

fødevarer

magasinet

NR. 4 / APRIL 2016

**Nyheder om
ingredienser og
tilsætningsstoffer**

Se side 20

TEMA

Delikatesser
**KRYDDERIER OG
FOODSERVICE
IFFA 2016**



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

En dom med perspektiver

Det var en stor dag, da EU-Domstolen for nylig afsagde dom i den såkaldte tilsynsteknikersag.

Sagen handler i korthed om, hvem der skal betale for uddannelse af statsligt personale til udførelse af kødkontrol. Fødevarestyrelsen ville i forrige årti – i den gode hensigt at nedbringe omkostningerne til den offentlige kødkontrol på de slagterier, som har fast tilsyn – uddanne og ansætte nogle tilsynsteknikere, som kunne afløse de mere omkostnings-tunge dyrlæger på nogle af funktionerne på slagterierne. Det krævede jo til en begyndelse, at man fik uddannet

sådan nogle teknikere, og det foranstaltede man så – og sendte regningen til slagterierne. Det fandt den dengang selvstændige organisation Kødbødderens Fællesråd (KF) ikke, at man kunne. Uddannelse af statsligt personale er en opgave – og en udgift – for staten, ikke for virksomhederne. Disse

skal højest betale for det arbejde, som personalet udfører. Deri var styrelsen uenig, og så stævnedes KF staten ved Østre Landsret, som forelagde spørgsmålet for EU-Domstolen, eftersom kødkontrollen er reguleret af en EU-forordning.

Svineslagterierne i det daværende Danske Slagterier fik tilbudt at deltage som sagsøgere i sagen, men takkede nej, vistnok fordi de ikke troede, at det var realistisk at vinde den. Derfor har svineslagterierne ikke et retskrav på at få penge retur for uddannelse af teknikerne.

Danske Slagtermestre (DSM) var som sådan heller ikke part i sagen, men blev det for et års tid siden, da Landbrug & Fødevarer, som KF nu er en del af, af uddagtede årsager ville sætte den hidtidige advokat af sagen. Det protesterede bl.a. de kreaturslagterier, som i mellemtiden var blevet medlemmer af DSM, over, hvorefter DSM indtrådte i sagen som mandatar for disse slagterier samt Skare Meat og videreførte den

ved den hidtidige advokat, Hans Sønderby Christensen (H), som altså nu har ført sagen til sejr.

Nu afventer vi, at Østre Landsret afsiger dom i overensstemmelse med EU-Domstolen.

En interessant præmis i dommen fra EU giver denne dom en principiel og vidtrækkende betydning. Dommen fastslår nemlig, at man med den gældende forordning kun kan opkræve gebyrer til dækning af „lønninger og udgifter til personale, der faktisk deltager i udførelsen af offentlig kontrol.“ Dermed kan man eksempelvis ikke med gebyrmidler betale løn under sygdom, udgifter til administration og alt muligt andet, som ikke har med den faktiske kontroludførelse at gøre. Dette gælder også for svine- og fjerkræslagterier m.v. Dommen åbner således for nogle nødvendige og principielle drøftelser med Fødevarestyrelsen om selve strukturen i gebyrordningen, ligesom vi nu i

branchen seriøst må overveje, om vi vil søge de dermed uretmæssigt afholdte udgifter refunderet, tilbage til forælders indtræden, eventuelt gennem et nyt søgsmål. I første omgang er det vigtigt at afbryde den løbende forældelse.

Dommen fra EU er altså ikke blot en stakket glæde i en travl hverdag. Den er skelsættende for strukturen i hele finansieringen af offentlig kontrol på ikke alene slagterierne, men på al foderstof- og fødevarerlovgivning, herunder dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelser, og hvad den pågældende forordning ellers omfatter. Der forestår således nu nogle overordentlig interessante drøftelser.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

”Sagen handler i korthed om, hvem der skal betale for uddannelse af statsligt personale til udførelse af kødkontrol

nyheder



Lokale varer

Rammebetingelserne for produktion og salg af lokale varer er løbende blevet forbedret. Sammen med stalddørspakken, som forventes at træde i kraft til sommer, betyder det at flere og flere virksomheder med lokale kvalitetsvarer skyder op. Læs i dette nummer om Odsherreds kommune, der satser på, at små- og mellemstore fødevarer virksomheder skal drive kommunens beskæftigelse og økonomi fremad. Læs også artiklerne om den lokale cateringgrossist AB Catering Slagelse, der satser på lokale fødevarer, men også om 2 nye mikromejerier, et nyt slagtehus, en gennemmoderneret slagterforretning og meget mere.

Delikatesser, krydderier og foodservice

Fra december 2016 bliver det et krav at næringsdeklarere færdigpakkede fødevarer. Reglerne vil fx omhandle marineret kød og i det hele taget kød, der er tilsat ingredienser. Læs om danskernes oksekødsforbrug, bacon, overtagelse af

osteforretning i Struer, Copenhagen Markets og meget mere.

Inspiration til „solens køkken“, grillmad, krydderier, marinader og tilbehør

I maj-udgaven af Fødevaremagasinet kan du bl.a. få inspiration til den kommende grillsæson. Læs om sund tilberedning af grillprodukter og meget mere.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på bladets hjemmeside

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 Danske Slagtermestre har vundet principiel sag ved EU-domstolen**
- 5 Lokale fødevarer**
er vejen til lokale arbejdspladser
- 6 Ostehandlerforeningen**
Fynbo på formandsposten
- 8 AB Catering Slagelse A/S**
satser på lokale fødevarer
- 9 Velfærdsmærke i modvind**
- 10 Frederiksberg Kødforsyning**
Flyttede forretningen
et par husnumre
- 12 Ostemesteren i Struer**
reddet på målstregen
- 14 Ny slagtehus i Sæby**
- 16 Maskiner**
- 18 Obligatorisk næringsdeklaration**
Er dine produkter klar
- 20 Nyheder**
om ingredienser og
tilsætningsstoffer
- 22 Danskernes kødforbrug**
er lavere end mange tror
- 24 Nyt dansk mikromejeri**
vil ændre mælkebranchen
- 24 En ostemission bliver
til virkelighed**
i Humlebæk
- 25 Regnskabsklumme**
Forskelsbehandling
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Messeoversigt**
- 28 Navnnyt**
- 29 Leverandørliste**



April 2016

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

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

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

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

FORSIDEFOTO Colourbox

ISSN 1902-4509

Danske Slagtermestre har vundet principiel sag ved EU-domstolen

En meget lang og principiel retssag er nu kulmineret med en dom fra EU-Domstolen. Danske Slagtermestre har på vegne af danske kvægslagterier ført en sag mod Fødevareministeriet for at have pålagt slagterierne at betale for uddannelse af tilsynsteknikere, der bistår dyrlægerne i kødkontrollen på slagterierne. Branchen fandt, at den ikke kunne pålægges at betale for uddannelse af statsligt personale, og det har Domstolen nu givet den medhold i. Sagen har for Danske Slagtermestre på vegne af kvægslagterierne været ført af advokat Hans Sønderby Christensen, partner i advokatfirmaet HjulmandKaptain, som anlagde sagen den 2. januar 2009. Direktør Lars Andersen fra kreaturslagterikoncernen Hjalmar Nielsen Group A/S er meget glad for udfaldet: - Det viser, at det var en rigtig beslutning at anlægge sagen dengang. Det var der ellers nogle, bl.a. svineslagterierne, som var imod, men med denne dom, har det været det hele værd. Dels får vi penge tilbage, dels er det slået fast, uddannelse er en udgift for statskassen, og at den ikke uden aftale kan sende regningen direkte videre til virksomhederne, siger Lars Andersen, der også er bestyrelsesmedlem af organisationen SamMark, som har bakket søgsmålet op hele vejen i alle årene. Han glæder sig over samarbejdet med ikke mindst Danske Slagtermestre. Hos Danske Slagtermestre er der også glæde, lyder det fra direktør Torsten Buhl. - Det er meget glædeligt, at Domstolen er enig med os. Det ville også være stærkt betænkeligt, hvis Fødevareministeriet kunne pålægge virksomhederne at betale for grunduddannelsen af det personale, som ministeriet agter efterfølgende at ansætte til

at kontrollere de samme virksomheder, siger Torsten Buhl, som også henviser til, at der skal gælde ens konkurrencevilkår i EU.

Flere økonomiske spor

Det beløb på anslået 12-14 mio. kr., som en række kreaturslagterier i årene 2006 til 2009 betalte for uddannelse af tilsynsteknikere til slagteriernes kødkontrol, er muligvis kun en brøkdel af det erstatningskrav mod staten, som kan følge efter dommen ved EU-Domstolen. Dommen fastslog at uddannelsen af tilsynsteknikere skal ske for statens og ikke slagteriernes regning. Ifølge både advokat Hans Sønderby Christensen, advokatfirmaet HjulmandKaptain, der har ført sagen for flere kreaturslagterier under Danske Slagtermestre, og advokat Michael Honoré fra advokatfirmaet Bech-Bruun, der har kørt sagen for Kødbarens Fællesråd, kan sagen udløse betydeligt større krav end beløbet til teknikernes uddannelse.

-Jeg vil vurdere, at der kan blive tale om krav på op mod 100 mio. kr. fra slagteriernes side, siger Hans Sønderby Christensen. Ud over den uretmæssige betaling for teknikernes uddannelse ser han flere økonomiske spor som konsekvens af dommen. Det handler om, at staten som konsekvens af, at sagen var anlagt i 2009, stoppede med at uddanne tilsynsteknikere til kødkontrollen, og derved medvirke-

de staten til en fordyrelse af kontrollen, fordi slagterierne dermed måtte bruge personale med højere timeløn, typisk dyrlæger. -Staten har bevidst truffet beslutninger, der har gjort kødkontrollen dyrere for virksomhederne, og det er ulovligt, fastslår Hans Sønderby Christensen. Et andet krav kan rejses, fordi staten har opkrævet halvdelen af en række sekundære omkostninger, såkaldte fællesudgifter, af slagterierne, som ikke direkte har med kødkontrollen

at gøre. Denne praksis er med EU-dommen kendt ulovlig, og Hans Sønderby Christensen anslår, at kravet i den anledning kan blive på over 25 mio. kr. På det punkt vurderer han, at også svine- og fjerkræslagterierne, som ikke har deltaget i søgsmålet mod staten, vil kunne rejse tilsvarende krav for de seneste tre år, som ikke vil

være forældede. Direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre, finder det tilfredsstillende, at det nu er gjort klart, at staten ikke kan vælge sekundære omkostninger i forbindelse med kødkontrollen over på virksomhederne. - Vi har bedt Fødevarestyrelsen om at sætte forældelsen i bero, for at vi kan få forholdene omkring kødkontrollen på plads. Der er tale om en generel ordlyd, som giver behov for en grundig drøftelse, siger Torsten Buhl. Netop ordlyden har spillet en vigtig rolle i den ni år lange retssag.

Kilde: Pressemeddelelse + Landbrugsavisen

De syv slagterier, der nu skal have penge tilbage, er

Nordic Beef, Skare
Vejle Eksportslagteri
Danish Crown Beef
Mogens Nielsen Kreaturslagteri
Hjalmar Nielsen Groups
slagterier i Aalestrup
og Kjellerup

Lokale fødevarer er vejen til lokale arbejdspladser



TEKST: THOMAS ADELSKOV, BORGMEISTER I ODsherred, OG LEIF WILSON, FORMAND FOR FØDEVAREDanmark

Der er ingen tvivl om, at forbrugerne generelt er blevet mere kvalitetsbevidste i forhold til de fødevarer, som efterspørges i butikkerne. Det er en klar tendens. Økologiske- og lokalproducerede fødevarer er således blevet mere og mere populære, når danske familier skal købe ind til aftensmåltidet eller blot vælge ingredienserne til frokostbordet derhjemme.

Odsherred Kommune har også satset på, at dette er vejen frem – det er her væksten

ligger. Som en del af dét, der ofte betegnes (knap så flatterende) som UdkantsDanmark, forsøger Odsherred at skabe gode rammevilkår for de små- og mellemstore virksomheder inden for fødevareindustrien. Det sker fordi de er garanteret for høj kvalitet inden for fødevareområdet.

I Odsherred er der gode betingelser for at kunne producere lokale fødevareprodukter af høj kvalitet, ikke mindst på grund af den ind-

dæmmede Lammefjord, som er ideel til dyrkning af grøntsager. Og det udnyttes naturligvis. De senere år har der således været fokus på at sætte de lokale fødevarer på dagsordenen.

Det betyder, at små gårdbutikker skyder op med et bredt kulinarisk sortiment af lokale produkter. Men det står ikke alene, også på den bredere bane sættes der på fødevareområdet. Det sker bl.a. med visionen om at etablere et af verdens førende udviklings- og videncentre inden for lokale fødevarer, hvilket har resulteret i, at Nordisk Center for Lokale Fødevarer nu har set dagens lys.

FødevareDanmark repræsenterer de mange små fødevarevirksomheder, og vores medlemmer oplever, at der er en efterspørgsel på lokale produkter. Vores slagtere sælger kød, der ofte er slagtet lokalt, fiskehandlerne kender historien om, hvor fiskene er fanget m.m. Så vi oplever, at der er et stort potentiale inden for netop fødevareområdet. Det er her, at der er mulighed for at skabe arbejdspladser afhængigt af de lokale forhold. For nogle er det fiskeri, for andre grøntsager. Uagtet produkterne er det dog afgørende, at der sættes på et bredt samarbejde med fødevarevirksomheder i lokalområderne.

Det er den opgave, som FødevareDanmark er sat i verden for at løse. Vi tror på, at i de kommende år vil de små- og mellemstore fødevarevirksomheder blive en stor vækstgenerator for de dele af Danmark, som er særligt pressede i disse år.

Men det kommer kun til at ske, hvis initiativer som dem, vi har taget i Odsherred, bliver bakket op af en stor indsats fra medlemmerne i FødevareDanmark.





Bestyrelsens sammensætning

Bestyrelsen i Ostehandlerforeningen for Danmark er sammensat således efter foreningens generalforsamling i Vejle den 13. marts:

Formand

Kasper Østergaard, Middelfart.

Menige medlemmer

Carsten Petersen, Frederiksberg, Lillian Hansen, Nyborg. Flemming Kastrup, Søborg er udtrådt af bestyrelsen.

Suppleanter

Heidi Christensen, Faaborg, og Katja Johansen Næstved.

Kasper Østergaard er ny formand for Ostehandlerforeningen for Danmark

& Specialiteter

Åbningstider

Ostehandlerforeningen:

Fynbo på formandsposten

Den 37-årige ostehandler Kasper Østergaard, Middelfart, efterfølger Carsten Petersen, Frederiksberg, som formand for ostehandlerforeningen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er blevet byttet lidt rundt på bestyrelsesposterne på Ostehandlerforeningen for Danmarks generalforsamling i Vejle den 13. marts



Ostehandlerforeningens nye formand driver Ostergaard Ost og Specialiteter i Middelfart

Ostehandler Carsten Petersen ønskede at fratræde som formand, men fortsætter på posten som menigt bestyrelsesmedlem. Hans afløser på formandsposten er Kasper Østergaard, indehaver af Ostergaard Ost og Specialiteter i Middelfart.

Den nye formand

Den nye formand er 37 år og er oprindeligt uddannet eksportsælger. I en årrække arbejdede Kasper Østergaard med salg af møbler til hoteller og restauranter, inden han i 2012 etablerede osteforretningen Producenten i Middelfart sammen med den odenseanske ostehandler Ole Rath.

I 2014 skiltes de to ostehandlers veje, og Kasper Østergaard blev enejer af forretningen i Middelfart, mens Ole Rath valgte at koncentrere sig om sin osteforretning, Producenten i Odense.

Ostergaard Ost og Specialiteter

Da Kasper Østergaard blev enejer af forretningen i Middelfart, valgte han at give den et nyt navn, Ostergaard Ost og Specialiteter for at markere de ændrede ejerforhold.

Kasper Østergaard er oprindeligt uddannet eksportsælger, inden han blev ostehanlæder



Kasper Østergaard har boet hele sit liv i Middelfart. Det er en by i vækst med plads til flere specialefødevarebutikker, blandt andre tre slagtere foruden Ostergaard Ost og Specialiteter.

Vin- og tapasbar åbner snart

Forretningen vil her i april i år blive udvidet med en vin- og tapasbar på førstesalen i ejendommen, hvor Ostergaard Ost og Specialiteter har til huse i stueetagen.

Ostehandlerforeningens jubilæum

Festlig fejring af 100-årig

Ostehandlerne er et folkefærd til fest og farver. Det var med til at sætte sit præg på fejringen af ostehandlerforeningen for Danmarks 100 år jubilæum. Der var musik, dans og god mad på programmet,

da jubilæet blev behørigt markeret på Hotel Vejle Fjord den 12. marts. Ostehandlerforeningens historie blev gjort levende på talerstolen af blandt andre foreningens daværende formand, Carsten Petersen, Frederiksberg, de

to æresmedlemmer og tidligere ostehandlere, Torben Buhl Dinesen, Odense, og Bjørn Jensen, Køge.

Foreningen blev stiftet af en kreds af københavnske ostehandler den 23. marts 1916. Ostehandlerne fandt det nødvendigt at samle branchen i en tid præget af vareknaphed forårsaget af 1. verdenskrig.

Evnen til at forny sig og satse på kvalitet går som en rød tråd gennem Ostehandlerforeningens 100-årige historie; ikke mindst i tresserne, hvor supermarkeder og tankstationer i stadigt stigende omfang gik ind på markedet for salg af ost og påførte ostehandlerne skærpet konkurrence.





AB Catering Slagelse står for distribution af lokale fødevarer på Vestsjælland

AB Catering Slagelse A/S:

Satser på lokale fødevarer

Foreningen Fødevarer Lokalt er gået ind i et samarbejde med AB Catering Slagelse om distribution af fødevarer til vestsjællandske kunder

TEKT: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En gruppe på ca. 45 fødevarereproducenter på Slagelse-egnen har dannet foreningen Fødevarer Lokalt for at kunne levere lokalt producerede fødevarer, hvoraf størstedelen er økologiske, til restauranter og kantiner inden for en radius af 40-50 kilometer fra Slagelse.

Der er tale om fødevarer i kategorierne grønt, fisk, frugt, kød, drikkevarer, mel og korn, mejeriprodukter, svampe og is.

Hurtig distribution

Fødevarer Lokalt er gået ind i et samarbejde med AB Catering Slagelse for at sikre en professionel distribution af produkterne.

- Vi har har fulgt udviklingen af Fødevarer Lokalt på sidelinjen som sparringspartner, men i september 2015 gik vi ind i et decideret samarbejde med foreningen. Vi er gode til distribution og kan sikre, at de mange forskellige typer fødevarer, som vi selv henter på gårdene dagligt, bliver leveret syste-

matisk og hurtigt til kunderne, siger direktør Tom Solberg, AB Catering Slagelse.

Stor Interesse for lokale fødevarer

Tom Solberg vurderer, at efterspørgslen efter lokale fødevarer er en vedvarende tendens.

- Korte transportafstande betyder, at lokale varer repræsenterer en høj grad af bæredygtighed. I Fødevarer Lokalt er det muligt for kunderne selv at vælge, hvilken gård og producent, der skal levere varen. Det giver også adgang til produkternes historie, som er noget mange restauranter, især i den bedre ende, lægger vægt på at kende og kunne servere for gæsterne, forklarer Tom Solberg.

Kort om Fødevarer Lokalt

Ideen om en lokal fødevareredistribution opstod i foreningen Spis Lokalt i Skælskør. Her har man i fire år haft en markedsbod hver lørdag med salg af lokalt producerede fødevarer. Senere blev det et projekt under Landudvikling Slagelse, som nu er realiseret i foreningen Fødevarer Lokalt. Ideen er, at den vestsjællandske befolkning skal kunne købe lokalt producerede varer med en sporbarhed helt tilbage til den enkelte producent.

Fødevarer Lokalt gør det muligt for restauranter og kantiner m.fl. at handle lokalt ét sted og få varerne leveret til døren.

Kort AB Catering A/S

AB Catering A/S blev etableret i 1984 som leverandør og distributør i foodservice-sektoren. I dag har firmaet seks lokalt forankrede afdelinger rundt om i landet, herunder AB Catering Slagelse. AB Catering A/S er en del af Dansk Cater A/S.

Flyer fra en af de vestsjællandske producenter i Fødevarer Lokalt



Velfærdsmærke i modvind

Regeringen har afsat 17 mio. til introduktion af et ny mærkningsordning, som flere organisationer, ser på med skepsis. Danske Slagtermestre er dog optimistiske

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Venstre-regeringen har sammen med Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og De Konservative indgået en aftale om at afsætte 17 mio. kr. til introduktion af et nyt dyrevelfærdsmærke i detailhandelen i slutningen af 2016.

„En sovepude for landbruget“

Både Forbrugerrådet Tænk, Dyrenes Beskyttelse og Økologisk Landsforening er kritiske over for det nye mærke. Det kom for nylig til udtryk i et debatindlæg fra de tre organisationer:

„Et nyt statsligt dyrevelfærdsmærke risikerer at blive en sovepude for landbruget, der pludselig kan sætte et dyrevelfærdsmærke på ’almindeligt’ kød, hvor der ikke er taget særlig hensyn til dyrevelfærd“, skrev direktør i Dyrenes Beskyttelse, Britta Riis, formand for Forbrugerrådet Tænk, Anja Philip, og formand for Økologisk Landsforening, Per Køster, i et fælles debatindlæg i Jyllands-Posten.

Jeff Salter, innovations- og CSR-direktør i Coop, har givet forslaget følgende ord med på vejen i en kommentar til Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg:

„Det kommende forbrugerrettede velfærdsmærke for i første omgang svinekød kan risikere at få meget uheldige konsekvenser. For dyrevelfærden, for salget af produkter med høj velfærdsstandard og for forbrugerpriserne (konkurrencesituationen). Efter Coops opfattelse tangerer forslaget greenwashing uden tilstrækkelig sandsynliggørelse af effekt i forhold til dyrevelfærden i den danske produktion.“

Velfærdsmærke giver større gennemsigtighed

Omvendt er Dansk Supermarked uenig i kritikken. CRS-chef i Dansk Supermarked Group, Helene Regnell, siger i en kommentar, citeret i nyhedsbrevet Globalen, at forbrugerne efterspørger mere gennemsigtighed og et større vareudvalg inden for dyrevelfærd. Det vil et officielt velfærdsmærke kunne bidrage til, lyder vurderingen.

Danske Slagtermestre er skeptiske

Torsten Buhl, direktør i Danske Slagtermestre, er medlem af en arbejdsgruppe i Fødevarestyrelsen i forbindelse med forarbejdet til mærkeordningen. Han har også forbehold, når det gælder det planlagte velfærdsmærke:

- Vi er i princippet positive over for en mærkningsordning, der kan fremme dyrevelfærd. Men jeg er nervøs for, om ordningen vil være for vanskelig for mindre detailslagtere at håndtere i praksis, siger Torsten Buhl.

- Ordningen lægger op til en opdeling i velfærds kategorier med mærkning på tre niveauer. Det kræver selvfølgelig en sikkerhed for, at kødet faktisk kommer fra dyr, der svarer til mærkningen. Det kan godt give noget bøvl i butikkerne, især hvis systemet skal være lige så besværligt som ved økologi. Heldigvis har Fødevarestyrelsen været meget lydhør for vore bekymringer, og det vil jeg gerne rose den for. Derfor er jeg egentlig også optimist og tror, at det vil kunne lade sig gøre at lave en ordning, som gør det muligt, at også de små slagterbutikker kan handle med dyrevelfærdsmerket svinekød, lyder det fra Torsten Buhl.



Flere organisationer tvivler på, at regeringens planlagte velfærdsmærke højner dyrevelfærden. Arkivfoto: Eivind Sønderborg Johansen



Frederiksberg Kødforssyning er indrettet af firmaet Bago-Line

Frederiksberg Kødforssyning:

Flyttede forretningen et par husnumre

Frederiksberg Kødforssyning i det sydlige Randers har haft for lidt plads i 10 år, men ventede med at flytte ind i en ny forretning for at blive i lokalområdet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Den 11. februar i år rykkede slagtermester Christian Sørensen sin forretning Frederiksberg Kødforssyning to husnumre fra Bøsbrovej 3B i Randers til Bøsbrovej 7. Det har mere end fordoblet forretningens areal, der før havde 124 m² at gøre godt med og nu råder over 350 m². Forretningen er helt nyindrettet i lokaler, der tidligere husede en elinstallatør.

- Vi har altid haft rigeligt at lave i forretningen, men vi har måttet sige nej til opgaver, fordi vi har været hæmmet af pladsmangel. Vi havde kun plads til to medarbejdere til at ekspedere i den gamle butik, og det var for lidt med 1500 ekspeditioner om ugen. Så da forretningen i nr. 7 blev ledig, overtog vi den og fik indrettet vores nye slagterforretning, der åbnede den 11. februar, fortæller Christian Sørensen, og tilføjer:

- Det har givet os luft og plads til en øget omsætning, som vi forventer vil lande på mindst 10 procent.

De ekstra kvadratmeter betyder, at forretningen har kunnet udvide sit sortiment med bl.a. fisk. Der er ligeledes blev plads til et modningsrum i butikken. Frederiksberg Kødforssyning har i dag otte medarbejdere ansat.

Slagteren ville blive i bydelen

Det er 10 år siden, at Christian Sørensen erkendte, at hans slagterforretning manglede plads.

- Jeg aftalte allerede dengang med installatøren i nr. 7, at jeg kunne overtage hans forretning, når han gik på pension. Vi kunne have valgt at flytte til en anden bydel i Randers tidligere, men valgte at vente i 10 år for at blive i det område i det sydlige Randers, hvor vi gen-





Slagtermester Christian Sørensen flankeret af hustruen Dorthe i den nye forretning



Frederiksberg Kødforretning er rykket et par husnumre fra Bøsbrovej 3B til nr. 7



Frederiksberg Kødforretning har fået et butiksskema, der er mere end dobbelt så stort efter flytningen. Det har givet plads til et sortiment af vin, ost og fisk

nem snart 25 år har opbygget en stor, fast kundekreds, siger Christian Sørensen.

Han understreger samtidig, at det er lidt at sats på at investere i en ny forretning i en alder af 55 år.

Butikken indrettet af Bago-Line

Det er firmaet Bago-Line, der har stået for indretningen af Frederiksberg Kødforretnings nye forretning.

- Jeg har haft et rigtig godt samarbejde med Bago-Line, konstaterer Christian Sørensen og tilføjer: - Det er et firma, hvis medarbejdere ikke noget halvt, men justerer og retter til, indtil resultatet er perfekt,

Den 18. april i år kunne Christian Sørensen markere, at det var 24 år siden, at han åbnede sin første forretning på Bøsbrovej.



Udsnit af en af
kølediskene i
butikken

Ostemesteren i Struer reddet på målstregen



Butikken var til salg i to år, uden at interesserede købere dukkede op, men så trådte Charlotte Hviid Christensen til og overtog den lukningstruede ostehandel

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

- Hvis jeg skal gøre noget for min by, er det nu, tænkte Charlotte Hviid Christensen, da hun hørte at Ostemesteren i Struer havde været til salg i to år og skulle lukke, fordi det ikke var lykkedes at finde en køber til butikken.

Tanken om at sikre, at byen fortsat havde en ostehandel blev omsat i handling. Den 1. marts i år overtog Charlotte Ostemesteren. Hun er 48 år og oprindeligt uddannet butiksslagter. Det fag kvittede hun for en del år siden og uddan-

nede sig som teknisk assistent. Det gav hende en stilling som designer og projektleder i et firma, hvor hun stod for udvikling af stande til messer. Charlotte har også arbejdet som strategisk indkøber og med salg. Titlen ostehandler er imidlertid ny på cv'et.

Ny som ostehandler

- Jeg har ikke tidligere arbejdet med ost, men uanset hvilken type forretning, man driver, handler det om at være både en dygtig sælger og indkøber. I mit tidligere job som strategisk indkøber var jeg vant til at læse på lektien og sætte mig ind i nye produkter, så det fortsætter jeg med som ostehandler, fortæller Charlotte Hviid Christensen og uddyber:

- Jeg har også brugt min designbaggrund til selv at udforme flyers og et nyt logo til forretningen med rådgivning fra Ostehandlererforningens sekretariat.

Åbner café i osteforretningen

For øjeblikket er der håndværkere i gang hos Struers nye ostehandler. De skal lægge en tredjedel af butikken sammen med et baglokale, der skal rumme en café med plads til 20 gæster med ost, tapas og drikkevarer på menukortet.

- Jeg forventer, at vi kan åbne cafeen senest den 1. maj, oplyser Charlotte.

Da Fødevaremagasinet kontakter Charlotte to uger efter hendes overtagelse af Osteme-



Charlotte Hviid Christensen, ny indehaver af Ostemesteren i Struer er både uddannet butiksslagter og teknisk assistent



Indretningsdetalje, der er med til at skabe stemning hos Ostemesteren

Charlotte Hviid har formået at indrette en butik med atmosfære



Kunderne kan båd købe friskmalede kaffebønner og en færdigbrygget kop kaffe

steren, kan hun fortælle, at der fra dag ét har været mange kunder i butikken. Der har også været stor efterspørgsel på ostenretninger og tapas ud af huset. Det er derfor et koncept, hun vil fortsætte med.

Struer og Holstebro ligger 12-13 kilometer fra hinanden. Indtil efteråret 2015 havde Holstebro sin egen osteforretning, men den er nu

lukket. Det kan mærkes hos Ostemesteren i Struer, der oplever en tilstrømning af nye kunder fra Holstebro.

Medlem af Ostehandlerforeningen

Som ny ostehandler har Charlotte valgt at melde sig ind i Ostehandlerforeningen for også ad den vej at få indblik i branchens vilkår og udvikling.

JUBILÆUM MED GOD SMAG

I år er det 50 år siden Indasia blev grundlagt. Den gang hed firmaet India-Dan, men inspirationen er den samme; god smag med konstant fokus på tendenser og smagsretninger inden for fødevarer...fordi krydderi er en hjertesag for os!

2 JUBILÆUMSPRODUKTER

I anledning af jubilæet lancerer vi to jubilæumsprodukter;

Jubilæums Grillkrydderi Antisaft

Vores velkendte Grillkrydderi - nu i praktisk 2 kg bøtte, for nemmere dosering og opbevaring.
Varenr. I70323-00

Jubilæums Umami Marinade

Lækker glansmarinade med umami smagsgivende ingredienser som tomat, champignon og tang - 4 kg spand
Varenr. G24690-11

Indasia 50 ÅR
1966 2016

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



Ny slagtehus i Sæby

Nu kan nordjyderne bestille kød lokalt i Sæby Gårdslagteri

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

To slagtere, Thomas Heden og Bjarke Jacobsen, åbnede i slutningen af februar i år Sæby Gårdslagteri på Aalborgvej i Sæby.

- Vi har leget med tanken i lang tid og tænkte, at nu skal ideen prøves af i praksis, fortæller Thomas Heden.

De to slagtere køber svin op hos lokale landmænd og slagter dem med videresalg til detailkunder for øje.

Godt fra start

- Slagtehuset har ikke på nuværende tidspunkt en butik, men salget er kommet godt i gang alligevel, oplyser Thomas Heden, da Fødevaremagasinet kontakter ham i midt

i marts, efter at Sæby Slagtehus har været i drift i fire uger.

- Lokalbefolkningen har taget godt imod os og har fået kendskab til os ved mund til mund-metoden, via Facebook og gennem omtale i Sæby Avis, siger Thomas Heden.

Eget pølsemageri

Foruden udskæringer af gris sælger slagtehuset også pølser og leverpostej fremstillet i eget pølsemageri.

Det er Bjarke Jacobsen, som er udlært detailslagter, der står for pølseproduktionen, mens Thomas Heden er industrislagter af uddannelse og tager sig af slagtingen af dyrene.

I første omgang slagter de to slagtere kun grise, men næste år er det planen også at slagte vildt, får og lam i Sæby. Til gengæld skal der ikke slagtes kreaturer i slagtehuset, da det ikke er dimensioneret til det.

Begge de to indehavere har her i startfasen arbejde ved siden af driften af slagtehuset.

- Vi forventer, at vi på lidt længere sigt kan droppe vores job og leve af slagtehuset, siger Thomas Heden.

De to indehavere af Sæby Slagtehus har endnu ikke taget stilling til, om der skal åbnes en butik i forbindelse med slagtehuset, men er ikke afvisende over for tanken.

IFFA

7.-12. maj 2016 - Frankfurt am Main



T 800 L automatisk traysealerlinie



R105MF MultiFresh™ vakuumskinpakning

MULTIVAC – mere end du tror ...

På IFFA 2016 viser vi innovative løsninger, som gør dine produktions- og pakkeprocesser endnu mere effektive og bæredygtige.

Vi vil være repræsenteret på alle vore samarbejdspartners stande i hele messeperioden.

- | | | | |
|---------------------|---------------------|----------------|------------------|
| • MULTIVAC | Hal 11.1, stand C11 | • RISCO | Hal 8, stand H44 |
| • TIPPER TIE | Hal 11.1, stand C41 | • Weber | Hal 8, stand A32 |
| • BIZERBA | Hal 11.1, stand A11 | | |

Mød os til en faglig snak på en af standene.



TIPPER TIE
SOLUTIONS THAT WORK



www.multivac.dk



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Behold slagteriproduktionen i Danmark

TEKST: KATHRINE POLLMANN ANDRESEN, KOMMUNIKATIONSMEDHJÆLPER, AUTOMATISERING, DMRI

Den stærke globale konkurrence, skiftende markeder og globale finanskriser har medvirket til, at de danske virksomheder hele tiden må tænke fremad og optimere, i hvert fald hvis produktionen skal blive i landet. Og den danske slagteribranche er ingen undtagelse.

De danske slagterier optimerer på alle parametre i produktionen for at være i stand til at producere konkurrencedygtige varer med den samme høje kvalitet, som vi kender fra supermarkedernes kølediske i dag.

Allerede i 1958 startede den danske slagteribranche og Danish Meat Research Institute, DMRI (Tidl. Slagteriernes Forskningsinstitut) et samarbejde. Formålet var allerede den gang udviklingsprojekter til gavn for den danske slagteribranche, så den fortsat ville være blandt verdens bedste. Sådan er det stadigvæk den dag i dag. I dag er der dog et større og mere omskifteligt marked, så udfordringen ligger i, at holde pro-

duktionen i Danmark trods hård konkurrence fra lande med lavere produktionsomkostninger.

Brugerinvolverende udviklingssamarbejde

Èt af de steder, DMRI, Tican og Danish Crown i dag er i gang med at optimere, er ved ribbensudtrækningen. I dag findes der allerede et håndværktøj til netop den proces. Håndværktøjet er dog svært at bruge, og oplæringen af nye slagterimedarbejdere er en tidskrævende proces. Derfor er branchen og DMRI netop i gang med at videreudvikle håndværktøjet for at skabe mulighed for mere sikre arbejdsforhold for slagterimedarbejderne på den berørte arbejdsstation og en lettere oplæring af nye slagterimedarbejdere. Som forsøgsslagteri har DMRI indtil for nylig benyttet sig af Danish Crown i Ringsted. Det er dog overført til Danish Crown i Blans. Begge steder er slagterimedarbejderne blevet inddraget for at opnå et design, der både tager hensyn til produktiviteten, og som også er nemmere og sikrere for slagterimedarbejderne at bruge. Projekt- og faglig leder, Carsten Jensen, DMRI, udtaler: "Det, der jo er spændende ved det her udviklingsprojekt, er, at det for det første er foregået i samarbejde med de faktiske brugere af håndværktøjet, og for det andet kan det give slagteriet forbedringer på flere forskellige parametre. Der er både mere sikre arbejdsforhold, lettere oplæring af medarbejdere og bedre produktkvalitet." Carsten Jensen fortsætter "Men det her er jo ét ud af mange projekter. Og i det store hele giver alle projekterne forskellige forbedringer. Men til sammen, hjælper de med til at holde arbejdspladserne her i landet.". Samtidigt med videreudviklingen af håndværktøjet

er forberedelserne til næste skridt i ribbensudtrækningsprojektet gået i gang.

Næste skridt: Automatisering

En af måderne, den danske slagteriproduktion bevarer produktionen her i landet på, er eksempelvis ved enten en hel eller delvis automatisering af forskellige processer på slagterierne. Det betyder, at så mange arbejdspladser som muligt og produktionen, med de derfor følgende økonomiske fordele, bliver i landet. Derfor er næste skridt i udviklingen af håndværktøjet at fuldautomatisere processen. Indtil videre er udviklingen nået til at kunne trække ribbenene ud semiautomatisk. Det er endnu ikke muligt at offentliggøre billeder af maskinen, da den er under patentbehandling. Dog kan der vises billeder af produktet, når maskinen har bearbejdet det.

Som det ser ud nu, regner DMRI og slagteribranchen med at have en fuldautomatisk prototype klar i 2016, og i 2017 at opstarte et implementeringsforløb.

Er du interesseret i at høre mere om maskinudvikling eller brugerinddragelse i udviklingsprojekter, er du velkommen til at kontakte DMRI.

Kontaktpersoner:
Carsten Jensen
Faglig leder,
Automatisering DMRI
cj@teknologisk.dk
Tlf. 72 20 25 74

Jacob Torstein Henckel
Konsulent,
Automatisering DMRI
jth@teknologisk.dk
Tlf. 72 20 10 58



Brystflæsk inden udtrækning af ribben ved semiautomatisk robot



Ribben løsnet ved hjælp af semiautomatisk robot



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



SMAG OG AROMA - DÉT ER SKOTSK OKSEKØD

Skotland er berømt for sit naturlige miljø og oksekød af høj kvalitet. Scotch Beef BGB kommer fra fritgående dyr, der opdrættes med naturligt græs og vandforsyning. Det giver kød af høj kvalitet med garanti for udsøgt smag.

Scotch Beef BGB er blevet tildelt den eftertragtede BGB-status af EU, hvilket betyder Beskyttet Geografisk Betegnelse. Det er et EU-program, hvis mission er at beskytte og fremme regionale fødevarer af høj kvalitet.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



Quality Meat Scotland repræsenterer den Skotske Kødindustri.

For yderligere information: **Telefon: 35833573** **www.scotchkitchen.com**

/Scotch Beef & Lamb DK

Er dine produkter klar til obligatorisk næringsdeklaration?

Fra den 13. december 2016 skal alle færdigpakkede fødevarer have en næringsdeklaration, med undtagelse af uforarbejdede produkter med kun én ingrediens som fx kød. Som virksomhed skal du derfor have styr på dine produkters næringsindhold, samt de krav der stilles til udarbejdelse af næringsdeklarationen

TEKST: URSULA KEHLET, ERHVERVS-PH.D.-STUDERENDE OG TOMAS JACOBSEN, SENIORKONSULENT, DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE, TEKNOLOGISK INSTITUT

Hvad siger den nye lovgivning?

Fra december 2016 bliver det et krav at næringsdeklarere færdigpakkede fødevarer (Mærkningsforordning nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011). Det betyder, at fødevarer, som sælges i detailhandlen og til storkøkkener, skal bære næringsdeklaration, der angiver indholdet af energi, fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt. Det er i dag frivilligt, om man vil næringsdeklarere en fødevarer, med mindre fødevarer er Nøglehulsmærket eller bærer en ernæringsanprisning (fx „Lavt indhold af fedt“) eller sundhedsanprisning (fx „Protein bi-

drager til øget muskelmasse“). Flere fødevarer bærer allerede i dag næringsdeklaration. Der er dog væsentlige ændringer i forhold til tidligere regler, som man som producent bør være opmærksom på. Den nye næringsdeklaration skal indeholde energiindhold (kJ/kcal) og seks næringsstoffer (fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt) i den nævnte obligatoriske rækkefølge. Derudover skal indholdet af „salt“ angives i stedet for indholdet af „natrium“. Saltindholdet skal beregnes ud fra natriumindholdet. Indholdet af energi og næringsstoffer skal fortsat angives pr. 100 g af fødevarer.

For kød vil den nye lovgivning omfatte færdigpakkede udskæringer, så som marineret kød, kød tilsat lage, og kød hvor der er tilsat

Hvilke oplysninger skal den obligatoriske næringsdeklaration indeholde?

Næringsdeklarationen skal indeholde følgende i den nævnte rækkefølge, angivet i g/100 g eller pr. 100 ml:

- Energi (KJ/Kcal)
- Fedt
- Mættede fedtsyrer
- Kulhydrat¹
- Sukkerarter²
- Protein
- Salt³

Saltindholdet skal beregnes ud fra natriumindholdet:

$$\text{Salt (g pr. 100 g)} = \frac{\text{natrium (mg pr. 100 g)} \times 2,5}{1000}$$

¹ Defineres som ethvert kulhydrat, som nedbrydes i menneskets stofskifte, dvs. kostfibre indgår ikke som kulhydrater. Kulhydratindhold kan beregnes ud fra de andre energigivende næringsstoffer.

² Alle mono- og disaccharider, som forekommer i fødevarer, både naturligt forekommende samt tilsatte sukkerarter.

³ Salt beregnes ud fra totalmængden af natrium i fødevarer, dvs. naturligt og tilsat indhold af natrium inklusiv den del, der kommer fra tilsætningsstoffer.



ingredienser. Uforarbejdet kød, dvs. udskæringer af fersk kød, der er kølede eller indfrosne og eventuelt modnede, er undtaget fra den obligatoriske næringsdeklaration.

Marinerede/komplekse kødprodukter

Svine- og kyllingekød sælges ofte som neutral-marinerede produkter, hvor kødet er multistik-saltet med en saltlage for at forbedre spisekvaliteten. Tilsætning af saltlage til kødet ændrer naturligvis sammensætningen af produktet, og der skal derfor tages højde for disse ændringer i næringsdeklarationen. Når lagestyrken og tilvækstprocenten kendes, er det muligt at beregne ændringerne til næringsdeklarationen.

Marinader til kød, der overflademarineres, kan typisk foruden salt også indeholde sukkerarter og krydderier/grøntsager. Her vil der også skulle tages højde for den tilsatte marinade i næringsdeklarationen. Det vil normalt være muligt at beregne sig frem til næringsdeklarationen evt. ved hjælp af tabelværdier.

Kød, der kumme- eller tør-saltes (fx Wilts-hire bacon og spegesinker), kan give udfordringer i forhold til næringsdeklarationen. I forbindelse med saltningen vil der være et tab af kødsaft, og dermed også protein. Vandindholdet vil reduceres under tørringen, og det vil være vanskeligt teoretisk at beregne det nøjagtige næringsindhold i de færdige produkter. For

denne type produkter kan det derfor være nødvendigt at foretaget analyser af flere batch af produkterne, så den enkelte virksomheds produktion kan deklareres korrekt.

Kendskab til næringsindholdet i råvarerne

De angivne næringsværdier på næringsdeklarationen vil være gennemsnitsværdier, da det er umuligt at næringsdeklarere en fødevarer 100% korrekt – især for fersk kød, hvor der vil være en naturlig variation i råvarenes næringsindhold, alt afhængig af dyrets race, alder, vægt, foder mm. Næringsværdierne kan enten være baseret på en kemisk analyse eller ved beregning ud fra tabelværdier.

Danish Meat Research Institute på Teknologisk Institut har i samarbejde med den danske oksekødsbranche tilvejebragt et komplet datagrundlag for næringsstoffer til den obligatoriske næringsdeklaration i 163 okse- og kalveprodukter. Produkterne dækker diverse udskæringer, biprodukter samt hakket oksekød. Baggrunden for projektet var, at det eksisterende datagrundlag – især for fedt og mættet fedt – var forældet og utilstrækkeligt i forhold til nutidens produktions-, skære- og forbrugsmønstre. Projektet indebar en nøje udvælgelse af „gennemsnitsdyr“ fra den samlede population af slagtedyr, som blev defineret ud fra klassificeringskarakteristika. Slagtekroppene

blev udbenet efter kommercielle skæringsspecifikationer til standardudskæringer og -produkter. Slutteligt blev der udført kemiske analyser på alle produkterne på DMRI's akkrediterede laboratorier.

DMRI har yderligere tilvejebragt næringsdata for 49 udskæringer for svinekød. Den danske kødbranche har herved et godt grundlag for at kunne dokumentere næringsindhold i forbindelse med den nye obligatoriske næringsdeklaration.



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK

IFFA 2016

960 udstillere fra 47 lande udstiller i Messe Frankfurt i dagene 7.- 12. maj 2016. På de mere end 110.000 kvadratmeter udstillingsareal, vil producenterne præsentere innovative teknologier, tendenser og fremtidsorienterede løsninger. Der forventes omkring 60.000 besøgende fra 140 lande



Nyheder om ingredienser og tilsætningsstoffer

til fremstilling af kødprodukter på årets IFFA messe

Sund kost, bekvemmelighed, traditionelle produkter og minus e-numre er nogle af tendenserne i forbrugernes efterspørgsel. Dette gælder også for krydderier, ingredienser og tarme, skriver IFFA messen i en meddelelse. „Clean Label“ har været en trend i kødsektoren i flere år. Forbrugerne ønsker ikke e-numre og unaturlige tilsætningsstoffer i produkterne. I stedet skal de være „fri for“ fx laktosefri eller glutenfri. Køderstatningsprodukter er nu også kommet hele vejen fra nichemarkedet for økologiske produkter og helsekost butikker til hylderne i dagligvarebutikkerne. I løbet af de senere år er markedet for gourmetprodukter genopstået. Forbrugerne er ikke længere kun interesseret i den laveste pris. Det åbner bl.a. markeder for gourmetkrydderier.

Salt reduktion

Brugen af salt i madlavningen er et af de emner, sammen med kalorier, fedt og sukker, der har været genstand for offentlig debat og diskussion i mange år. Verdenssundhedsorganisationen (WHO) anbefaler et maksimum på fem gram, mens den tyske Nutrition Society (Deutsche Gesellschaft für Ernährung – DGE) sætter grænsen ved seks gram. I Tyskland forbruger mænd omkring 10 gram salt per dag (I Danmark 9-11 gram) og kvinder 8,4 g (I Dan-

mark 7-8 gram), mens 20-30 procent af tyskerne siges at være „salt-følsomme“. På dette års IFFA vil der være præsentation af ideer til at reducere indholdet af salt i kogt pølse og kogt skinke, uden at det går ud over smagen. Salterstatninger kan også bruges i forbindelse med produktion af convenience-mad, bl.a. i produktionen af supper og saucer.

SALT FAKTA

De officielle anbefalinger er i Danmark 6 gram for kvinder og 7 gram for mænd. På længere sigt anbefales, at saltindtagelsen sænkes til 5-6 gram pr. dag.



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

Danskernes kødforbrug er lavere end mange tror

Danskerne spiser mindre kød end flere rapporter viser, og mængden af rødt kød på de danske tallerkener er heller ikke alarmende højt. Danskerne spiser i gennemsnit 546 gram rødt kød i rå vægt om ugen. Det viser en ny rapport fra DTU Fødevarestitutet. Dermed spiser den gennemsnitlige dansker mindre end de 500 gram tilberedt rødt kød, som Fødevarestyrelsen anbefaler. De 546 gram kød svarer nemlig til under 400 gram tilberedt rødt kød, og det er mindre end mange andre beregninger viser. - Hvis man ser på forskellige beregninger og analyser af danskernes kødforbrug, ser det ofte meget højt ud. Denne rapport bygger på Danskernes Kostvaner 2011-2013, hvor DTU spurgte et repræsentativt udsnit af den danske befolkning, hvad og hvor meget de spiste. Det, mener vi, giver et mere retvisende billede af, hvor meget kød danskerne rent faktisk får, siger Puk Maia Ingemann Holm, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer. Samtidig viser undersøgelsen, at det er en mindre gruppe danskere, som står for en stor del af kødforbruget. Det er overvejende unge mænd med ingen eller erhvervsfaglig uddannelse, der spiser mest kød, og den gruppe er samtidig kendetegnet ved at dyrke lidt motion, spise mere usundt og ryge mere end gennemsnittet. - De danskere, der spiser mest kød, kan med fordel sætte ind andre steder først, hvis de vil nedsætte risikoen for livstilslsygdomme. Man vinder mere ved at kvitte smøgene eller dyrke regelmæssig motion end ved at skære ned på kødet. Det vigtige er, at man får en varieret kost med frugt, grønt, magre mælkeprodukter, fuldkorn og magert kød. De fleste danskere kan fortsat nyde den mængde kød, de spiser nu, uden at det kommer til at gå ud over deres sundhed, siger Puk Maia Ingemann Holm.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



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

Nyt dansk mikromejeri vil ændre mælkebranchen

Fredag den 18. marts blev et nyt ambitiøst samarbejde mellem en lokal landmand og Slagelse-virksomheden Ostebørsen kickstartet. Målet er at komme hele vejen fra græsstrå til færdig ost på et lille stykke land ned til Tude Ådal i Vemmelv i Slagelse kommune, hvor Ostebørsen planlægger opførelse af et nyt mikromejeri. Mejeriet forsynes med mælk fra kvæg, der græsser vilde urter, græs og blomster på de omkringliggende jorder. Det giver osthåndværkerne en helt unik råvare og mulighed for at være med ind over alle dele af produktionen – og kan blive et eksempel til efterfølgelse andre steder i landet, hvor gårdmejeri-fænomenet er



på vej tilbage. Henrik Kastrup er direktør for Ostebørsen, der siden 1986 har importeret ost fra små gårdmejerier rundt i Europa for at sælge dem videre til detailbutikker og restauranter. Under navnet Osteriet&ko driver parret Birgitte og Henrik også to osteporretninger – den ene i Købbyen i København. - Vi har i virkeligheden længe gerne villet forsøge os med at producere vores egne oste. Og nu, hvor vi har mulighed for at få adgang til en lokal råvare af så tårnhøj en kvalitet, bliver vi nødt til at tage springet, fortæller Henrik Kastrup. Med det nye projekt kommer Birgitte og Henrik Kastrup til at håndtere både produktion, grossistvirksomhed og detailsalg indenfor en branche med et stort udviklingspotentiale. Oste-ægteparret ser en udvikling for sig indenfor mejeribranchen ikke ulig eksplosionen i antallet af danske mikrobryggerier de seneste 10 år. - Vi håber at kunne begynde vores osteproduktion til efteråret, og selvom vi starter ud i det små, er vi meget ambitiøse med projektet. Vi sælger i dag omkring 45.000 kilo ost om ugen, og vi ser gerne, at ost fra danske mikromejerier over tid kommer til at udgøre en større og større del af den volumen, fortæller Henrik Kastrup, der i løbet af de næste år vil forsøge at hjælpe andre i gang med mindre gårdproduktioner af kvalitetsost.

En ostemission bliver til virkelighed i Humlebæk

Ostehandleren i Humlebæk og mejerist Brian Nørtoft, har en mission. Han har længe ønsket at forhandle de glemte oste, som han kalder dem. Oste som Havarti, Esrom, Fynbo, Maribo, Elbo og Thybo var for 40-50 år siden almindelige danske oste, der blev forhandlet i en hver ostepbutik. Sådan er det desværre ikke mere, og hvad er så mere naturligt, når man ikke kan fremskaffe dem, end at bygge sit eget mejeri.

Brian Nørtoft fik for over et år siden den nødvendige landzonetilladelse, og sidenhed er alle øvrige tilladelser kommet i hus. Således kunne man, lige før påske, tage det første spadestik til Humlebæk Mikro Mejeri på Hørsholmvej 3, kongevejen mellem Humlebæk og Nivå. Humlebæk Mikro Mejeri bliver, som navnet også hentyder til, et lille mejeri, der vil lave oste på gammeldags maner. Oste der ikke er hastet frem, men modnet ved hjælp af den vigtigste ingrediens, tiden. Oste der smager af ost. Samtidig skal der også være plads til at lave godt gammeldags smør, rigtig flødeis og andre gode gamle mejeriprodukter.

En del af missionen er også at lave et showroom, hvor turister, skoleklasser, vinklubber o.l. kan komme forbi og lære om osteproduktion, og hvor han kan vise sit bedste bud på, hvad en god ost er. De osteproduktion og kvalitetsbevidste borgere på Sjælland må væbne sig med tålmodighed, da Mikromejeriet først forventes at

stå færdig sidst på sommeren. Derefter er det meningen, at man skal kunne smage og eventuelt købe mejeriprodukterne i osteproduktionens 2 osteprodukter i henholdsvis Humlebæk og Roskilde, samt naturligvis direkte fra Mikromejeriets lager. Projektet kan følges på facebook.com/Mikromejeri



Oste som Havarti, Esrom, Fynbo, Maribo, Elbo og Thybo var for 40-50 år siden almindelige danske oste, der blev forhandlet i en hver ostepbutik. Sådan er det desværre ikke mere, og hvad er så mere naturligt, når man ikke kan fremskaffe dem, end at bygge sit eget mejeri.



Forskelsbehandling:

Har du en ældre eller handicappet medarbejder ansat?

Der er et vidt forbud mod forskelsbehandling af en efterhånden stor personkreds på det danske arbejdsmarked. Forbuddet omfatter forskelsbehandling på grund af bl.a. alder, politisk anskuelse, etnisk oprindelse, religion og handicap.

Som arbejdsgiver skal du være opmærksom på, at du ikke bevidst eller ubevidst afskediger eller i øvrigt forskelsbehandler en ansat i strid med loven. Overtrædelse af loven kan føre til, at du bliver pålagt at betale en godtgørelse eller en erstatning til medarbejderen og i særlige tilfælde en bøde. I de senere år har der især været fokus på aldersdiskriminering og forskelsbehandling af handicappede.

Alder

Loven betyder bl.a., at en medarbejder ikke sagligt kan opsiges alene på grund af alder. Tidligere kunne der lovligt indgås en aftale om, at en medarbejders ansættelsesforhold ophørte uden varsel, når medarbejderen nåede en vis alder – f.eks. når medarbejderen fyldte 70 år. En sådan aftale vil nu være i strid med loven.

Hvis en medarbejder er ramt af forskellige aldersbetingede gener, som har betydning for arbejdets udførelse – f.eks. en slagter, der er plaget af gigt i hænderne, og derfor ikke længere kan håndtere en kniv forsvarligt – kan en opsigelse ikke sagligt begrundes alene i alder. Hvis den pågældende medarbejder ikke kan tilbydes andet arbejde eller med skånehensyn kan forblive i ansættelsen, skal opsigelsen i stedet begrundes i medarbejderens manglende evne til at udføre sit arbejde.

Handicap

De fleste forbinder et handicap med et mistet ben, svært nedsat syn, en hørenedsættelse el. lign. Handicapbegrebet skal dog ses bredere ved vurderingen af, om en ansat er beskyttet mod forskelsbehandling (grundet sit handicap). Når det skal afdækkes, om en ansat i lovens forstand er handicappet, er det ved denne vurdering afgørende, om den ansatte har en *langvarig funktionsnedsættelse*, som har betydning for arbejdets udførelse. Dette rejser to spørgsmål ... Hvad er langvarig? Og hvornår har den ansatte en funktionsnedsættelse?

Efter nuværende praksis er 7- 8 måneder *lang varighed*, men det er endnu ikke fastlagt endeligt, hvor grænsen for varighedskravet går. Det beror på en konkret vurdering, om medarbejderen har en *funktionsnedsættelse*. Eksempler på en funktionsnedsættelse kunne være:

- En skulderskade der fører til nedsat arbejds-tempo.
- Rygggener der betyder, at medarbejderen har behov for ekstra pauser og hvile i løbet af dagen.
- Kronisk hovedpine hvor medarbejderen skal skånes for svær støj.

Efter lovens bestemmelser er arbejdsgiveren forpligtet til at afdække, om der kan skabes nogle rammer for den handicappede, så vedkommende på trods af sin funktionsnedsættelse kan forblive i ansættelsen. Eksempler på sådanne rammer kunne være:

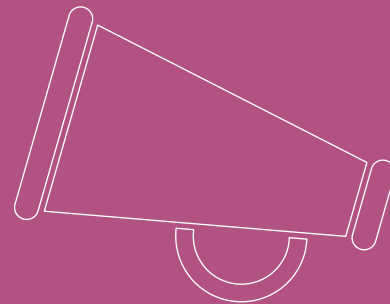
- Muligheden for at kunne hæve og sænke arbejdsbordet.
- Ansættelse af en personlig hjælper til varetagelse af særlige løftefunktioner.
- Muligheden for ekstra hvil i løbet af arbejdsdagen.

Du kan som arbejdsgiver dog ikke pålægges en uforholdsmæssig stor byrde for at fastholde medarbejderen i beskæftigelsen. Det er gennem kommunen muligt at søge vejledning og økonomisk støtte til hjælpemidler og en personlig hjælper, så byrden ved at indrette arbejdspladsen/arbejdsdagen med skånehensyn derved reduceres.

Medarbejderen kan naturligvis opsiges, hvis den pågældende medarbejder på trods af diverse tiltag og skånehensyn fortsat ikke kan udføre sit arbejde til en vis grad. Kontakt FødevareDanmark hvis du står med en konkret problemstilling og er i tvivl!



Vidste du at ...



Oste-mekka rykker ind på Kridthøj Torv

Lading Mejeri rykker teltpælene op i Rundhøj, men blot for at flytte butikken til Kridthøj. Der er åbning efter pinse. Mogens Lyngby Pedersen, ejer af Lading Mejeri, kan fortælle, at Mathias Højen Jannak bliver bestyrer af butikken på Kridthøj Torv. Han er udlært fra Lading Mejeri og „ved virkelig, hvad han snakker om, når det gælder ost“. Gennem 14 år har Lading Mejeri haft en oste-butik i Rundhøj, men den 1. maj er det slut. Butikken flytter nemlig til Kridthøj Torv. Flytningen sker på trods af, at butikken faktisk har vækstet alle år. - Men vi tror på, at vi kan vækste endnu mere i Kridthøj. Alle andre butikker i Rundhøj lukker jo, så på Kridthøj Torv får vi noget mere liv omkring os, og vi vil få flere strøgekunder ind - i Rundhøj har vi slet ingen strøgekunder, siger Mogens Lyngby Pedersen, som ejer Lading Mejeri. - Det bliver også utrolig spændende at ligge sammen med en masse andre specialforretninger. Jeg er helt sikker på, at folk vil køre efter det her torv, fordi de kan få alt samme sted, fortsætter han. Kunderne kan fremover handle hos både en slagter, fiskehandler, ostephandler, vinhandler, bager, Anettes Sandwich samt SuperBrugsen på selve torvet - og Kiwi ligger som nabo hertil. Mogens Lyngby Pedersen overtog Lading Mejeri efter sin onkel og far, som drev et egentligt mejeri fra 1959. Mejeriet går dog helt tilbage til 1886. I dag laves der ikke længere ost på stedet. De 350 forskellige slags, som findes i „moder-butikken“, kommer fra Spanien, Frank-

rig, Holland, Belgien og Danmark. Udover butikkerne i Lading og snart Kridthøj Torv er der afdelinger i Randers og Silkeborg, og folk kommer gerne langvejs fra for at handle. - Butikken er blevet et brand - og det rygtes jo. Det er den ostebutik i landet, som sælger flest kilo, fortæller Mogens Lyngby Pedersen, der også sælger tilbehør af forskellige slags til netop ost. Kunderne i både Lading og Rundhøj er alt fra hr. og fru Danmark på 45+ år til de helt unge, som er klar på at prøve noget nyt og vildt samt på at flotte sig lidt.

Kilde: Lokaltidningen, Aarhus

Vi spiser mere bacon i protest mod sundhedsbølger forklarer forsker

Selvom fitness og slanketure har kronede dage i Danmark, er vi langt fra blege for at spise en solid gang sprød bacon. På bare fire år er salget af bacon steget med 10 procent i Danmark, oplyser Tulip. Det betyder, at en gennemsnitsdansker nu indtager godt 3,2 kilo bacon om året. - Det er en klar modreaktion på den sundheds- og helsebølge, der spiller en stadig større rolle i vores madkultur. At spise bacon er blevet lig med at signalere, at man godt tør gå mod strømmen og være lidt af en rebel. At man ikke nødvendigvis vil leve efter alle de kostregler og råd, man hele tiden bliver præsenteret for, siger Jon Fuglsang, madsociolog på Professionshøjskolen Metropol. Og så er der selvfølgelig den mere simple forklaring: at en sprødstegt, salt skive bacon ganske enkelt tilfredsstiller langt de fleste smagsløg. Det bekræftede en undersøgelse fra Mad-o-meter i 2013, da den fastslog, at hele 93 procent af Danmarks befolkning spiser bacon mindst en gang om året. Ud over at være tilbehør til klassikere som æggekage, leverpostej, burger og pizza bliver det også i stigende grad brugt til at peppe både salater og færdigproducerede retter op.

Kilde: Søndagsavisen

Bjerre Kød er gået fra én til fire ansatte

Da Bjerre Kød i juni sidste år åbnede døren til slagerforretningen i Hospitalsgade i Horsens, havde daglig leder af Bjerre Kød Horsens, slagter Ivo Pedersen, mange håb for butikkens frem-

tid. - Men jeg havde simpelthen ikke forudset, at det blev nødvendigt at ansætte så mange inden butikkens 1 års fødselsdag. Jeg skulle selv passe butikken med en smule hjælp om lørdagen. Nu er vi fire fuldtidsansatte, fortæller Ivo Pedersen. I begyndelsen havde butikken lukket både mandag og tirsdag. Nu er der kun lukket om mandagen. Det er vores fælles fridag. Til gengæld kan vi alle mand være her lørdag, og det er en stor fordel, når horsensianerne køber kød til weekenden, siger Ivo Pedersen.

Kilde: Lokaltidningen

Nu overtager de slagterbutik sammen

Helene og Michael Christesen er de nye indehavere af Sydhavnens Slagter & Viktualie på Borgbjergsvej 23 i Kbh. Sydvest. Ægteparret vil af mange være kendt fra Restaurant Halvleg, som Michael forpagtede i perioden fra 2001 til 2005. I 2002 ansatte han Helene, der senere skulle gå hen og blive hans hustru. Michael Christesen er oprindeligt udlært slagter i Birkerød, men efter han stoppede med forpagtningen af Halvleg i 2005 besluttede han sig for at gå tilbage til sit gamle fag og blev ansat i Sydhavnens Slagter. Dermed har han været hos slagteren i 9½ år, så da hans tidligere chef ville sælge forretningen besluttede ægteparret sig for at overtage forretningen. Det er således både Michael og Helene, man møder i den travle slagterbutik, der kan beskrives som en god, gammeldags en af slagsen. - Vi er en gammeldags slagterbutik, der ud over at have kød også laver smørrebrød og hjemmelavede færdigretter. Vi leverer desuden mad til fester og har mange daglige leveringer af smørrebrød til virksomheder i lokalområdet, siger Michael Christesen.

Kilde: Hvidovre Avis

Klar til start på Copenhagen Markets A/S

Grønttorvet i Valby flyttede den 4. april 2016 til Copenhagen Markets i Taastrup. Her blev dørene slået op til et helt nyt højteknologisk og bæredygtigt handelscenter. Omkring 80 grossister kunne fejre års indsats, som nu udkrystalliserer sig til Nordeuropas største engrosmarkedsplads og distributionscenter for blomster, tilbehør, frugt og grønt.





Hvilke brancher er danskerne mest tilfredse med?

Mange danskere oplever at få dårligere service nu end for fem år siden. Apoteker kan et eller andet, som andre butikker i Danmark ikke kan. Når det kommer til at give god service til sine kunder, så halter resten af branchen bag efter. I hvert fald siger halvdelen af danskerne, at man får god service på apotekerne i en undersøgelse, som YouGov har foretaget for Søndagsavisen. Og det er der en god grund til. Post, skat og rejsekort: Her er dommen over serviceniveauets udvikling de seneste fem år.

- Apotekerne er i hård konkurrence, men har oppe sig i takt med, at man kan købe deres produkter i andre butikker. De har en høj troværdighed, for i modsætning til andre står de i en hvid kittel og rådgiver folk, siger Henrik Meng, ekspert i kundeservice.

Han mener, at Søndagsavisens undersøgelse er trist læsning. Her svarer næsten 4 ud af 10, at service i butikkerne er blevet dårligere de seneste fem år, mens kun 17 procent har oplevet en forbedring. - Der er nogle af de her brancher, som skal tage sig alvorligt sammen, for de har en konkurrence, som hedder internettet, og mange af varerne i de her butikker kan folk købe hjemmefra i deres hyggessutter, siger Henrik Meng. Her er de servicefag, som danskerne har mest og mindst respekt for:

1. Apoteker	50%
2. Restauranter	38%
3. Tøjbutikker	28%
4. Boghandlere	25%
5. Personlig pleje	24%
6. Slagtere	24%
7. Bagere	21%
8. Fiskehandlere	17%
9. Supermarkeder	13%
10. Bilforhandlere	12%
11. Elektronikforhandlere	11%
12. Discountsupermarkeder	10%
13. Møbelforretninger	10%
14. Byggemarkeder	10%
15. Grønthandlere	9 %
16. Tankstationer/kiosker	7%
17. Fastfoodrestauranter	5%

Kilde: YouGov. 1.011 har svaret + Søndagsavisen



Holsted Slagtehus til salg

Holsted Slagtehus ApS er en bundsolid virksomhed med:

- **Godt renommé.**
- **God omsætning.**
- **God indtjening.**
- **Stor, fast kundekreds.**

Hvor der også er potentiale til mere, hvis der drømmes om en større virksomhed.

Slagtehuset består af lækre, lyse og meget rengøringsvenlige lokaler med en moderne maskinpark og kvalitetsinventar fra gulv til loft.

Til slagtehuset hører en god størrelse grund, hvilket giver optimale udvidelsesmuligheder.

Da Roy snart runder de 50, gør vi klar til at overdrage virksomheden til en person der kan bringe den videre.

Derfor sætter vi Holsted Slagtehus ApS til salg.

For yderligere oplysninger kontaktes:

Mail: roy-jytte@stofanet.dk

Tlf: 2966 5259 (i tidsrummet 16.00 - 18.00)

Messeoversigt

2016

GastroNord, Stockholm

26. - 29. april 2016
Hotel, restaurant, catering,
fastfood m.m.
www.gastronord.se

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 2018
www.foodexpo.dk

Slagter Theilgaard er åbnet i Bruunsgade

Hos nyåbnede Slagter Theilgaard i M.P. Bruunsgade i Aarhus er slagfærdige slagtere en del af kundeoplevelsen. Butikschef Jacob Vangsgaard og hans næstkommanderende, Nickolai Herz, styrer den nyåbnede slagterbutik med bl.a. store fotostater i butikken, som ikke bare præsenterer kødet, men i høj grad også personalet. Butikschefen er knipset med tænderne i et aldeles ferskt griseben, og hans souschef ser lidt farlig ud, som han hænger der på væggen og spidder et stykke kød på sin slagterkniv. Her er det mere end tilladt at smile. - Vi kommer til at charmere kunderne, siger Jacob Vangsgaard med et stort smil - inden han en anelse mere alvorligt fortsætter: - Vi laver gammeldags håndværk med et moderne præg. Der kommer dagligt en bil med kød fra Esbjerg, men selve udskæringen og finishen står vi selv for.

Aarhus trækker

Slagter Theilgaard har også butikker i Blåvand og Esbjerg. Den nye butik i Aarhus er på ingen måde udtryk for utilfredshed med butikkerne vestpå - blot kunne Jacob Vangsgaard mærke, at det var tid til, der skulle ske noget nyt. - Han har længe rykket mig for, at der skulle ske noget og kunne godt tænke sig at prøve kræfter med Aarhus. Og det kommer han til nu, siger slagtermester Viggo Theilgaard. - Vi har

længe talt om, at vi kunne tænke os at åbne en butik uden for Esbjerg og omegn. Der er vi i den samme situation som andre specialforretninger - det skal være en pæn stor by med mange mennesker. Egentlig var Kolding oplagt for os. Fra Esbjerg er det nærmeste større by. Men så tænkte vi, at når vi alligevel skulle ud at køre, så var det sjovere med Aarhus, fortsætter slagtermesteren. I Esbjerg har Theilgaard to butikker, en engrosafdeling og eget pøsemageri. - Så vi har det hele med hjemmefra, udtaler Viggo Theilgaard og peger mod kølemontrene, hvor personalet er i gang med at lægge spege-, rulle- og alle mulige andre pølser på plads. - Vi fokuserer på kødet og på det, vi selv har lavet. Vi sælger ikke kaffe og te, ost og chokolade, men vi har forskellige ting på hylderne, der passer til det kød, du køber. Og smørrebrød og mad ud af huset, det er ikke os. Nu kommer det hele fra Esbjerg, så der sniger sig vel også fisk med indenfor i butikken? Ikke en gang den vestjyske specialitet, bakskeuld - tørret, saltet og røget ising - bliver det til at opdrive hos slagteren i Bruunsgade. - I vores andre butikker har vi faktisk kunder, der spørger efter fisk til grillen, men vi fører ikke fisk. I forhold til sundhedsmyndighederne er det alt for svært at håndtere, at have både kød og fisk i butikken, siger Viggo Theilgaard.

Kilde: Aarhus Stiftstidende

Ny hovedbestyrelse i Kost & Ernæringsforbundet

Kost & Ernæringsforbundet er en fagforening og interesseorganisation for 8.000 medlemmer. Foreningen arbejder med sundhed og forebyggelse, ledelse, behandling og professionelle måltider. Forbundet er bl.a. repræsenteret i Forum for Underernæring, Måltidspartner-skabet, FTF's forretningsudvalg, FTF-A's hovedbestyrelse og bestyrelsen i Forhandlingsfællesskabet. Desuden har forbundet udgivet og sendt anbefalinger til politikerne omkring: mad til patienter og mad til ældre. Der har været afholdt valg til hovedbestyrelsen, efter at der blev åbnet op for en ny politisk struktur, hvor alle medlemmer kan melde sig som kandidat til hovedbestyrelsen. Der er fem nye ansigter blandt de 13 pladser.

Kilde: Kost og Ernæringsforbundet

Her er den nye hovedbestyrelse

1. Formand: Ghita Parry (genvalgt)
2. Næstformand: Michael Allerup (genvalgt)
3. Regionsformand til Region Hovedstaden: Alice Linning (genvalgt)
4. Regionsformand til Region Nordjylland: Marian Aagaard (genvalgt)
5. Regionsformand til Region Sjælland: Rikke Kristensen (genvalgt)
6. Regionsformand til Region Syddanmark: Mette Sandvei Kjær (nyvalgt)
7. Regionsformand til Region Midtjylland: afgøres den 6. april grundet omvalg
8. Medlemsrepræsentant: Mette Brogaard Lohse (genvalgt)
9. Medlemsrepræsentant: Marianne Margaard Lange (genvalgt)
10. Medlemsrepræsentant: Gunhild Libach Burup (nyvalgt)
11. Medlemsrepræsentant: Brian Glenn Pedersen (nyvalgt)
12. Medlemsrepræsentant: Bettina Bøgelund Hansen (nyvalgt)
13. Elev/studerende: Birgitte Vang Hansen (nyvalgt).

OVERSIGT

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

EMBALLAGE

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

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

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

antalisccco.dk



www.multiline.dk
7010 7700

GROSSISTER

AB CATERING

- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

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

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

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

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

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

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



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

W. Ochsatzøen Aarhus Åls

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...



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

Annoncer til fødevareremagasin

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

ROBOTTER FOR FØDEVAREHÅNDTERING

FLOWPACK MASKINER

Mere end 25.000 installationer world-wide
Konkurrencedygtige priser
Livslang gratis support 24/7

Food Packaging
Teglhølmegade 20
2450 København SV
Tlf. 48 48 48 06
www.foodpackaging.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

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



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



Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94



DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

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



FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

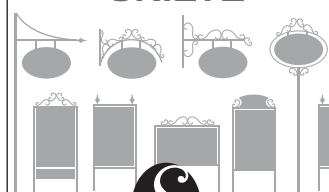
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERN- SKILTE



SURROW

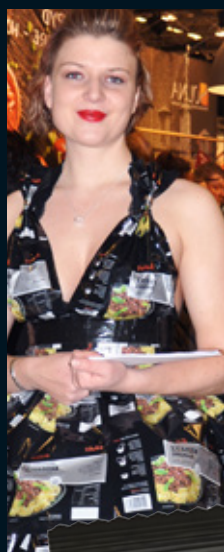
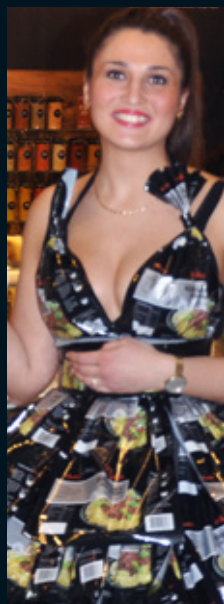
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 86 49 59 21 · WWW.SURROW.DK

VÆGTE

Scanvægt

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

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



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



**BRUG DEN TIL ALLE
TYPER AF HAKKET KØD
TILSÆT KUN KØD & VAND**



**PRODUKT
KATALOG
DOWNLOAD
DET HER!**



Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

Returneres ved varig adresseændring