

fødevarer

magasinet

NR. 7 / AUGUST 2016

**60 år
på hjul**

Se side 8

**Nordens
bedste
ost er
svensk**

Se side 18

**Nyt medlem
af DSM og
FødevareDanmark**

Se side 6

TEMA

**VÆRDISKABENDE
INDRETNING**

Nyheder inden for
**PRODUKTEKSPONERING,
INVENTAR OG SIKKERHED**



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Mere til lykke!

I forrige nummer af Fødevaremagasinet kunne jeg ønske til lykke med ét års fødselsdagen til SMV Fødevarer, som er blevet en af de organisationer, som har til huse hos os i Odense. Sammen med Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere indgik SMV Fødevarer sidst i juli 2015 i den nye paraplyorganisation FødevareDanmark, som jeg altså nu også kan ønske til lykke med ét års fødselsdagen.

Det er ikke tit, at der opstår helt nye, generelle organisationer på fødevarerområdet i Danmark. Tværtimod er mange af dem, der var engang, nu forenet i Landbrug & Fødevarer, hvilket giver god mening, ikke mindst fordi strukturudviklingen i landbruget og i andelssektoren tilsiger en tilsvarende enklere struktur blandt de landmandsejede organisationer.

Men nu er der altså født et par nye stjerner på himlen, nemlig SMV Fødevarer og FødevareDanmark, som sammen med de øvrige organisationer i huset i Odense danner grundlag for en fælles organisation, hvis primære formål er at varetage små og mellemstore fødevarevirksomheders interesser over for omverdenen, dvs. politikere, myndigheder, presse m.v.

Samtidig fortsætter de gamle organisationer – Fiskehandlerne, Ostehandlerne og Slagtermestrene, der alle er omkring 100 år – og den nye SMV Fødevarer som selvstændige og suveræne foreninger, som med egne bestyrelser sætter deres egne dagsordener, har deres egen økonomi og servicere deres egne medlemmer. For at lykkes med både disse organisationsspecifikke opgaver og med de fælles bestræbelser har vi en fælles „motor“ bestående af p.t. 24 engagerede medarbejdere, som til sammen dækker hele „paletten“.

Ved ét års dagen skal der også lyde en stor tak til alle dem, som har taget godt imod FødevareDanmark og anerkendt organisationen som en seriøs spiller i branchen. Det gælder ikke mindst daværende miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen, hvis varme velkomst til fulde er fulgt op af hendes efterfølger, Esben Lunde Larsen. Og det gælder andre medlemmer af Folketinget, som værdsætter, at de små og mellemstore fødevarevirksomheder nu har fået deres eget og klare talerør. Og det gælder sandelig også de etablerede organisationer som Landbrug & Fødevarer, DI Fødevarer og Dansk Erhverv, der også alle har budt FødevareDanmark velkommen i kredsen af generelle fødevareorganisationer. Vi er jo nemlig rykket fra at være „brancheorganisationer“ til nu i fællesskab at udgøre en „generel organisation“, hvorved adskilligt flere døre allerede har åbnet sig.

Det er vist ikke nogen hemmelighed, at det ville have glædet os, hvis også bagerne var at finde under paraplyen. Det har de imidlertid ikke ønsket, og fuld respekt for det. Døren står selvfølgelig stadig åben, og det samme gælder for andre brancheforeninger, når blot de særligt har SMV-segmentet for øje. Vi har fine samarbejder med også de store virksomheder i erhvervet, men det er vigtigt, at der ikke hersker tvivl om, hvilke interesser vi varetager. Det er faktisk i alles interesse, at vi er skarpe på netop dette, for så ved alle, hvor de har os, lige som alle jo også godt ved, hvem der varetager de stores interesser. Det giver en klarhed, som gavner meget mere end den splid, som det naturligvis også en gang imellem kan afstedkomme, når de små og mellemstores interesser adskiller sig fra de stores. I langt de fleste tilfælde er de særinteresser, som de små og mellemstore fødevarevirksomheder har, nemlig ikke i konflikt med de stores interesser – blot skal der jo være nogen til at fremføre dem. Det har der nu været i et år – og sådan vil det forhåbentlig være mange år endnu.

Til lykke med fødselsdagen!

”... men nu er der altså født at par nye stjerner på himlen



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Folkemøde, nomineringer til kantine- og slagterpriser og det kommende landsmøde i DSM

I juni var der det årlige folkemøde på Bornholm. Her er der tradition for at brancheorganisationer, foreninger, politikere m.fl. deltager og får en relativ uformel debat om mange emner. Læs her i bladet om debatterne om et virkningsløst forslag på afgift på kød, madspild, uddannelsesfremstød og en udnævnelse af en ny ambassadør for produktionsskolerne. Der er lagt op til et hav af anerkendelser på Fødevaredagen den 12. oktober. Læs her i bladet og på www.foedevaremagasinet.dk om de forskellige nomineringer inden for slagter, kantine, mejeri, frugt/grønt og økologiske køkkener.

Ostesalg, grillsæson, og international anerkendelser

For mange varer grillsæsonen hele året. Læs her i bladet om grillopskrifter i en ny grillbog med vildt, steg og meget andet. Læs om en ostehandlervirksomhed, der er 60 år gammel, og som nu sælger ost engros fra ni salgsvogne. Vi har i foråret skrevet om IFFA messen, men læs her om 3 slagtervirksomheder, der har opnået succes, udmærkelser og international anerkendelse i produktbedømmelserne på fagkonkurrencen på årets IFFA messe.

Fisk, skaldyr og nøglehulskampagne

Fisk og skaldyr indgår i mange menuer og omtales desværre sjældent her i Fødevaremagasinet. Læs her i august, om hvad den irske fiskebranche gør for at fortsætte den øgede eksport af fisk og skaldyr til Europa og resten af verden. I marts 2017 gennemfører Fødevarestyrelsen sammen med Saltpartnerskabet en markedsføringskampagne. Læs her om hvordan du får tilmeldt dit produkt til at blive „Årets nøglehulsprodukt“.

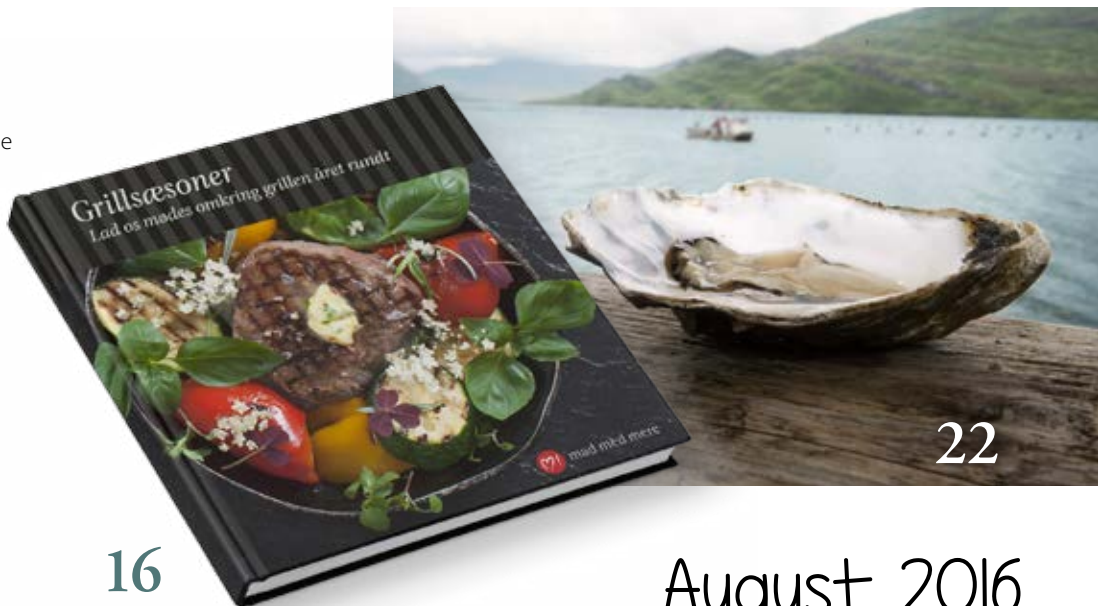
Synlighed i Fødevaremagasinet eller på hjemmesiden

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 hele branchen.

God læselyst!
Redaktionen



- 4 **Danske Slagtermestre var synlige på Bornholm**
Folkemødet 2016
- 4 **Ambassadører for produktionsskolerne**
- 5 **Øjenåbner for fødevareruddannelserne**
- 5 **Slagtere mod madspild**
- 6 **Thomsens Food Line A/S**
- 7 **Har du landets bedste kantine?**
- 8 **60 år på hjul**
- 10 **Slagterprisen 2016**
- 12 **Ostehandler åbner mikromejeri**
- 14 **Bliver din virksomhed ramt af kølemiddeludfasning?**
- 16 **Nu skal der fyres op under grillen**
- 17 **Food Festival 2016**
- 17 **Ny inco Cash & Carry**
- 17 **Mad med meres kreative talenttrup**
- 18 **Nordic Organic Food Fair**
- 18 **Nordens bedste ost er svensk**
- 20 **Steak-out.dk**
- 20 **Nye priser på betalingsaftale for Dankort**
- 20 **Det politiske hjørne**
- 22 **Fisk og skaldyr fra Atlanterhavet**
- 24 **Guldmedaljer**
til Slagter Lampe, Kvalitetsslagteren i Næstved og Koldingvejs Slagter i Vejle
- 25 **Shobr er Danmarks nye markedsplads for dagligvarer**
- 25 **Årets nøglehulsprodukter 2017**
- 25 **Regnskabsklumme**
- 26 **Ved Slagtermester Jørgen Vahl Rasmussens død**
- 27 **Vidste du at ...**
- 28 **Navnenyt**
- 28 **Messeoversigt**
- 28 **Navnenyt**
- 29 **Leverandørliste**



August 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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet 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



100.000 gæster deltog i Danmarks største politiske festival, Folkemødet 2016 på Bornholm



Mickey Gjerris, Det Ethiske Råd, og Torsten Buhl, FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, var uenige om, hvorvidt en kødafgift kunne bruges til at nedbringe den globale opvarmning



FødevareDanmark og Danske Slagtermestre var synlige på Folkemødet 2016

Folkemødet 2016:

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Danske Slagtermestre var synlige på Bornholm

Slagtermestrenes administrerende direktør Torsten Buhl krydsede klinger om kødafgift med Mickey Gjerris, Det Ethiske Råd

Folkemødet 2016: Ministre og folketingsmedlemmer var der i menneskehøjde uden slips og spindoktorer. Folket var der. Diverse organisationer var der, heriblandt Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen og Danmarks Fiskehandlere samt paraplyorganisationen FødevareDanmark.

100.000 gæster på Folkemødet

3000 events havde trods tvivlsomme vejrudsigter lokket 100.000 gæster til Danmarks største politiske festival, Folkemødet 2016.

Administrerende direktør Torsten Buhl repræsenterede FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, da han krydsede verbale klinger med lektor i bioetik, Mickey Gjerris, der er formand for Det Ethiske Råds udvalg for Natur, klima og fødevarer.

Udvalget har på rådets vegne fremsat et forslag om at lægge afgift på oksekød. Det skulle af hensyn til klimaet og den globale opvarm-

ning få danskerne til at spise mindre kød for at reducere antallet af køer herhjemme og dermed deres udledning af metangas.

Virkningsløs kødafgift

- Vi havde en god dialog, hvor jeg lagde tørre tal på bordet: Bestanden af kvæg udgør på verdensplan 3 mia. I Danmark er den på 1.5 mio. Heraf udgør kødkvæg kun 130.000 stk., så det er mælkeproduktionen, der står for langt de fleste kreaturer i Danmark. Det Ethiske Råds forslag gælder dog ikke mælk, og det er i den forbindelse naivt at tro, at en afgift på den forsvindende lille mængde kødkvæg kan gavne klimaet. Der er ingen tvivl om, at Det Ethiske Råd skyder sig selv i foden med det forslag, lyder det fra Torsten Buhl, der udstreger, at afgifter på dette og hint ikke er et etisk spørgsmål, men et politisk.

Debatten mellem Mickey Gjerris og Torsten Buhl var arrangeret af dagbladet Information.

Ambassadører for produktionsskolerne

Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen blev udnævnt til ambassadør for produktionsskolerne på Folkemødet

Formanden for Danske Slagtermestre og FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, skal tale produktionsskolernes sag, efter at han på Folkemødet i år blev udnævnt som ambassadør for skolerne sammen med fire andre personer. Foruden Leif Wilson Laustsen er det erhvervs-kvinden Stine Bosse, LO's næstformand Ejner K. Holst, murer-svend og medlem af Folketinget for Socialdemokraterne, Mattias Tesfaye, og uddannelsesansvarlig Lone Folmer Berthelsen, Dansk Industri.

Axel Hoppe, der er sekretariatsleder i Produktionsskoleforeningen, begrunder udnævnelsen af Leif Wilson Laustsen med disse ord: „Leif Wilson Laustsen har på det helt konkrete plan vist forståelse for, at hvis man skal tiltrække unge til de praktiske fag, så kan man være nødt til at gå andre veje. F.eks. ved at give plads til dem i eget firma, og ved at samarbejde direkte med produktionsskolerne om f.eks. efteruddannelse af skolernes værkstedslærere.“



Leif Wilson Laustsen blev udnævnt til ambassadør for produktionsskolerne på Folkemødet 2016

Konsulent Martin Bech Poulsen, Danske Slagtermestre, parterede en gris, mens foreningens formand, Leif Wilson Laustsen, indviede publikum i Fødevareuddannelsernes indhold og muligheder



Øjenåbner for fødevareuddannelserne

Ved vi, hvad der er i en gris, og hvorfor spiser vi ikke bare det hele? Det spørgsmål rejste Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen ved et arrangement på Folkemødet.

Og svaret gav han sammen med den kokke- og slagteruddannede konsulent i Danske Slagtermestre, Martin Bech Poulsen under en debat om at få flere unge til at se mulighederne i en fødevareuddannelse.

- Vi kan glæde os over, at der var et pænt besøg af unge ved arrangementet. De fik viden med hjem om indholdet og mulighederne i fødevareuddannelserne. Det er vigtigt at fortælle om uddannelserne på dette område, fordi for få unge vælger dem i dag, siger Leif Wilson Laustsen.

Danske Slagtermestres uddannelsesfremstød skete i samarbejde med Madkulturen. Det er en selvejende institution under Miljø- og Fødevareministeriet. Madkulturen arbejder for „bedre mad til alle“ med fokus på kvalitet, vækst i fødevareerhvervet og velfærd til danskerne.

Slagtere mod madspild

Den selvstændige slagter og ostehandler er måske det bedste værn mod madspild. Her kan forbrugerne i modsætning til i supermarkederne få netop det antal skiver pålæg og de mængder kød eller det stykke ost, som passer til den enkelte husstand.

Der var debat om madspild på Folkemødet med deltagelse af miljø- og fødevaredevarerminister Esben Lunde-Larsen, Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen, næstformand i Ostehandlerforeningen, Lillian Hansen, og stifteren af foreningen Stop Spild af Mad, Selina Juul.

- Vi havde en god debat om madspild på Folkemødet, og det er helt klart et tema, vi skal følge op på i FødevareDanmark, fx i kampagner for singlemad, siger Leif Wilson Laustsen.



- En ost er ikke for gammel, før du ikke kan lide mere, lød budskabet til ministeren fra Ostehandlerforeningens næstformand, Lillian Hansen



Landsmøde 2016

Landsmødearrangementet (landsmødefest og landsmøde) afvikles i weekenden den 29. og 30. oktober i samarbejde med Aarhus og Omegns Slagterlaug og afholdes på Marselis Hotel-Aarhus i Aarhus.

I det kommende nummer af Fødevaremagasinet bringer vi en nærmere omtale af arrangementet, men sæt allerede nu X i kalenderen til en hyggelig og faglig weekend med kolleger fra hele landet.

Thomsen Food Line A/S:

Nyt medlem af DSM og FødevarerDanmark

Med base i Aarhus omsætter firmaet for mere end 500 mio. kr. årligt på verdensmarkedet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

En af de store danske aktører inden for handel med fødevarer, Thomsen Food Line A/S, er blevet medlem af Danske Slagtermestre og er dermed også kommet med under paraplyorganisationen FødevarerDanmark.

- Der er flere grunde til, at vi har meldt os ind i de to organisationer. En af dem er, at en række af de virksomheder, vi samarbejder med, er medlemmer. Og hvad der er nok så væsentligt; medlemskabet giver os et talerør, så vi lettere kan trænge igennem med budskaber om de udfordringer, vi har i fødevarerbranchen, siger Steffen U. Petersen, der er administrerende direktør i Thomsen Food Line A/S.

12 år i branchen

Steffen U. Petersen etablerede sammen med to kolleger virksomheden i Aarhus i 2004.

- Vi startede som et handelsfirma målrettet det skandinaviske marked med køb og salg af fersk og forarbejdet kød. I dag handler vi i lande i alle verdensdele, men med størst fokus på markederne i Skandinavien og Fjernøsten, forklarer Steffen U. Petersen

Salgskontorer i flere verdensdele

Thomsen Food Line har salgskontorer i Singapo- re, Shanghai og Sao Paulo med hovedsæde i Aarhus, hvor der i dag er 10 medarbejdere ansat.

Firmaet har en klart formuleret vision om at være blandt de mest succesfulde handelsvirksomheder på det internationale marked for kød og kødprodukter. Thomsen Food Line har efter 12 år i markedet en årsomsætning på over

500 mio. kr. på handel med fersk og forarbejdet svinekød, okse, lam og fjerkræ, der er den største af de fire varegrupper.

På det danske marked er virksomheden leverandør til alle de større danske detailkæ-

der, en stor del af catering-branchen og en række fødevareregrossister.

Thomsen Food Line A/S blev i 2012, 2013 og 2014 kåret som gazellevirksomhed af dagbladet Børsen.



Steffen U. Petersen (billedet) etablerede sammen med to kolleger Thomsen Food Line A/S i Aarhus i 2004. I dag omsætter virksomheden for over 500 mio. kr. årligt

Har du landets bedste kantine?

Jagten på Danmarks bedste kantine intensiveres. Mange gode kantiner har været indstillet til den eftertragtede pris, og nu er de tre nominerede til Kantineprisen 2016 fundet. Frokostpausen er et velkommet afbræk i arbejdsdagen for mange. Her mødes kolleger på tværs af afdelinger og vender stort og småt over maden. Nogle steder er maden

også ofte det store samtaleemne, fordi den er så god. Det gør sig gældende hos Ferring Pharmaceuticals, HOFOR A/S og Carnegie Investment Bank. Derfor er de tre kantiner netop blevet nomineret til Kantineprisen 2016. Det er 13. gang, erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer uddeler Kantineprisen, og igen i år har juryen bedømt de indstillede kantiner efter en lang række kriterier, der rækker fra lokale råvarer, dialog med leverandører over spild og bæredygtighed til sæson, kvalitet og ikke mindst gode spiseoplevelser. Andreas Buchhave, der er jurymedlem og ansvarlig for Kantineprisen hos Landbrug & Fødevarer, siger: „Alle de indstillede kantiner er blevet bedømt ud fra en bred palet af kvaliteter. Nogle steder har de måske et meget stort fokus på kvalitet, samarbejde med leverandørerne eller på, hvordan maden serveres. Andre igen gør meget ud af, at alle gæster i kantinen får en god madoplevelse. Konkurrencen har været hård, men fælles for de nominerede er, at de scorer højt på alle vores kriterier“. Andreas Buchhave fremhæver, at hver af de tre nominerede kantiner har kunnet vise – og overbevise – juryen om, at de tager ansvar, tænker samarbejde med leverandører ind og har fokus på den gode kvalitet i både råvarer og måltider. „Det har været helt tydeligt for juryen, at de tre nominerede kantiner virkelig tænker hele fødekæden fra jord til bord ind i deres kantinekøkken. Det er ikke bare noget, de siger, det er helt klart noget, de praktiserer“, siger Andreas Buchhave.

Jury på hemmeligt besøg

I løbet af den næste måned kommer juryen på uanmeldt besøg hos de tre nominerede kantiner. På den måde får de en førstehåndsoplevelse af de forskellige kantiner, som de kan tage med, når vinderen skal findes. „Det er altid en fordel at se med egne øjne, hvordan en kantine drives. I juryen glæder vi os til at komme på besøg, og vi har meget store forventninger til de måltider, vi skal opleve rundt omkring i de nominerede kantiner“, siger Andreas Buchhave. Vinderen af Kantineprisen 2016 findes på den store branchedag „Fødevarer“, der afholdes den 12. oktober på Hindsgavl Slot ved Middelfart.

De nominerede til årets Kantinepris 2016 er

Køkkenchef Martin Appel,
Ferring Pharmaceuticals

Restaurantchef Thomas Hermansen,
Fazer Food Services A/S, HOFOR A/S

Kantineder Christian Bak,
Carnegie Investment Bank

FAGMESSE

nordic
organic
foodFAIR

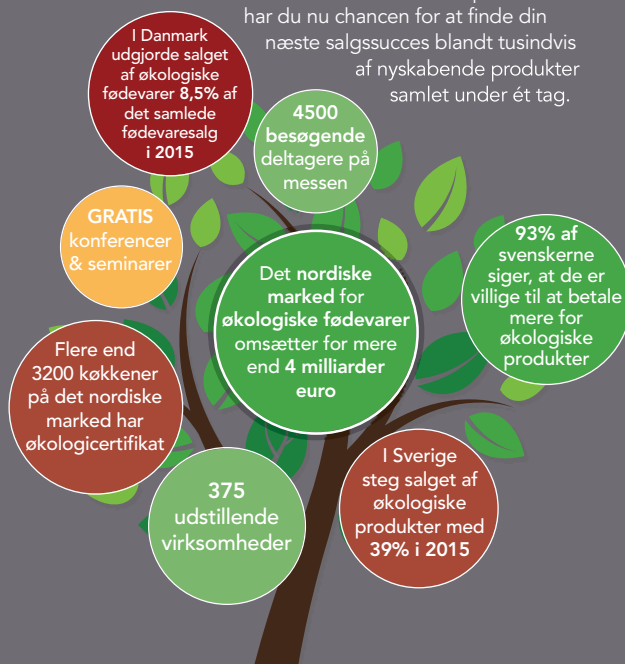
MalmöMässan | Sweden
16-17 November 2016

Afholdes
sideløbende
med

Natural
Products
Scandinavia
MalmöMässan
16-17 November 2016

Dedikeret til økologi...

The Nordic Organic Food Fair er en vigtig branchemesse for indkøbere, der er på udkig efter de bedste økologiske føde- og drikkevarer. Kom på forkant med de nyeste trends og mød branchens bedste leverandører fra både Skandinavien, internationale brands og fra spændende nystartede virksomheder. The Nordic Organic Food Fair afholdes sideløbende med Natural Products Scandinavia, og messerne vil tilsammen huse 375 udstillende virksomheder samt agere udstillingsvindue for tusindvis af naturlige og økologiske produkter. Er du indkøber, detailhandler eller foodservice-professionel har du nu chancen for at finde din næste salgssucces blandt tusindvis af nyskabende produkter samlet under ét tag.



Book din GRATIS entrebillet allerede i dag på
www.nordicorganicfoodfair.com

Og indtast fordelskoden: NFDK709

Det rullende Osteland, K. Mathiasen Ost, tæller ni ostebiler, der dækker 40 byer på Fyn og i Jylland. Her er en af bilerne på torvet i Odense

Kort om K. Mathiasen Ost En Gros A/S

Karl Mathiasen begyndte at sælge makrel i 1956 fra sin knallert. Senere blev sortimentet udvidet til også at omfatte grøntsager og ost. I dag sælger K. Mathiasen Ost udelukkende ost og tilbehør fra ni salgsvogne på Fyn og i Jylland.

Firmaet blev omdannet til et aktieselskab i 2000 og har siden 2008 været ejet af Peter Bank Nielsen. Foruden detailsalg fra de rullende ostebutikker har K. Mathiasen en mindre egenproduktion af hvidløgsost, der sælges en gros til udvalgte osteforretninger. Firmaet har til huse sydvest for Vejle.



60 år på hjul

I 1956 begyndte Karl Mathiasen at sælge fisk fra sin knallert. I dag sælger K. Mathiasen Ost En Gros A/S ost fra ni salgsvogne i 40 jyske og fynske byer

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det rullende osteland, K. Mathiasen Ost En Gros A/S, er synlig på pladser og torve i ikke færre end 40 byer på Fyn og i Syd-, Sønder- og Midtjylland en gang eller to om ugen.

- Det giver en stor fleksibilitet at have en forretning på hjul. Vi kan tilpasse hurtigt tilpasse os, hvis efterspørgslen ændres, fx hvis den lokale ostehandler lukker ned, siger Peter Bank Nielsen, der i 2008 købte firmaet af Keld Mathiasen.

Dørsalg af røget makrel

I dag sælger K. Mathiasen udelukkende ost og tilbehør til oste, men sådan har det ikke altid været.

Historien om det rullende osteland tog sin begyndelse for 60 år siden i 1956. Det var dog ikke ost, men røget makrel, som grundæggeren af firmaet, Karl Mathiasen, kørte rundt med i en kurv på sin knallert og solgte fra dør til dør. Der kom hurtigt fire hul i stedet for to under forretningen, da Karl Mathiasen anskaffede sig en varevogn og udvidede sortimentet til også at omfatte ost og grøntsager foruden røget fisk. Forretningen voksede stille og roligt i en år-række, men tiderne skiftede i tresserne og halvfjerdsenerne, hvor kvinderne i stort antal kom ud på arbejdsmarkedet. Det betød, at der ikke længere var så mange kunder hjemme i dagtimerne til at aftage varerne.

Karl Mathiasen tog imidlertid bestik af de ændrede vilkår og begyndte nu at sælge røget fisk og ost på Kirketorvet i Vejle to gange om ugen. Det skabte op gennem halvfjerdsenerne øget omsætning og vækst i firmaet, der på et tidspunkt

valgte at skære salget af grønstager og fisk fra for udelukkende at koncentrere sig om ost. Der blev i de følgende år indkøbt flere salgsvogne, som kørte rundt til en række byer på Fyn og i Jylland.

Generationsskifte

Midt i firserne overtog Karl Mathiasens to sønner Keld og John gradvist ledelsen af firmaet, som de driver sammen i et par år, hvor antallet af salgsvogne fortsat forøges.

Efter Karl Mathiasens død i 1986 overtager sønnen Keld virksomheden, mens broderen John etablerer Ulvedal Ost i Egtved.

Fra vaskedreng til virksomhedsejer

Den 1. januar 2008 solgte Keld firmaet til Peter Bank Nielsen. Peter ved, hvad han går ind til. Han har været næsten uafbrudt i firmaet siden 1987, hvor han som 13-årig begyndte at vaske og læsse ostebiler efter skoletid.

Jubilæum markeres

Peter Bank Nielsen oplyser, at K. Mathiasens 60 års jubilæum i år vil blive markeret med gode tilbud til kunderne fra det rullende ostelands store sortiment på ikke færre end 200 forskellige oste.



K. Mathiasens sortiment tæller omkring 200 oste

Slagterprisen 2016

En jysk og to sjællandske slagtermestre er nomineret til prisen i kategorien „privatslagtere“

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



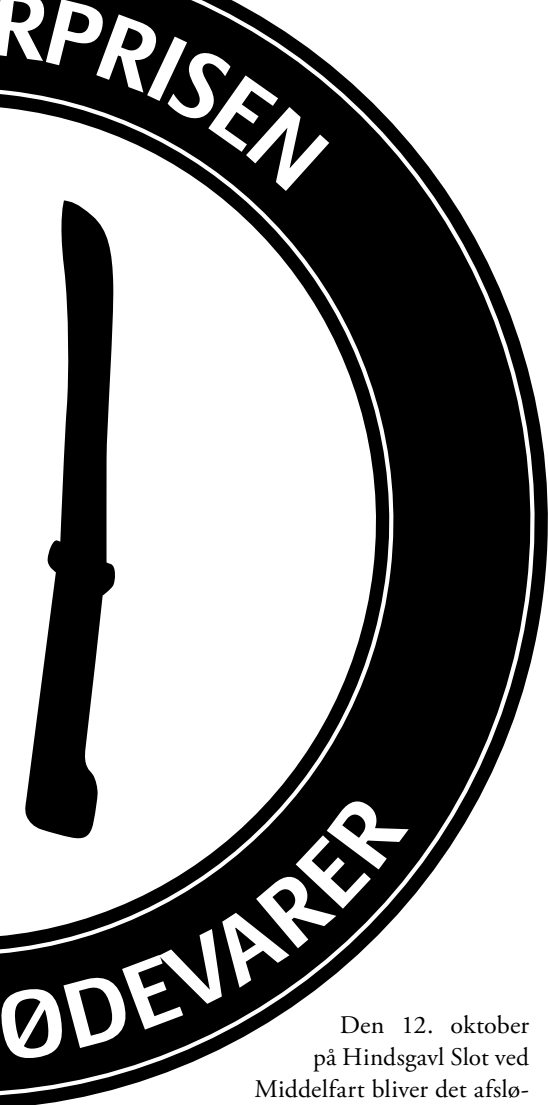
Slagtermester Jacob A. Nielsen, Slagter Jacob Kalundborg, er blandt de nominerede



Slagtermester Jai Khamnuanwit, Munkholm Slagteren, Holbæk, er nomineret til Slagterprisen 2016



Slagtermester Peter Thisgaard, Risskov Slagteren, Risskov, er en af de tre nominerede privatslagtere



Den 12. oktober på Hindsgavl Slot ved Middelfart bliver det afsløret, hvem der løber med Slagterprisen 2016, der uddeles af organisationen Landbrug & Fødevarer.

Slagterprisen har det seneste par år været inddelt i to kategorier: „Privatslagtere“ og „Slagtere i dagligvarebutikker“.

I en pressemeddelelse fra Landbrug & Fødevarer får opdelingen i to kategorier følgen-

de ord med på vejen af chefkonsulent Hanne Castenskiold:

- Det giver rigtig god mening at uddele to priser. Der er forskellige vilkår, arbejdsforhold og udfordringer for slagtere i henholdsvis dagligvarebutikker og hos private slagtere, og derfor uddeler vi fortsat to priser.

De tre nominerede privatslagtere

I hver af de to kategorier er der nomineret tre slagtermestre. De nominerede i kategorien Privatslagtere er:

Slagtermester Jacob A. Nielsen, Slagter Jacob Kalundborg, slagtermester Jai Khamnu-anwit, Munkholm Slagteren, Holbæk, og slagtermester Peter Thisgaard, Risskov Slagteren, Risskov.

I kategorien Slagtere i dagligvarebutikker er følgende nomineret:

Slagtermester Thor Bak, Meny Aalborg, Slagtermester Christian Niedoborski, Kvickly Albertslund, og slagtermester Søren Holme-gaard, Bilka Hundige.

Tæt løb

- Det var de små marginaler, der afgjorde, hvem der blev nomineret i det stærke felt af indstillede kandidater. Juryen var enig i, at de seks havde lige det ekstra, der berettiger til en nominering til Slagterprisen, siger Hanne Castenskiold fra Landbrug & Fødevarer.

I sidste halvdel af denne måned besøger juryen uanmeldt de seks nominerede slagtermestres forretninger eller supermarkedsafdelinger for ved selvsyn at danne sig et billede af dem.

Det lægger juryen vægt på

Når juryen skal afgøre, hvem der skal have Slagterprisen 2016, lægges der vægt på følgende:

Håndværk

Slagteren mestrer alt fra håndtering af produkter til tilberedningsmetoder, herunder pålægsprodukter, nytænkte løsninger og hygiejne. Efteruddannelse prioriteres for at holde den høje standard.

Space Management

Slagteren formår at vise sæsonaktuel dybde og bredde i sortimentet; også gerne i forhold til convenience og økologi. Der differentieres i forhold til hverdag og weekend. Samtidig rummer butikken/slagterafdelingen en bredde i udskæringer herunder indmad, der tilfredsstiller kundens behov for forskellige størrelser/mængder.

Oprindelse & kvalitet

Slagteren gør det nemt for kunden at se, hvor kødet kommer fra, og formår også at tænke baggrund ind i den faktuelle fortælling og i den samlede oplevelse.

Slagteren skal kunne redegøre for kvaliteten i forhold til racer, opvækst, modning/krogmodning og tilberedning.

Salg & service

Slagteren har tænkt i, hvordan man skaber et rum, der spiller på sanselighed og forbrugertrends, og som frister kunden til at købe mere end planlagt. Serviceni-veauet er højt, og kunden er i centrum.

Måltidet

Slagteren tænker i hele måltider i forhold til kunden. Inspiration, måltids-løsninger og hjemmelavede convenience-produkter er tænkt ind. Kød og tilbehør er af samme høje kvalitet, som sikrer kunden et godt resultat på tallerkenen. Måske har slagteren et signatur-produkt.

Glad Smiley

En glad smiley fra Fødevarekontrollen er en betingelse.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Juryen medlemmer

Peter Mortensen, slagtermester, Slagter Mortensen, Lemvig, Slagterprisvinder 2015

Sabina Christensen, Account Manager, DC Pork Danmark

Kenneth Hansen, slagtermester, SuperBrugsen, Havdrup, Slagterprisvinder 2015

Jimmy Andersen, kategori-indkøber, KødGrossisten

Remi Wideking, Purchasing Manager, Coop Danmark Food

Benny Jepsen, Ferskvarechef, Dagrofa, Købmandshuset

Christian Friis, faglærer, ZBC, Roskilde, Slagteriskolen

Hanne Castenskiold, chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer

Ostehandler åbner mikromejeri



Oste som Esrom, Fynbo, Elbo og Thybo er ved at gå i glemmebogen og kan være svære at fremskaffe, oplever ostehandler og mejerist Brian Nørtoft. Derfor vil han selv fremstille de gamle oste i Humlebæk Mikro Mejeri

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Kort om Specialiteten i Humlebæk

Det snart 10 år siden, at Brian Nørtoft skiftede jobbet som mejeribestyrer ud med titlen ostehandler. I 2007 åbnede han Specialiteten i Humlebæk indrettet i et tidligere minimarked på 190 m². Her sælger han ost, vin, og hvad der ellers hører til et velassorteret ostebord. Han fremstiller selv flødeis af den gammeldags slags, der smager af rigtig fløde.

- Det var svært at løbe ostehandlen i gang i de fem første år, fortæller Brian Nørtoft, men i dag er Specialiteten en god forretning. For som han selv udtrykker det: Hvis ikke man kan drive osteforretning i Humlebæk, hvor indbyggere generelt er købestærke, hvor kan man så?

Danbo 45+ mellemlagret udgør omkring 50 procent af ostesalget i butikken.

Foruden Specialiteten ejer Brian Nørtoft Osteklokken i Roskilde og nu også Humlebæk Mikro Mejeri.

Brian Nørtoft er ostehandler og driver forretningen Specialiteten i Humlebæk. Derudover er han indehaver af Osteklokken i Roskilde.

Han er uddannet mejerist og tidligere mejeribestyrer. Den metier har Brian igen kastet sig over. Han har nemlig opført et mikromejeri på 200 m² på sin landejendom mellem Humlebæk og Nivå.

Om sine bevæggrunde for at bygge et sit eget mejeri forklarer Brian Nørtoft:

- Klassiske danske oste som Havarti, Esrom, Fynbo, Maribo, Elbo og Thybo var almindelige for 40-50 år siden, men de er ved at gå lidt i glemmebogen og svære at fremskaffe. For at råde bod på det, åbner jeg mit eget mejeri og bliver selvforsynende med de gamle oste i mine to forretninger.

Gammeldags mejerihåndværk

I Humlebæk Mikro Mejeri vil Brian Nørtoft dyrke gammeldags mejerihåndværk med fremstilling af håndlavet smør, flødeis og ost.

- Der er stor kvalitetsforskel på masseproduceret ost og håndlavet ost fra de små mejerier, vurderer Brian Nørtoft og tilføjer:

- Det er nemt lave ost, men svært at lave god ost.

I mikromejeriet indgår et showroom, hvor turister, skoleklasser, vinklubber og andre kan få et indblik i, hvad en god ost er, og hvordan den fremstilles. Brian Nørtoft forventer også, at mejeriets showroom vil bidrage positivt til markedsføringen af mejeriets produkter.

- Der er brug for mere viden om mejeriproduktion. Fx er det sådan i dag, at mange børn ikke ved, hvor mælk kommer fra, påpeger Brian Nørtoft.

Efter planen åbner Humlebæk Mikro Mejeri i uge 33, nogenlunde samtidig med at denne udgave af Fødevaremagasinet udkommer.

Interesserede kan læse mere om Brian Nørtofts nye mejeri på: facebook.com/Mikromejeri

Brian Nørtoft, indehaver af Specialiteten i Humlebæk, Osteklokken i Roskilde og Humlebæk Mikro mejeri





Vi glæder os til at se dig
i vores nye inco Cash & Carry i Glostrup



inco Cash & Carry

- ☒ Kæmpe udvalg af fersk kød, fisk og frugt & grønt
- ☒ Stort økologisk sortiment
- ☒ Diskbetjening i både fiske- og osteafdelingen
- ☒ Få tilbud direkte i din mailboks tilpasset dine varer og dit behov
- ☒ Masser af gratis p-pladser
- ☒ Selvscan til alle kunder
- ☒ Dit kundekort gælder både i Købbyen og Glostrup
- ☒ Få fakturaen direkte i din mailboks og få styr på papirarbejdet





Har du tjek på køleanlægget, eller

BLIVER DIN VIRKSOMHED RAMT AF KØLEMIDDELUDFASNINGEN?

Udfasningen af kølemedier med stort drivhuspotentiale – de såkaldte HFC kølemedier – er i fuld gang i EU. Udfasningen løber frem mod 2050, hvor hovedparten af gasserne skal være erstattet af naturlige kølemedier eller HFO kølemedier, som er et kemisk fremstillet kølemiddel med lavere drivhuspotentiale end HFC'erne. Mange virksomheder vil allerede nu være berørt af udfasningen, idet der løbende indføres nye regler og krav, og fordi service ikke længere er en mulighed på ældre anlæg med nogle bestemte kølemiddeltyper.

Rettidig omhu ved ældre anlæg

Er kølemidlet i dit anlæg omfattet af udfasningen, må anlægget ikke længere serviceres. Det betyder, at hvis anlægget mangler kølemiddel, så skal hele anlægget udskiftes. Og bryder anlægget ned, hvad så? Nedbrud er især kritisk, hvis produktionen afhænger af anlægget, idet man ikke kan producere, mens anlægget udskiftes. Det har således alvorlige konsekvenser, hvis man ikke allerede på forhånd har truffet de rigtige beslutninger.

Energibesparelser

Ved at skifte til et nyt og miljøvenligt anlæg, som enten bruger naturlige kølemedier eller de såkaldte HFO kølemedier, kan man sikre sig, at anlægget bidrager med energibesparelser. I mange tilfælde er der mulighed for at få et energispare-tilskud fra et energiselskab.

Hvad skal jeg gøre og hvorfor allerede nu?

Der er mange gode grunde til allerede nu at vurdere sit køleanlæg og træffe beslutning om, hvorvidt anlægget skal udskiftes i stedet for renoveres. Ved allerede nu at tage stilling til sit anlæg, kan man være på forkant med lovgivningen og undgå forhastede her-og-nu beslutninger.

Hjælp til at træffe den rigtige beslutning

Baseret på de strenge krav, som køleanlæg er underlagt med hensyn til valg af kølemiddel, og det faktum, at energi spiller en stadig større rolle konkurrencemæssigt, har en række brancheforeninger og Teknologisk Institut i samarbejde udarbejdet guidelinien 'Køleanlæg med reduceret miljøbelastning, en god forretning for dig og et plus for miljøet' med støtte fra Miljøstyrelsen og Forsknings- og Innovationssty-

relsen. Guiden hjælper anlægsejere til at træffe gode beslutninger, når der skal investeres i et fremtidssikret, miljøvenligt køleanlæg, som foruden køling også skal give en økonomisk fordel.

Vil du gerne vide mere?

Den 5. oktober 2016 afholder Teknologisk Institut en workshop om *Energieffektiv køling af fisk og kød* for små og mellemstore producenter af fødevarer.

Her kan du blandt andet få meget mere at vide om, hvordan din virksomhed:

- Får indsigt i nye regler og krav for ældre anlæg
- Får vejledning i valg af kølemiddel
- Undgår forhastede investeringer
- Sikrer tilskud og energibesparelser ved ny investering
- Sikrer kvalitet, holdbarhed og fødevarerikkerhed afhængig af lagringsforhold

Tilmelding via www.teknologisk.dk/kurser/k67031

Hvor: Teknologisk Institut, Århus

Hvornår: 5. oktober 2016, kl. 10-15.00

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?

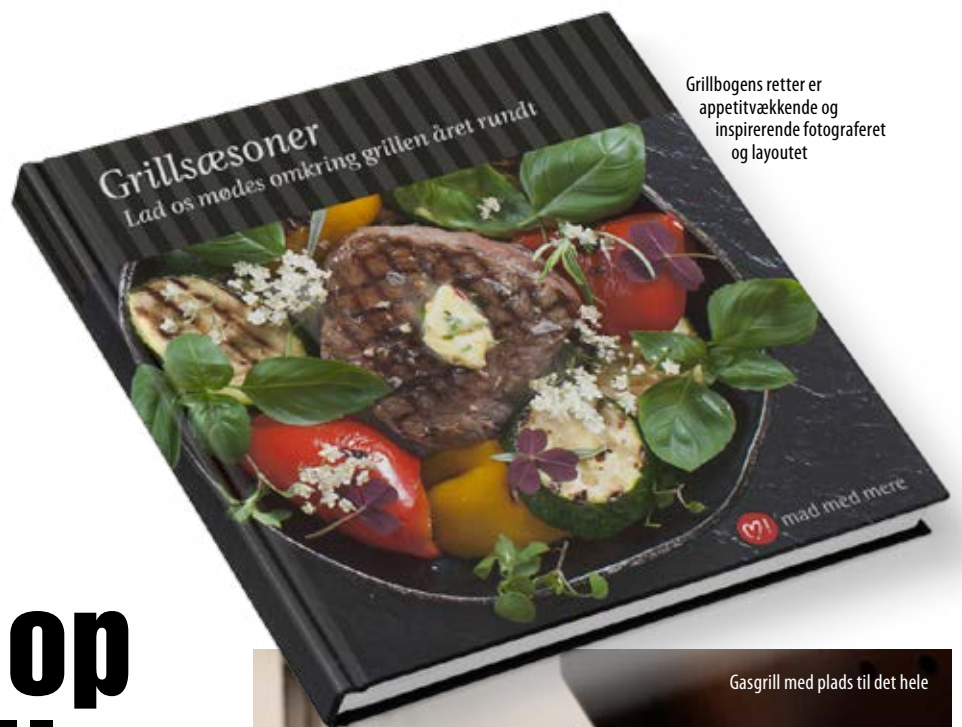
Ring til os på tlf. 6591 6000.



Flere spændende nyheder:

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

scanvaegt
systems



Grillbogens retter er appetitvækkende og inspirerende fotograferet og layoutet

Nu skal der fyres op under grillen

Inspiration til grillmad året rundt i ny bog med opskrifter fra mad med mere

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der skal nok komme fuld gas eller kul på grillen i den kommende tid - ja, hele året. Det lægger en ny grillbog fra mad med mere i hvert fald op til allerede med sin titel: „Grillsæsoner - lad os mødes omkring grillen årets rundt“.

Foråret byder fx på opskrifter på lam, mens inspirationen i sommersæsonen tager afsæt i klassiske udskæringer som bl.a. revelsben og tournedos tilsat et twist af nutid. I efteråret er der vildt på grillmenuen, mens der til vinter og jul lægges op til at fyre op under forskellige varianter af stege.

Bogens grillretter er kreeret af den kokkeuddannede marketingkonsulent i mad med mere, Martin Beck Poulsen.

- Man kan sagtens grille både sommer og vinter, efterår og forår. I den nye grillbog tager vi udgangspunkt i sæsonens råvarer for på den måde at gøre bogen aktuel uanset årstid, forklarer Marin Beck Poulsen.

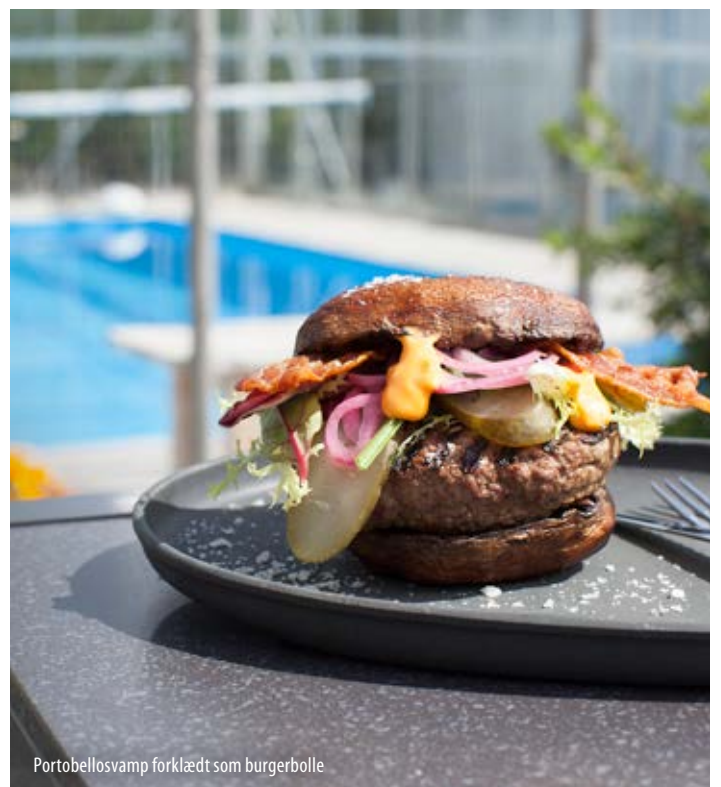
Den nye grillbog er distribueret til mad med mere-butikkerne til uddeling til kunderne.



På med grillvanten hele året. Det bliver der lagt op til i mad med meres nye opskriftsbog med titlen: „Grillsæsoner – lad os mødes omkring grillen årets rundt“



Gasgrill med plads til det hele



Portobellosvamp forklædt som burgerbolle

2016 Food Festival



For femte år i træk slås dørene op til Nordens største madfestival, når Food Festival inviterer til en weekend i gastronomiens tegn. Den 2. - 4. september samler Food Festival på Tangkrogen i Århus nogle af de mest betydningsfulde nordiske avlere, kokke og producenter, for i fællesskab at skabe spændende maddebatte, lade inspirationen spire og opdage nye delikate fødevarer. Festivalen er et sanseligt og folkeligt event med nordisk madkultur som omdrejningspunkt, hvilken kan opleves på mange forskellige niveauer og i alle aldre. Der bydes blandt andet på workshops, god stemning, smagsprøver, smil og grin, hvilket du alt sammen har mulighed for at være vidne til.

Kilde: Food Festival



Ny inco Cash & Carry

En tredje inco Cash & Carry butik er blevet føjet til med åbningen af butikken i Glostrup den 16. august 2016. Ejeren af inco Cash & Carry, Dansk Cater, har tidligere udtalt, at den nye Inco-butik kan få en trecifret millionomsætning inden for en overskuelig årække. Den nye inco Glostrup er netop åbnet på Ejby Industrivej 111 2600 Glostrup.

Mad med meres kreative talenttrup

Slagtersvende har nyudviklet en roseteg til kædens butikker

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det er ikke kun slagtermestre, der kan hente inspiration i mad med mere. Kok og marketing-konsulent i det frivillige kædesamarbejde, Martin Beck Poulsen, har samlet en talenttrup af slagtersvende fra en række af kædens butikker.

- Vi mødes, udveksler ideer og brainstormer om nye produkter; fx nye typer udskæringer, som vi prøver af, fortæller Martin Beck Poulsen.

Truppen tæller foreløbig otte medlemmer, men der er plads til flere i truppen, der er åben for svende fra mad med mere-butikkerne.

Rosettesteg – en nyskabelse

En rosettesteg er et konkret eksempel på, hvad der er kommet ud af talenttruppens kreative

udfoldelser. Det er en helt nyudviklet type oksesteget, der er snøret sammen diagonalt (se foto). Rosettestegen vil senere blive lanceret i mad med mere-butikkerne.

Talenttruppen tager på inspirationsture til slagterbutikker, i første omgang på Fyn og i det sydlige Jylland. Et af de steder, der allerede er besøgt, er den kendte Slagter Christiansen på Fanø.

Mad med meres talenthold har udviklet en ny type oksesteget, den diagonalt snørede rosettesteg



Nordic Organic Food Fair

offentliggør de første foredragsholdere på årets messe

Tilmeldingen er åbnet til dette års Nordic Organic Food Fair – Nordens største fagmesse for økologiske føde- og drikkevarer, og en række fremtrædende talere er nu bekræftet og kan opleves i MalmöMässen i Sverige d. 16.-17. november. Blandt de første offentliggjorte talere er Marie Söderqvist, adm. direktør for Livsmedelsföretagen (det svenske Levnedsmiddelselskab), raw food-kok Viktor Ingmarsson og Mimi Eriksson Dekker og Eva Fröman, stiftere af EkoMatCentrum (og vindere af prisen „2015 Organic Lifetime Achievement Award“ ved Natural & Organic Awards Scandinavia). Söderqvist er kendt som journalist på de svenske aviser Expressen og Svenska Dagbladet og som paneldeltager på den svenske nyhedskanal TV4, og hun er forhenværende vicedirektør i analysebureauet United Minds.

Organic Theatre

Det populære program i Organic Theatre byder også på spændende emner, såsom initiativer der bekæmper madspild, fordelene ved urbant landbrug, stigningen af økologisk madforbrug i skolerne, og en guide til, hvordan man gør

storkøkkener økologiske. Førende branchedebattører og detailhandlere vil også, som i tidligere år, dele ud af deres viden og analyser af de nyeste økologiske markedstrends og rapporter. - Nu spørger folk „hvorfør ikke økologisk“ i stedet for „hvorfør økologisk“, og det er en stor forandring i forbrugernes holdninger“, sagde Cecilia Ryegård, redaktør og stifter af Ekoweb, under sit foredrag sidste år. Hun fortsatte med at fremhæve, at selv beskedne fremskrivninger har medført, at Sveriges økologiske fødevaremarked er på vej til at blive dobbelt så stort i 2025. - Vores seneste tal fra rapporter leveret af Organic Denmark, KRAV, Finlands Pro Luomu og Oikos – Organic Norway viser, at det samlede nordiske marked for økologiske fødevarer nu er mere end 4 milliarder Euro værd. Og det fortsætter kun i én retning – opad“, siger Anne Seeberg, eventdirektør for Nordic Organic Food Fair.



Udvidet udstillingsplads

Besøgende på dette års messe, som afholdes sideløbende med Natural Products Scandinavia, vil få gavn af den udvidede udstillingsplads. Et rekordhøjt antal af 375 udstillende leverandører betyder, at der tilbydes fle-

re certificerede økologiske produkter end nogensinde før. Antal-

let af besøgende forventes at overstige 4500 (i forhold til 3930 sidste år). Store ind-

købere, der allerede er registreret som besøgende,

inkluderer repræsentanter fra Bergendahls Food,

Dansk Supermarked, Solhulet, FoodService Dan-

mark, Valsemollen, Nordlie

Food, 7-eleven Denmark, Hou-

se of Denmark, Stryhns, Arnold Suhr

Netherlands, BC Hospitality Group, Coop

Trading, Fast Food à la Française, Magasin du Nord, Mathem i Sverige, Reitan Servicehandel, Ruohonjuuri, SuperBrugsen, og Coop Denmark.

Nordens bedste ost er svensk

I konkurrencen Nordens Ost 2016 vandt det lille svenske gårdmejeri Soldattorpets Mejeri, idet dommerne gav flest point til mejeriets blåskimmelost Hyby Blå. I år deltog 25 nordiske håndværksmejerier i konkurrencen om at vinde titlen på den Nordiske Ostefestival, der blev

afholdt under Kulinarisk Sydfyn i Svendborg den 25.-26. juni.

102 oste

I år slog de 25 deltagende mejerier i Nordens Ost alle rekorder, idet de havde indsendt 102 oste. Bedømmelserne af ostene fandt sted i Maritimt Center fredag aften den 24. juni, hvor dommerne arbejdede på højtryk, mens et betydeligt publikum nærmest så andægtigt til, og efterhånden som bedømmelserne blev afviklet fik smagsprøver på de 102 oste!

Soldattorpets Hyby Blå

Vinderen af konkurrencen Nordens Ost 2016 blev en blåskimmelost, Hyby Blå fra det lille svenske Soldattorpets Mejeri. Soldattorpets Mejeri blev grundlagt i 2010 og drives af Maria og hendes mand Carlos. De fremstiller forskellige oste af mælk fra køer, der fodres med

lokalt dyrket foder ved den lille by Hyby ca. 20 km øst for Malmø. Efter kåringen sælges osten nu i Grand Fromage på Peter Bangs Vej i København.

25 nordiske mejerier

I år deltog 25 nordiske mejerier, og alle vandt op til flere medaljer af både guld, sølv og bronze.

Mejerierne var: Bornholm, Enghavegaard, Grand Fromage, Gundestrup, Hinge, Hitra Gårdost, Hårbølle, Ingstrup, Jernved, Kirks, Knuthenlund, Løgismose, Löfsta, Løgismose, Morgenlys, Naturmælk, Oviken Ost, Soldattorpet, Svedjan, Sønderhaven, Søvind, Them, Thise, Tingvoll og Øselund.

Kilde: Mælkeritidende



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



Steak-out.dk

Steak-out er en relativ ny webshop med adresse i Ishøj, der sælger højt-profilerede kødprodukter. Oksekødet er af australsk, amerikansk og syd-amerikansk (Uruguay) oprindelse. I sortimentet findes også wagy udskæringer, men også svinekød fra Duroc racen samt udskæringer fra spanske Iberico grise. Sortimentet indeholder også grillpølser og krydderier. Kødet leveres via Post Danmark med 2 ugentlige leveringer.

Kilde: *Steak-out.dk*

Nye priser på betalingskortaftale for Dankort

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Gældende pr. 1. juli 2016 er priserne for Dankort-abonnement ændret. Tidligere var der 8 abonnementsgrupper, som nu er forøget til 10 grupper. Der er fx kommet nye grupper på 5.-10.000 transaktioner og på 10.-25.000 transaktioner pr. år. Priserne er samtidig blevet justeret, så de små abonnementsgrupper op til 10.000 transaktioner og de helt store transaktionsgrupper fremover betaler lidt mere pr. kvartal og mellemgrupper lidt mindre. Har forretningen fx 30.000 transaktioner, betalte man før kr. 6.115,- pr. kvartal mod nu kr. 3.671,- pr. kvartal. Ved 3.000 transaktioner betalte forretningen tidligere kr. 319,- mod nu kr. 462,- pr. kvartal. Har man over 800.000 transaktioner betalte man tidligere kr. 45.784,- mod nu kr. 58.079,- pr. kvartal. Abonnementsgruppen på mere end 800.000 transaktioner er ny.

Betalingskortaftale for Dankort (fysisk handel)

Samlet antal transaktioner pr. forretning seneste 4 kvartaler		3. kvartal opkræves	4. kvartal opkræves
Abonnementsgruppe 1	0 - 499	295	295
Abonnementsgruppe 2	500 - 4.999	462	462
Abonnementsgruppe 3	5.000 - 9.999	1.862	1.862
Abonnementsgruppe 4	10.000 - 24.999	1.994	1.994
Abonnementsgruppe 5	25.000 - 49.999	3.671	3.671
Abonnementsgruppe 6	50.000 - 99.999	5.269	5.269
Abonnementsgruppe 7	100.000 - 199.999	9.206	9.206
Abonnementsgruppe 8	200.000 - 399.999	18.466	18.466
Abonnementsgruppe 9	400.000 - 799.999	28.908	28.908
Abonnementsgruppe 10	800.000 -	58.079	58.079
Konsulentydelse	Statistisk materiale, telefonisk rådgivning mv.: 785 kr. pr. time Rådgivning om tekniske løsninger mv.: 1.330 kr. pr. time		
Øvrige priser	Kopi af betalingskortaftale for Dankort: 240 kr.		
Hasteoprettelse	350 kr.		

Prisliste (gældende fra 1. juli 2016 til 31. december 2016)

Det politiske hjørne...

Fødevarer virksomheder får det lettere

Et gammelt ønske er gået i opfyldelse. Miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen har givet fødevarer virksomheder mulighed for at få en forhåndsgodkendelse af indretningen og mulighed for at rekvirere vejledning fra Fødearestyrelsen. Tidligere kunne en fødevarer virksomhed først få godkendt sin indretning, når den var gennemført. Med tilbuddet om forhåndsgodkendelser kan fødevarer virksomheden efter ansøgning få en forhåndsgodkendelse af, at den planlagte indretning af virksomheden lever op til lovgivningen. - Danmark har brug for sine fødevarer virksomheder, og vi vil gerne have flere, da de er med til at skabe vækst i hele landet. Derfor

undersøger vi hele tiden, hvordan vi kan skabe rammer, der gør det mere smidigt og lettere at drive eller oprette fødevarer virksomhed i Danmark. Det er forhåndsgodkendelser med til, da fødevarer virksomhederne nu kan bruge indretningsbudgettet rigtigt første gang og undgå unødige omkostninger til ombygning, efter kontrollen har været der, siger Esben Lunde Larsen. Desuden kan virksomhederne nu som noget nyt rekvirere vejledning fra Fødearestyrelsen, som de kan bruge, hvis de fx gerne vil begynde at sælge varer til udlandet, eller de er tvivl om kravene ved udvidelse af sortimentet. - Med muligheden for at rekvirere vejledning, bliver vejledningen tilpasset virksomhedens ønsker og sker, når

virksomheden har tid. Det er min forventning, at de to tiltag udover at gøre det lettere at være fødevarer virksomhed også vil styrke dialogen og tilliden mellem de erhvervsdrivende og fødevarer kontrollen, siger Esben Lunde Larsen.

Begge ordninger kan bruges fra den 1. juli 2016. De er frivillige for virksomhederne, men mod betaling.

Både forhåndsgodkendelse og rekvireret vejledning implementeres som dele af Fødearestyrelse forlig 3, der er aftalt mellem Socialdemokraterne, Dansk Folkeparti, Venstre, Enhedslisten, Radikale Venstre, SF og Det Konservative Folkeparti.

Kilde: *Miljø- og Fødevarerministeriet*



Ny Butiksindretning hos Slagter Riget i Aarhus

Slagtermestre Bjarke og Mark har fået lavet ny butiksindretning i tæt samarbejde med Bago-Line.



Ny Smeva køledisk af typen Vision, som er udstyret med EuroSafe kølesystem. Med et kølebehov på kun 375 watt pr. meter, er det en af markedets mest energivenlige diske. Disken er med indbygget Bairo belysning der sikrer den bedste produktpræsentation.

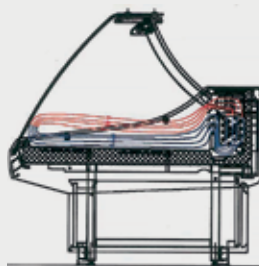
Til disken er et natafdækningssystem der sikrer en optimal opbevaring af produkterne natten over.

Smeva kølediske kan fås med buet og lige frontglas.



Ny Smeva kølereol af typen Fjorda

Med indbygget Bairo belysning og nat rullegardin. Er udstyret med lavenergi ventilatorer. Fjorda kølereol kan fås i mange forskellige størrelser, udførsler og farver.



Importør af  smevasdiske.

Smeva's kølediske

Det unikke ved Smeva's kølediske er den store kølekapacitet, der med en fordampner under ekspeditionsdisken og indstøbte kølerør i præsentationsdisken sikrer en ens temperatur i hele diskens dybde, og som muliggør en meget lav lufthastighed så udtørring af produkterne minimeres. Disken har fast bund og er derfor hurtig og nem at rengøre.



Fisk og skaldyr fra Atlanterhavet

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

Vest for Irland, i folkemunde også kaldet den grønne ø, finder man Atlanterhavet, som er verdens næststørste hav. Irlands naturlige ressourcer af fisk og skaldyr har fået landet til at satse på at udvikle salget af en lang række produkter til eksportmarkeder i primært Europa, men også til fjernere markeder. Fiskeindustrien i Irland omsætter for mere end 5 mia. kroner med en stærkt voksende trend. Målet er helt klart at blive en spiller på verdensmarkedet inden for fisk og skaldyr.

De irske farvande passer perfekt til opdræt, da vandgennemstrømningen og vandudskiftningen ofte er meget stor i de irske bugter. Den gode vandgennemstrømning sikrer, at vandet i og omkring havbrugene bliver udskiftet, opblandet og iltet, så fiskene og skaldyrene hele tiden har gode vækstbetingelser. Gode vandforhold er en forudsætning for sunde fisk og er med til at sikre et kvalitetsprodukt.

Værdien af havbrug i Irland

Laks og ørreder fra Irland udgjorde som den største produktgruppe en salgsværdi på mere end 700 millioner kroner i 2015 med en vækst på over 50 % fra året før. Der er østersproduktion omkring hele den irske ø, især i det sydøstlige og i det nordvestlige findes de største opdrætssteder. Sammenholder man hele østersproduktionen er det den næststørste produktion af fisk og skaldyr i Irland. Frankrig er det største enkeltmarked for østers, der aftager ca. 76 % af produktionen. På tredjepladsen kommer ferskvandsdambrug med aborre og ørred. Muslinger er fortsat et nicheprodukt med en total produktion på lidt over 10.000 ton pr. år og med en vækst på 21 % fra 2014 til 2015. Selvom størstedelen af fisk og skaldyrsproduktionen sker på få varianter, kan Irland også byde på hummere, makrel, pigvar, kammuslinger og mange andre produk-

ter. Tang er også blandt de produkter i Irland, som udover anvendelse til gødning og andre formål i industrien har fundet vej til de irske middagsborde.

Laks

Lakseprodukterne fra Irland kan deles i flere kategorier. Der findes både vildlaks samt økologiske og konventionelle opdrættede laks. Opdræt af Atlanterhavslaks begyndte i 1974 i Killary Fjord tæt på byen Galway i det vestlige Irland. Opdrætsforholdene for laks i Irland er unikke, og ca. 95 % af opdrættet er certificeret økologiske fisk. Opdræt af fisk i havbrug foregår i store, cirkulære net, der holdes flydende ved hjælp af flyderinge forankret til havbunden. Laksene er kendt for deres unikke kvalitet og fyldt med omega 3 fedtsyrer og sælges over det meste verden. Selv om Irland eksporterer størstedelen af sine fiske- og skal-



Røgede lakseprodukter er en stor eksportvare i Irland. Her bliver røget laks udskåret og pakket på Connemara Smokehouse, Ballyconneely



Blåmuslingerne opdrættes på langliner. Killary Fjord Shellfish



Den irske natur i det vestlige Irland er spektakulær

Klik her og se
filmen: "Taste the
Atlantic – A Seafood
Journey"

dyrsprodukter, sælges produkterne også i stignende til hjemmemarkedet. Ierne arbejder ihærdigt på at tilbyde turisterne kulinariske oplevelser med fiskeprodukter på landets restauranter og hoteller, så turister, der besøger landet, får mulighed for at opleve landets kulinariske tilbud.

Opdræt af østers

Små østersfrø fra Frankrig lægges i poser med små masker og vendes ca. en gang om måneden i 3 – 4 år, førend de færdige østers endelig er klar til salg. I takt med, at østers vokser sig større, lægges de i større poser, hvor de kan vokse videre. Kun når der er ebbe i bugten, kan opdrætterne komme til østersposerne for at ryste poserne for at sikre, at de enkelte østers får den klassiske dråbeform fyldt med østerskød. Østers er særlig rig på protein og indeholder 5 essentielle mineraler – jod,

jern, selen, kobber og zinck. Østers fra Irland har forskellig smag helt afhængig af, hvilken bugt de kommer fra.

Opdræt af blåmuslinger

Muslinger dyrket på line vokser hurtigere og har et højere kødindhold end muslinger fra havbunden, fordi der er mere føde oppe i vandet end på bunden. Muslingeopdræt er mere skånsomt mod havbunden end fiskeriet, hvor havbunden påvirkes af de bundslæbende fiskeredskaber.

Atlanterrhavsruuten

„Tag en rute på Irlands vestkyst, som du både kan se og opleve, men også smage“, hedder det i turistbrochuren. Besøg familievirksomheder, som opdrætter fiskene og skaldyrene, og smag de friskfangede produkter. Connemara Smokehouse (røgede lakseprodukter), Croagh Pa-

trick Seafood (østers), Killary Fjord Shellfish (muslinger og østers) er nogle af de virksomheder, som ierne foreslår, at man besøger på turen fra fx nord for Westport over Cliffden til Galway.

Nogle eksportmarkeder 2014

Nogle eksportmarkeder	Værdi
Frankrig	€ 117 million
Storbritannien	€ 65 million
Spanien	€ 57 million
Nigeria	€ 53 million
Italien	€ 26 million
Kina (incl. Hong Kong)	€ 25 million
Tyskland	€ 19 million
Rusland	€ 19 million

Anerkendelse til lufttørrede pølser fra kvalitetsslagteren i Næstved

Hos Kvalitetsslagteren i Ringstedgade i Næstved findes allerede en pæn portion diplomer, der viser, at slagtermester Kim Søndergaards hjemmelavede produkter adskillige gange har fået priser på danske fødevaremesser. Kim Søndergaard har altid arbejdet meget med udvikling af nye, spændende produkter. Hans egne lufttørrede pølser, inspireret af pølser fra Sydeuropa, men produceret under nordeuropæiske klimabetingelser, har vakt begejstring på fagkonkurrencer i Danmark og hos butikens kunder, der kommer fra nær og fjern for at smage på produkterne.

På årets IFFA messe i Frankfurt (International Fleischwirtschaftliche Fachmesse), der betegnes som verdens førende fagmesse for leverandører inden for maskiner og produktionsudstyr til primært kød- og forædlingsindustrien, afholdtes „International Quality Awards“ konkurrencen, hvortil producenter fra hele verden indsender deres ypperste produkter til bedømmelse inden for kategorier som fx. pølser og skinker. Konkurrencen på messen betegnes også som „World Cup“ inden for højkvalitets-slagtervarer. Ingen store globale virksomheder kan deltage, hvilket betyder, at man primært ser produkter af meget høj kvalitet fra små producenter, der som slagtermester Kim Søndergaard sætter kærligheden til selve produktet, omhuen, nøje udvalgte råvarer af høj kvalitet og smagen højest. Kvalitetsslagteren havde indsendt 5 af sine lufttørrede pølser, og resultatet blev imponerende flot: 4 guldmedaljer og 1 bronzemedalje. Produkterne blev bedømt ud fra smag, konsistens og udseende, og for at få guld krævedes ganske enkelt maksimum points. De præmierede produkter fra Kim Søndergaard blev pølser med ramsløg, chorizo i to varianter, rødvin og trøffel.



En glad slagtermester med 4 guld- og en bronzemedalje fra IFFA messen i Frankfurt

Guldregn over Slagter Lampes gourmetpølser



Siden 1939 har Slagter Lampe fremstillet pølser efter de gode håndværksmæssige principper, og tredje generation lever fuldt og helt op til de sønderjyske traditioner. 11 medaljer og en ærespokal er udbyttet fra den internationale fagmesse IFFA. To grillpølser, en Cheese Barbeque og en Chili Emmenthaler Frankfurter, foruden de klassiske kål-, pålægs- og brunchpølser overbeviste dommerne om Slagter Lampes høje faglige niveau. Foruden ærespokalen var 7 guld-, 3 sølv- og 1 bronzemedalje det flotte resultat fra IFFA-messen. - Det er jo altid med en vis æresfrygt, at vi deltager i tyske fagmesser med vores pølser. Tyskerne er om nogen kendt for deres ekspertise inden for dette felt, så det siger jo sig selv, at det stiller store krav til vores produkter, når det generelle niveau inden for slagterbranchen i Tyskland er så højt, siger Steen Lampe, direktør for Slagter Lampe i Haderslev. På messen i Tyskland spottes de nyeste trends og tendenser inden for slagterbranchen, også når det kommer til pølser – og pølsemagere fra hele verden deltog i konkurrencen, hvor pølserne blev vurderet af et professionelt panel af fagdommere. Kun det bedste håndværk og de mest smagfulde pølser kommer altså helt øverst på skamlen.

-Det er første gang i Slagter Lampes historie, at vi har fået så høj anerkendelse for så mange af vores produkter på én gang. Det er sjældent, at alle de pølser, man deltager med, scorer så højt, så jeg er virkelig stolt, specielt fordi det siger alt om standarden af de varer, vi producerer til hverdag, siger Steen Lampe.

Slagter Lampes prisvindende Cheese Barbeque grillpølser og Chili Emmenthaler Frankfurter kan fås i udvalgte detailbutikker landet over hele grillsæsonen.

Stor succes med flotte guldmedaljer til Koldingvejs Slagter i Vejle ved stor international fagkonkurrence

Blandt deltagerne i IFFA-messen 2016 i Frankfurt am Main var også Koldingvejs Slagter i Vejle ved slagtermester Kim Nielsen og slagtermester Thomas Vestergaard. 8



Slagtermestrene Thomas Vestergaard (tv) og Slagtermester Kim Nielsen (th) ses her med de mange medaljer og den flotte ærespokal

ud af 10 af deres deltagende produkter opnåede topkarakterer og således flotte guldmedaljer, mens de sidste 2 produkter begge opnåede en sølvmedalje. Koldingvejs Slagter opnåede som eneste af de danske deltagere at få tildelt en ærespokal af det tyske slagterforbund for opnåelse af minimum 8 guldmedaljer. - Vi har igennem de sidste 3 år arbejdet hårdt på at udvikle og producere nogle innovative gourmetprodukter af bedste kvalitet. Med den hårde konkurrence, der er i dag inden for branchen, er det tvingende nødvendigt hele tiden at være med helt fremme og markere sig fagligt. Det er med stor tilfredshed og stolthed, at vi har modtaget denne hæder for alle vores indsendte produkter, udtaler Thomas Vestergaard og Kim Nielsen.

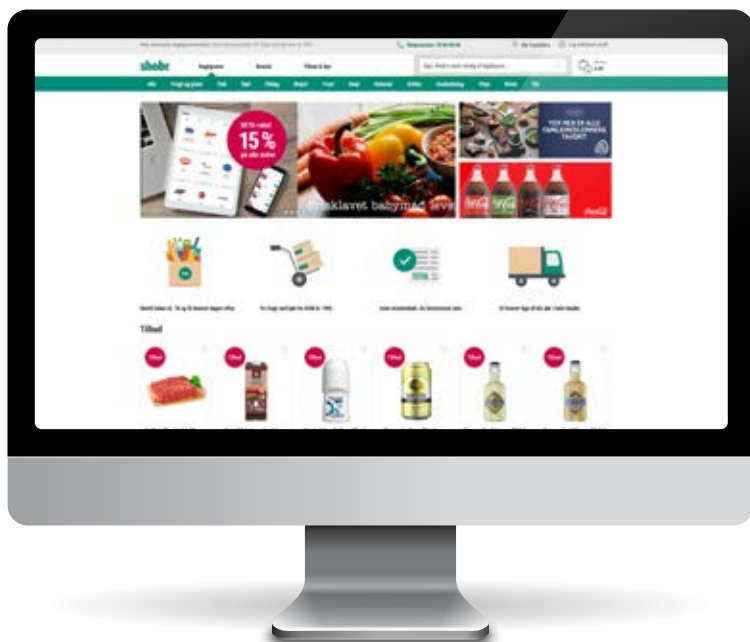
De indsendte produkter var:

Kategorien spegepølser

Salami Milano (guld)
Spegepølse med vesterhavssost (guld)
Fennikel spegepølse (guld)
Spegepølse med hvidløgslager (guld)
Alm. ølpølse (guld)
Peberspegepølse (sølv)

Kategorien grillpølser

Mexicogriller (guld)
Trøffel-/pebergriller (guld)
Karrygriller med ramsløg og ahornsirup (guld)
Brændenældegriller (sølv)



Shobr er Danmarks nye markedsplads for dagligvarer

Danmarks nye dagligvaremarked er i luften. Den nye markedsplads, kaldet „Shobr“, betyder, at forbrugerne køber varerne direkte af leverandørerne. På onlinevirksomheden „Shobr“ er det derfor også leverandørerne, der beskriver alle varerne og fastsætter priser og tilbud. „Butikken er åbnet i en såkaldt BETA-version (www.shobr.dk), da bl.a. det fulde sortiment endnu ikke er på plads. Brands som fx Carlsberg, Danish Crown, Glyngøre, Kims, Findus og mange flere findes i sortimentet. I øjeblikket testes leverancerne i hele Danmark i samarbejde med Postnord.

Kilde: *Shobr.dk*

Årets nøglehulsprodukter 2017

Fødearestyrelsen gennemfører i marts 2017 sammen med Saltpartnerskabet en landsdækkende forbrugerkampagne. I denne forbindelse vil der være en konkurrence, hvor i alt 10 produkter kåres som „Årets Nøglehulsprodukt 2017“. Konkurrencen er for fødevarerproducenter, detailkæder, dagligvarebutikker og lignende, der kan tilmelde produkter, der lever op til Nøglehulsbekendtgørelsen. Produktkategorierne er brød, færdigpakket brød, ost, spiseklart pålæg og færdigretter. Udover at skulle overholde Nøglehulsbekendtgørelsen, skal produktet være målrettet forbrugere og være på markedet inden kampagne-start d. 9. marts 2017. Deltager defineres som en dagligvarekæde, dagligvarekædes hovedkontor, selvstændig dagligvarebutik/købmand, håndværksbager, slagter, fiskehandler eller fødevarevirksomhed. Hver deltager må maks. indmelde 3 produkter i hver produktkategori. Tilmeldingsfristen er d. 17. oktober 2016.

Kilde: *I-Nyt, DSM*



Vidste du, at

DU KAN FORBEDRE DIN LIKVIDITET,

ved at undgå at betale elafgift via din elregning?

Hvis din virksomhed opfylder nedenstående betingelser, kan du helt undgå at betale elafgift til dit selskab.

I stedet skal du oprettes med „forbrugsregistrering“ hos SKAT, og hver måned indberette den **ikke** refunderbare del af elafgiften og herefter afregne denne direkte til SKAT.

Betingelser for at blive forbrugsregistreret

- Forbrug på mindst 100.000 KWH om året.
- Det skal være forbrug på én lokalitet.
- Virksomheden må ikke være i restance med skatter og afgifter.
- Virksomheden skal kunne opgøre sidste måneds forbrug senest den 15. i måneden efter.

Eksempel

En virksomhed med et årligt forbrug på 100.000 kwh. og halvårlig moms, samt en rente på 10% på kassekrediten, vil kunne spare knap 5.000 kr. om året i renter, foruden de muligheder den forbedrede likviditet i øvrigt kan give.

Forskellen er helt enkelt, at man med denne metode kun afregner selve nettoafgiften, og da denne for de flestes vedkommende er forsvindende lille, i eksemplet ovenfor vil den være 400 kr. pr år, slipper man i praksis nærmest for at betale elafgift.

I DSM anbefaler vi denne metode, og ser det som en meget simpel måde, til at forbedre virksomhedens likviditet.

Jeg står naturligvis til rådighed for yderligere uddybning omkring ovenstående.

Claus Vestermark, Regnskabskonsulent, tlf. 24 78 28 85.



Slagtermester Jørgen Vahl Rasmussen er død

I en alder af kun 63 år er slagtermester Jørgen Vahl Rasmussen pludselig død den 23. juni. Jørgen var søn af slagtermester Aksel Rasmussen, Vester Hæsinge. I 1979 købte Jørgen halvdelen af sin fars forretning og solgte igen forretningen i 1984, da Britt og Jørgen købte Landslagteren i Faaborg og dér skabte en landskendt slagterforretning. Britt og Jørgen solgte Landslagteren i Faaborg i januar 2010 til slagtermester Kenneth Gulddammer, der efter 2 år som medindehaver overtog butikken.

Jørgen var en ildsjæl og altid glad, venlig og rar i sit væsen, og han gav altid en hånd med, når en opgave skulle løses, hedder det i nogle af mindeordene. Slagtermester Jørgen efterlader sig sin kone Britt Vahl Rasmussen samt deres 2 voksne døtre.

Mindeord fra fhv. slagtermester Erik Nielsen, Kalundborg

Jørgen Vahl Rasmussen døde torsdag den 23. juni 2016, 63 år gammel. Jeg lærte Jørgen at kende i 1960, da jeg kom i slagterlære hos hans far, slagtermester Aksel Rasmussen, Vester Hæsinge. Det blev til 56 års varmt venskab. Det

var en dejlig slagterfamilie med Jørgen som storebror for fem dejlige unger. Det blev min familie fremover, og Jørgen lidt som en lillebror. Jeg havde den store glæde, at Jørgen kom i lære hos mig som den første lærling, der siden blev til 35 udlærte svende, og allerede dengang viste han, at have talent for slagterfaget. Det skulde så senere sammen med Britt, som han mødte på Slagteriskolen i Roskilde som 20 årig, udvikle sig til et af landets dygtigste og mest fremtrædende slagterpar med den flotte forretning, Landslagteren i Faaborg.

Fagligt på et meget højt niveau

Jørgen udviklede sig til en af landets dygtigste pølsemagere og holdt kursus for kolleger, hvor han gavmildt gav viden og gode opskrifter videre til branchen. Samtidig var Jørgen et usædvanligt rart og behageligt menneske med sin underspillede fine fynske humor. Endvidere var Jørgen dybt engageret i landsbyen Vester Hæsinges sociale liv som næstformand i menig-

hedsrådet, med i beboerforening, boldklubben og dilettantoptræden m.m., så Vester Hæsinge har mistet en stor ildsjæl. Vi sagde farvel til ham fra Vester Hæsinge Kirke fredag den 1. juli, hvor 330 mennesker var samlet. Vi har mistet et fint og dejligt menneske, og vore tanker går til Britt og familien med stor medfølelse.

Fhv. slagtermester Erik Nielsen, Kalundborg



Her ses nu afdøde slagtermester Jørgen Vahl Rasmussen sammen med sin kone Britt

Ved Jørgen Rasmussens død

Det kom som et chok for os alle, da beskeden kom om, at Jørgen Rasmussen, Vester Hæsinge, er død. At Jørgen var fagmand til fingerspidserne ved alle, som kendte ham – dygtig og omhyggelig til sit fag. At tingene skulle laves rigtigt, skinnede altid igennem, også når det ikke var slagterfaget, det drejede sig om. Jeg besøgte Britt og Jørgen kort før Jørgens død, her viste han mig en gammel kajak, han havde fået, den var lavet af en form for lærred, der var hul i den, og den ville Jørgen reparere, og hans forklaring om, hvordan dette skulle foregå, fortalte helt klart, at der ikke blev gået på kompromis med noget. Det viser, at man har en kærlighed over for de ting, man går i gang med, og heraf opstår også en stolthed over, hvad man gør – den stolthed havde Jørgen.

Jørgen var altid hjælpsom, og han og Britt stillede altid op, når noget skulle gøres, eller hvis nogen havde brug for et godt råd. Også efter de havde af-

hændet butikken i Faaborg, var de flittige til at deltage. Således var Jørgen ofte med til vore generalforsamlinger i Slagtermesterforeningen FYN, ikke blot som tilhører, men også med gode bemærkninger eller kommentarer.

Ikke kun i branchen var Jørgen kendt og afholdt, det så man tydeligt i Vester Hæsinge Kirke, da han blev bisat. Kirken var helt fyldt op, ned ad midtergangen, ved alteret, ved orglet, på trappen til prædikestolen og i våbenhuset, overalt var der fyldt med mennesker for at tage afsked med Jørgen. Det var meget rørende, og man mærkede, at også præsten var berørt.

Vi er mange, som kommer til at savne Jørgen, og vore tanker går til Britt og familien.

Æret være Jørgen Rasmussens minde.
På vegne af Slagtermesterforeningen FYN,
Peter Lund

Tak af hele mit hjerte

Modtag min dybfølte tak for blomsterhilsener ved Jørgens bisættelse. Dagen blev så smuk, som sådan en dag nu kan blive. Vester Hæsinge kirke var prydet i et sandt blomsterflor – så smuk som den aldrig er set før.

Tiden, der kommer nu, bliver rigtig rigtig svær.

Vi prøver at komme ind i dagligdagen igen, med job og andre gøremål.

Prøver at finde vores dagligdag på bedste vis – i Jørgens ånd.

Kærlig hilsen Britt

Vidste du at ...

Nyt slagtehus bakkes op af Dyrenes Beskyttelse

Direktøren for Dyrenes Beskyttelse, Britta Riis, tog midt i juni første spadestik til det nye slagtehus med en gravemaskine. En symbolsk handling, der markerede, at en mere end 15 år gammel drøm nu bliver realitet.

- Det er en meget stor dag, siger Jørgen Toft Christensen, ejer af Hallegaard Bornholm. Dyrenes Beskyttelse er gået ind i projektet, fordi slagtehuset vil være med til at sikre dyrene en skånsom afslutning på livet. - Her får vi en situation, hvor de kan blive aflivet ude på marken og kørt direkte ind i slagteriet. Det simpelthen optimal dyrevelfærd, siger Britta Riis, direktør i Dyrenes Beskyttelse. Dyrenes beskyttelse har hjulpet med penge og søgning af fondsmidler til slagtehuset, der kommer til at koste 2,4 millioner kroner. - Jeg er helt sikker på, at hvis jeg ikke havde haft Dyrenes Beskyttelse med i det her projekt, så var det ikke blevet til noget, siger Jørgen Toft Christensen. Hallegaard producerer varer, som har fået mærkatet „Velfærdsdelikatesser“ af Dyrenes Beskyttelse, fordi dyrene har haft et godt liv inden slagtingen. - Han er ved at skabe noget, vi mener er optimalt i forhold til en god fødevarereproduktion. Det er produkter af meget høj kvalitet, samtidigt med at dyrevelfærden er i top, siger Britta Riis. Det nye 120 kvadratmeter store slagtehus skal være klar til brug i oktober måned.

Kilde: TV2 Bornholm

10 syddanske fødevarer virksomheder i nyt tysk eksportfremstød

Syddansk markedsbesøg i Hamborg skulle i dagene 9.-10. juni åbne døren for et dansk eksporteventyr hos tyske forbrugere, som ikke er blege for at betale prisen for kvalitetsfødevarer. Tyske forbrugere vil have „spitzenklasse“, og prisen på fødevarer er ikke længere det mest afgørende. Trenden

går imod kvalitet, bæredygtighed og sundhed. - Du kan ikke komme til Tyskland med helt almindelige fødevarer uden at kæmpe med andre store producenter, som sandsynligvis er billigere end dig selv. Men du kan tage Tyskland med storm, hvis du

har en spændende produktion af fødevarer, som er af høj kvalitet og produceret med omtanke for miljø og dyrevelfærd, siger ankermand på markedsbesøget, Andreas Cæsar Møller Jensen, Syddansk Fødevareklynge. Turen bød blandt andet på besøg hos nogle af de eftertragtede Edeka-butikker, som har eget indkøb, og så et spændende besøg i et helt nyt incubator- og acceleratormiljø, som kan hjælpe nye producenter i gang med salget i Tyskland. Markedsbesøget er én af de mange eksportaktiviteter, som Syddansk Fødevareklynge arrangerer i samarbejde med Food Network. Og det er blevet taget godt imod ude hos de syddanske virksomheder.

Nordjysk slagteri satte ny omsætningsrekord

Slakterikoncernen Hjalmar Nielsen, som har hovedkvarter i Aalestrup i Himmerland, omsatte sidste år for flere kroner end nogensinde før: Omsætningen landede på lige godt 523 millioner kroner, en stigning på næsten 30 millioner i forhold til den hidtidige rekord fra 2014. Til gengæld var der et markant dyk på bundlinjen, hvor resultatet faldt fra 3,8 til 1,1 millioner kroner. Det skyldes ifølge direktør Lars Andersens oplysninger til Ritzau Finans, at koncernen har givet en højere pris til leverandørerne af slagtekvæget - landmændene fik således sidste år i gennemsnit 22,96 kroner pr. kilo kød. Koncernen, som ud over at slagte også forædler og handler med kødprodukter, står for knap 25 procent af de danske kreaturslagtninger. Ifølge Lars Andersen er det ikke mindst en markant øget efterspørgsel på dansk oksekød herhjemme, som er årsag til det øgede salg. Hjalmar Nielsen Gruppen omfatter Aalestrup Eksportslagteri, Himmerlandskød i Farsø, Kjellerup Eksportslagteri og slagteriet Nordic Beef Hadsund, som blev opkøbt ved årsskiftet.

Kilde: Foodsupply

Antibiotikafri dansk gris storsælger

Danskerne har sat gaslen i en ny slags gris. En revolutionerende fodertype betyder, at grisene kan opdrættes helt uden brug af antibiotika, og i denne uge har forbrugere landet over for første gang kunnet finde kødet i køledisken. Dansk kød fra grise med langt færre sygedage falder tilsyneladende i danskernes smag, for den nye grisetype storsælger allerede. To nøje udvalgte jyske landmænd har indtil videre omgivet produktionen og leverer kød fra grise opdrættet uden brug af antibiotika til kølediskene i Bilka. - Det nye koncept med kød fra gri-



se opdrættet uden brug af antibiotika udspringer af et strategisk samarbejde mellem hypermarkeds kæden Bilka og fødevaregrossisten Tamaco.

Kilde: Pressemeddelelse

Føtex Ebeltoft skriger på slagterelever

På bagsiden af den nye brochure fra VID Erhvervsuddannelser omkring detailslagteruddannelsen toner slagtermester i Føtex Ebeltoft, Dennis Møller, frem. Ikke for at dele sine gode oplevelser, da han gennem det seneste år har kæmpet for at få en elev til Ebeltoft. De findes simpelthen ikke. - Jeg vil utrolig gerne have en slagterelev, og det ved jeg, at mange af mine kollegaer også gerne vil. Vi mangler slagterelever i Danmark, og hvis vi ikke får løst det, så risikerer vi, at der ikke er nogen til at tage over for mig, når jeg bliver gammel, siger Dennis Møller. Tendensen kan man også mærke generelt hos Dansk Supermarked, der står med et behov på cirka 200 slagtere, mens der blot kommer 72 ud fra uddannelserne i år. Det fortæller Jon Skålerud, som er senior manager i Dansk Supermarkeds HR-afdeling. - Hvis man i Østjylland vil uddanne sig til slagter, så skal man til Vejle, Holstebro eller Aalborg.

Kilde: Randers Amtsavis

Nicklas modtog medalje af Dronningen

Nicklas Kenth Olsen fik i begyndelsen af juni overrakt en bronzemedalje samt Københavns Slagterlaugslegat på 10.000 kr. Overrækkelsen fandt sted på Københavns Rådhus af Dronning Margrethe og Håndværkerforeningen. Til svendeprøven sidste år modtog Nicklas Kenth Olsen også en bronzemedalje, dengang for hans flotte svendestykke. Men ikke nok med det, i efteråret modtog han et legat fra Slagteriskolerne på 5.000 kr. Nicklas er udlært hos Slagter Anders i Kr. hyllinge. Og om han igen en dag er at finde i slagterforretningen i Kr. hyllinge er ikke usandsynligt. Om mødet med Danmarks regent siger han: - Det var specielt at møde dronningen. Jeg gav hende hånden, bukkede og huskede at tage min bowlerhat af. Men det gik stærkt. Vi var 82, som skulle have medaljer fra alle håndværkerfag, jeg var den eneste slagter, siger Nicklas, der er født og opvokset i Skibby.

Kilde: Lokaltidningen Hornsherred



Dødsfald

Tidligere slagtermester og formand for Danske Slagtermestre m.m. Leif Broe er død den 9. august efter længere tids sygdom. Leif Broe blev 73 år. Læs mindeord m.m. i næste nummer af Fødevaremagasinet.



Souschef Jonna Hugger er gået på efterløn

Efter mere end 25 års ansættelse hos Danske Slagtermestre har souschef Jonna Hugger valgt at gå på efterløn. Jonna havde sidste arbejdsdag den 1. juli. I forbindelse med en afskedsreception tirsdag den 7. juni hos Danske Slagtermestre på sekretariatet på Poppelvej i Odense, sagde formand for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, bl.a. følgende: - Det er med et stort vemod og en tom følelse at stå her i dag, men det er også med forståelse for, at du har valgt at gå på pension. Det er dig så vel undt, og velfortjent, kære Jonna.

- Jonnas viden om stort set alt i huset er meget stor, fortsatte formanden, og du har bl.a. været den gode referent, og husket bestyrelsen på det, hvis der var sager, som vi måske var ved at overse, men som vi skulle forholde os til. Sammen har vi deltaget i planlægningen af Foodexpo messen via deltagelse i messekomiteen, deltaget i overenskomstforhandlinger med fagbevægelsen ofte med sene og svære forhandlinger, deltaget i planlægningen af DM i Skills, deltaget i Slagterfagets Fællesudvalg og i det hele taget gået i front i forhold til fornyelse på uddannelsesområdet. Du har også været den, som har planlagt og husket alle detaljer omkring landsmøderne og har givet mange gode oplevelser i forbindelse med det sociale med bestyrelsen, studieture og formået at sikre en god blanding af det seriøse og det sjove.

Vi vil gerne takke dig for alt, hvad du har gjort for DSM og branchen, vi kommer til at savne dig, sluttede Leif Wilson Laustsen.



Tak for deltagelse ved afskedsreception

-Tusind tak for en fantastisk dag og den overvældende deltagelse ved min afskedsreception tirsdag den 7. juni 2016 på Poppelvej i Odense, udtaler Jonna Hugger, Danske Slagtermestre til Fødevaremagasinet. - Tak for de utroligt mange flotte gaver, smykker, parfumer, cremer, bøger, blomsterbuketter, vin, gavekurve, gavekort og masser af lækker kød og andre lækre slagterprodukter, og tak til Danske Slagtermestre for en flot reception, og en stor tak til alle, der deltog i festlighederne. Det var en fantastisk dag, som jeg altid vil mindes med glæde og taknemmelighed. Endelig vil jeg takke hver og en af jer for et supergodt samarbejde gennem mange år og ønske jer held og lykke i fremtiden. Jeg kommer til at savne jer, slutter Jonna.

leve randør liste

ELEKTRONISK EGENKONTROL

En professionel løsning til løbende kontrol af temperaturen i dine køle- og fryseskabe!

- Fuldt overblik på din mobil
- Besked med det samme ved fejl
- Dokumentation klar til kontrolbesøg
- Skræddersyede løsninger

Kontakt os i dag!
T: 8834 2000
W: n.build
M: info@n.build

NEW NORDIC
ENGINEERING



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

EMBALLAGE

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

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

antaliscoco.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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


MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

FØDEVARESIKKERHED

HANS BUCH

KONTROL & OVERVÅGNING
AF TEMPERATUR
KØL & FRYS



Hans Buch A/S
Roskildevej 8-10
DK-2620 Albertslund
www.hansbuch.dk
Tel 4368 5000

Annoncer til fødevaremagasinet

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

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

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

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTPLANKER:** 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 etff.

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. Oehlertsen Aarhus

Tlf. 86 29 11 00 | otz.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

AVO
SKANDINAVIA

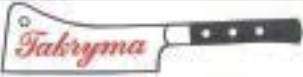
Den sikre vej til god smag



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

HI-Park 491 | 7400 Herning
Tlf. 97 21 60 59 | Fax 97 21 70 59 | www.avo.dk

Bedre til det andre er gode til...



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vacuumposer
- 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



**KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER**



INDASIA A/S
Tlf. +45 86 42 96 66 · www.indasia.dk

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

KUNSTTARME



*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.kildegarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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



DanePork
www.danepork.dk

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

MASKINER



**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 USTYR
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000



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
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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



**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



SCANPACKAGING

NYHED i Danmark

UNIQUE SM Posepakker



Måler KUN 55x55x90 CM!

www.ScanPackaging.dk

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. RØGESMULD 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. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eftf. 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



DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarerbranchen

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

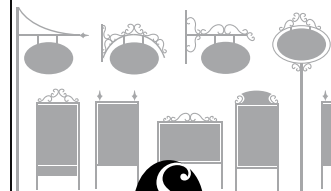


FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

SKILTE OG REKLAME

SMEDJERN-SKILTE



SURREW

SMEDJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 86 49 59 21 · WWW.SURREW.DK

VÆGTE



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

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



Fødevaredanmark

Poppelvej 83
5230 Odense M
Tlf. 63 73 00 00
Info@fovedaredanmark.dk

Organisationskonsulent
Lene Høxbro Larsen
Tlf.: 50 89 55 12
lhl@fvdanmark.dk



fødevaredanmark



FØDEVARE KONSULENTEN

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

Annoncer til fødevaremagasinet

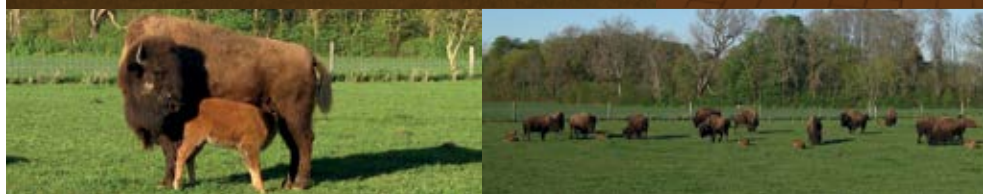
Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk



Vores bison bestand skal ned ...



... derfor er der mulighed for at få udsøgt bisonkød til særligt skarpe priser



Bison fra den smukke sjællandske natur

- Når dyrevelfærden er i top
- Lever på naturens præmisser
- Går ude hele året
- Stressfri slagtning
- Ingen medicin
- Når kødkvaliteten er i top
- Udsøgt smag og mørhed
- Fedtfattigt
- Højt jernindhold
- Lavt kolesteroltal

Kontakt os – eller læg vejen forbi Peberdalsgaard Bison

Inge-Lise & Gert Schnack Sørensen Gyrstingevej 88 – 4100 Ringsted

Tlf.: 40 73 53 13 / 57 84 53 13 Mail@peberdalsgaard.dk

www.peberdalsgaard.dk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ