

fødevarer

NR. 8 / SEPTEMBER 2016

magasinet

TEMA

FOODSERVICE CATERING

mad ud af huset

SÆSONAKTUELLE MENUER

produkt håndtering

EMBALLAGE OG VARETRANSPORT

**Sunde
ingredienser
finder vej til
kødprodukter**

Se side 18



FOODSERVICE • SPECIALFØDEVAREHANDEL • DETAIL • PRODUCENTER • LEVERANDØRER

Ord og handling

Der må ikke herske tvivl om, at vi er meget glade for, at regering og folketing har imødekommet os på ganske mange punkter inden for de senere år. Tak for det!

Vi må imidlertid også nødvendigvis påpege, at der stadig er plads til forbedring:

I 2014 lancerede den daværende regering under stor virak en „erhvervsskolereform“, der skulle få flere unge til at vælge en håndværksmæssig uddannelse. Det skete kort efter, at samme regering havde afskaffet det elevtilskud på 70.000 kr., som ikke alene tilskyndede mestrene til at tage elever, men som i mange tilfælde gjorde, at det overhovedet var muligt for dem, fordi mesters egen arbejdskraft i navnlig små virksomheder ofte er påkrævet i produktionen.

Tilskuddet gav luft til, at han kunne afsætte tid til den oplæring, som en elev jo skal have. Men det afskaffede regeringen altså stort set samtidig med, at den opfordrede til, at flere unge vælger uddannelserne, og til at virksomhederne øger elevindtaget. Resultatet var til at forudse: I stedet for, at flere vælger erhvervsuddannelserne, falder antallet af elever, og mange små virksomheder, som førhen havde elever, har nu valgt dem fra. Måske er det netop derfor, at elevtallet falder, for hvor mange vælger en uddannelse med ringe udsigt at få en praktikplads? Under alle omstændigheder er det en udvikling, som vækker bekymring for fremtiden inden for bl.a. slakterfaget – og som overhovedet ikke flugter med erhvervsskolereformen. Øjensynligt døde den nærmest i fødslen, og det er stærkt beklageligt, for der er i den grad behov for den, ikke blot af hensyn til håndværksfagene, men for hele samfundet, som er overforsynet med akademikere og underforsynet med håndværkere.

Det kan godt være, at det ikke er rimeligt, at store milliardforetagender får elevtilskud. Det er måske heller ikke dér, eleverne lærer mest. Men i små virksomheder, hvor håndværket er i centrum, og hvor der derfor er et højt uddannelsesmæssigt udbytte, gjorde elevstøtten uvurderlig gavn. Politikerne bør derfor alvorligt overveje at genindføre den, i hvert fald for små virksomheder.

Et andet eksempel: Sidste år besøgte jeg sammen med andre fra DSM en produktionsskole i Korsør. Jeg kom med den fordom, at produktionsskoleelever primært driver rundt og ryger hash og er ligeglade med det hele. For mange er det nok også sådan, det har forholdt sig, inden de kom på skole. Men sådan er et sandt for dyden ikke på skolen. Vi så og hørte, hvad eleverne kan og udretter, vi mødte entusiastiske lærere, som indgyder eleverne en gejst, som de aldrig har haft før, og som giver dem lyst til nogle fag, som de kan gå videre med i uddannelsessystemet. Det var en livsbekræftende oplevelse! Og den flugtede fint med regeringens bestræbelser for at få flere unge til at tage en uddannelse – og i øvrigt også for at bryde den negative sociale arv.

Men hvad ser vi så i regeringens finanslovsforslag for 2017? At regeringen vil fjerne elevlønnen på produktionsskolerne! Eleverne udfører faktisk et arbejde, og det får de en elevløn for. Det er selvsagt også en del af motivationen. Nu skal de ifølge finanslovsforslaget klare sig for en SU, hvilket betyder en månedlig nedgang i indtægt på flere tusinde kroner.

Måske skulle finansministeren aflægge besøg på en produktionsskole, så han kan se, hvad han har gang i – nemlig at udvirke, at langt flere unge havner på overførselsindkomst, som måske endda er højere end den SU, som produktionsskolerne vil kunne friste med.

”... det kan godt være, at det ikke er rimeligt, at store milliardforetagender får elevtilskud. Det er måske heller ikke dér, eleverne lærer mest



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Sejr ved EU domstol, DSM Landsmøde og Vesterbros nye madmarked

Læs her i september udgaven om den principielle sejr som Danske Slagtermestre fik ved EU domstolen efter årelang strid med Fødevareministeriet og Fødevarestyrelsen. Læs også om det forestående årsmøde i Danske Slagtermestre. Læs om en ny overdækket markedsplads, som er på vej på Vesterbro i København.

Ny osteforretning, udvidelse af svineslagteri, mesterslagteren og udvidet juridisk service

Samtidig med at medierne flyder over med lukninger af virksomheder og arbejdspladser kan vi fortælle om udvidelser i svineslagterier og åbning af ny osteforretning. Den frivillige mesterslagterkæde er aktiv både på de indre linier og i forbindelse med nye kampagner, koncepter og differentierede tilbud til kædens medlemmer. Læs her om nogle af kædens mange tilbud til butikkerne. Læs også om hvordan medlemmer kan få øget juridisk hjælp i DSM+ konceptet.

Messer, fiberrige pølser, sous-vide og salater i glas

Læs bl.a. om messerne her i efteråret, nemlig Food Tech, Nordic Organic Food Fair samt Madværkstedet til næste år. Læs også om hvordan både nye eksotiske ingredienser og fiberprodukter i koge-, pande- og grillpølser kan gøre de traditionelle produkter endnu mere sunde og spændende. Læs også om en ny bog med salatopskrifter anrettet og præsenteret i glas.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside

Mediainformation for 2017 med udgivelsestidspunkter og temaplaner ligger klar. Lav fx en årsaftale, der sikrer din virksomhed og dine produkter synlighed i hele branchen i 2017. 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 mest synlige i hele branchen.

God læselyst!
Redaktionen



- 4 Landsmødearrangement 2016
- 5 Slagtermestre gør indhug i „afgiftskuren“
- 8 Nyt fra mesterslagteren
- 10 Spar tid og penge med DSM+
- 12 DanePork klar til udvidelse
- 14 Gendarmer Ostedelikatesse åbnet i Holbæk
- 17 FoodTech fyldes med oplevelser
- 18 Sunde ingredienser finder vej til kødprodukter
- 20 Sous vide-behandling
- Hvordan reducerer vi kogetiden?
- 22 Westmarket bliver et nyt fødevarermarked på Vesterbro
- 22 Madværksteder
- 24 Salater i glas
- 25 Klar til vækst
- 27 Vidste du at ...
- 27 Navnenyt
- 28 Messeoversigt
- 29 Leverandørliste



24

September 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. Medaifformation 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



Indkaldelse til landsmøde

Der indkaldes hermed
til landsmøde søndag
den 30. oktober 2016
kl. 09.30 på Marselis
Hotel-Aarhus,
Strandvejen 25,
8000 Aarhus C



Landsmødearrangement 2016

Danske Slagtermestre inviterer i samarbejde med Aarhus og Omegns Slagterlaug til årets landsmødearrangement i weekenden den 29. og 30. oktober 2016 på Marselis Hotel-Aarhus, Strandvejen 25, 8000 Aarhus C i naturskønne omgivelser med en fabelagtig udsigt over den flotte danske kystlinje.

I forbindelse med søndagens landsmøde afholdes den traditionelle „dametur“, som i år går til Aros – Aarhus kunstmuseum. „Dameturen“ betales af Aarhus og Omegns Slagterslaug.

Dagsorden

1. Navneoprøb og præsentation af de delegerede.
2. Valg af dirigent.
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig.
4. Regnskaberne.
5. Behandling af indkomne forslag.
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter.
7. Revisorer.
8. Eventuelt.



Åbner
snart

Kun få ledige stader i Københavns nye madhal



Priseksempel

12,5 m² stade
kr. 9.895 pr. mdr.*

Stader fra
10-67m²

**Vesterbros ny madhal, WestMarket,
søger unikke smagsoplevelser til vores kunder.**

Her vil madglade københavnere og detailhandlere med flair for kvalitet og fristende råvarer sætte hinanden stævne, inspirere til gastronomiske oplevelser og gøre en god handel.

WestMarket ligger i hjertet af Vesterbro, og bydelens puls vil slå lidt heftigere når bydelens torvehal med slagtere, fiskehandlere, bagere og grønthandlere byder op til kalas sammen med madhallens små restauranter og udskænkingssteder.



Er du ostemand, fiskehandler, slagter, grønthandler eller bager, og har du også lyst til at være med?

Så læs mere på westmarket.dk eller facebook.com/westmarket



Vi har stadig ledige stader

Kontakt Bjarne Gothenborg, +45 3030 9111 eller Liza Jessen, +45 2960 1041.
Se prospekt og stadeplan på westmarket.dk



WestMarket

Slagtermestre gør indhug i „afgiftsskruen“

Tillykke til Danske Slagtermestre med den store principielle sejr ved EU-domstolen

TEKST: ADVOKAT HANS SØNDERBY CHRISTENSEN, ADVOKAT (H), PARTNER, HJULMANKAPTAIN

17. marts 2016 var en stor dag for Danske Slagtermestre. Den dag fik branchen endelig sat punktum for en årti lang strid med Fødevarestyrelsen og Fødevareministeriet om beregning af gebyrer i kødkontrollen. Danske Slagtermestre vandt, og jeg havde den store ære af at føre sagen. Det betyder, at slagterierne står til at få penge betalt tilbage og – hvad der på den lange bane formentlig er endnu vigtigere – til at få sat gebyrerne ned. Danske Slagtermestre fik fastslået, at medlemsvirksomhederne alene skal betale for løn m.v. for de personer, som deltager i kødkontrollen.

Hvert år opkræves i omegnen af 50 millioner kroner som såkaldte „fællesudgifter“ i kødkontrollen. Hovedparten af disse penge går ikke til de opgaver og personer, som de skal gå til for at være i overensstemmelse med EU-retten. F.eks. går en post på 22 mio. kr. til statslig administration, selv om opkrævningen er ulovlig, fordi denne type opgaver ikke kan indregnes til løn m.m. til de personer, som udfører kontrol.

EU stridigt

Sagen angik spørgsmålet om, hvem der skal betale for uddannelse af nye tilsynsteknikere, som bistår embedsdyrlægen i kødkontrollen. I 10 år har det været erhvervet, som har betalt, selv om opkrævningen har været i strid med kontrolforordningen fra 2006. EU-Domstolen fastslog, at det ikke er tilladt medlemsstatte at op-

kræve gebyrer, som ikke dækker løn og andre udgifter til det personale, som udfører kødkontrol. Og eftersom personer under uddannelse til tilsynstekniker ikke har kompetence til at udføre kødkontrol under uddannelsen, er opkrævningen i strid med EU-retten. EU-reglerne skal nemlig fortolkes således, at udelukkende opkrævning af udgifter til løn og andre udgifter til det personale, som deltager i udførelsen af kødkontrol, er lovlig. Eller som det siges med Domstolens egne ord om medlemsstaternes maksimale opkrævning hos virksomhederne: „at [EU-reglerne] udelukkende omhandler lønninger og udgifter til personale, der faktisk deltager i udførelsen af offentlig kontrol.“

Dermed udelukkes f.eks. udgifter til uddannelse af nye tilsynsteknikere og til statslig administration, som historisk har været opkrævet i Danmark hos de erhvervsdrivende. Det er klar tale, og sejren er lige så klar, som den var ventet. Domstolen afgjorde den på kun cirka 10 måneder og alene på skriftligt grundlag. Det vil sige uden at afholde et egentligt retsmøde med procedure. Det langvarige sagsforløb over 10 år fra sagens begyndelse skyldtes, at stævning „først“ udtoges i januar 2009, og at Kammeradvokaten 2 gange formåede at forhindre, at sagen blev forelagt for EU-Domstolen. Først tredje gang lykkedes det at komme til Luxembourg via Østre Landsret, og selv om forelæggelse var besluttet, tog det mere end 2 år at få færdigbehandlet det grundlag, som EU-Domstolen skulle behandle sagen på, og hvor dommerne altså afgjorde sagen på skriftligt grundlag. Det vil sige, at sagen blev afgjort ene og alene på de skriftlige indlæg, som hver part havde to måneder til at udarbejde.

Danske Slagtermestre blev støttet af EU-Kommissionen. Statens begæring om også at komme ned at procedere sagen foran dommerne blev afvist af EU-Domstolen, som ikke fandt det nødvendigt at høre yderligere.

Det har væsentlig betydning for branchens konkurrenceevne, at der ikke opkræves ulovlige afgifter. Det koster vækst og fremgang for de enkelte.

Men ikke nok med, at Danske Slagtermestre fik fastslået, at opkrævningen for slagterierne er EU-stridig. I alt 133 gebyrordninger under Fødevarestyrelsen har ophæng i den samme forordning, og efter pres fra tusindvis af virksomheder organiseret i Danske Slagtermestre og organisationens allierede, Danske Svineproducenter, Bæredygtigt Landbrug, SamMark og Danske Mælkeproducenter, som alle var klar til at udtage stævning straks, blev forældelsen af tilbagebetalingskrav fra alle virksomheder i Danmark suspenderet.

Det betyder, at staten ikke kan tjene på at trække tiden fra nu af. De udgifter, som var ulovlige at opkræve i f.eks. maj 2013, men hvor tilbagebetalingskravet ville være forældet nu som følge af den korte danske forældelsesfrist på 3 år, er fortsat ulovlige, og kan kræves tilbagebetalt, så længe sagen verserer. Alle organisationer gik åbent ud og fortalte om dommens konsekvenser. Håbet er naturligvis, at ved at fortælle om de indlysende konsekvenser af dommen kan flere retssager undgås. En enkelt principiel sejr burde være nok, og af samme grund appellerede Danske Slagtermestre straks til staten om at udvise ordentlighed i nederlagets stund. Det bliver spændende at se, om staten frivilligt retter for sig, eller om der skal flere nederlag til, før dommen får den effektive virkning, som den fortjener. Ved årets udgang er vi meget klogere herpå.





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

Mesterslagteren blæser til jagt

Der skal nakkes, ædes og dyrkes kollegialt samvær i Vistorp plantage den 2. november

Den 2. november vil jagthornet gælde i Vistorp plantage på Herning-egnen, når medlemmer af Mesterslagteren blæser til jagt. Det er blevet en tradition i det frivillige kædesamarbejde at tage på en årlig jagttur, hvor der både nakkes, ædes og dyrkes kollegialt samvær.

- Det er en god og anderledes måde at mødes med kolleger og leverandører på, siger en af arrangørerne, slagtermester Bo Berthelsen fra Sejs ved Silkeborg og tilføjer:

- Vi er sammen om noget andet end den rent faglige snak om koteletter, spegepølser og leverpostej. Jagtturen styrker vores netværk og er med til at give os inspiration til, hvad vi som slagtermestre skal „lege med“ i fremtiden for at udvikle vores branche.

- Arrangementet er ikke kun for jægere. Også folk, der ikke selv går på jagt, vil kun-

ne få en oplevelse ud af at deltage, siger Slagter Bo.

Mulighed for overnatning

Jagtturen i Vistorp plantage den 2. november indledes kl. 9.00 med morgenmad og en lille en til at styrke sig på.

- Vi er opmærksomme på, at det er tidligt på dagen at gå på jagt i Midtjylland, hvis man skal afsted fra Sjælland samme dag. Heldigvis kan vi i år tilbyde folk, der kommer langvejs fra, en overnatning fra aftenen før på Haderup Kro sponsoreret af Solina, oplyser Bo Berthelsen.

Ingen behøver gå sultne i seng

Han fortæller videre, at der vil blive tændt op i grillen, så ingen behøver at tage sultne hjem fra Mesterslagterens årlige jagttur.



Arkivfotos fra Mesterslagterens jagtdag i Vistorp plantage i 2015

- Vi er godt forberedte og har kød med hjemmefra, så det betyder ikke så meget, hvis der mod forventning ikke bliver nedlagt noget vildt i løbet af dagen, oplyser Slagter Bo.

Men mon ikke Mesterslagterne igen i år får et par fuldræffere ind. Det gjorde de sidste år, hvor slagtermester Jens Berthelsen fik en kronhjort på kornet, mens Peter Albrecht fra Solina gjorde det af med en hind.

Mesterslagterens jagttur til Vistorp plantage har Solina og Dansk Cater som sponsorer.

Mesterslagteren Junior klar med inspirationsdag



Mesterslagteren Junior holder en workshop på restaurant GOMA i Odense den 28. september. Restauranten er bl.a. kendt for sushi- og tapasretter.

Under workshoppen vil svende fra Mesterslagter-butikker idéudvikle, brainstorme, skære, marinere, krydre, snøre og smage til den store guldmedalje.

Resultaterne af anstrengelserne bliver publiceret som opskrifter i det kommende nummer af Mesterslagterens kundemagasin WE MEAT.

En anden deltager i workshoppen er den landskendte kok Thomas Rode, der sammen med svendene vil tilberede et spansk sortfodssvin.

Mesterslagterens Juniors workshop holdes tre-fire gange om året for svende fra Mesterslagter-butikker.

Workshoppen har hver gang et bestemt tema som omdrejningspunkt. Ved en workshop tidligere på året var temaet Sydamerika.

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

Omkring 10 svende fra Mesterslagterbutikker deltog i en workshop i januar, hvor temaet var Sydamerika. Her ses nogle af de mange retter, der kom ud af de kulinariske anstrengelser. Arkivfoto



Mesterslagterens medlemspakker

Man kan vælge mellem tre forskellige typer medlemskab af Mesterslagtereren:

Mesterslagtereren Basis

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

Mesterslagtereren Menu

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

Mesterslagtereren Plus

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

Mesterslagterens magasin We Meat tager forskellige temaer op journalistisk kombineret med madideer og opskrifter. I augustnummeret er temaet Sydamerika og den kulinariske inspiration, man kan hente her



Sydamerikansk inspiration i WE MEAT

WE MEAT, Danmarks eneste kødmagasin, udgives af Mesterslagtereren. Den seneste udgave har Sydamerika som tema med bl.a. en artikel om argentinske tango-cowboys og store bøffer.

Man kan også læse om chiliens lyksaligheder. Det sidste kan efterprøves af læserne i eget køkken, for magasinet bringer opskrifter på bl.a. kyllingeretten Chili-Papua, Empanadas med spicy oksekød og Fajita-kartofler hot kryd-

ret med chili, hvidløg og spidskommen. Der er bagt op til brændende kulinarisk kærlighed i det seneste nummer af Mesterslagterens kundemagasin.

Alle medlemmer af Mesterslagtereren får fire gange om året WE MEAT i 300 eksemplarer til uddeling til kunderne. Magasinet beskriver i en journalistisk form forskellige kulinariske temaer kombineret med ideer og opskrifter.

Risskovslagtereren har valgt medlemskab af Mesterslagtereren Plus

- Det er en god tidsbesparende investering i professionel markedsføring, lyder det fra slagtermester Peter Thisgaard

Mesterslagtereren er et samarbejde for individualister med individuelle behov. Derfor lancerede Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling tidligere i år forskellige typer medlemskab af det frivillige samarbejde. Medlemskaberne er baseret på markedsføringspakker på tre niveauer under navnene Mesterslagtereren Basis, - Menu og - Plus.

- Der er stor interesse for især den store plus-medlemspakke, oplyser marketingkonsulent for Mesterslagtereren, Mads Illum Hansen, Danske Slagtermestre.

En af dem, der har valgt pakken Mesterslagtereren Plus, er den aarhusianske slagter fra Risskov, Peter Thisgaard, der i øvrigt er blandt de tre nominerede privatslagtere til Slagterprisen 2016.

- Hvad enten det drejer sig om skilte og plakater til butikken, brochurer, løbesedler, annoncer, websider og Facebook-opdateringer, får jeg alt markedsførings-

materiale leveret af yderst professionelle medarbejdere fra Danske Slagtetres mestres markedsføringsafdeling, fortæller Peter Thisgaard.

Slagtermesteren fra Risskov lægger vægt på, at medarbejderne i markedsføringsafdelingen er gode at sparre med, fordi de har et højt fagligt niveau.

- Det betyder, at jeg får frigjort meget tid og mange ressourcer, som jeg tidligere selv brugte på at bøvle med mit markedsføringsmateriale.

Risskovslagterens facade er også for nylig blevet fornyet totalt med afsæt i et oplæg fra Mesterslagterens markedsføringshold.

Slagtermester Peter Thisgaard oplever, at han sparer tid og ressourcer, efter han valgte Mesterslagtereren Plus



Risskovslagterens nye facade

Spar tid og penge med DSM+

Det papirarbejde, der forbundet med at have medarbejdere, er en tidsrøver og kan være et dyrt bekendtskab, hvis det ikke bliver gjort rigtigt. Derfor har slagtermester Jens Nielsen og en række af hans kollegaer valgt at hente råd og vejledning om personaleforhold i DSM+

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er meget papirarbejde forbundet med at have personale ansat. Der er også mange love og regler, man skal have overblik over for ikke at gå galt i byen. Og der er ikke blevet færre af den slags tidsrøvere gennem årene, kan de fleste slagtermestre formentlig godt skrive under på.



- Jeg er glad for at have meldt mig ind i DSM+. Det jeg betaler for at være med i ordningen, er jeg sikker på, tjener sig ind igen i sparet tid og penge, lyder meldingen fra slagtermester Jens Nielsen



Slagtermester Jens Nielsen måtte sande, at han brugte for meget tid på papirarbejdet i forbindelse med personaleforhold, da han åbnede butik nr. 2 i Hanstholm Centret. Derfor valgte han DSM+

Men der er hjælp at hente i form af et abonnement på DSM+ for medlemmer af Danske Slagtermestre. DSM+ er en rådgivningspakke, som Danske Slagtermestres to juridiske konsulenter, Anne Mette Bølle Fruerlund og Steen Møhring Madsen, tilbyder.

Pakken dækker alle slags personaleforhold fra hjælp til udfyldelse af arbejdspladsvurderinger til gennemgang af overenskomster og varslingreglerne i forbindelse med ferie for blot at nævne et par eksempler.

Fejl i papirarbejdet kan være dyre

- Mange slagtermestre har svært ved at finde tid i en travl dagligdag til at sætte sig ind i alle de love og regler, der findes, når de har medarbejdere ansat i deres forretninger. Der er også mange faldgruber, som kan koste dyrt, hvis man ikke kender reglerne godt nok, oplyser Anne Mette B. Fruerlund og uddyber:

- Hvis man fx ikke får ansøgt om dagpengerefusion rettidigt, får forretningen ingen refusion, når medarbejderne er syge. Og hvis ikke gruppelivsforsikringen er på plads, kommer butiksindehaveren selv til at betale, hvis en ansat får en kritisk sygdom.

Mange regler at holde styr på

Til dato har 21 slagtermestre valgt at tegne abonnement på DSM+. En af dem er Skjoldborgslagteren Jens Nielsen. Med åbningen af sin butik nummer to i marts i år i Hanstholm Centret, måtte han erkende, at papirarbejdet slugte alt for meget af hans tid.

- Da jeg åbnede butikken i Hanstholm, opdagede jeg for alvor, hvor tidskrævende det er at holde styr på alle de love og regler, der har med personaleforhold at gøre. Jeg var også bange for at komme til at stå med håret i postkassen, hvis ikke jeg fik gjort papirarbejdet rigtigt, fx når jeg skulle have refusion i forbindelse

med sygdom, fortæller slagtermester Jens Nielsen og tilføjer:

- Der er meget jeg ikke har forstand på og skal bruge for lang tid på at sætte mig ind i, så derfor valgte jeg at melde mig ind i DSM+ for et par måneder siden.

DSM+ frigør tid

- Jeg kan allerede nu mærke, siger Jens Nielsen, at jeg har fået frigjort tid. Hvis fx en medarbejder bliver syg, ringer jeg til konsulenterne i DSM+, som indberetter sygdommen for mig, så jeg kan få refusion.

Den nordjyske slagtermester oplyser videre, at han også har fået hjælp til bl.a. at sætte en APV (arbejdspladsvurdering) op.

- Jeg er glad for at have meldt mig ind i DSM+. Det jeg betaler for at være med i ordningen, er jeg sikker på tjener sig ind igen i sparet tid og penge, lyder meldingen fra Jens Nielsen.

Kort om DSM+

Med et medlemskab af DSM+ kan slagterforretninger bl.a. booke et årligt besøg af en juridisk konsulent fra Danske Slagtermestre og få hjælp og vejledning til at få løst de mange opgaver, der er forbundet med at have medarbejdere ansat. Det gælder fx:

Gennemgang af overenskomsterne, hjælp til udarbejdelse af nye ansættelsesaftaler og gennemgang af eksisterende aftaler, rådgivning om arbejdsplaner, udarbejdelse af lokalaftaler, regler om varsling af afspadsering og ferie, varsling af ændring af arbejdstid, hjælp til opsigelse af medarbejdere, udfyldelse af uddannelsesaftaler og gennemgang af de særlige ferieregler for elever.

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

MCH Messecenter Herning **01. - 03. november 2016**

looking for
food?

International FOOD Contest

**Vi hylder innovationen
og præmierer det bedste
i DAIRY og FOOD**

Sekretariat:

Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N.
www.foodcontest.dk

Sekretær for udstillingen:
Lars Johannes Nielsen
ljn@lf.dk
Tlf: 33 39 48 05

Mejeriforeningen

**FOOD
TECH**
Processing & Packaging



DanePork klar til udvidelse

Mange års konstant vækst har gjort pladsen trang i det jyske slagteri, der forventer at kunne gå i gang med at bygge i begyndelsen af det nye år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

DanePork i St. Lihme har i en længere årrække stille og roligt vokset sig større. Derfor vil virksomheden gerne have flere kvadratmeter for at kunne udvide produktionen og leve op til den øgede efterspørgsel.

- Vi har i dag små 6.000 m² under tag, men har brug for en udvidelse på mellem 3000 og 3500 m², da forretningen går fornuftigt, og vi har en voksende efterspørgsel, fortæller slagteriets direktør Leo Grønvall.

Fire års tilløb

Det er fire år siden, at planerne om en udvidelse af St. Lihme tog form. Der har været et par hurdles undervejs. Bl.a. har en gruppe borgere i lokalområdet kæmpet mod en udvidelse. De har klaget til Natur- og Miljøklagenævnet over den miljøgodkendelse slagteriet har fået,

og som giver grønt lys for udvidelsen. Men det bekymrer ikke Leo Grønvall.

- Hele projekteret er gennemarbejdet grundigt i Vejle Kommune og i Naturstyrelsen, så jeg er rimelig fortrøstningsfuld, sagde Leo Grønvall i en udtalelse til Horsens Folkeblad i juli i år.

Byggeri i gang i 2017

DanePorks direktør forventer, at byggeriet kan sættes i gang i begyndelsen af det nye år, men der er dog stadig et par brikker, der skal falde på plads inden da. Det gælder bl.a. anlæg af nye adgangsveje og tilrettelæggelsen af produktionsflowet i slagteriet.

- Udvidelsen skal være med til at give plads til et fremtidssikret og mere automatiseret produktionsflow, fortæller Leo Grønvall, som sam-

tidig understreger, at DanePork ikke har en færdigtømreret strategi med fastlagte vækstsmål, men lader virksomheden vokse naturligt i samme takt, som efterspørgslen øges.

Kort om DanePork

DanePork blev godkendt til eksport i 1993. Siden da er det kun gået én vej - nemlig fremad på eksportmarkeder, der bl.a. tæller USA, Japan, Italien, Storbritannien, Kina, Rusland, Canada og Australien.

DanePork leverer også produkter til detailbutikker på det hjemlige danske marked.

Rentokil

Bliv skadedyrsfri

Rentokil sikrer mod og bekæmper
alle former for skadedyr

AutoGate

Fremtidens rottesikring

Overholder gældende lovkrav

AutoGate

En innovativ sikringsordning,
der automatisk registrerer
aktivitet og først **derefter**
gør giften tilgængelig.





Gendarmer Ostedelikatesse har til huse i Gendarmergården centralt beliggende i Holbæk



Gendarmer Ostedelikatesse åbnet i Holbæk

Butikschef i Osted Ost, Martin Worsøe, slog til, da han fik tilbuddet om at åbne egen ostebutik, hvor han blandt andet sælger sit eget varemærke, Gendarmer Ost

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Holbæk har fået en ostebutik. Sådan en har byens borgere måttet undvære i syv-otte år, indtil 30-årige Martin Worsøe den 16. juni i år åbnede Gendarmer Ostedelikatesse, der har taget navn fra Gendarmergården, som butikken er placeret i centralt i den sjællandske by.

- Jeg har i flere år drømt om at få min egen forretning, fortæller Martin Worsøe og uddyber:

- Jeg blev på et tidspunkt kontaktet af LTI ApS Ejendomme, der ejer Gendarmergården, for firmaet ville gerne have en ostebutik ind i ejendomskompleksets gårdmiljø. Jeg slog hurtigt til, for jeg kunne se mulighederne i at etablere en osteforretning ud fra en overvejelse om, at en by på Holbæks størrelse måtte have et tilstrækkeligt kundepotentiale til det.

Ombygning for en halv million

Lokalerne, hvor Martin har indrettet Gendarmer Ostedelikatesse, har tidligere huset en smørrebrødsforretning, men fremstår i dag som en moderne ostebutik efter ombygning og nyindretning for en halv million kroner.

Martin Worsøe er ikke uvant med at sælge ost, idet han kommer fra en stilling som butikschef i Osted Ost, hvor han på et tidspunkt blev headhuntet til, da forretningen manglede en mand, der både var en god sælger og kunne stå for driften. Martin har også været butikschef i Netto i Herlev og har desuden en HD i ledelse og organisation med i bagagen.

Kommet godt fra start

Det var et helt bevidst, at Martin valgte at åbne sin butik op til skoleferien, hvor travlheden er mindre end ellers, for det gav luft til at starte stille og roligt op.

- Jeg synes, vi er kommet godt fra start med en støt stigende omsætning, siger Martin, der supplerer detailsalget i butikken med oste- og tapas-anretninger ud af huset.

Martin Worsøe har da også brugt tid og kræfter på at synliggøre Gendarmer Ostedelikatesse i Holbæk gennem annoncering i lokale medier suppleret med brug af Facebook i markedsføringen.

Foruden salg af ost og tilbehør indgår vin og forskellige former for pølse og charcuteri i sortimentet, men i begrænset omfang.



30-årige Martin Worsøe, der har en fortid som butikschef i Østed, har åbnet Gendarmer Østedelikesse i Holbæk, som har været uden ostebutik i syv-otte år

- Vores butik ligger meget tæt på en vinforretning, så derfor har vi bevidst fravalgt det store vinsortiment, fortæller Martin.

Udlejer ønsker en slagter ind

Af samme årsag er udbuddet af charcuterivarer begrænset, idet LTI Ejendomme meget gerne vil have en slagter ind Gendarmergården.

Martin satser på god kvalitet til fornuftige priser, for han er meget opmærksom på, at skal han overleve som specialfødevarerbutik, er det på kvalitet og service og ikke på at dumpe priserne.

- Mange af de oste vi sælger fra bl.a. Danmark, Frankrig, Holland og Spanien kan man ikke få i supermarkederne, oplyser Martin.

Sælger sin egen øko-ost

Omkring 15 procent af ostene i sortimentet er økologiske. Det gælder fx butikens eget varemærke, Gendarmer Ost, som Martin Worsøe har fået Jernved Mejeri i Sønderjylland til at udvikle i tre-fire varianter.

FOODSERVICE

- inspiration til små og store køkkener

- Krydderier og marinader
- Bouilloner og supper
- Saucer og jævner
- Paneringer
- Færdigblandinger
- Delikatesse
- Is og Desserter

... og selvfølgelig får du altid masser af inspiration i form af opskrifter og vejledning fra vores fagkonsulenter

Indasia

50 ÅR
1966
2016

Indasia A/S
Agerskølet 50-56
DK-8920 Randers NV
Tlf.: +45 86 42 96 66
www.indasia.dk

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

- Altid flere nye kølebiler til omgående levering.
- Udlejningsbiler med køl.
- Erhvervsværksted med dedikerede 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

FoodTech fyldes med oplevelser

Nordeuropas største fagmesse for fødevareteknologi er ved at gøre klar til 11. udgave af messen, som finder sted 1.-3. november 2016. Her kan fagfolk fra fødevarerbranchen se frem til tre dage spækket med foredrag, networking og spændende aktiviteter i hallerne i MCH Messecenter Herning.

International fødevarerkonkurrence

En velkendt klassiker på FoodTech 2016 bliver International Food Contest (IFC) i Hal L og M. Her vil producenter fra fødevarerbranchen fremvise produkter inden for blandt andre kategorierne mejeri, vin, krydderurter, honning, øl, fisk og fjerkræ. I alt vil flere end 1.800 produkter blive bedømt. Alle produkterne kvalitetsvurderes ud fra faglige kriterier af en dommerjury, hvor de bedste bliver præmieret med ærespræmier, guld-, sølv- og bronzemedaljer. - International Food Contest er en unik mulighed for fødevarerproducenter til at få vist deres fremragende produkter frem. Bedømmelserne foretages af fagfolk, så det er den største tænkelige ære at vinde en pris til IFC - og dermed kollegernes respekt, siger Lars Johannes Nielsen, chefkonsulent i Land-

brug & Fødevarer og sekretær for International Food Contest.

International Food Contest har eksisteret siden 1920, hvor den gik under navnet Landsmejeriudstillingen. Dengang var der kun plads til mejerivarer, men i 2011 blev konkurrencen udvidet, så den også gav plads til andre produktkategorier. FoodTech 2016 forventes at have knap 300 udstillere og et besøgstal på cirka 8.000 fagfolk fra hele fødevarerbranchen - heraf vil cirka 1.000 komme fra udlandet.



DET RENE BARNEMAD

Hvad har dit barn fået til frokost i dag?

Med en madordning fra Fru Hansens Kælder, er du med til at give dit barn et sundt og varieret frokostmåltid **hver** dag.

Og så er det ovenikøbet 85% økologisk.

5367 børn fra Hjørring til Falster er allerede fulde af Fru Hansens gode energi!



Fru Hansens Kælder er specialiseret i børnemad og er landsdækkende leverandør af sunde madordninger. Ring og få en uforpligtigende snak om, hvordan man bedst muligt kommer i gang med en madordning.

Telefon 33 14 45 54
Email info@fruhansenskelder.dk
www.fruhansenskelder.dk

Sunde ingredienser finder vej til kødprodukter

Pølser med fibre kan blive „den nye i klassen“, der gør kødprodukter sundere uden at gå på kompromis med smagen

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

Sortimentet af koge-, pande- og grillpølser rækker i dag fra de traditionelle røde pølser og wienerpølser til mere eksotiske varianter med chorizo og pølser krydret med lakrids, urter eller brændenælde. Der findes mange spændende ingredienser, der kan tilføre ny smag og samtidig bevare en god struktur og et godt knæk. Set i lyset af, at over halvdelen af Danmarks befolkning spiser og vejer for meget, er det vigtigt også at fokusere på den ernærings- og sundhedsmæssige værdi, som ingredienser og vegetabiliske råvarer kan tilføre kødprodukter.

Fiberholdige ingredienser

Fibre er ufordøjelige kulhydrater, der er medvirkende til at give god mæthedsfølelse, regulere sukkeroptagelsen i blodet, sænke mængden af kolesterol i blodet og modvirke forstoppelse. Fibre findes især i korn, kartofler, rodfrugter, bønner og andre bælgfrugter. Oprensede fibre fra vegetabiliske råvarer anvendes flere steder i fødevarerindustrien til at øge fiberindholdet af en given fødevarer og på grund af deres funktionelle egenskaber som eksempelvis gode vandbindere samt deres gavnlige sundhedseffekter. I produktudvikling med fibre er det vigtigt at kende til fibre-nes ernæringsmæssige sammensætning, kemiske struktur, fysiske og sensoriske egenskaber, partikelstørrelse og indhold af allergener, da disse i sidste ende har betydning for den færdige produktkvalitet.

En pølse med fibre, tak!

Danish Meat Research Institute (DMRI) har undersøgt en række fiberingsredienser med hensyn til deres anvendelighed i kødprodukter. Baggrunden for undersøgelsen var at kombinere to mæthedsgivende næringsstoffer (proteiner fra svinekød og fibre) i ét og samme produkt. Dette giver mulighed for at udnytte begge råvarer optimalt ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt. DMRI har derfor udviklet innovative prototyper så som grillpølser, -le-

verpostej og -frikadeller, hvor fibre er tilsat til fars, men også „pork nuggets“ hvor fibre indgår i en coating. Den største succes var at give pølser et fiber-makeover. Pølser kan indehol-

de op til 25 gram fedt per 100 gram og bidrager hermed med en væsentlig mængde fedt. I en ny, sundere recept er fedtet blevet erstattet af rugklid og vand, så pølsen kun indehol-



der 10 gram fedt, men 3 gram fibre per 100 gram. Sensoriske analyser viser, at tilsætning af rugklid påvirker pølsernes udseende og konsistens, da de bliver mere brune, „prikkede“ og faste i konsistensen, men samtidig har kød-smag, et godt knæk og fedtet mundfornem-

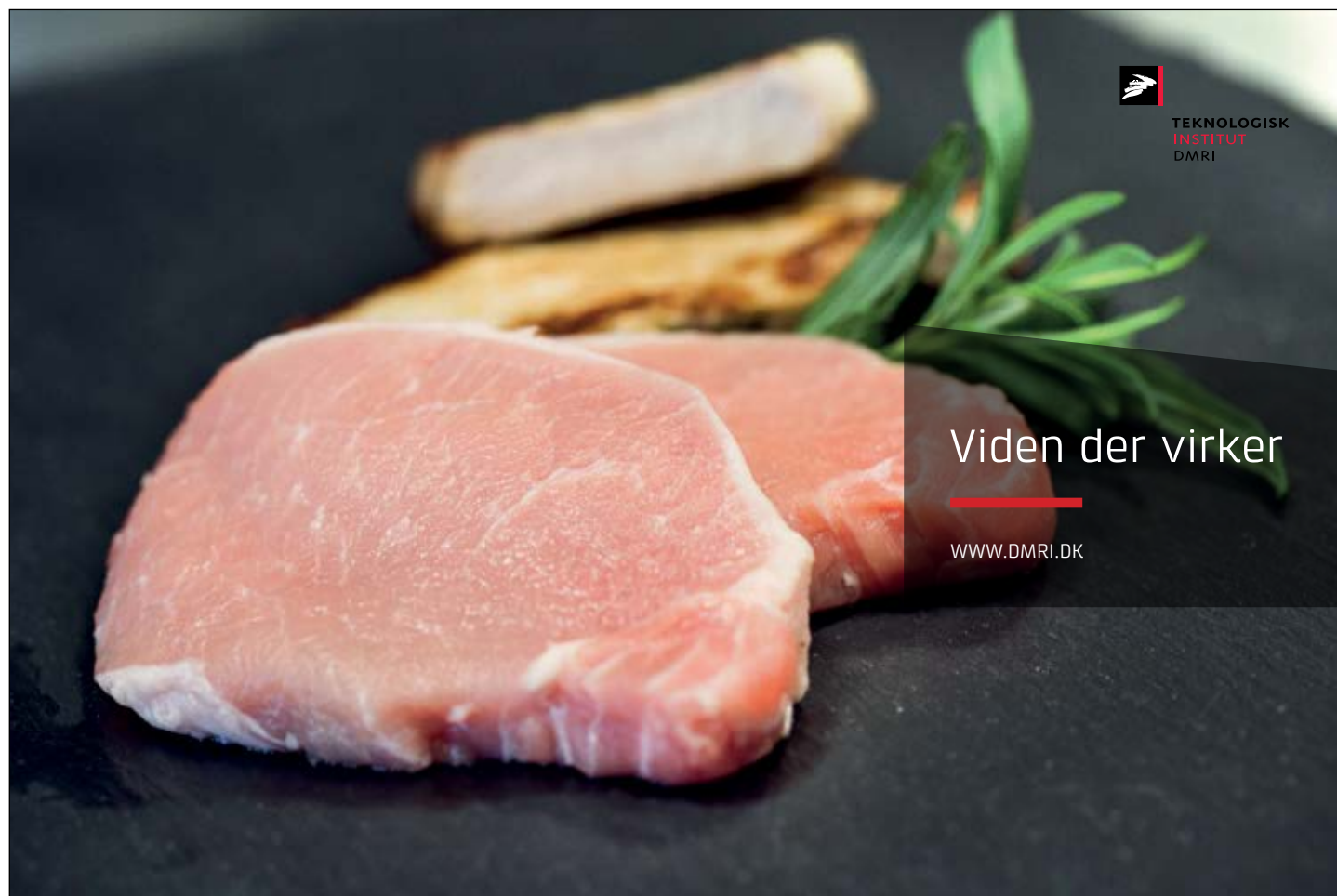
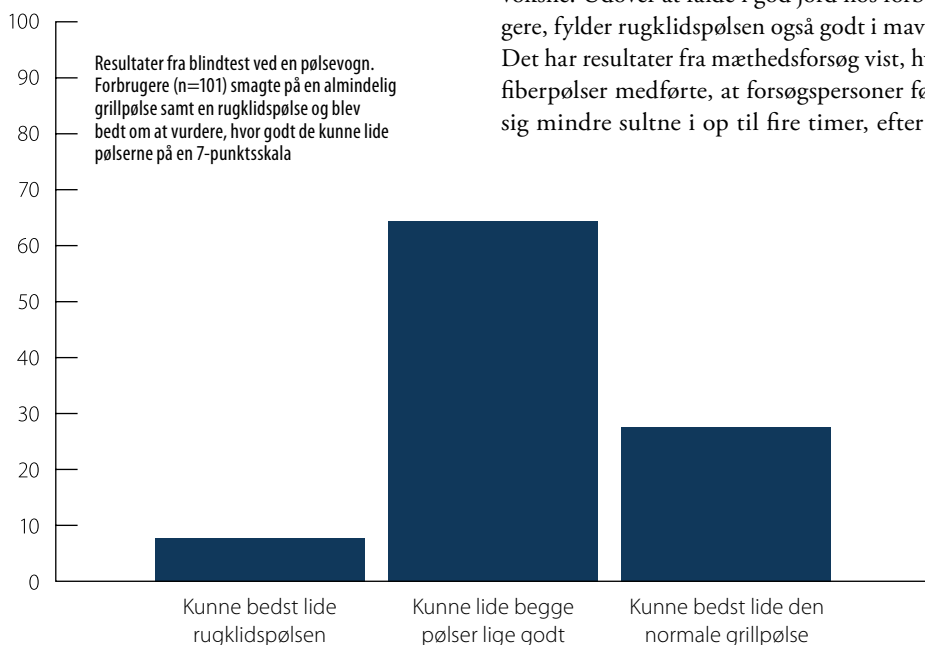
melse. Rugklid tyder også på at være en god vandbinder, da pølserne blev vurderet som værende mere saftige end sammenlignelige fedtreducerede pølser uden fibre. Smagstests ved en pølsevogn og i skoleklasser har påvist, at rugklidspølsen også faldt i god smag hos den bredere befolkning, hos børn såvel som hos voksne. Udover at falde i god jord hos forbrugere, fylder rugklidspølsen også godt i maven. Det har resultater fra mæthedsforsøg vist, hvor fiberpølser medførte, at forsøgspersoner følte sig mindre sultne i op til fire timer, efter de

havde spist fiberpølserne sammenlignet med pølser uden fibre.

Det er dog ikke alle fibre, som klarer sig lige så godt som rugklid i pølser. En fiber kan virke optimalt i et produkt under givne procesforhold, mens en anden ikke kan – det handler om at finde det rette match! Og i sidste ende kræver det teknisk snilde at få fibre ordentlig inkorporeret i produktet, så både kød og fibre trives.

Fiberpølser er sund kost

Kød og kødprodukter udgør en vigtig del af kosten og er en vigtig kilde til protein, vitaminer og mineraler. Indenfor det seneste år er de forarbejdede kødprodukter dog kommet i modvind. En rapport udgivet af World Health Organization konkluderer, at der er en sammenhæng mellem forarbejdet kød (saltet, røget og fermenteret kød) og udvikling af kræft i tarmen. Trods disse konklusioner har studier vist, at bl.a. fibre kan være med til at sænke kræft risikoen hos kødspisere. Fibre kan binde de kræftfremkaldende stoffer i tarmen og hermed mindske den skadelige virkning af disse stoffer. Kombinationen af fibre og kød giver derfor et ernæringsmæssigt godt grundlag til at udvikle sunde kødprodukter som et supplement til de produkter, som allerede findes i kølediskene i dag.



Sous vide-behandling

– Hvordan reducerer vi kogetiden?

TEKST: LOUISE HEDEDAL HOFER, KONSULENT KØDTEKNOLOGI OG MARI ANN TØRNGREN, SENIORKONSULENT KØDTEKNOLOGI DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Sous vide-behandling af kød bliver mere og mere udbredt til fremstilling af semi-tilberedte kødprodukter, der færdigtilberedes i foodservicesektoren. Ved sous vide-behandling vakuumpakkes kødet, hvorefter det varmebehandles ved en styret temperatur i vandbad eller sous vide-kar. Dette sikrer en kontrolleret opvarmningsproces, medfører lavt kogesvind og resulterer i god kvalitetsbevarelse, hvilket bidrager til bedre råvareudnyttelse og mindre madspild.

Mørhed er en vigtig faktor for spisekvaliteten af kødprodukter, og øget mørhed er en af de mange fordele, der opnås ved sous vide-tilberedning af kød. Den lange til-

beredningstid er med til at skabe optimale betingelser for murning af kødets bindevæv og muskelfibre.

Udskæringer med meget bindevæv kræver mange timers kogetid, især hvis de tilberedes ved en LTLT (lav temperatur i lang tid) sous vide-tilberedning. Dette kan være u hensigtsmæssigt for mange produktionssteder, hvor det er nødvendigt, at en batchproduktion skal afvikles som natstegning eller inden for en almindelig arbejdsdag.

Bindevæv

Bindevæv holder muskler og organer sammen. Det findes i form af hinder, væv eller sener. Kollagen er den væsentligste faktor i bindevæv i relation til spisekvalitet. Kollagen nedbrydes fra ca. 60°C

Kødets naturlige murningproces

Kød indeholder fra naturens side proteolytiske enzymer, som nedbryder musklernes

struktur og herigennem mórner kødet. Denne naturlige murningproces finder sted fra dyret slages og er den mekanisme, der udnyttes ved modning af kød. Enzymernes aktivitet accelereres under opvarmning indtil omkring 65°C, hvorefter de inaktiveres, og deres mórrende effekt ødelægges. Men proteolytiske enzymer findes ikke kun i kød. Flere planter og mikroorganismer danner også denne type enzymer, eksempler er ananas (bromelain), kiwi (actinidin), figen (ficin) og papaya (papain). Det er blandt andet også grundet denne enzymaktivitet, at nogle frugter med fordel kan benyttes til marinering af kød i hjemmet.

Enzymteknologi til reduktion af kogetid

I den seneste tid er tilsætning af enzymer fra planter og mikroorganismer blevet undersøgt i relation til murning af kød under sous vide-behandling. Ideen er, at tilsætningen af enzymer skal accelerere murningsprocesen i kødet.

Kombinationen af sous vide og enzymmurning er relativ ny, og der er derfor mange ukendte faktorer og udfordringer. En af udfordringerne er styringen af enzymerne – nogle enzymer er så effektive og ustyrlige, at kødet overmórner. Dette er en problemstilling, DMRI i løbet af 2017 vil arbejde på at løse, således at enzymernes aktivitet kan styres, og overmórning undgås.

Det enzym, der har udvist størst potentiale i de indledende forsøg, er enzymet actinidin, som findes i kiwi. Enzymet virker indtil 38°C og er derfor – set fra en teoretisk vinkel – muligt at styre, selv ved en lav tilberedningstemperatur. Actinidin har desuden vist sig at mórne uden at påvirke kødets smag og udseende negativt.

Actinidin

Actinidin udvindes fra kiwifrugten. Enzymet nedbryder kollagen i kødet i temperatur-intervallet 1-38°C



BERKEL

Always The Original



Pålægsmaskine Futura, skråtstillet

Klingemål Ø 315 mm str. L

71023001

kr. 19.650,-

Det indbyggede slibeapparat aktiveres ved et enkelt tryk, hvilket gør slibning til en leg. Denne pålægsmaskine har en tredje generation stål klinge, hvilket sikrer den højeste præcision. Slæden og resteholderen har innovative løsninger, der minimerer spild. Skivetykkelsen kan justeres præcist mellem 0-17 mm.

Berkel historien

Myten opstod tilbage i 1898, takket være Wilhelmus Adrianus Van Berkel, som brugte al sin passion og erfaring til at reproducere mekanisk bevægelse af hånden, der skærer med en kniv. Hans opfindelse bredte sig snart til hele verden.

I løbet af 50'erne, var Berkel ikke bare et innovativt produkt, men et sandt status symbol.

Nyeste innovation

Historien har givet en masse og forvandlet Berkels billede. Berkel har altid været tro mod de værdier, der har gjort det til hvad det er i dag, og bruger dem til at skabe topmoderne løsninger, der opfylder alle krav. Ydeevne, brugervenlighed, og hygiejne forbedres hele tiden, fordi innovation garanterer enkelhed og effektivitet. Moderne linjer, reducerede dimensioner og lyse farver er de særlige kendetegn for det innovative Berkel design.

Pålægsmaskine 932, automatisk

Klingemål Ø 330

71024901

kr. 38.140,-

Model 932

Udført i matteret rustfrit stål.

Automatisk slædefremføring med trinløs hastighedsregulering fra 22 til 58 bevægelser pr. minut. Med et enkelt greb kan maskinen omstilles til manuel betjening. Med skråtstillet specialslæde til skæring af store emner eller flere pølser af gangen.

Præcis skivetykkelse 0-25 mm.

Snithøjde: 225 mm. Snitlængde 320 mm.



Certificeret servicespartner



KONGELIG HOFLEVERANDÖR

OLUF BRØNNUM & CO A/S

BRØNNUM

Madværkstedet 2017 – en ny og anderledes fødevaremesse

Madværkstedet er fødevareleverandørernes nyudviklede fagmesse, der fra 2017 og i ulige år vil supplere Nordens største fødevaremesse Foodexpo. Messen bliver et levende værksted, der stiller helt skarpt på føde- og drikkevarer og byder på viden, inspiration og workshops. Madværkstedet er udviklet i et tæt samarbejde mellem brancheforeningen Dagligvareleverandørerne, en gruppe af food-udstillere og MCH Messecenter Herning. En af de begejstrede samarbejdspartnere, som står bag Madværkstedet, er Niels Jensen, direktør for brancheforeningen Dagligvareleverandørerne. - Vi glæder os rigtig meget til at deltage i Madværkstedet. Det bliver en helt anderledes messe end tidligere set. Jeg forventer stor opbakning fra foreningens medlemmer, da jeg ved, at efterspørgslen efter en messe af denne slags er stor, siger direktøren. Madværkstedet skal finde sted hvert andet år og afholdes i en stilren torvehal hos Lokomotivværkstedet, som ligger centralt placeret i København. MCH arrangerer i forvejen Foodexpo, som afholdes i Herning på lige årstal. - Vi glæder os over branchens ønske om en ny messe og vil gøre os umage for at leve op til den tillid, som vi er blevet vist, siger Georg Sørensen, administrerende direktør i MCH A/S. Han roser branchens store engagement i den nye fagmesse, der finder sted i København. - Madværkstedet kommer til at leve op til

sit navn, for sammen har vi udviklet en event med sin egen, unikke stil: et stort inspirerende madværksted, hvor de besøgende kan få et dybere kendskab til produkterne og nye ideer til anvendelsesmuligheder. Madværkstedet finder første gang sted den 21. til 22. marts 2017 i Lokomotivværkstedet i København. Fødevaremagasinet dækker naturligvis fødevaremesse, „madværkstedet“ før, under og efter messen.

Kilde: Madværkstedet

MADVÆRKSTEDET



WestMarkets midlertidige facade
Foto: WestMarket A/S

WestMarket bliver et nyt fødevaremarked på Vesterbro

Vesterbro er Københavns hippe bydel. Klemmt inde mellem Frederiksberg, København og Valby udvikler Vesterbro sig med gallerier, designerbutikker, restauranter og innovationsmiljøer. Bydelen har aldrig været mere populær, hedder det i prospektet for det nye madmarked. WestMarket bliver et fødevaremarked med plads til det hele. Specialbutikker med friske fødevarer, cafeer, pop-up restauranter og udskænkingssteder. Det er her, københavnere i fremtiden skal kombinere madindkøb, madoplevelser og sociale aktiviteter. Derfor lægges der op til at WestMarket skal tiltrække forretninger med et skarpt og nutidigt koncept med en idé, der appellerer til byens indbyggere. For dem er kvalitet, bekvemmelighed

og nærhed i fokus, når det handler om mad og madoplevelser. Foodies er ikke længere et smalt segment, der nørder med gastronomi, terroir og smagen af økologi. Foodiekulturen er blevet en folkebevægelse med mange aktive, begejstrede og handlekraftige medlemmer. WestMarket er en moderne, overdækket markedsplads med plads til 60-80 stadeholdere og fælles arealer i passagen mellem Vesterbrogade og Matthæusgade. Som stadeholder får man mange kunder på Vesterbro. Inden for ca. en kilometer bor der 62.000 mennesker. Det er stort set lige så mange, som der bor i Helsingør kommune. Der bliver 60-80 stadeholdere fra 10 til 67 m².

Kilde: WestMarket prospekt





Gråsten

- en bid bedre!

Gråsten Berberie Gourmet And

Kåret som Danmarks bedste juleand

- skal bestilles nu!

Friland



Gratis filmmateriale til alle kunder

Kværsgade 18 • 6300 Gråsten • Tlf. 74 65 90 71 • unghanen.dk

Vi spiser med øjnene og ved at anrette salater i glas præsenteres maden vertikalt

Salater i glas



Spændende salater som selvstændige forretter eller som tilbehør kan man ikke få nok af. Nu har Line Hoffgaard i samarbejde med Turbineforlaget begået en bog om „Salater i glas“ på turbineforlaget. Patent- og syltetøjsglas er oplagte beholdere for salater, uanset om kunderne er på vej til arbejde, inviterer på skovtur eller blot vil skabe en uuhøjtidelig stemning i hjemmet omkring middagsgæsterne. Med opskrifterne og vejledningerne kan der kreeres en ny og lækker og stadig sprød salat til frokostpausen fremfor den kedelige, vanlige madpakke. Hvis „Salater i glas“ ikke allerede er en del af „mad ud af huset“ eller på kantine-menuen, er det oplagt at forny sortimentet i enhver cateringvirksomhed med nogle af de spændende opskrifter fra bogen.



Bogen „Salater i glas“ har en vejledende udsalgspris på kr. 199,95



Klar til vækst

Ny bestyrelsesformand, ny direktion og ny kapital gør virksomheden klar til vækst i et boomende marked for økologiske fødevarer

Dansk And A/S er efter en vanskelig start i 2015 gearet til at blive en markant nøglespiller på markedet for danske, økologiske fødevarer. Et marked, der har oplevet en eksplosiv vækst siden 2013, og hvor Dansk And sidder på en betydelig andel af salget af økologiske ænder. Virksomheden vil udnytte det meget store potentiale, der ligger i den fremtidige markedsudvikling. Stifteren af Dansk And, Martin Daasbjerg, er med en aktiepost på knap 30 % stadig hovedaktionær. Han skal i fremtiden arbejde med udviklingsopgaver og varetage tæt kontakt til producenter og leverandører af bl.a. økologiske ænder og kyllinger. Kjeld Kronborg Danielsen er udnævnt til ny formand for besty-

relsen. Han ejer godt 20 % af aktierne og har tidligere været medejer af den danske virksomhed, SFK, der bl.a. leverer krydderiblandinger m.v. til fødevarerindustrien. Per Vinther Møller er tiltrådt som ny administrerende direktør, og Christian M. Nielsen er tiltrådt som ny salgsdirektør. De har begge haft en lang karriere i fødevarerindustrien og har senest været ansat som hhv. administrerende direktør og salgsdirektør i Jensens Køkken. Den nye ledelse har indskudt kapital svarende til 15 % af aktierne i Dansk And, og den resterende af den nye kapital kommer fra en kreds af mindre investorer. Virksomheden går i gang med en udvidelse af fabrikken i Struer af forædlede produkter og har netop indgået en ny aftale med en ny økologisk andeproducent og har fået godkendt en eksisterende leverandør som leverandør af fritgående ænder. Dansk Ands produkter på økologi og fritgående er godkendt af Dyrenes Beskyttelse.

Kilde: Dansk And

FORBEHOLDT
FAGFOLK



Den eneste messe for økologiske føde- og drikkevarer afholdt i Norden

nordic
organic
food FAIR

MalmöMässan | Sverige
16.-17. november 2016



Dedikeret til det økologiske...

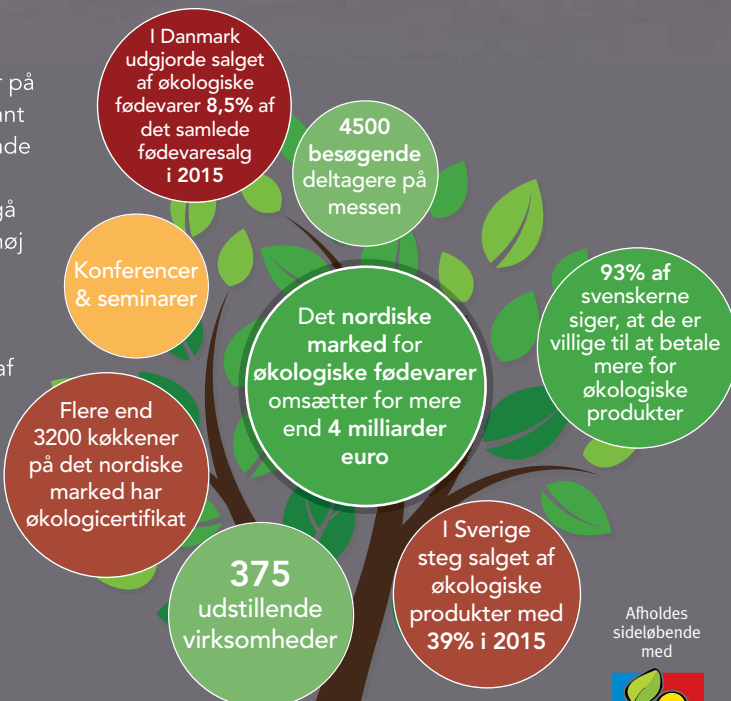
The **Nordic Organic Food Fair** er en fagmesse for indkøbere, der er på udkig efter de bedste økologiske føde- og drikkevarer. Kom på forkant med de nyeste trends og mød branchens bedste leverandører fra både Skandinavien, internationale brands og fra spændende nystartede virksomheder. The Nordic Organic Food Fair er messen, du ikke vil gå glip af, hvis du er på udkig efter økologiske føde- og drikkevarer af høj kvalitet.

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. Din entrébillet giver dig GRATIS adgang til begge messer, så sørg endelig for at besøge Natural Products Scandinavia hvis du interesserer dig for naturlige, vegetariske-, veganske-, Fairtrade- og bæredygtige produkter.

Er du indkøber, grossist, distributør eller foodservice-professionel har du nu chancen for at finde din næste salgssucces blandt tusindvis af nyskabende produkter samlet under ét tag.

Gode grunde til at deltage:

GRATIS ENTRÉ | 375 UDSKILLERE | **TUSINDVIS AF NATURLIGE OG ØKOLOGISKE PRODUKTER** | ATTRAKTIVE SPECIALTILBUD | **KONFERENCER & SEMINARER** | THE NORDIC ORGANIC CHEF COMPETITION | **INTERNATIONALE PAVILLONER** | NATURAL & ORGANIC AWARDS SCANDINAVIA | **KUN FOR B2B**

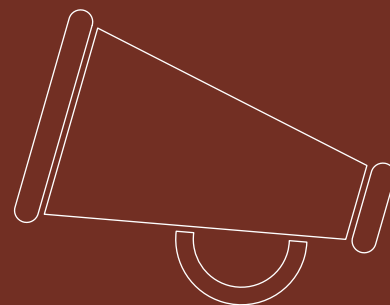


Afholdes
sideløbende
med

**Natural
Products
Scandinavia**
MalmöMässan
16-17 November 2016

Book din billet i dag og SPAR €20. Under messen koster entre €20, så gå ind på www.nordicorganicfoodfair.com og indtast kampagnekoden **NFDK720** for at få din billet GRATIS.

Vidste du at ...



Fusion med Dansk Metal aflyst

Fødevareforbundet NNFs hovedbestyrelse har besluttet, at processen omkring den foreslåede fusion med Dansk Metal stoppes. Forbundet fortsætter derfor som selvstændigt forbund.

Kilde: NNF Fødevareforbundet

Nyt logo: Hjerter viser vej til bedre dyrevelfærd

Miljø- og fødevareministeriet har i fællesskab med interessenterne bag dyrevelfærdsmærket, heriblandt Danske Slagtermestre, valgt hjerter som symbol på bedre dyrevelfærd. Og reklame- og videnbureauet, envision A/S, skal designe logoet for det nye statslige mærke. Logo-opgaven har været i tilbudsindhentning. På grundlag af de indkomne bud er envision valgt til at stå for opgaven. Det færdige logo ligger klar til oktober 2016.

I envisions forslag er hjerter et vigtigt element i det nye logo. Antallet af markerede hjerter skal gøre det tydeligt, hvilket niveau af dyrevelfærd grisen har levet under. Dyrevelfærdsmærket indføres i første omgang for grise, men vil senere kunne udvides til andre dyrearter.

Bekendtgørelsen i forbindelse med det nye mærke skal notificeres i forhold til EU og de øvrige EU-lande, hvilket tager ca. et halvt år. Derudover skal landmænd forbedre deres stalde og produktionstilrettelæggelse, så de kan leve op til kravene for dyrevelfærdsmærkets tre niveauer. Der er bl.a. en hel ny produktion, som først er ved at blive skabt, og den vil løfte dyrevelfærden for mange flere grise.

Kilde: Effektivt Landbrug

Stadig flere små og mellemstore virksomheder rykker ind på de sociale medier

Seks ud af ti af de små og mellemstore virksomheder har i dag en profil på ét eller flere sociale medier, og hver anden er til stede på Facebook. Det viser en ny undersøgelse, som Eniro har foretaget blandt 1.500 virksomheder i Sverige og Danmark. Undersøgelsen afslører forskelle mellem landene, når det gælder virksomheders brug af sociale medier, for mens flere SMV'er i Danmark er på LinkedIn, hiter Instagram hos de svenske. Måske ikke overraskende er Facebook det mest populære sociale medie i både Danmark og Sverige, hvor hhv. 47 og 51 pro-

cent af virksomhederne er til stede. I Danmark, hvor det er fjerde år i træk, at undersøgelsen foretages, er andelen af SMV'er på Facebook steget med 10 procentpoint det seneste år.

Næstmest populær er LinkedIn, men hvor det er 26 procent af de svenske virksomheder, der har en profil der, gælder det for hele 32 procent af de danske virksomheder, hvilket er en stigning på fem procentpoint i forhold til sidste år.

Kilde: Eniro

Mange Job til akademikere i SMV'erne

Der er job til op mod 31.300 flere akademikere i SMV'erne. Det viser en analyse, Håndværksrådet og Djøf har udarbejdet. En analyse foretaget blandt Håndværksrådets små og mellemstore medlemsvirksomheder, SMV'erne, afdækker blandt andet uløste opgaver inden for marketing, salg, kommunikation og forbedring af processer og arbejdsgange. Men virksomhederne mangler viden om akademikernes kunnen og om de offentlige ordninger, der kan gøre det økonomisk lettere at forsøge sig med at ansætte en akademiker i virksomheden. Analysen viser også, at blot 12 pct. af virksomhederne under Håndværksrådet i dag har en akademiker ansat, men at 59 pct. er positive overfor at ansætte en – med eller uden et tilskud fra det offentlige.

Kilde: Håndværksrådet

Barlebo Ost skifter ejer

Et længerevarende sygdomsforløb har tvunget ostehandler Heidi Brun til at sætte en af Faaborgs ældste butikker til salg, nemlig Barlebo Ost, fortæller fyens.dk. Ostehandlen åbnede i 1967. Butikken er solgt til ostehandler Jeppe Skov og hedder nu Barlebo Ost & Delikatesser.

Kilde: Fyens.dk

Hver tredje kvinde deler madbilleder på sociale medier

Kvinder er vilde med at dele billeder af deres præstationer i køkkenet. Især når de har gjort sig særligt umage eller har anrettet maden pænt. For kun hver 20. kvinde deler billeder af hverdagsmad. Samme billede tegner sig hos mændene, der er

kommet mere med på bølgen. Det viser en ny befolkningsundersøgelse foretaget af Epinion på vegne af Karolines Køkken, der har kigget nærmere på danskerne madvaner. - Mad er blevet et værktøj til selviscenesættelse for rigtig mange danskere. Det er derfor, vi ser, at kvinderne primært deler pæne og velanrettede billeder af mad. Det er fint at inspirere hinanden til gode madoplevelser. Men vi skal passe på med at udstille et glansbillede af, hvad der foregår hjemme i køkkenerne, så vi ikke kommer til at stille urimelige krav til hinandens madpræstationer. Jeg savner et mere ærligt billede af danskernes hverdag, hvor der er plads til at dele en simpel bolognese, siger Tove Færch, leder af Karolines Køkken gennem 22 år. Blandt de unge er det mere end halvdelen, som lægger madbilleder på fx Facebook, Instagram, Pinterest og Snapchat.

Drop momsen på økologi

Den bæredygtige og økologiske omstilling skal ikke være et projekt for eliten, mener man i Enhedslisten.

Økologi er for dyrt, og deleøkonomien er oftest kun tiltrækkende for storbyboere, der lejlighedsvist har brug for en delebil eller lignende. Enhedslisten mener, at omstillingen til øget bæredygtighed og mere økologi skal være et projekt for alle. Enhedslisten vil fjerne momsen på økologiske fødevarer, så prisen på økologiske varer kan matche og overmatche konventionelt producerede fødevarer. Ifølge partiet vil det koste statskassen 1,9 mia. kr. om året at fjerne momsen. De penge skal findes ved at hæve afgiften på pesticider og ved at fjerne de selskabsskattelettelser, som blev indført i 2013, skriver Information.

Kilde: Fødevarewatch



Vokseværk: Hjalmar Nielsen styrker ledelsen

Hjalmar Nielsen Gruppen med hovedkvarter i Aalestrup i Himmerland har oplevet så megen vækst på det seneste, at slagterikoncernens ledelse i høj grad også har fået vokseværk. Sidste år kom Jan Kock ind i ledelsen som salgsdirektør, og i begyndelsen af i år kom nye bygninger og nye medarbejdere under Hjalmar Nielsen-hatten, da koncernen opkøbte en af kollegerne på kvægslagtningssområdet, Nordic Beef Hadsund.

Nu er koncernledelsen så blevet yderligere styrket med ansættelsen af Louise Bondgaard Godsk som økonomidirektør, og pr. 1. september er Christoffer Andersen udnævnt til underdirektør. - Efter opkøbet af Nordic Beef og som et led i den fortsatte vækststrategi, hvor vi nu har andel på næsten 25 procent af de danske slagtedyr, er det kun naturligt, at vi igen har styrket koncernledelsen, siger administrerende direktør og indehaver Lars Andersen. Ud over de to slagterier driver koncernen også Kjellerup Eksportslagteri og opskæringsvirksomheden Himmerlandskød i Farsø.

Kilde: Fødevarewatch

Generationsskifte hos Danmarks første isenkræmmer

Femte generation overtager den hæderkronede familievirksomhed Oluf Brønnum & Co, der siden 1874 har været toneangivende leverandør af køkkenudstyr og køkkener til landets store husholdninger og arbejdspladser. Anders Brønnum-Schou overtager direktørstolen efter sin far, Oluf Brønnum-Schou, der har stået i spidsen for virksomheden i næsten 30 år, og Anders bliver dermed den kun femte administrerende direktør i virksomhedens 142 år historie. - Anders er så at sige vokset op med virksomheden, men kommer som den første direktør fra en stilling udefra. - I dag står vi mere i en situation, hvor det primære fokus ikke er på at skabe nye typer forretninger, men mere at blive bedre til at tjene penge på det, vi forvejen er gode til, udtaler Anders Brønnum-Schou.

Brønnum var de første i branchen til at opbygge en egentlig projektafdeling med arkitekter, ingeniører, bygningskonstruktører m.fl. og anses i dag for at være den virksomhed, der kan håndtere de mest komplicerede køkkenprojekter herunder Hotel Bella Sky, Nordeas nye domicil samt Danmarks største restaurationskøkken, der blev opført i forbindelse med Korsbæk på Bakken.

Brønnum afholder reception torsdag den 22. september mellem kl. 14 og 17 i showroomet på Ellekær 10 i Herlev, hvor forretningsforbindelser og venner af huset inviteres til at fejre femte generations overtagelse af ledelsen i den 142 år gamle virksomhed.

Kilde: Pressemeddelelse

Oluf brønnum & Co. har været med til at opbygge restaurationskøkkenet i forbindelse med Korsbæk på Bakken



På messen Interfair i Herning Messecenter i 1994 ses her slagtermester Jens Munch (tv), dengang projektleder Georg Sørensen (midten) samt slagtermester Leif Broe



I mange år kunne man hver dag møde slagtermester Leif Broe i Københavns Kødbý, hvor han købte ind til forretningen i Gentofte

Mindeord om Leif Broe

Tidligere slagtermester Leif Broe døde i begyndelsen af august 2016 efter længere tids sygdom. Leif Broe blev 73 år. Leif Broe blev født og udlært i Odense i en familie af slagtere, hvor han tilhørte tredje generation. I 1964 flyttede han til Gentofte sammen med sin hustru Ellis og åbnede en slagterbutik på Gentoftegade, som sønnen Peter nu driver videre. Leif Broe var udover sin vel-drevne forretning i Gentofte særlig kendt for sit engagement i organisationsarbejde som en markant formand.

I 1968 blev Leif bl.a. indvalgt i bestyrelsen for Københavns og Frederiksbergs Slagtermesterforening. Han var her med til at danne Fællesrådet ved en sammenslutning af Høkerforeningen, Københavns og Omegns Slagtermesterforening og Københavns og Frederiksbergs Slagtermesterforening. I 1972 startede arbejdet med inco, hvor Leif blev folkevalgt revisor og skulle kontrollere regnskabet. I 1984 var Leif Broe med til at starte den nye delikatesseuddannelse under Slagterfagets Fællesudvalg, og i 1985 blev han næstformand.

Undervejs blev Leif Broe en del af DSL's forretningsudvalg (DSL står for Danske Slagtermestres Landsforening - red.) og var her med til at reorganisere bestyrelsen til kun at omfatte 7 personer, hvor der tidligere havde været 15 personer. Foreningen var med den store bestyrelse indtil da ikke handledygtig nok i en tid, hvor branchen var presset og under hastig forandring. I 1989 blev Leif Broe formand for DSL's bestyrelse, hvilket han var indtil 1994. Fra 1989 var Leif Broe næstformand i inco og sidenhen formand fra 1994.

Inco Øst, som Leif Broe var formand for, indgik samarbejde med inco Nord, inco Syd, inco Vest og inco Fyn i det såkaldte Inco Dan samarbejde. Det lykkedes dog ikke at etablere et fælles selskab. For alligevel at blive landsdækkende købte inco Øst i årene 1999 - 2004 virksomhederne Finn Jørgensen, Jens P., Møller & Melgaard, inco Nord og dermed Års Slagteri og senere Skjern Ostelager. Nogle af virksomheder frasælges igen. I 2004 indgås en aftale med AJ Skjern. I slutningen af 2007 åbnes en ny Cash & Carry i Tilst ved Århus.

Leif Broe har fået flere æresbevisninger undervejs, bl.a. Æres-slagter hos Danske Slagtermestre, vinder af Slagterprisen 2001 (nytænkning), laugsbroder i Københavns Slagterlaug og æresmedlem i Københavns Slagtermesterforening. Leif Broe efterlader sig sin hustru Ellis samt børn og børnebørn.

Kilder: Slagtermester Søren Friis, Kilde: Lokalavisen.dk samt DSM jubilæumsbog

Messeoversigt

Madens skueplads

19.- 22. september 2016
Samlingssted
for madprofessionelle
www.madensskueplads.dk

Fachpack, Nürnberg

27. - 29. september 2016
Emballage- og
etiketteringsmesse
www.fachpack.de

SIAL, Paris

16. - 20. oktober 2016
Internationale fødevarer
www.sialparis.com

Foodtech, Herning

1. - 3. november 2016
Emballage & maskiner
www.foodtech.dk

Nordic Organic Food Fair

16. - 17. november 2016
Malmø-messen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

Biofach, Nürnberg

15. - 18. februar 2017
Messe for økologiske produkter
www.biofach.de

Madværkstedet, København

21.-22. marts 2017
Ny, anderledes fagmesse på
Lokomotivværkstedet
www.madværkstedet.dk

Fastfood & Café og Restaurantexpo, København

22.-23. marts 2017
Mad og drikke, udstyr og
indretning

Süffa messe, Stuttgart

21.-23. oktober 2017
Slagtere, mindre producenter
- Tyskland, nabolande
www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

Anuga FoodTec

20. - 23. marts 2018
Fødevareteknologimesse i Køln
www.anugafoodtec.com

Foodexpo, Herning

18.-20. marts 2018
Fødevaremesse - foodservice,
detail og maskiner
www.foodexpo.dk

Scanpack, Göteborg

23.-26. oktober 2018
Skandinavisk emballagemesse
www.scanpack.se

50 års jubilæum i Hørsholm

Slagtermester Michael Kjellmann startede i forretningen i Hørsholm, som opvasker 11 år gammel. Michael gik i lære som slagter hos Svend Bagge og blev der lige til han overtog forretningen i 1989. Han laver selv alt lige fra spegepølser, pålæg, røgvarer, opskæring og færdigretter. I 1991 gik hans kone Margit Kjellmann ind i butikken og står selv for salater, ost og butikkens udsmykning, med god hjælp fra et dygtigt og trofast personale. I anledning af Michael Kjellmanns 50 års jubilæum blev der afholdt reception lørdag den 27. august på Rungstedvej 5-7.

50 år

Bestyrelsesmedlem i Danske Slagtermestre Kennet Hansen, Østed, fylder 50 år den 21. oktober 2016.

50 år

Bestyrelsesmedlem i Danske Slagtermestre Ole Thøgersen, Slagter Thøgersen, Karby fyldte 50 år den 1. september 2016.

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. fæde 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



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



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
- **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.dk • 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



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

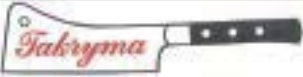
W. Oehlertsen Aarhus 4

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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





TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- 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
PAKKELOSNING!**

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE USTYR
- DYBTÆKSMASKINER
- 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!



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



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

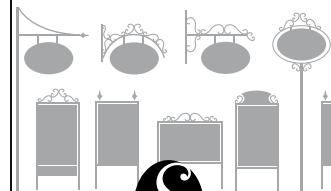


FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNS- SKILTE



SURREW

SMEDEJERN · 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



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

SPEGESKINKE



Få en stak foldere til dine kunder om spegeskinke!
Kontakt din fagkonsulent eller
Solina på tlf. 8629 1100

Forær dine kunder en lille historie om spegeskinke i en folder!

Folderen fortæller om den lange fremstillingsproces af spegeskinke for slagteren, og inspirerer dine kunder til at lave nemme og velsmagende retter med den.

Download folderen, scan QR-kode 1.



Få masser af inspirerende opskrifter på pølsspecialiteter & Langtidssaltede produkter!

Download kataloget, scan QR-kode 2.



1:



2:

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

TLF. 8629 1100 | OTZ.DK

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ