

fødevarer

magasinet

NR. 9 / OKTOBER 2016

**Kendt ostegrossist
vil sælge ost i hele
landet**

Se side 10

**Smørrebrødsmekka
ombygget**

Se side 12

TEMA

KØD, FISK, OST

delikatesser og økologi

VÆGTE, KØKKENUDSTYR

og maskiner til

FØDEVAREFREMSTILLING



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Et huskøb

Det er ikke hvert år, at vi får behov for mere plads i sekretariatet i Odense. Det skete i 1955, da Danske Slagtermestres Landsforening erhvervede huset på Poppelvej, og det skete igen, da organisationen satte gang i byggeriet af tilbygningen, den nye „Mesterskole“, hvor datidens slagtermestre kunne lære om håndværket og aflægge prøve som mesterslagter. I dag har vi kontorer, mødelokale, køkken, foto- og filmstudie samt lager og toiletter i denne tilbygning.

Over de seneste 10-11 år er vi blevet dobbelt så mange mennesker i sekretariatet, og nu har vi nået grænsen for, hvor mange vi kan være i huset. Så er spørgsmålet jo: Skal vi standse udviklingen her, eller skal vi fortsætte den? Bestyrelsens svar er det sidste. Både butikker, slagterier og forædlingsvirksomheder møder stigende krav fra både lovgivere og kunder om alt muligt, som det er godt og nyttigt – hvis ikke ligefrem nødvendigt – at få sagkyndig hjælp til at opfylde. Konkurrencen fra bl.a. supermarkederne tilsiger en stadigt mere professionel og synlig markedsføring, og kravene til juridisk bistand til håndtering af ansatte, lejeaftaler, offentlige udbud m.m. er også stigende. Derfor kræver en udvikling i vore medlemssegmenter under FødevareDanmark en stadigt mere specialiseret og indsigtfuld rådgivning og vejledning.

Indtil videre er det lykkedes for så vidt, som faldet i antal af slagterbutikker, ostehandlere og fiskehandlere stort set er stoppet, ja, måske endda vendt en lille smule til en svagt opadgående kurve. Der er blevet længere imellem lukningerne, og helt nye kommer til. Det samme gælder for slagtehusene, som inden for det seneste år har kunnet glæde sig over ni helt nye kolleger. Også forædlingsvirksomhederne holder skansen generelt set, og den nye forening SMV Fødevarer har allerede rundet 20 medlemmer med (mange?) flere på vej. Senest er vi som noget nyt gået ind i fjerkræbranchen, ikke alene med Dansk And A/S, som man kan læse om her i bladet, men også med f.eks. Raunsmid Fjerkræs medlemskab af SMV Fødevarer, hvor Poul Raunsmid er indtrådt i bestyrelsen. Alle disse nye medlemmer skal vi også kunne servicere, og bl.a. derfor søger vi p.t. en ekstra medarbejder til Fødevareafdelingen.

Problemet er jo så, at vi ikke kan være flere i vort gamle hus. Derfor har vi nu som et supplement købt nabohuset, det tidligere Hunderup Privathospital, som har stået tomt i nogle år, og som er kommet ned i en fornuftig pris. Det giver luft til, at vi i sekretariatet kan holde trit med medlems- og behovsudviklingen.

Den juridiske ejer af det „nye“ hus er Danske Slagtermestre (DSM), som også ejer det gamle. Når medlemmerne samles til landsmøde i Aarhus den 29.-30. oktober, kan de altså betragte hinanden som ejere af en i hvert fald fysisk større organisation end nogen sinde før i foreningens nu 101-årige historie. Det var i øvrigt netop i Aarhus, at organisationen holdt sit første landsmøde, og dér kan medlemmerne både under landsmødefesten lørdag og på generalforsamlingen søndag diskutere såvel huskøbet som udviklingen i øvrigt samt medlemmernes mange udfordringer og muligheder. Det er vi mange, der ser frem til.

”... derfor kræver en udvikling i vore medlemssegmenter under FødevareDanmark en stadigt mere specialiseret og indsigtfuld rådgivning og vejledning



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Slagterfagets kampagne er i fuld gang

Slagterfaget mangler elever, derfor har en samlet branche nu søsat en kampagne, der skal tiltrække flere elever til faget. Læs mere om kampagnen her i bladet. FødevareDanmark og Danske Slagtermestre har haft besøg af hele 2 ministre siden sidst. Læs her i bladet hvilke ministre, som har været på besøg.

Den korte vej fra jord til bord

Forbrugerne og dermed også detailhandleren i Danmark efterspørger i stigende grad lokale varer. Det har bl.a. betydet flere lokale mikroslagterier, nye lokale fødevaremarkeder og i det hele taget lokale producerede fødevarer. Læs også om klassisk smørrebrødsforretning, der er blevet moderniseret og et ostelager fra 1944, som har fået fornyet liv.

Villes kaniner på menuen

Kaninkød er både sundt og CO2 venligt, men der er ikke stor tradition i Danmark for at spise kaninkød. I andre lande som fx Frankrig er kaninkød lige så almindeligt som hakket oksekød og også på eksklusive restauranter i Danmark efterspørges kaninkød. Slagter Ville har som en af 2 i Danmark fået et midlertidigt kompetencebevis til at slagte kaniner. Læs også i dette nummer om Dansk And og en regionskonkurrence forud for DM i Skills.

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** Detailslagter hedder frem over Gourmetslagter
- 6** Flere nye slagtehus er skudt på
- 8** Energi-, forsynings og klimaminister på besøg hos Danske Slagtermestre
- 8** Miljø- og Fødevareminister besøger FødevareDanmark
- 10** Gormsens Gourmet A/S vil sælge ost i hele landet
- 12** Th. Sørensen Smørrebrødsmekka ombygget efter 115 år på samme adresse
- 16** De gør Samsø grønnere
- 18** Nyt DSM-medlem er klar til dansk ande-boom
- 20** Kaniner på menuen
- 22** Danæg lancerer økologiske kogte pillede æg
- 22** Regionsmesterskabet forud for DM i Skills
- 24** Vigtigt: Indsendelse af gruppelivsskemaer
- 24** Hjemmesider og findsmiley.dk
- 24** Green Seed Group åbner i Polen
- 26** Vidste du at ...
- 28** Navnenyt
- 29** Leverandørliste



Oktober 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. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarehandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarehandelen. Politiske organer, større fødevarevirksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet tilvirkes 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

**Meat
Your Future**

Meat Your Future gik i luft-
en lørdag den 1. oktober 2016.
Tilmelding til uddannelsen som
gourmetslagter begyndte samme
dag. Udover Danske Slagtermestre
står Fødevarerforbundet NNF,
DI, Coop, Dagrofa og Dansk
Supermarked også bag
kampagnen



Detailslagter hedder frem over Gourmetslagter

AF PER AASKOV KARLSEN

For at ændre ungdommens syn på slagteruddannelsen skifter detailslagteruddannelsen navn til Gourmetslagter. Den nye platform og kampagne blev skudt i gang den 1. oktober.

- Slagterfaget bidrager direkte til de gourmetoplevelser alle – og især unge – er på jagt efter. Kampagnen „Meat Your Future“ bygger på det og kan forhåbentligt give flere unge appetit på at blive slagter, siger Leif Wilson Laustsen, formand for Danske Slagtermestre og Slagterfagets Fællesudvalg.

Simon Jul skal hive unge ind i slagterfaget

Med komikeren Simon Jul som frontfigur skal kampagnen „Meat Your Future“ i de kommende måneder slå et slag for at få flere unge ind i slagterfaget, som i øjeblikket tørster efter nye elever. Udover Simon Juls deltagelse får kampagnen liv af en række aktiviteter på skolerne, ligesom detailslagterfaget skifter navn til gourmetslagter. Ifølge næstformand i Slagterfagets Fællesudvalg og forbundskonsulent Pia Antonsen fra Fødevarerforbundet NNF, som er en af hovedkræfterne bag kampagnen, så skal kampagnen være med til at ændre ungdommens syn på det at være slagter.

- Med kampagnen får vi synliggjort faget og dets mange muligheder over for de unge, som måske forbinder det at være slagter med at dræ-

be dyr – dvs. „industri slagtere“ – og ikke med at tilberede lækker mad og rådgive madentusiaster med at finde det rigtige kød til en god fredag aften, siger Pia Antonsen, Forbunds-konsulent for Fødevarer Forbundet NNF.

- At være slagter i dag handler ikke bare om udskæring af hele dyr, men også om at sammensætte måltidsløsninger og rådgive kunderne om produkterne og tilberedningen. Navneskiftet signalerer, at der er sket en udvikling i faget – og at der i dag er kommet meget mere fokus på det lækre måltid rundt omkring i slagterbutikkerne.

240 ledige elevpladser

Simon Jul er kendt fra bl.a. Banjos Likør-stue og sjove replikker i radioen på 24syv. Hvad gør ham egnet til at aflevere budskabet om, at det er fedt at være slagter?

- Simon Jul er spændende, fordi han også er en mad-nørd, som går op i at lave lækker kød fra sin egen slagterbutik, og han har en stor passion og interesse for råvarerne, siger Pia Antonsen.

Hvor stor en forskel skal kampagnen så gøre i forhold til at få flere elever til slagteruddannelsen?

- Vi står desværre på en brændende platform netop nu i og med, at vi står og mang-

ler 240 elever til ledige elevpladser. Samtidig bliver der brug for endnu flere, fordi folk i stigende grad efterspørger mad og vejledning fra betjente slagterdiske og -butikker. Med kampagnen har vi sat et ambitiøst mål om at uddanne 300 flere slagterelever fra 2018.

Branchen står sammen

Kampagnen samler kerneaktører på tværs af dansk dagligvarehandel, som ellers plejer at være konkurrenter. Men det er også nødvendigt:

- Der er behov for et større tryk, og det kan bedst opnås ved et fælles, koordineret samarbejde. Det er på den baggrund, at den nye kampagne er sat i værk med det formål at få flere unge til at søge ind på slagteruddannelsen, siger Jon Skålerud, HR seniormanager hos Dansk Supermarked.

Hvad sker der i kampagnen udover, at Simon Jul fortæller om sin kærlighed til slagterfaget?

- Kampagnen vil blandt andet involvere en rundtur på 15 fødevarer-skoler i landet, en eventdag med konkurrencer og elever, som laver mad, et brætspil, og så kommer Simon Jul med til DM i Skills.

Kilde: Danske Slagtermestre, NNF Fødevarerforbundet

Må vi byde på kaffe og kage?

Vi vil så gerne fortælle alle fødevareproducenter og jeres leverandører om, hvorfor I skal vælge Vejen Kommune, hvis I ønsker at etablere jer et nyt sted i Danmark. Kontakt os, hvis I er interesseret i at høre mere, så inviterer vi gerne på kaffe og kage eller kommer forbi jer til et uforpligtende møde.

Listen over eksisterende fødevarevirksomheder er lang. Senest har AquaPri og Danish Crown bygget store produktioner ved hhv. Gamst og Holsted langs E20. Fødevarestyrelsen har samlet deres afdelinger i Vejen og Eurofins har udvidet deres eksisterende virksomhed i Ladelund.

Læs meget mere om Vejen Kommune på www.erhvervsvejen.dk

Danmarks mest
erhvervsvenlige
kommune 2016
dansk byggeri

Derfor er Vejen Kommune et centrum for fødevareproduktion

- Et godt netværk af fødevarevirksomheder på alle niveauer i værdikæden
- Kommunal ekspertise i fødevareproduktion
- Erfaren arbejdskraft
- Fantastisk placering på billig erhvervsjord ved motorvejen og tæt på havne og lufthavn.



Kontakt os og hør mere:

Udviklingschef Peer M. Rexen
Tlf. 7996 6100
pmr@vejen.dk



Vejen KOMMUNE

ET CENTRUM FOR
FØDEVAREPRODUKTION

en del af **trekantområdet**

Hindsholm-grisen er et godt eksempel på en lokalt produceret dyr, der er blevet en succes, siger afdelingschef Lars Poulsen



Flere nye slagtehus er

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

På bare et år har ni slagtehus meldt sig ind i Danske Slagtermestre. Det afspejler det faktum, at antallet af nye slagtehus er øget, og flere er på vej.

Der er fx ved at blive indrettet et slagtehus på Samsø med støtte fra bl.a. Realdania og Samsø-fonden.

- Det er en helt ny tendens. Hvis du havde spurgt mig for bare få år siden, ville jeg have sagt, at det kun gik én vej – at der ville blive færre slagtehus, siger chefen for Danske Slagtermestres Fødevareafdeling, Lars Poulsen, der har haft slagtehus som et af sine arbejdsområder i mere end 17 år.

Vi vil have lokale fødevarer

Lars Poulsen ser tendensen som et udtryk for, at flere og flere forbrugere efterspørger lokale fødevarer.

- Denne efterspørgsel har betydet, at stribevis af gårdbutikker er opstået i lokalområderne. De sælger nicheprodukter, hvor der fx lægges vægt på dyrevelfærd, økologi, høj kvalitet og sporbarhed. For at kunne levere varen til kunderne har butikkerne brug for lokale slagtehus til at slagte deres dyr og skære kødet ud for dem, siger Lars Poulsen og uddyber:

- Slagtehusene bliver i voksende omfang det nødvendige led i værdikæden før gård-

butikkerne i takt med, at flere vil have lokale fødevarer, hvor de kender historien om dyrene. Hindsholm-grisen er et godt eksempel på et lokalt produceret dyr, der er blevet en succes.

Lars Poulsen har noteret sig, at også store producenter som Arla har opsnappet forbrugernes hang til lokale fødevarer med lanceringen af serien Unika-oste. Det er specialfremstillede oste, som Arla producerer på Trolldhede Mejeri.



8 nye mikroslagterier i 2015-16
I alt 80 mikroslagterier i Danmark

Nye slagtehus i Danske Slagtermestre

Flere nye slagtehus er blevet etableret i de seneste år. Ni af dem har meldt sig ind i Danske Slagtermestre. Det er Sæby Gaardslagteri, Økologisk Samsø, Slagter Sørensen ApS, Varde Ådal Lam, Båge Gårdslagteri, Steensgård, Hallegård Gårdbutik, Ros Slagtehus og Hindsholmgrisen.



Tidligere var tendensen i en årrække, at slagtehusene lukkede, og der blev færre af dem. Den udvikling er vendt. Det skyldes efterspørgslen efter lokale fødevarer, lyder det fra både Danske Slagtermestre og Coop

- Efterspørgsel efter nicheprodukter vil føre en økonomisk opblomstring med sig og skabe nye arbejdspladser. Allerede i dag ser vi flere gårdbutikker. Et af dem er Fru Møllers Mølleri i Odder med mere end 25 ansatte, siger Christian Christensen. På billedet ses et udsnit af Fru Møllers gårdbutik

skudt op

Også Coop har fanget udviklingstendensen og som konsekvens oprettet en særlig udviklingsafdeling. Lokale Varer, med Christian Christensen som chef. Her bruger et team på fire-fem medarbejdere deres tid på bl.a. at etablere kontakter og samarbejde med små lokale producenter af fødevarer i hele landet.

En megatrend i den vestlige verden

- Det har været en megatrend i hele den vestlige verden, at forbrugerne vender blikket mod lokalt producerede fødevarer. En del af forklaringen er, at de har mistet tilliden til den industrialiserede fødevarer- og landbrugsproduktion. Hvem kan jeg betro at producere de fødevarer, jeg spiser, spørger forbrugerne. Svaret ligger lige for: Det kan den landmand, der siger: Det dyr har jeg opdrættet, og det er jeg stolt af, forklarer Christian Christensen og tilføjer:

- Det sker i hele verden, at folk generelt vender sig væk fra centralisering. De vil have et bedre liv på landet tæt på naturen. De vil også være en del af fællesskabet og bidrage aktivt til udviklingen af deres lokalsamfund.

Fokus på „rigtig mad“

Ifølge Christian Christensen er der stigende fokus på „rigtig mad“, det vil sige mad, der ikke er industrielt forarbejdet, men produceret af råvarer, hvis oprindelse og indhold forbrugerne kan forholde sig til.

- Det er en reel samfundsudvikling, som ikke bare er en forbigående trend eller modebølge. Produktionslandskabet i Danmark vil ændre sig markant i de kommende år, og vi kan allerede nu tydeligt se forandringerne begynde at indfinde sig, konstaterer Christian Christensen.

Flere nicheprodukter på vej

- Der kommer, siger han videre, hele tiden nye producenter af små nicheprodukter på banen. Vi vil se gamle dyreracer få en renæssance og flere forskellige typer svin blive genopdaget og opdrættet, lige som specielle kødtyper vil vinde indpas. Det er også lykkedes at genskabe gamle kornsorter som fx sort byg, fortæller Christian Christensen.

Coops chef for lokale varer forventer, at nye typer nicheprodukter inden for fødevarer vil

komme på markedet. Et eksempel på, at det allerede sker, er havtorn, som et ægtepar på Bornholm har formået at gøre til deres levevej.

Økonomisk opblomstring i vente

- Efterspørgsel efter nicheprodukter vil føre en økonomisk opblomstring med sig og skabe nye arbejdspladser. Allerede i dag ser vi flere gårdbutikker. Et af dem er Fru Møllers Mølleri i Odder med mere end 25 ansatte, siger Christian Christensen.



- Slagtehusene bliver ifølge Lars Poulsen i voksende omfang det nødvendige led i værdikæden for gårdbutikkerne i takt med, at flere vil have lokale fødevarer, hvor de kender historien om dyrene

Energi-, forsynings- og klimaminister på besøg hos Danske Slagtermestre

Torsdag den 8. september havde industrinetværket i Danske Slagtermestre besøg af energi-, forsynings- og klimaminister Lars Christian Lilleholt. Ministeren kom med et godt oplæg om regeringens energipolitik og diskuterede den med de tilstedeværende virksomheder



Formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen (tv) og energi-, forsynings- og klimaminister Lars Christian Lilleholt (th) i forbindelse med DSMs Industrinetværks arrangement

Miljø- og Fødevareminister besøger FødevareDanmark

FødevareDanmark havde den 12. september besøg af miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen, som havde ønsket at se, hvordan FødevareDanmark bor. I besøget deltog (fra venstre) formand for FødevareDanmark og Danske

Slagtermestre Leif Wilson Laustsen, rådmand i Odense Jane Jegind (V), Miljø- og Fødevareminister Esben Lunde Larsen (V), MF Erling Bonnesen (V) og direktør i FødevareDanmark og Danske Slagtermestre Torsten Buhl.

Efter et kort møde og en rundvisning i sekretariatet aflagdes besøg hos Allégårdens Slagter i Odense, hvor slagtermestrene Per (billedet) og Steen Jørgensen besvarede spørgsmål om butik og produktion.



VI VANDT ØKOLOGISKE KØKKENROSER 2016



I KATEGORIEN: SOCIALE INSTITUTIONER
OG LEVE-BO MILJØER MILJØER

Marie Riisgaard
Lynghuset, København NV



I KATEGORIEN:
CENTRALKØKKENER

Dorthe Dybro
EAT Skolemad, København



I KATEGORIEN: DAGINSTITUTIONER,
MAD TIL BØRN OG UNGE

Bente Cordua
Børnehuset Hanen, Roskilde



I KATEGORIEN: PLEJEHJEM MED LOKALE
PRODUKTIONSKØKKENER ELLER
LEVE-BO MILJØER

Vivi Larsen
Solgården, Thisted

LANDBRUG & FØDEVARER ØNSKER STORT TILLYKKE MED ØKOLOGISKE KØKKENROSER 2016

ØKOLOGISKE KØKKENROSER er Landbrug & Fødevarers pris til offentlige køkkener, som gør en ekstra indsats for at øge andelen af økologiske råvarer i sæson, og på den måde medvirker til, at de gode eksempler kommer frem i lyset og fungerer som inspiration for andre. Køkkenerne har fokus på det gode værtskab og den god spiseoplevelse for gæsten.

Læs mere på goderaavarer.dk

Landbrug & Fødevarer



Ostehandler Ole Rath og tre andre osteentusiaster har købt Gormsen Ost med overtagelse den 1. april i år



Gormsen Gourmet A/S vil sælge ost i hele landet

Den kendte ostegrossist har i de seneste år koncentreret sig om at sælge ost på Fyn og i Trekantområdet. Det vil de nye ejere lave om på

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Gormsen Guld er den bedst sælgende ost hos Producenten i hjertet af Odense.

Indehaveren af forretningen, Ole Rath Petersen, blev derfor noget bekymret, da det kom ham for øre, at Bo Gormsen overvejede at lukke familievirksomheden Gormsen Ost for at gå på pension.

- Bo Gormsen havde ingen børn til at føre sin grossistvirksomhed videre, så jeg begyndte at snakke med ham om muligheden for en overtagelse, fortæller Ole Rath.

Gormsen kort

Gormsen ost blev etableret i 1944 af Holger Emil Gormsen, som drev virksomheden indtil sønnen, Bo Gormsen, overtog den i 1987.

Gormsen Ost blev i 2016 opkøbt af brødrene Ole, Hans Henrik og John Erik Rath samt Preben Mogren. Virksomheden, der nu drives under navnet Gormsen Gourmet A/S, er kendt af osteelskere for blandt andet de lagrede oste Gormsen Guld, Dronning Dagmar og Odin.

Det blev ikke bare ved snakken. Ole Rath kan glæde sig over, at den 72 år gamle virksomhed med de populære oste kører videre. Den 1. april overtog han nemlig Gormsen Ost sammen med sine to brødre John Erik og Hans Henrik Rath foruden en fjerde medejer, Preben Mogren.

Den daglige drift af virksomheden, der nu hedder Gormsen Gourmet A/S, står Ole og Hans Henrik Rath for.

Gormsen i hele landet

Gormsen Ost har tidligere leveret oste til osteforretninger i hele landet, men de seneste år valgte Bo Gormsen at koncentrere sig om at sælge sine oste til butikker primært på Fyn og i trekantområdet.

De nye ejere vil igen gøre Gormsen landsdækkende.

- Jeg begyndte i september at køre på besøg i osteforretninger uden for Fyn for igen at få ostene fra Gormsen på hylderne i hele landet. Der er stadig kunder rundt omkring, der spørger efter ostene, selv om de ikke har kunnet få dem i to-tre år. Vi har også fået en henvendelse fra en svensker, der ville vide, om han kunne købe Gormsens oste på Nordsjælland. Vi mærker allerede nu stor efterspørgsel fra hele landet, så der er ingen tvivl om, at det er populære oste, konstaterer Ole Rath og giver sit bud på, hvorfor de er så eftertragtede:



De nye ejere af Gormsen Gourmet A/S har siden april oparbejdet et lager på 65 tons ost

- De fleste vil gerne have en blød, cremet skæreost med både en god smag og eftersmag. Det har ostene fra Gormsen. Det er min personlige opfattelse, at det er nogle af de bedst modnede oste i hele landet, siger han.

Varelager på 65 tons

De nye ejere af Gormsen har brugt tiden siden overtagelsen til at få opbygget et varelager, der er på 65 tons oste og stort nok til at kunne forsyne osteforretninger i hele landet.

- Det tager tid at opbygge et varelager, fordi vi får ostene meget unge og modner dem selv. Den mellemlagrede skal modne i 15-16 uger, mens den lagrede Gormsen Guld kræver 30-35 ugers modning, oplyser Ole Rath og tilføjer:

- Vi vil ikke gå på kompromis med kvaliteten og leverer derfor ikke vakuumpakkede oste. Vi har den holdning, at butikkerne skal kunne have ostene liggende fremme, så kunderne kan få lov til at smage på dem.

Det er derfor primært selvstændige osteforretninger, der i dag sælger produkterne fra Gormsen. Ole Rath vil dog ikke udelukke, at supermarkeder med delikatesseafdelinger, hvor der er kundebetjening, også kan blive aftagere af ostene fra Gormsen.

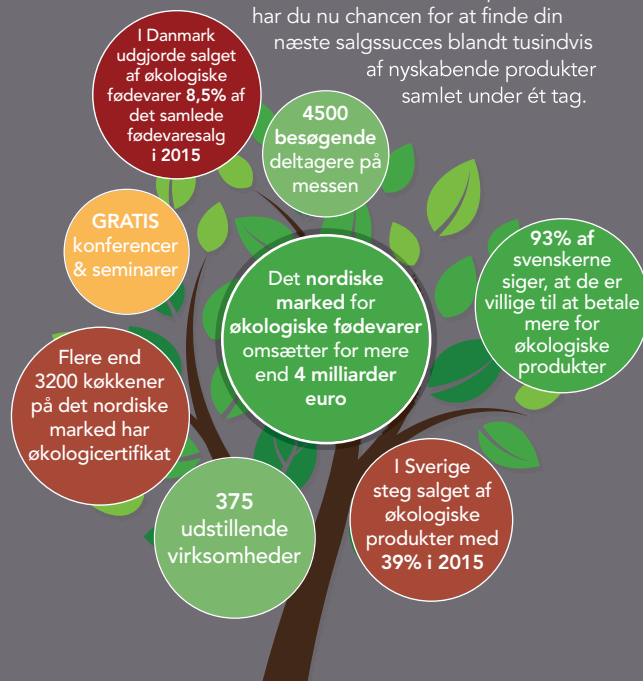
FAGMESSE



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: **NFDK741**



Også facaden på den 115 år gamle smørrebrødsforretning er blevet renoveret

Th. Sørensen:

Smørrebrødsmekka ombygget efter 115 år på samme adresse

Th. Sørensen på Amager fremstår i dag som en moderne smørrebrødsforretning og cateringvirksomhed, der har formået at fastholde sin historiske identitet

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det blev gjort godt og grundigt, da smørrebrødsforretningen Th. Sørensen på hjørnet af Amagerbrogade og Holmbladsgade på Amager blev underlagt den helt store renovering sidste år.

Gulvene blev brækket op, fliserne piller ned og alle el- og vandinstallationer udskiftet. Det samme blev butiksvinduerne og inventaret i forretningen. Kun de nøgne vægge stod tilbage, så der var tale om en totalrenovering fra inderst til yderst af butikken, der indtil da på mange måder så ud, som den gjorde i begyndelsen af tresserne.

Identitet og fornyelse

Men selv om der har været tale om en totalrenovering, er den blevet foretaget med respekt for de traditioner og den historie, som den 115 år gamle forretning repræsenterer.

- Vi har gjort meget ud af at fastholde forretningens identitet af hensyn til de mange faste kunder, hvis familier ofte er kommet her i flere generationer, fortæller Kristine Rykær Sørensen, der sammen med søsteren Line Nielsen overtog forretningen fra deres far for ca. seks år siden.

Efter renoveringen er det lykkedes, at få Th. Sørensen til at fremstå både som en moderne smørrebrødsforretning og en forretning med en lang historie i sig. Som led i fornyelsen har Th. Sørensen fået en spiseafdeling, hvor kunderne kan nyde et stykke smørrebrød og en vand.

Det var Lines og Kristines oldefar Th. Sørensen, der etablerede forretningen som slagter- og viktualieforretning på Amagerbrogade 174 i 1896. I 1901 flyttede han sin butik til den nuværende adresse Amagerbrogade 41 på hjørnet af Holmbladsgade. Siden be-

VI VANDT SLAGTERPRISEN 2016



I KATEGORIEN PRIVATSLAGTERE:
Slagtermester Jai Khamnuanwit
Munkholm Slagteren, Holbæk



I KATEGORIEN SUPERMARKED:
Slagtermester Thor Bak
MENY, Aalborg

LANDBRUG & FØDEVARER ØNSKER STORT TILLYKKE MED SLAGTERPRISEN 2016

SLAGTERPRISEN er Landbrug & Fødevarers pris til landets dygtigste og mest passionerede slagtermestre. Vinderne er valgt, fordi de i særlig grad medvirker til at udvikle og nytænke slagterfaget.

Læs mere på goderaavarer.dk

Landbrug & Fødevarer





De to søstre Line Nielsen (tv) og Kristine Rykær Sørensen er fjerde generation, der driver Th. Sørensen

Fire generationer med smørrebrød

Den jyske slagter Th. Sørensen drog for mere end et århundrede siden til København og åbnede en slagter- og viktualieforretning i Saxogade på Vesterbro. I 1896 flyttede han butikken til Amagerbrogade 174, inden den i 1901 rykkede ind på den nuværende adresse på hjørnet af Amagerbrogade og Holmbladsgade på Amager. Th. Sørensen begyndte med salg af smørrebrød i starten af tresserne.

Forretningen har altid været familie-ejet og har i de seneste godt fem år været drevet af Th. Sørensens oldebørn, søstre Kristine Rykær Sørensen og Line Nielsen.

Th. Sørensen har omkring 35 medarbejdere på del- og heltid.

gyndelsen af tresserne har Th. Sørensen været smørrebrødsforretning og cateringsvirksomhed.

Smørrebrødets renæssance

I halvfjerdserne havde mange smørrebrødsforretninger trange kår, og en del måtte dreje nøglen om. De blev ofte erstattet af kinesiske grillbarer og senere også af pizzeriaer.

- Der er ikke så mange smørrebrødsforretninger i dag som tidligere, men vi har i de senere år oplevet, at interessen for smørrebrød er blomstret op igen, siger Kristine Rykær Sørensen og tilføjer:

- Vi har den fordel, at vi holder åbent hver dag til kl. 20, også i weekenderne. Vi leverer rigtig meget smørrebrød ud af huset. Her er det et plus for os at have åbent alle dage; fx når virksomheder skal have møder i weekenden, hvor deres kantiner typisk er lukkede.

Efterspørgslen hos Th. Sørensen efter smørrebrød fra både detailkunder i butikken og levering ud af huset til private selskaber og virksomheder er stor; så stor at forretningen har 35 medarbejdere på hel- og deltid, heriblandt to chauffører til at køre ud med smørrebrød.

Fleksibel forretning

- Vores store størrelse med mange medarbejdere gør os meget fleksible. Hvis en kunde pludselig ringer og vil have 300 stykker smørrebrød leveret, har vi kapacitet til at dæk-

ke behovet her og nu, forklarer Kristine Lykær Sørensen.

Især i julemåneden er det højsæson for Th. Sørensen med levering i stor stil af platter og buffeter til julefrokoster.



I forbindelse med ombygningen er der blevet indrettet et spisehjørne i butikken på Amager

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.



Certificeret servicespartner



RATIONAL SelfCookingCenter® 61



- Plads til 6 stk. 1/1-GN plader
- **iCookingControl®**: Automatiske tilberedningsprocesser til alle typer mad.
- **HiDensityControl®**: Patenteret fordeling af energien i ovnrummet for størst ensartethed.
- **Efficient CareControl** fuldautomatisk rengørings-system gør separat afkalkningsfilter overflødigt.
- Kernespyd med 6-punkts måling.
- Højrehængt dør med 3 lag glas
- Intelligent LED belysning
- Følg energiforbruget i displayet
- **RATIONAL remote** Kan styres via mobilapp
- Hurtigere processor sikre bedre arbejdsflow



KONGELIG HOFLEVERANDØR

OLUF BRØNNUM & CO A/S

BRØNNUM

71447801

kr. 49.200,-

Samsø får igen sit eget slagtehus

Et nyt slagtehus, Samsø Slagtehus, er ved at blive indrettet i et tidligere gårdmejeri i Kolby på Samsø. I en årrække er alle dyr på øen blevet bragt til fastlandet for at blive slagtet, men de tider er snart forbi.

Det nye slagtehus har fået 455.000 kr. i alt i støtte fra Real Dania og Samsø Fonden. Det samlede budget for indretning af slagtehuset er på 923.000 kr. Ideen til projektet er udsprunget af Økologisk Samsø. Slagtehuset skal fungere som en andelsejet virksomhed, hvor alle typer dyr kan slagtes. Samsø Slagtehus vil efter planen begynde at slagte de første dyr omkring den 8. november i år.



De gør Samsø grønnere

Jordbrugsfonden Samsø Økologisk opkøber gårde, som unge økologiske landmænd uden de store penge på lommen kan forpagte

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Samsø har noget af Danmarks bedste landbrugsjord. Det er lokale økologer meget opmærksomme på og dannede i 2012 Økologisk Samsø. Det er et ambitiøst fællesskab af økologiske landmænd, producenter og forbrugere. Målet for fællesskabet er at blive førende inden for økologi på Samsø og samtidig være en slags katalysator, der inspirerer andre til at arbejde med økologi rundt om i landet.

Folkene bag Økologisk Samsø er meget opmærksomme på, at det er svært for unge landmænd at låne penge i banken til et landbrug på grund af kombinationen af høje jordpriser, bedriftenes størrelse og indtjeningsmulighederne i landbruget.

Derfor blev Jordbrugsfonden Samsø Økologisk og datterselskabet Samsø Økojord A/S etableret i 2013 med det formål at købe jord og gårde op, som unge landmænd uden de store penge på lommen kan forpagte.

Yduns Have

En af dem, der hurtigt så mulighederne i den konstruktion, var Johannes Loeb, der er uddannet som økologisk landmand. Han blev forpagter af Jordbrugsfondens første opkøb, det økologiske landbrug Yduns Have. Her dyrker han økologiske grøntsager sammen med sin kone og to medhjælpere suppleret af frivillige, der i nogle uger ad gangen prøver af, om økologisk landbrug er noget for dem.

Yduns Have er på 13 hektar med en årlig produktion på omkring 220 tons grøntsager. De forhandles over hele landet, bl.a. gennem Årstiderne, der tilbyder en særlig Samsø-kasse med frugt og grønt. Johannes Loeb har også udviklet en model, hvor 30 familier på Samsø har forudbetalt for et års forbrug af grøntsager, som de kan afhente en gang om ugen.

Kreativ nytænkning

- Danske landbrug er blevet større og større gennem årene og bevæger sig på den måde læn-

gere væk fra forbrugerne. De prøver at producere sig ud af krisen, men det betyder bare, at priserne falder, fordi der kommer flere varer på markedet. Jordbrugsfonden går en anden vej ved at satse på mindre landbrug, hvor det er kreativ nytænkning og forædling af produktionen, der tæller og udvikler erhvervet, forklarer Johannes Loeb og uddyber:

- Med Jordbrugsfondens opkøb af jord, som forpagtes ud, undgår unge landmænd at blive stavnsbundet økonomisk til en gård i flere årtier på grund af dyre banklån. De kan nøjes med at være på gården så længe de har lyst, og det er lidt af et paradigmeskift i måden at drive landbrug på.

Johannes Loeb oplyser videre, at han fra dag ét af har kunnet leve af Yduns Have, lige siden han fik forpagtningen for tre år siden.

Foruden Yduns Have tæller Økologisk Samsø en halv snes økologiske landbrug og fødevarerproducenter.

Kort om Jordbrugsfonden

Jordbrugsfonden Samsø Økologisk, der er oprettet af Økologisk Samsø, arbejder for at omlægge eksisterende landbrug til økologi gennem opkøb af gårde. Gårdene forpagtes ud til landmænd, der brænder for økologi. Jordbrugsfonden er et nyt koncept herhjemme, hvor den traditionelle ejerform hidtil har været selvejendigt. Konceptet er imidlertid afprøvet i andre lande, hvor det har vist sin eksistensberettigelse.



VINDER AF KANTINEPRISEN 2016



KANTINELEDER
Christian Bak
Carnegie Investment Bank

LANDBRUG & FØDEVARER ØNSKER STORT TILLYKKE MED KANTINEPRISEN 2016

KANTINEPRISEN er Landbrug & Fødevarers pris til kantiner, der tænker nyt, og som formår at udvise ansvar og gå i dialog. Vinderen er valgt, fordi kantinen i særlig grad står for at tage ansvar for den mad der serveres og for de ressourcer og mennesker kantinen er i berøring med. Kantinen er aktivt i dialog med producenter, leverandører og kunder.

Læs mere på goderaavarer.dk

Landbrug & Fødevarer





Nyt DSM-medlem er klar til dansk ande-boom

Dansk And er gearet til at blive en nøglespiller på markedet for økologiske og fritgående ænder

Det er et samarbejde med store muligheder, der er åbnet i kraft af, af virksomheden Dansk And A/S i Struer er blevet medlem af Danske Slagtermestre og Fødevare Danmark.

Dansk And er i dag i form 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

nu har placeret sig som markedsleder inden for salg af økologiske ænder. Foruden økologiske ænder som ferske og frosne leverer Struer-virksomheden fritgående ænder samt konventionelt opdrættede ænder og udskæringer på frost.

Dansk And vil udnytte det meget store potentiale, der ligger i den fremtidige markedsudvikling. Producenter med fokus på dyrevelfærd og økologiske fødevarer spås en gylden fremtid på det danske og de øvrige europæiske markeder, og en del af markedsudviklingen skal foregå i tæt samarbejde med kæderne under Danske Slagtermestre. Og for Danske Slagtermestre er samarbejdet med Dansk And et markant skridt ind på fjerkræmarkedet:

- Der sker rigtig meget på fjerkræområdet i disse år, og Danske Slagtermestre vil være med på bølgen. Vi noterer os en spirende underskov af bl.a. rugerier og små fjerkræslagterier, siger administrerende direktør Torsten Buhl, FødevareDanmark.

- Helt markant har vi med Dansk And et dansk andeslagteri på banen igen, og det rammer lige ind i forbrugertrenden: Danskerne køber danske råvarer med sikkerhed for fødevarekvaliteten, og forbrugerne har stigende fokus på dyrevelfærd. Samtidig boomer interessen for økologiske fødevarer generelt. Dansk And har fanget en trend og har som ny iværksættervirksomhed fået stor succes med sine produkter på meget kort tid. Vi kan se mange muligheder for at udvikle området sammen med Dansk And. Både når det gælder markedet generelt men også i form af konkret produktudvikling og samarbejde om markedsføring af danske andeprodukter. Hvorfor er and kun noget, vi danskere spiser Mortensaften og til jul? spørger Torsten Buhl.

- Også hvad angår færdige middagsretter, rummer andekød store muligheder, siger Leif Wilson Laustsen, der er formand for Danske Slagtermestre og FødevareDanmark. Han glæder sig over, at FødevareDanmark med Dansk And's medlemskab af Danske Slagtermestre har bevæget sig ind i fjerkræsektoren og håber, at kæderne i samarbejde med Dansk And kan udvikle hele sektoren, så and i højere grad bliver en helårsspis i Danmark

23 mio. kr. i ny aktiekapital

Dansk And fik en vanskelig start i 2015. På grund af et brud i kølekæden måtte virksomheden tilbagetrække 1.500 ænder i dagene omkring jul – den absolutte højsæson. Hændelsen gav en økonomisk øretæve til Dansk And, men dagligvarekædernes tillid til den unge virksomhed viste sig at være usvækket. På den baggrund har Dansk And i løbet af ganske få måneder af 2016 gennemført en relancering af virksomheden: Ny bestyrelsesformand, ny ledelse inden for administration og salg, moderne kvalitetsstyringssystemer samt et helt nyt kapitalgrundlag takket være en række nye investorer, der har tilført ny aktiekapital på 23 mio. kr. Virksomheden har indgået overenskomst med fagforbundet 3F og har en aftale med Dyrenes Beskyttelse, der anbefaler produkter fra Dansk And.

- Dansk And har fået en solid platform for de kommende års udvikling, og jeg ser frem til dialogen med Danske Slagtermestre, siger virksomhedens nye bestyrelsesformand Kjeld Kronborg Danielsen. Han har tidligere været medejer og administrerende direktør for den danske virksomhed SFK Food, der leverer krydderiblandinger m.v. til fødevareindustrien

- Jeg er helt sikker på, vi med medlemskabet af Danske Slagtermestre og FødevareDanmark er placeret det helt rigtige sted.

Godt salg i 2016

Dansk And er nu på vej ind i en højsæson, der tegner positivt:

- Vi kan melde om godt salg af ferske og økologiske ænder her i 2016, og vi er meget fortrøstningsfulde, når vi ser prognoserne for, hvordan forbrugerinteressen for økologisk og fritgående fjerkræ vil udvikle sig i de kommende år, siger Per V. Møller, der er administrerende direktør for Dansk And.

- Via medlemskabet af Danske Slagtermestre får virksomheden et ståsted, en mulighed for at trække på ekspertviden og en platform for at udvikle og markedsføre nye produkter. Vi kommer til at satse meget på nye udskæringer og forædling, og her vil vi gerne inddrage erfaring og viden fra slagtermestrenes daglige kontakt med forbrugerne, siger Per V. Møller.

Møde med Dansk And A/S. Fra venstre ses: Dansk And's adm. dir. Per Vinther Møller, formand for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, formand for Dansk And, Kjeld Kronborg Danielsen, næstformand i Danske Slagtermestre, Karsten F. Andersen, og adm. dir. i Danske Slagtermestre Torsten Buhl



NYHED



ØKOLOGISKE KOGTE PILLEDE ÆG

Hårdkogte pillede æg er ren convenience i køkkenet – de er lige klar til brug. Så du sparer hele processen med at koge og pille.

Varenr.: 1004906

Vægt pr. stk. 36–46 g / Antal pr. karton: 80 stk. / Nettovægt: 2,88 kg/krt.

SERVERINGSFORSLAG:

Den nye variant af kogte pillede æg kan skæres i skiver eller i både, deles eller hakkes.

Æggene er pakket i en beskyttet atmosfære og kan anvendes direkte fra pakken.



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

DANÆG

INSPIRERENDE ENKELT



Villes Slagtehus slagter både lam, kreaturer, grise, heste, vildt og nu også kaniner



Kaniner er fedtfattige, og opdrættet af dem er CO2-neutralt. Det er de vigtigste grunde til, at Lars Ville forventer en stigende interesse for kaninkød

Kaniner på menuen

To slagtehus, heriblandt Villes Slagtehus, har tilladelse til at slagte kaniner, som ventes at blive det helt store hit på danske middagsborde fremover

Slagtermester Lars Ville, indehaver af Villes Slagtehus i Hejls, er begyndt at slagte kaniner. Foreløbig ikke i den helt store målestok, men han har en forventning om at komme op på 100 slagtninger om ugen.

Aftagerne af de kaniner, der slagtes i slagtehuset, er på nuværende tidspunkt primært dyre restauranter på Michelin-niveau, men Lars Ville er ikke i tvivl om, at kaniner på middagsbordet vil blive en populær spise herhjemme.

Fedtfattige og CO2-neutrale

- Der er flere grunde til, at jeg forventer, at kaniner bliver det helt store hit. En af dem er, at folk i stigende omfang efterspørger fedtfattige produkter. Her er kaniner oplagte, da de indeholder mindre fedt end fx kyllinger. Derudover er opdræt af kaniner CO2-neutralt, påpeger Lars Ville.

I den lille gårdbutik, som Lars Ville driver i tilknytning til slagtehuset, indgår både frossent og fersk kaninkød i sortimentet. For at leve op

til efterspørgslen i butikken bliver der slagtet omkring 10 kaniner hver 14 dag.

To kaninslagtere i Danmark

På nuværende tidspunkt er der to danske slagtehus, der har det nødvendige kompetencebevis til at slagte kaniner til engrossalg. Foruden Villes Slagtehus har en slagtermester på Lolland beviset.

De to kompetencebeviser er udstedt Fødevarestyrelsen. De er midlertidige og udløber inden årets udgang.

Kompetencebevis påkrævet

Ifølge en EU-forordning om dyrevelfærd i forbindelse med bedøvelse og aflivning skal man erhverve sig et kompetencebevis, før man må slagte fx kaniner til engrossalg.

Dyrlæge Annette Roer Højgaard, Danske Slagtermestre, oplyser, at man har måttet ty til en midlertidig løsning, hvor slagtningen sker under overvågning af en dyrlæge. På grund af

manglende efterspørgsel har det nødvendige kursus til at opnå et kompetencebevis nemlig ikke eksisteret i Danmark.

Efter planen afholder Slagteriskolen i Roskilde den 7. oktober i år (mens dette blad er i trykken) det første kursus af slagsen.



Gårdbutikken i tilknytning til Villes Slagtehus har altid både fersk og frossent kaninkød som en del af sortimentet

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

Danæg lancerer økologiske kogte pillede æg



FAKTA om Danæg-koncernen

Danæg-koncernen består af 4 datterselskaber – to danske og to svenske – der er samlet i moderselskabet Danæg Amba med adresse i Christiansfeld. De danske selskaber er æggepakkeriet Danæg A/S i Christiansfeld og produktvirksomheden Danæg Products A/S i Roskilde. Også i Sverige er der både æggepakkeri og produktvirksomhed, hhv. Kronägg AB i Perstorp og Källbergs Industri AB i Töreboda. Danæg Amba ejes af andelshaverne – det vil sige de omkring 69 danske og svenske landmænd. Koncernen har ca. 300 medarbejdere.

Nu er det slut med at bruge tid på at koge og pille æg. Danæg har nemlig allerede gjort det for dig og pakket dem i lage, så de er klar til brug. Så nu kan du lave sandwich, smørrebrød eller klargøre salatbaren med et snuptag. Danæg lancerer kogte pillede æg i karton 2,88 kg til restaurationer og professionelle køkkener – og så er det endda økolo-

giske æg. - Med afsæt i vores kunders behov udvikler vi sortimentet af økologiske convenience produkter, der i højere grad imødekommer dagligdagen ude i de professionelle køkkener. Der er tale om hårdkogte økologiske æg, der er pillede og nemme at håndtere i køkkenet. De hårdkogte æg er altså helt klar til brug, så du sparer tid i køkkenet, siger Lars

Sinding, der er Account Manager hos Danæg Products A/S. Den nye variant af kogte pillede æg kan skæres i skiver eller i både, deles eller hakkes. Æggene er pakket i en beskyttet atmosfære og kan anvendes direkte fra pakken. Alle Danægs varianter af kogte pillede æg fås hos diverse grossister. Se også det fulde sortiment på www.danæg.dk/b2b.

Økologi fylder mere hos Danæg

Økologiske høner kan gå udenfor i en hønsegård – året rundt. Hønsegården er dækket af græs eller anden vegetation, og der er både læ og beplantning i form af træer og buske, forklarer Lars Sinding. Inde i hønsehuset skal mindst en tredjedel være dækket med sand, strå, høvlspåner eller tørv, så hønerne kan skrabe med fødderne og holde sig rene med støvbadning. Det er også et krav, at økologiske høner har adgang til siddepinde og reder. Danæg udvider løbende sortimentet inden for økologiske produkter.

Regionsmesterskaber forud for DM i Skills

Rundt om i landet er de mest talentfulde superhåndværkere i gang med forberedelserne til Regionsmesterskaberne inden for hver deres fag, hvor de kæmper om en plads til DM i Skills. På ZBC gjaldt det bl.a. Julie og Line, der aller mest glæder sig til at vise omverden, hvor fede deres uddannelser er.

- Jeg brænder for mit fag, og vil gerne vise mit værd og mit håndværk frem. Der er nogen, der siger, at slagterfaget kun er for dem, der ikke var så gode i skolen. Det er ikke rigtigt. Det er ikke en uddannelse, man kommer let til, og man skal kunne rigtig mange ting. Du skal f.eks. kunne skære kødet rigtigt, bestille varer, prisberegne, rådgive og vejlede kunder – både om idéer til sammensætning, stegning og forslag til menu. Regionsmesterskaberne og DM i Skills er vigtige events i forhold til at vise det, forklarer Julie Elisabeth Gudmandsen, der er i lære som detailslagter hos Mad med mere i Køge.

- Vi er enormt gode til at lave mad, men vi lærer også at være måltidsværter og vise omsorg overfor borgerne. Vi har en vigtig funktion, som til tider bliver undervurderet, siger Line Christensen, der er i lære som ernæringsassistent hos Det Danske Madhus Kram.

3 gik videre til DM i Skills fra regionsmesterskabet på Sjælland

- Ernæringsassistentelev Line Christensen, Det danske madhus, KRAM
- Detailslagterelev Julie Elisabeth, Gudmandsen, mad med mere Køge
- Detailslagterelev Simon Kristensen, Vipperød Kødudsalg



Detailslagterelev Julie Elisabeth Gudmandsen i gang med udkæring



Ernæringsassistentelev Line Christensen i køkkenet



Fakta om regionsmesterskaberne

Regionsmesterskaberne giver adgang til DM i Skills, det store årlige danmarksmesterskab for unge fra erhvervsuddannelserne. Næste DM i Skills finder sted den 26-28. januar 2017 i Gigantium i Aalborg. Omkring 300 unge er med som deltagere, hvor de kæmper inden for deres forskellige fag om at blive landets bedste. ZBC har foruden fagene ernæringsassistent og detailslagter også deltagere i kategorierne bager, konditor og detailhandel med specialer. Derudover præsenterer ZBC fagene Industrislager og Urmager, hvor ZBC er eneste skole i Danmark, der tilbyder disse uddannelser.

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



Danske Slagtermestre informerer:

Vigtigt: Indsendelse af gruppelivsskemaer

Der udsendes gruppelivsskemaer en gang i kvartalet, og disse skal returneres senest den 10. i måneden inden kvartalsskifte. Vær opmærksom på, at gruppelivsskemaer modtaget efter den 10. ikke kommer med i indberetningen til Forenede Gruppeliv, og at ændringerne derfor ikke er dækket i det pågældende kvartal, men først fra kvartalet efter.

Derfor er det vigtigt, at skemaerne er returneret senest den 10.

Er du træt af girokort, så brug betalingsservice

Når I får opkrævninger vedrørende jeres kontingenter, skal I tilmelde dem til BS Betalingsservice i banken.

På fakturaen fra BS står alle de oplysninger, som I skal bruge for at tilmelde betalingen. I skal bruge PBS nr., deb.gr.nr. og medlemsnummer. Disse oplysninger finder I nederst på girokortet. Ved spørgsmål kontaktes Tina eller Susanne på økonomikontoret (DSM) på tlf.: 6612 8730



Hjemmesider og findsmiley.dk

Fødevarestyrelsen har i det sidste års tid været i gang med at udvikle en ny udgave af findsmiley.dk, og den nye hjemmeside er gået i luften den 15. august. Den er bl.a. blevet opdateret med et mere tidssvarende udseende samt nye, forbedrede søgefunktioner. Hvis din virksomhed har en hjemmeside, betyder det, at du skal være opmærksom på, at der

skal indsættes et nyt link til din kontrolrapport. Der vil i en overgangsperiode være en omdirigering, men få det hellere gjort med det samme. Gå ind på findsmiley.dk, og søg efter din virksomhed. Nederst på din virksomhedsside kan du se dit link. Herfra kan du kopiere det og indsætte det på din egen hjemmeside.

Kilde: I-Nyt, Danske Slagtermestre



Green Seed Group åbner i Polen

Green Seed Group, der også har kontor i Greve i Danmark, har nu også åbnet et kontor i Polen. Dette nye kontor styrker virksomhedens internationale netværk og bringer det samlede antal kontorer op på 11, der dækker over 20 markeder. Green Seed Group rådgiver og bistår fødevarevirksomheder i udviklingen af internationale markeder. På det danske marked hjælper Green Seed fx skotsk oksekød på vej. Den polske økonomi er vokset kraftigt i de senere år, og de polske forbrugere bliver stadig mere velhavende.

Internationale detailhandlere som Lidl, Tesco og Carrefour har etableret sig i Polen.

Kilde: Green Seed Group



Gråsten

- en bid bedre!

Gråsten Berberie Gourmet And

Kåret som Danmarks bedste juleand

- skal bestilles nu!

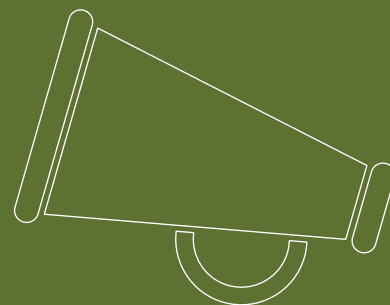
Friland



Gratis filmmateriale til alle kunder

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

Vidste du at ...



Analyse: Fremtidens fisk er opdrættet

Om fem år vil opdrættede fisk overstige udbudet af vildtfangede fisk, viser ny analyse. Det er positivt, så længe der er tale om ansvarligt opdræt, siger WWF. Men i dag importerer vi de fleste opdrætsfisk fra lande, hvor bæredygtighed og miljø ikke nødvendigvis spiller så stor en rolle. Fisk fra dam- og havbrug udgør i dag størstedelen af de fisk, vi spiser. Om blot fem år vil de opdrættede fisk helt overhale mængden af vildtfangede fisk på markedet, når man ser på den samlede produktion, der også udgør dyrefoder. Udviklingen er på mange måder positiv, lyder det i en analyse fra Landbrug & Fødevarer. For det første fordi det kan give øget vækst og beskæftigelse. For det andet fordi, at verdens bestande af vilde fisk ser ud til at være stabil i samme periode. Imidlertid foregår størstedelen af fiskeopdrættet i lande uden for EU – og med undtagelse af Norge, drejer det sig ofte om lande, der ikke har så stor opmærksomhed på miljø og bæredygtigt opdræt. Der er brug for øget fokus på ansvarligt opdræt, lyder det fra både erhvervet og WWF Verdensnaturfonden. Analysen fra Landbrug & Fødevarer viser, at mængden af opdrættede fisk bl.a. vil stige, fordi flere ønsker at spise fisk. Verdens befolkning forventes at forbruge knap 30 mio. tons flere fisk om 10 år. - Det skyldes, at velstanden stiger, og der er en stigende bevidsthed om, at fisk er sundt, siger Brian Thomsen, der er direktør i Dansk Akvakultur, brancheforeningen for primærproducenter indenfor dambrug, havbrug og åleopdræt. Akvakultur er én af verdens hurtigst voksende

sektorer inden for fødevarerproduktion. Væksten sker desværre udenfor både EU og Danmark, hvor produktionen har stagneret de seneste 25 år. Akvakultur indgår i EU's strategi for „blå vækst“, og EU Kommissionen anslår, at hvert procentpoint, der flyttes fra import af akvakulturprodukter til egen produktion, kan skabe 4.000 nye job. Den danske akvakultursklynge eksporterede i 2012 for ca. 5,6 mia. kr. I Danmark ligger produktionen af opdrættede fisk på 40.000 tons om året, og erhvervet skønner en mulighed for vækst til 100.000 tons frem mod 2020.

Kilde: Miljø- og Fødevarerministeriet, Foodculture

Antallet af discountbutikker falder

Antallet af discountbutikker er faldende. Det skriver Finans på baggrund af tal fra Dansk Statistik og Retail Institute Scandinavia. - Discount er midt i en udmattelseskrig. Der er alt for mange butikker, og vi begynder nu at se konsekvenserne. Flere af de større kæder har lukket butikker, og jeg vil ikke blive overrasket, hvis det fortsætter, siger Flemming Birch fra konsulenthuset Birch & Birch til Finans. Ifølge Retail Institute Scandinavia var der ved den seneste optælling i foråret 1.566 discountbutikker, hvilket er syv færre end året før. Det er blandt andet Coop Danmark, Kiwi og Aldi, der har droslet ned. Til gengæld går det fortsat frem for Rema 1000. Til Finans siger adm. direktør Henrik Burkal, at han forventer at åbne 15 nye butikker til næste år.

Kilde: FødevareWatch

15 er interesseret i ny, anderledes fødevarerfabrik

En ny fødevarerfabrik for virksomheder, der ikke har råd til egne produktionslokaler, begynder så småt at tage form i Vejen Kommune. Projektet – med navnet Fødevarerfabrikken – er blevet vel modtaget af branchen, efter at kommunen og Udvikling Vejen luftede mulighederne tidligere på året, skriver JyskeVestkysten. - Vi har været i kontakt med cirka 15 aktører inden for branchen, som har vist interesse, og så har vi i andre sammenhænge også fået positive tilkendegivelser. Det er fra de mindre virksomheder, der lige nu producerer

hjemme på køkkenbordet, og større virksomheder, der vil prøve at eksperimentere med nye produkter, siger kommunens udviklingschef, Peer Rexen, til avisen. Han mener ikke, at der findes noget tilsvarende i Danmark. Tanken er, at man kan leje sig ind i adskilte produktionslokaler med tilhørende fællesfaciliteter som mødelokaler og butik. Næste fase er finansieringen, og Udvikling Vejen regner med en udgift på op imod 80 millioner kroner for fem produktionsenheder med tilhørende fælles faciliteter, skriver avisen. Senere kan der bygges nye moduler.

Kilde: Foodsupply

Den fysiske butik er slet ikke ved at dø – men den er udfordret

Tal fra Dansk Erhverv viser, at danskerne sidste år handlede for 90 mia. kr. på nettet – og det forventes, at e-handlen vil runde de 100 mia. kr. i 2016. Sidste år handlede danskerne for 25 mia. kr. i udenlandske netbutikker. Desværre handlede udenlandske kunder kun for 4,3 mia. kr. i danske netbutikker. Den store forskel skyldes bl.a., at ikke alle udenlandske netbutikker betaler den høje danske moms på 25 pct. og så bliver deres priser meget attraktive for danske forbrugere. Det er lige godt 40 pct. af e-handlen der er køb af varer, altså traditionel detailhandel. Resten er køb af services som koncertbilletter, hoteller og rejser. Og den store stigning i nethandlen i sidste måned skyldtes faktisk køb af rejser. Det er kun 10 pct. af det samlede køb af varer i Danmark, der sker på nettet. For mange fysiske butikker er netbutikken blevet en ny salgskanal, der spiller sammen med fysiske butik. Dem der kommer til at klare sig er dem, der forstår at inspirere både i den fysiske butik og netbutikken, og som får de to til at spille sammen. Dem der får det svært, er de kedelige butikker, som ikke formår at forny sig og tilpasse sig den digitale virkelighed og forbrugernes krav om inspirerende butiksmiljøer. For forbrugerne er e-handel nemt – det kræver kun ét klik. For virksomhederne er det helt anderledes besværligt og kræver en stor indsats at få alt til at spille sammen og være rentabelt. Fremtidens købmand skal både være en god købmand i butikken, men også en god digital købmand.

Kilde: Detailfolk



KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted

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

INGVALD er ny MADO-agent i Danmark

Det førende mærke inden for slagterimaskiner i danske supermarkeder og slagterbutikker. Sådan har virkeligheden været for det tyske kvalitetsmærke MADO gennem de seneste 20 år, og nu overtager INGVALD salget af MADO-produkter. Fra den 1. oktober 2016 er INGVALD ny MADO-agent i Danmark, og et stort parti kvalitetsmaskiner er klar til salg. Det drejer sig om både kødhakkere fra den mindste bordmodel til den kæmpestore industrimodel, båndsave i alle størrelser, lynhakkere, knivlibemaskiner og reservedele til alle MADO-maskiner. INGVALD har overtaget agenturet på MADO-maskiner fra Brønderslev-virksomheden Intech International a/s, hvor salgschef Søren Ibsen har arbejdet med salg og service af MADO-produkter i 20 år. - Jeg har gennem alle disse år været med til at sælge MADO ind i stort set alle slagteriafdelinger i danske supermarkeder, og der står også rigtig mange maskiner i de private slagterbutikker, fortæller Søren Ibsen, som overdrager agenturet, fordi han snart fylder 65 år og ønsker at gå lidt ned i arbejdstempo. Direktør Jesper Mayland Christensen fra INGVALD glæder sig til at stå for salget af MADO-produkter og er netop kommet hjem fra Tyskland, hvor han officielt har fået overdraget agenturet af Intech International. - INGVALD har i forvejen et rigtig godt kendskab til familien bag MADO. Et af familiemedlemmerne derfra er direktør for Vakona, som producerer saltlagesprøjter og vakuumblandere, og de maskiner står vi allerede for forhandlingen af. Derfor var det også et oplagt valg, at vi overtog MADO og selvfølgelig et valg, som vi er meget glade for her hos INGVALD, fortæller Jesper Mayland Christensen.

Kilde: Ingvald

Bernd Winnemöller, salgschef, Vakona og MADO, Søren Ibsen, salgschef, Intech International, Christian Höning, direktør, MADO, Jesper Mayland Christensen, direktør, INGVALD, Daniel Dimitrov, Vice Sales Director, MADO



Ny erhvervskonsulent hos Nellemann

Hos Nellemann Roskilde er der travlhed i erhvervsafdelingen, hvorfor ambitionsniveauet nu hæves endnu en tak. Ny mand til at løfte den opgave, og tage endnu et skridt i den rigtige retning, er ny erhvervskonsulent Lars Budolph. Afdelingen tæller hermed fire meget dedikerede medarbejdere, som alle vil beskæftige sig med BtB salg af erhvervskøretøjer. Erhvervsafdelingen er i dag kendt, som en af Sjællands største leverandører indenfor køle- og frostbiler.



Nellemann AS (nellemann.dk) er et selskab under Nellemann Koncernen der i dag beskæftiger ca. 200 medarbejdere med både inden- og udenlandske aktiviteter i nært beslægtede brancher. Udover egne bilforretninger i Odense, Roskilde, Valby, København og Århus har koncernen også importen af koreanske Kia samt engelske Aston Martin

leve randør liste

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

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

Kontakt os

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

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



EMBALLAGE

antalis
Just ask Antalis

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

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 & FRY



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

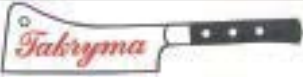
W. Oehlertsen Aarhus 4

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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





TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarmer og Net
- Kunsttarmer med eget tryk
- Naturtarmer
- 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 kunsttarmer, 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 fødevarebranchen

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

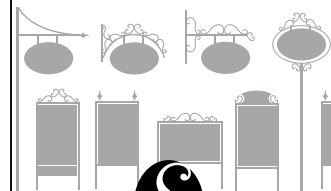


FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERN- SKILTE



SURROW

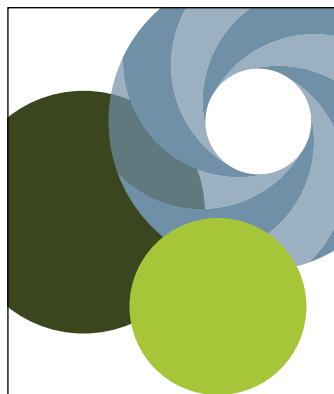
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 86 49 59 21 · WWW.SURROW.DK

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



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



PP DANMARK

SMAG OG AROMA - DÉT ER SKOTSK OKSEKØD

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

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



Returneres ved varig adresseændring



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



Quality Meat Scotland repræsenterer den Skotske Kødindustri.

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

/Scotch Beef & Lamb DK

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ