modellerne og vi kan også tilbyde at foretage beregningerne.

Distribution af kød og kødprodukter: Hvis kød og kødprodukter skal distribueres og sælges af nye kanaler er det vigtigt at vurdere kølekæden, da tid og temperaturforhold har stor indflydelse på produkternes holdbarhed og på risikoen for, at sygdomsfremkaldende bakterier kan vokse. En tommelfinger regel siger, at en halvering af temperaturen medfører en fordobling af holdbarheden.

Dette er blot et udpluk af den viden og erfaring, der findes inden for fødevarerikkerhed på DMRI Teknologisk Institut. Kontakt os endelig, hvis vi kan hjælpe på nogen af disse punkter eller med generel rådgivning.

Rie Sørensen
RS@teknologisk.dk
Tlf. 7220 2715

Hardy Christensen
HCH@teknologisk.dk
Tlf. 7220 2606



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Bornholm får igen et slagtehus

Lokale producenter har ikke kunnet få slagtet andet end grise på øen siden 2009, men nu opfører Hallegaard Gårdbutik & Pøsemageri et slagtehus med støtte fra bl.a. Dyrenes Beskyttelse

Det har ikke været muligt at få slagtet kreaturer, geder, lam og får på Bornholm siden 2009, hvor øens sidste slagtehus, Håndværksslagteren, måtte dreje nøglen om.

Det betyder, at bornholmske dyr må ud på en længere rejse til andre landsdele for at blive slagtet. Men nu får Bornholm igen sit eget slagtehus, der kan slagte og skære op for mindre bornholmske producenter. Slagtehuset opføres som en tilbygning til Hallegaard Gårdbutik ved Øster Marie.

Gårdbutikken drives af Jørgen Toft Christensen, der bl.a. andet er kendt for sit pøsemageri og sin produktion af italiensk inspirerede lufttørrede skinker.

Dyrenes Beskyttelse på banen

- Jeg har leget med tanken om at etablere et slagtehus i et stykke tid. Bornholmske slagtedy, bortset fra grise, skal i dag udsættes for lange transporter til slagterier uden for øen. Det er dyrt for de små bornholmske producenter, og det er ikke heldigt, når vi snakker dyrevelfærd, siger Jørgen Toft Christensen.

Netop ønsket om at understøtte et velfærds-koncept for bornholmske dyr har betydet, at Dyrenes Beskyttelse er trådt ind som samarbejdspartner og sponsor i forbindelse med etableringen af Hallegaards slagtehus.

Det vil koste 2,4 mio. kr. at opføre slagtehuset. Jørgen Toft Christensen oplyser, at fi-

Indehaver af Hallegaard Gårdbutik & Pølsemageri på Bornholm, Jørgen Toft Christensen, er klar til at bygge et nyt slagtehus, som åbner i efteråret 2016

Hvad er LAG

Lokale aktionsgrupper (LAGer) som fx LAG Bornholm er lokalt forankrede for- eninger, der skaber udvikling og inno- vation i lokalsamfundene ved blandt andet at tildele tilskudsmidler til rele- vante projekter.

Lokale aktionsgrupper modtager mid- ller fra EU. Hver aktionsgruppe får et budget fra ministeriet og EU, som bl.a. går til at støtte lokale projekter.

Små slagtehusse popper op

I en tid, hvor de store industrielle slag- terimastodonter sammenlægges og bliver endnu større, ses også en mod- satrettet tendens. Små slagtehusse og mikroslagterier er begyndt at spire frem. Hallegaards Slagtehus på Born- holm er et eksempel på den tendens. Et andet er Sæby Gaardslagteri, der net- op er åbnet, og på Samsø har en grup- pe økologiske producenter planer om at etablere deres eget slagtehus.

Afdelingschef i Danske Slagtermestre Fødevareafdeling, Lars Poulsen, har iagttaget tendensen.

- Fremkomsten af nye, små slagtehusse tror jeg hænger sammen med, at både dyrevelfærd og lokale fødevarer er te- maer, der er oppe i tiden, lige som der altid vil være et marked for kvalitetspro- dukter, siger Lars Poulsen.

Det tæller også til de små slagtehusse fordel, lyder flere vurderinger, at de kan yde en mere personlig og fleksibel ser- vice over for mindre, lokale producenter end slagterikolossalene har mulighed for.



Jørgen Toft Christensen forventer, at 40 pct. af kødet fra det kommende slagtehus vil blive solgt i han egen gårdbutik

nansieringen er på plads. Projektet har bl.a. fået 400.000 kr. i støtte fra LAG Bornholm (se tekstboks), således at bornholmske kødpro- ducenter igen kan få slagtet deres dyr på øen. Derudover har en række bornholmske restau- ranter købt sig ind i slagtehuset.

Hallegaards Slagtehus bliver på 130 m2 og er bliver indrettet til både økologisk og konven- tionel slagtning. Et modningsrum med plads til modning af 25 kreaturer indgår i projektet.

- Det er planen, at vi vil slagte tre dage om ugen. Vi får kapacitet til at slagte 30 grise, 22 lam og 5-8 kreaturer i løbet af en dag, siger Jør- gen Toft Christensen, der forventer, at 40 pro- cent af de slagtede dyr vil være til Hallegaards egen gårdbutik.

Rejsegilde under Folkemødet

Byggeriet går i gang her i løbet af foråret og Jørgen Toft Christensen forventer at holde rej- segilde på sit nye slagtehus i forbindelse med Folkemødet på Bornholm den 16.-19. juni i

år. Slagtehuset går efter planen gå i gang med de første slagtninger og opskæringer i efter- året 2016.



Kød til modning på Hallegaard

Stemningsbilleder
fra Foodexpo 2016

Slagterdisk solgt til Assentoft slagterforretning

Den meget lange og flotte slagterdisk af mærket Smeva Vision køledisk, som var en del af Butikstorvet, som udstillingsvirksomheden Bago-Line havde opbygget på messen, var allerede inden messen solgt til Assentoft Slagterforretning ved Christian Primby. Butiksdissen sammen med Smeva Fjorda kølereol og Båro LED belysning blev efter messen sat op i Assentoft slagterforretning.

Smagsprøver på lækre ostespecialiteter

På butikstorvet var også en flot ostedisk med masser af specialiteter fra Knuthenlund, Unika serien og mange andre spændende oste. Formanden for Ostehandlerforeningen Carsten Pedersen samt næstformand Lillian Hansen modtog de mange interesserede osteelskere med smagsprøver.



Muslingesmagning på Foodexpo

Tirsdag den 8. marts var der som noget helt nyt muslingesmagning i Hal J2 ved Butikstorvet. Danmarks Fiskehandlere sørgede for 60 kg smagsprøver af de bedste blåmuslinger til lækkersultne gæster. Danmarks Fiskehandlere afholdt generalforsamling i forbindelse med Foodexpo 2016. Ny i bestyrelsen er Dan Adamsen fra Adamsen Fisk i Gilleleje. Bestyrelsen er herefter sammensat som følger:

- Martin Maric, formand, HAV City2, Taastrup
- Rasmus Petersen, næstformand, Windsor Fisk, Frederiksberg
- Carl Ahrenkiel, Havnens Fiskehus, Vejle
- Simon Longhurst, Fisk & Færdigt, H.C. Ørstedvej, Frederiksberg
- Klaus Anker Jensen, Fisk er godt, Hjørring
- Dan Adamsen, Adamsen Fisk, Gilleleje



KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted

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

Mere end bare en SPAND



En spand, der skal kunne indeholde 20 liter ingredienser i fast eller flydende form, skal være mere end bare en spand, skriver Vikan virksomheden. Derfor er Vikan meget stolte over at kunne præsentere den nye 20 liter spand – en kombineret „blandingsstation“, en stabelbar og transportabel opbevaringsløsning og et rengøringsredskab med et avanceret hygiejnisk design samt Vikans velkendte kvalitet og slidstyrke.

20 liter spanden er omhyggeligt designet til at kunne anvendes til flere formål. Den optimerede størrelse, den funktionelle form, den drypfri hældetud og håndtaget i bunden gør spanden ideel til at blande og hælde ingredienser på ergonomisk vis. Takket være spandens specialdesignede låg og bund kan brugerne sikkert stable 2 spande og derved fordoble mængden af opbevarede varer pr. kvadratme-

Ny 20 liter spand kombinerer flere anvendelsesmuligheder med hygiejnisk design og Vikans velkendte slidstyrke



ter. Med et håndtag i hver side kan spanden enten løftes af én eller, hvis den er tungt lastet, af to personer. Og spanden har den perfekte størrelse og form til rengøring og desinfektion af udstyr og redskaber.

Principper for hygiejnisk design såsom glatte overflader, ingen spidse indvendige vinkler og strategisk placerede drænhuller betyder, at kontaminering og væske ikke ansamles, hvilket hjælper brugerne med at minimere risikoen for krydskontaminering. Anvendelsen af førsteklasses materialer sikrer overholdelse af EU- og FDA-regulativer til produkter, som kommer i kontakt med fødevarer, og skaber den store slidstyrke og holdbarhed, som kunderne forventer af Vikans produkter. 20 liter spanden fås i fem farver og fuldender sammen med Vikans udvalg af 6 og 12 liter spande familien af spande i hygiejnisk design.

Årets mad med mere butik

Formand for mad med mere kæden, slagtermester Thomas K. Nielsen kom i sin beretning ind på de 2 grundpiller, som kæden hviler på, nemlig fælles markedsføring og indkøbssamarbejde. Thomas Nielsen gennemgik nogle af de mange tiltag, som kæden og de nu 44 forretninger har arbejdet med i det forgangne år, bl.a. kampagneaviser, nytårsmenu og markedsføring på de sociale medier som facebook og naturligvis indkøbsaftaler. Han fortalte også om vigtigheden af løbende at tilpasse konceptet og tiltagene til ændrede forbrugsmønstre, men også løbende at ny-indrette butikkerne for at optimere indkøbsoplevelserne. Formanden kunne samtidig informere om den nye hjemmeside for kæden.

Formand for mad med mere
Thomas Korup Nielsen overrækker
diplom for årets mad med mere
butik til Slagter Lilholm v/Bent
Lilholm Nielsen



Kokkelandsholdets drenge ryddede podiet til

Årets Kok 2016

Det Danske Kokkelandshold stillede igen i år med et stærkt hold op i konkurrencen, og deltog med hele fire kandidater ud af de 10 deltagende kokke som foregik på Foodexpo 2016. Kokkelandsholdet løb som i 2015 også i år med guldmedaljen. Den blev vundet af Mikkel Laursen fra Restaurant Mellemrum i Aarhus. Også sølv og bronze medaljerne blev vundet af medlemmer fra Kokkelandsholdet.

Guld-, sølv- og bronzemedaljer til Det Danske Kokkelandshold

Udover den flotte guldmedalje-præstation, som blev vundet af Mikkel Laursen, gik anden og tredje pladsen også til Det Danske Kokkelandshold. 2. pladsen gik til Magnus Mondrup Knudsen fra Formel B, og 3. pladsen gik til Rasmus Kofoed Sørensen, køkkenchef på Radisson Scandinavia.

Den vindende menu

Feltet i konkurrencen var hårdt, og der blev kæmpet bravt af de 10 deltagende kokke, som i løbet af 6 seks timer skulle kreere en 3-retters menu. Guldvinder Mikkel Laursens menu bestod af: Jomfruhummer med pocheret æg, kyllingebryst stegt på ben, og desserten var med æble, stikkelsbær og chokolade.

Årets tjener

Årets Tjener blev 33-årige Peter Pepke fra Kong Hans Kælder, København. Andenpladsen i den konkurrence gik til Helle Barnholt, Restaurant Liefvroy, Nyborg, mens Simon Bjerre-Pedersen, Norsminde Kro i Odder, fik tredjepladsen.





Medarbejdere på barsel

Når en medarbejder skal på barsel er det arbejdsgiver, der skal betale løn under fravær – der skal dog en vis anciennitet til, så vær opmærksom på om pågældende medarbejder har været ansat i de nødvendige antal måneder (afhængig af overenskomst er det 9 eller 12 måneder). Ligeledes er der forskellige satser for løn under barsel, men det er typisk ikke fuld løn, så undersøg hvor meget du som arbejdsgiver er forpligtet til at betale. Du får nemlig kun refusion for den overenskomstfastsatte lønsats.

En arbejdsgiver modtager refusion for lønudgifter under en medarbejders barsel – dagpengesatsen udbetales gennem Udbetaling Danmark, og herefter sendes anmodningen automatisk videre til barsel.dk, som udbetaler den resterende del af lønnen op til den overenskomstfastsatte løn under barsel. Arbejdsgiver får ligeledes dækket feriepenge. Til gengæld modtages der ikke refusion for AM-bidrag og ej heller for pensionsbidraget samt indbetalinger til fritvalgsordningen. Vær i den forbindelse opmærksom på at kvindelige medarbejdere på barsel skal have et ekstra pensionsbidrag under de 14 ugers barselsorlov.

Både moren og faren skal senest 8 uger efter barnets fødsel oplyse arbejdsgiveren om, hvordan de ønsker at holde forældreorloven – det vil sige den orlov, der ligger efter den 14. uge efter fødslen. Forældreorloven er på i alt 32 uger, og disse uger kan frit fordeles mellem moren og faren (dog ydes der ikke fra arbejdsgiver betaling for alle uger). Fristen er rigtig vigtig, da forældrene også inden for de først 8 uger skal give besked til kommunen om, hvorledes de ønsker at afholde forældreorloven. Dette har stor betydning for arbejdsgiverens ret til refusion – især hvis det er faren, virksomheden har ansat! Kontakt sekretariatet hvis du har behov for en blæk til ovenstående formål.

Barselsfonden for selvstændige er under afvikling

Opstartsfasen er knap overstået før barselsudligningsfonden for selvstændige bliver afskaffet. Folketinget har nemlig vedtaget at afvikle „Barselsudligning for Selvstændige“ med virkning fra 1. april 2016. Det betyder, at du som selvstændig, der begynder orlov fra og med 1. april 2016 ikke kan få kompensation fra ordningen. Hvis du allerede modtager udbetalinger fra ordningen, eller begynder din orlov senest den 31. marts 2016, er du fortsat omfattet af ordningen. Vær dog opmærksom på, at retten til fortsat kompensation bortfalder, hvis du afbryder din orlov undervejs.



Vidste

To jyske kreaturslagterier gifter sig

Hjalmar Nielsen Gruppen overtager hovedparten af Nordic Beef. Kreaturslagteriet i Hadsund er nu et af tre slagterier i Hjalmar Nielsen Gruppen. To af Danmarks fem kreaturslagterier, Hjalmar Nielsen Gruppen og Nordic Beef Hadsund, smelter nu sammen og bliver dermed en stærkere konkurrent til Danish Crowns DC Beef. Hjalmar Nielsen Gruppen har med virkning fra 1. januar 2016 købt aktiemajoriteten i Nordic Beef Hadsund, oplyser slagterierne i en pressemeddelelse. Dermed vil Hjalmar Nielsen Gruppen komme op på at slagte cirka 100.000 kreaturer om året på de tre slagterier i Aalestrup, Kjellerup og Hadsund. - Det er en særdeles sund virksomhed, vi investerer i, og samlet opnår virksomhederne i Hjalmar Nielsen Gruppen en andel på næsten 25 procent af de danske slagtedyr. Det gør, at vi kan øge service- og leveringsgraden betragteligt over for såvel kunder som leverandører, siger direktør Lars Andersen fra Hjalmar Nielsen Gruppen. - Ud over det stærke brand, der allerede er i Himmerlandskød, så får vi mulighed for at arbejde med de koncepter, som Nordic Beef Hadsund har udviklet, heriblandt Nordjysk Naturkød, BeefOne, Fjordlandskød og økologi, tilføjer han. Hjalmar Nielsen har ud over de nu tre slagterier også forædling og produktion af fødevarer i Farsø og Hadsund. Alle virksomhederne køber og producerer udelukkende 100 procent dansk kød, og det fortsætter naturligvis også i den nye konstellation, konstaterer Lars Andersen. Ledelsen i Nordic Beef Hadsund fortsætter uændret med Søren Svendsen og Jens Peter Svendsen i spidsen

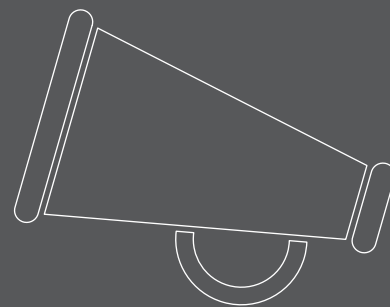
Med fusionen er der nu kun fire kreaturslagteri-virksomheder i Danmark. Ud over DC Beef og Hjalmar Nielsen Gruppen er det Mogens Nielsen Kreaturslagteri og Århus Slagtehus.

Kilde: Foodsupply

Tysk takeaway-tjeneste åbner op i København

En tysk-startet takeaway-tjeneste, som satser på at levere måltider fra restauranter, der ellers ikke leverer mad, udvider nu til en række nordeuropæiske byer, herunder København.

du at...



Der bliver stadig større konkurrence på markedet for takeaway-mad, hvor en række leverings-tjenester har gang i omfattende ekspansioner. Herhjemme domineres markedet af Just Eat og Hungry.dk, men nu får de to dansk-startede selskaber en ny konkurrent på det hjemlige marked. Leveringstjenesten Foodora har nemlig annonceret planer om at tilføje en afdeling i København. Foodora er baseret i Berlin og ejet af den tyske koncern Delivery Hero Holding, og selskabet satser på at levere mad fra lokale restauranter, som ellers ikke sælger takeaway, direkte til kunderne. Tyskerne går altså muligvis efter et lidt andet kundesegment end Just Eat og Hungry.dk, og på dette marked er selskabets væsentligste konkurrent den britiske tjeneste Deliveroo, der er til stede i en lang række europæiske lande. Men nu har Foodora besluttet at tage kampen op ved at åbne 11 nye afdelinger i Nordeuropa. Udover København kommer takeaway-tjenesten også til Göteborg og seks nye byer i Tyskland. Foodora har 450 ansatte og leverer mad fra omkring 5.000 restauranter. Selskabet har tidligere også åbnet afdelinger i Australien og Canada, ligesom man allerede er til stede i de skandinaviske byer Oslo og Stockholm.

Kilde: Fødevarewatch

Krogmodnet gris vakte interesse

Danish Crowns foodserviceafdeling serverede to nyheder til foodservicebranchen på Foodexpo i Herning. Der var tale om smagsprøver på „XV Krogmodnet Gris by Danish Crown“, der er modnet på krog i mindst 15 dage, og på velfærdsgrisen Vitalius. Og det trak ifølge virksomheden mange gæster til standen. – Der var meget stor interesse for krogmodnet gris, som folk virkelig betragtede som en nyhed. De både smagte og kiggede ind i vores modningskab. Vi kan mærke, at både restauranter og kantiner gerne vil have, der sker noget nyt med gris, som de godt kan lide at arbejde med, og de vil gerne have inspiration til nye retter, siger salgsdirektør Mette Rothmann. Hun noterer sig, at også mange slagtere i år besøgte messen, der efter hendes mening er ved at bevæge sig fra at være en cateringmesse til at være hele Danmarks fødevarermesse.

Kilde: Foodobserver

Tönnies satser på at vokse 10-20 procent på et år

I begyndelsen af marts blev de sidste underskrifter sat på det stykke papir, der betyder, at slagteriet Tican i Thisted endegyldigt er blevet en del af den tyske slagterikoncern Tönnies. Og nu er det fuld kraft frem, oplyser Clemens Tönnies, koncernens ejer og bestyrelsesformand: – Vi forventer med den nuværende kapacitet at kunne skabe en vækst i antallet af slagtninger på 10-20 procent det kommende år. Så må vi se derefter, hvordan vi kan vokse, siger han til Jyllands-Posten og lader forstå, at han ser gode muligheder for at udvide. Tönnies-koncernen driver i forvejen slagteriet SB Pork i Brørup, hvor antallet af slagtninger sidste år voksede med ni procent. Tilsammen slagtede SB Pork og Tican sidste år i alt 3,6 millioner grise. Til NORDJYSKE Medier fortæller Ove Thejls, administrerende direktør hos Tican, at det er for tidligt at sige, om Tönnies' planer giver flere arbejdspladser i Thisted. Han har netop selv fået papir på sin egen fortsatte ansættelse som administrerende direktør i Tican-direktør.

Kilde: Foodsupply

Fond skyder millioner i nyt tang-projekt

Et nyt samarbejde mellem Teknologisk Institut, fire universiteter og en række virksomheder skal undersøge muligheder for at dyrke tang til fødevarer og dyrefoder. Projektet bliver støttet af Innovationsfonden. Et nyt projekt skal undersøge mulighederne for at dyrke tang til brug i fødevarer, dyrefoder og kosmetik.

Projektet hører under Teknologisk Institut, mens Aalborg, Aarhus og Københavns Universitet samt DTU og flere virksomheder også deltager. Det såkaldt MAB4-projekt løber over 4,5 år og koster i underkanten af 25 mio. kr., hvoraf 11,8 mio. kr. kommer fra Innovationsfonden. Planen er at udvikle nye metoder og teknologi til at dyrke tang under vandet i danske og færøske farvande. En sidegevinst kan samtidig være, at tanget er med til at rense vandet.

Rigmand skyder penge i leverandørernes netbutik

Dagligvareleverandørernes længe ventede netbutik får nu en pengeindsprøjtning fra transportrigmanden Thorkil S. Andersen. Butikken får navnet Shobr.com. Dagligvareleverandørerne har længe gået med planer om at starte deres egen netbutik, hvor virksomheder kan sælge direkte til forbrugerne. Nu kommer der for alvor skub i planerne. Den nye investor har tjent sine penge på transportkoncernen Frode Laursen og har stor erfaring fra logistik. En erfaring, der kan blive værdifuld for det nye koncept, fortæller han Lars Munch Johansen, direktør i selskabet bag netbutikken, Shopall24. Han glæder sig over, at man nu får en erfaren erhvervsmand med i projektet. – I de her moderne forretningsmodeller er der også brug for traditionel industriforståelse. Det skal være sprælsk, men der skal også være noget gråt hår, siger han til Børsen.

Det var dagligvareleverandørernes organisation DLF, der tog initiativet til Shobr. Med sin investering kommer Thorkil S. Andersen til at eje 10 pct. af selskabet, det samme som DLF, mens resten er ejet af en gruppe private investorer med serieiværksætteren Lars Munch Johansen i spidsen. Han har tidligere stået bag blandt andet It Factory og den hedengangne online-dagligvarebutik To Door samt et grænsehandelskoncept, Netpris.

Kilde: Fødevarewatch



Messeoversigt

2016

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
Malmømesse, 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

Foodexpo

18.-20. marts
www.foodexpo.dk

Fra venstre slagtermester Brian Madsen, bestyrelsesformand Gunder Jensen, Foodexpos repræsentant og salgskonsulent Bo Pedersen



Et halvt lam blev årets nyhed

Grøsten Fjerkræ havde 3 nyheder med på årets Foodexpo, nemlig et halvt lam, opskåret, de-tailpakket og samlet i en flot æske. Produk-

ter fra den Italienske leverandør Fileni, luksus charcuteri (kyllinge rullepølse, kylligesalami og peberpaté) blev også fremvist på messen. Grøsten Fjerkræ uddelte over 14.000 smagsprøver på charcuteri-varerne, men det var Lammeækassen, der stjal publikums interesse. Ud af 353 nyheder valgte de knapt 26.000 besøgende et halvt lam i æske.

Lammeækken inderholder et halvt økologisk lam fra Vadehavet af højeste kvalitet. Det er økologiske lam bliver også kaldt salt-lam pga. den let krydrede smag, som kødet får, når dyret har græsset langs Vadehavet.



Navnenyt

Nye medlemmer i DSM's slagtehusudvalg

Slagtehusudvalget drøfter relevante emner og lægger linjen sammen med de to slagtehusmedlemmer i DSM's bestyrelse. Bestyrelsesmedlemmerne er fremadrettet Lars Ville (formand), Hejls, og Ole Thøgersen, Mors. Udvalgsmedlemmerne er derudover Niels Hørlyck fra Svendborg Slagtehus, Roy Sørensen fra Holsted Slagtehus, René Knudsen fra Stensved Slagtehus samt de nye medlemmer fra marts 2016, som er Allan Smærup, DK-Kød, Linde ved Struer, og John Madsen fra Nr. Onsild Slagtehus.

Kilde: Slagtehusnyt

Ny miljø- og fødevareminister

Efter et politisk stormvejr er Esben Lunde Larsen, født 14. november 1978 i Skjern, søn af landmand Knud Helge Larsen og kontorassistent Anna Grethe Larsen, blevet udnævnt til ny miljø- og fødevareminister. Esben Lunde Larsen er folketingsmedlem for Venstre i Vestjyllands Storkreds fra 15. september 2011.

Esben Lunde Larsen har været Uddannelses- og forskningsminister fra 28. juni 2015 til 29. februar 2016 og medlem af bestyrelsen for Venstres folketingsgruppe 2011-2015. Esben Lunde Larsen er ErhvervsPh.d. fra Københavns Universitet og Grundtvigsk Forum 2013 og cand.theol., Københavns Universitet, 2008. Endvidere har han været politisk medarbejder i Venstres folketingsgruppe, Christiansborg, fra 2001 til 2007 samt efterskolelærer på Sædding Efterskole fra 1998 til 1999.

Den nyudnævnte miljø- og fødevareminister, Esben Lunde Larsen. Fotograf: Kim Vadsø



OVERSIGT

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

EMBALLAGE

antalis
Just ask Antalis

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

antalisccco.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

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

leverandørliste

Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.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
Blækhatten 10 • 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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



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

Annoncer til fødevaremagasinet



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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

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

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



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

W. Oeschelzen Aarhus 18

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk

AVO
SKANDINAVIA

Den sikre vej til god smag



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

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Lad os
INSPIRERE
dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme

Indasia
... for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.indasia.dk

KUNSTTARME

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

Alt i kunsttarme, med
og uden tryk.
Også i små mængder.

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.
Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

Tlf: 62 21 32 78
Fax: 62 22 32 78



DanePork

www.danepork.dk

St. Lihme Møllevvej 13
St. Lihme · 7183 Randbøl
Tlf. 75 88 38 66 · Fax 75 88 39 20
info@danepork.dk

MASKINER

ingvaldTM

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

**FÅ EN HOLDBAR
PAKKELØSNING!**

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PMpack

Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere



Kammermaskiner
Vakumposer
Krympeposer
Folier



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

**LÆS OGSÅ
FISKEHANDLEREN**

Bestil abonnement på
bladet Fiskehandleren!

**Pris for 3
udgivelser pr. år**

kr. 180,-
ex. moms

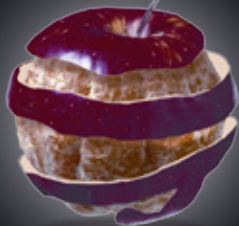


FISKEHANDLEREN

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

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

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. Lífstrupvej 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 fødevarebranchen

Kontakt
Karsten Kildegaard
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 20 41 50 21
Slagelse@dankerevision.dk
www.dankerevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danke Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
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

STORE OG SMÅ HJEMMESIDE LØSNINGER

Hos Grafisk Produktion Odense laver vi mange forskellige ting. Vi laver fx. skalerebare e-handelsløsninger målrettet til den enkeltes behov og forretning. Vi har stor forretningsforståelse indenfor fødevarerbranchen, og kender derfor både til de udfordringer men også til de muligheder, der er i branchen.

Vores webshopløsninger er baseret på Dynamicweb CMS & Ecommerce, som giver dig en solid og gennemtestet handelsplatform. Vi er naturligvis certificerede partner.

Du kan fx. kigge forbi www.madoggaester.dk, som vi lancerede sidste efterår. Vil du høre mere om denne løsning eller dine muligheder, kan du kontakte, Dennis Jacobsen, som står for alle vores webshops.

Læs mere på www.gpo.dk eller ring 66 14 08 52



Returneres ved varig adresseændring