

fødevarer

NR. 10 / NOVEMBER 2016

magasinet



**Det gode
baconhåndværk
fra Sdr. Vilstrup**

Se side 10

**Danske
Slagtermestres
landsmøde 2016**

Se side 4

TEMA

HÅNTERING

emballering og transport

**AUTOMATISEREDE PROCESSER I
fremstilling af fødevarer**

Udbudslovens fallit

Nu er den gal igen.

For et års tid siden kritiserede jeg, at SKI, der er de offentlige myndigheders fælles indkøbscentral, havde lavet et stort udbud på fødevarerområdet, kun målrettet de store totalleverandører. Det skete, bedst som Folketinget var på vej med en Udbudslov, hvis formål var at gøre de offentlige køkkener mere tilgængelige for små og mellemstore producenter og grossister. Det skrev jeg om på denne plads og siden hen også i en klumme på portalen Food Supply. Det affødte en skarp reaktion fra SKI's udbudsdirektør, der bl.a. skrev, at "på den pågældende fødevaraftale, der er målrettet de større køkkener, har det været et ønske, at køkkenerne kan henvende sig til én leverandør med et bredt udvalg (grossist), så der bruges mindre tid på selve indkøbet og mere tid på at tilberede maden. Det svarer til, vi andre går i supermarkedet."

Sagen er imidlertid, at regeringen og Folketinget med den nye lov har sendt et meget klart signal, der, for nu at blive i udbudsdirektørens billedsprog, kan beskrives som en hævet pegefinger til myndighederne om, at de også skal huske at handle i specialfødevarerbutikkerne. Det er ikke i orden, at de kun går til "supermarkederne". Det var imidlertid det, de gjorde med udbud 09.01 sidste år, og nu har de gentaget miseren i et nyt og større udbud (50.90). Dette nye handler om indkøb for 1,6 milliarder kr. over fire år af brød og kager, fisk, frugt, færdigretter, kød, pålæg og mejeriprodukter m.m. – i alt 4.500 "varelinjer". Det var der kun tre firmaer, der magtede, nemlig Dansk Cater, Hørkram og Dagrofa, og nu har Hørkram fået ordren. Til lykke med det, den er dem vel undt; der er intet at bebrejde Hørkram, men der er i høj grad noget at bebrejde SKI og de medvirkende kommuner, som helt har ignoreret Udbudsloven og dermed siddet Folketingets budskab overhørigt.

Da udbud 09.01 blev offentliggjort, var Udbudsloven endnu ikke trådt i kraft, og dermed var det ikke formelt ulovligt, om end i strid med de intentioner, som regeringen havde med lovforslaget. Anderledes med udbud 50.90. Det blev udbudt den 5. januar 2016, fire dage efter lovens ikrafttrædelse – og dermed er det omfattet af kravet om "opdel eller forklar", som den nye lov foreskriver. Men SKI kommer ikke med nogen forklaring. Der står blot: "Kontrakten er opdelt i delaftaler: nej". Dermed ses Udbudslovens § 49, stk. 2, ikke at være overholdt. Der står: "Udbyder en ordregiver ikke særskilte delkontrakter, skal ordregiveren i udbudsmaterialet oplyse om baggrunden herfor."

Det kan imidlertid næsten også være ligegyldigt, om kravet om forklaring er opfyldt. Der er nemlig ingen krav til en sådan forklaring, så SKI kunne i princippet have forklaret den manglende opdeling med henvisning til Det Kongelige Teaters sæsonprogram. Eller til vejrudsigten. For ganske vist skal forklaringen ifølge lovbemærkningerne være saglig, men der står også at læse, at "ordregiveren har et vidt skøn i forhold til at vurdere, hvorvidt det er hensigtsmæssigt at opdele en kontrakt eller ej. Ordregiverens vide skøn kan ikke tilsidesættes...". Der findes et særligt klageorgan, som man kan klage til, men nævnet kan ikke tilsidesætte skønnet, og så er denne centrale del af loven jo ingenting værd – og hvorfor så overholde den? Man kan få den tanke, at det sådan, de tænker i SKI, når de helt i strid med loven går direkte i "supermarkedet".

Den åbenlyse mangel på sanktioner i denne lovgivning gjorde vi meget tydeligt Folketinget opmærksomt på under behandlingen af lovforslaget. De ærede medlemmer lyttede med interesse, men gjorde ikke noget ved det. Det bør de gøre nu, hvor enhver kan se, at loven ikke virker efter hensigten.

”... ordregiveren har et vidt skøn i forhold til at vurdere, hvorvidt det er hensigtsmæssigt at opdele en kontrakt eller ej. Ordregiverens vide skøn kan ikke tilsidesættes...”



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nyheder

Årets æresslagter, landsmøde og beretning

Traditionen tro udnævnes årets æresslagter i forbindelse med Danske Slagtermesters årlige landsmøde. Det blev i år slagtermester Per Jørgensen, der modtog den fornemme og velfortjente pris og blev hyllet i forbindelse med årsfesten i Aarhus. Landsmødet blev afholdt i tæt samarbejde med Aarhus og Omegns Slagterlaug på Helnan Marselis Hotel. Fremmødet var større end tidligere både til selve generalforsamlingen, men også til den tilhørende fest. Læs mere her i bladet om formandens beretning samt motivering af årets æresslagter.

11 fødevarerpriser, årets laugsmester, lokal osteproduktion og sønderjysk gourmetbacon

På Fødevaredagen tilbage i oktober blev i alt 11 fødevarerpriser uddelt. Læs mere om de mange priser og øvrige aktiviteter, der blev gennemført af Landbrug og Fødevarer. Læs om den spændende virksomhed, der udelukkende producerer og sælger gourmetbacon. Læs også om et lille lokalt andelsmejeri, som er Danmarks ældste fra 1884, der udelukkende fokuserer på osteproduktion. Læs også om årets laugsmester, som bliver udnævnt af Københavns Slagterlaug.

FoodTech 2016, priser og GS1

Læs også her om årets fødevareteknologimesse, innovationskonkurrencer samt om standardisering af stregkodemærker. Læs om forskellige oste, som fik udmærkelser på årest IFC konkurrence i MCH i Herning.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside

Mediainformation med udgivelsestidspunkter og temaplaner ligger klar for næste år. Der er mulighed for at lave 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.

God læselyst!
Redaktionen



- 4 Det går stærkt på Poppelvej**
- 5 Årets æresslagter**
- 6 Unik passion, ærlighed og engagement**
- 8 11 priser blev uddelt**
på Fødevaredagen 2016
- 10 Det gode baconhåndværk**
fra Sdr. Vilstrup
- 12 Endrup Andelsmejeri**
Lille mejeri har indgået leveringsaftale med Coop
- 14 Dynamisk slagterpar**
i Gilleleje blev årets laugsmestre
- 16 Slagter Munch**
bliver en del af Danish Crown-familien
- 16 Helt ny certificering**
skal være med til at løfte kødbranchen
- 18 Produktdatabase**
for dyr at være med i
- 20 FoodTech**
- 21 1.700 smagsoplevelser i Herning**
- 22 Fødevareretrends og meget mere**
- 23 Inspiration til nytårs- og julebuffeten**
- 23 Dyrevelfærd giver stor fremgang**
hos Gråsten Fjerkræ
- 24 Mesterslagterens nak og æd**
version 2
- 26 Kort nyt**
- 27 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



November 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. Fødevareremaginet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevareremaginet 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 DSM landsmøde

ISSN 1902-4509

DET GÅR STÆRKT PÅ POPPELVEJ

Opkøb af ejendom skal skaffe plads til servicering af nye medlemsgrupper under Danske Slagtermestres vinger

Danske slagtermestre (DSM) holdt sit årlige landsmøde den 29. og 30. oktober på Hotel Marselis i Aarhus. Foreningens formand, Leif Wilson Laustsen, konstaterede i sin beretning, at DSM er i vækst, og at det har givet pladeproblemer:

- Med skabelsen af FødevarerDanmark og med tilkomsten af Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer er aktiviteterne og behovet for medlemservice steget betydeligt. Vi er i færd med at tage nye medlemmer – og medlemsgrupper – ind, som vi må erkende, at vi ikke har ressourcer til at servicere optimalt i de fysiske rammer, vi har nu. Det problem må vi løse, enten ved at stoppe udviklingen eller ved at fortsætte den. Bestyrelsen har valgt det sidste, men det kræver plads. Denne plads kunne vi enten finde ved at sælge vort hus og flytte ud i noget større eller ved at købe nabohuset. Vi har valgt det sidste.

Naboejendommen, som formanden henviser, til har tidligere rummet bl.a. et revisionskontor og et privathospital.

DSM som organisatorisk omdrejningspunkt

Om de nye medlemsgrupper i DSM, sagde Leif Wilson:

- Selv om vi efterhånden er mange organisationer i huset, er det DSM, der „styrer“ i den forstand, at det er DSM's ejendom og personale, det hele bygger på. Vi har altså ikke solgt ud af DSM's interesser. Tværtimod. Vi har udbygget og styrket det apparat, der skal varetage dem. Det har skabt respekt omkring os, ikke mindst hos politikere og myndigheder, som ser os som en vigtig spiller på fødevarerområdet – som repræsentant for små og mellemstore fødevarervirksomheder. Det giver indflydelse, en indflydelse, som langt overstiger, hvad vi slagtere ville kunne skabe alene.

Stabilt medlemstal

Antallet af butikker i foreningen er det samme som sidste år, nemlig 265. Medlemstallet for slagterier og forædlingsvirksomheder er 87 mod 88 sidste år.

- Medlemstallet i DSM er nu nogenlunde stabilt, fordi vi får nye medlemmer som kompensation for tabte og lukkede virksomheder. Vi arbejder aktivt og konstant for rekruttering af nye medlemmer til alle organisationerne under FødevarerDanmark, sagde Leif Wilson Laustsen og uddybede:

- Vi investerer i at fremtidssikre organisationen, bl.a. med den nye forening SMV Føde-

varer, som er i en god udvikling, og som rummer et kæmpe potentiale. Foreningen har nu 21 medlemmer. Dertil kommer ca. 100 fiskehandlere og godt 50 ostephandlere under FødevarerDanmark. I alt repræsenterer „huset“ altså ca. 523 virksomheder.

Kæderne kører

Leif Wilson Laustsen omtalte mad med mere og Mesterslagteren som to succeser. Mad med mere har 45 medlemmer, mens tallet for Mesterslagteren er omkring 100.

Formanden bemærkede også, at der er skudt en række nye slagtehus op – efter flere års tilbagegang i antal.

Blandt Danske Slagtermestres industrimedlemmer har der i det forgangne år fundet et par fusioner sted, som Danske Slagtermestre har været involveret i. Det gælder Tönnies overtagelse af Tican og Delika Groups erhvervelse af Sørwi i Aalborg.

Ønsker en minimallønsoverenskomst

Leif Wilson Laustsen oplyste også i sin beretning, at Danske Slagtermestre har haft en indledende dialog med Fødevarerforbundet NNF som optakt til de kommende overenskomstforhandlinger.

Seks fødevarerorganisationer under samme tag i Odense

- Det er gået stærkt over den seneste halve snes år – fra dengang, da huset på Poppelvej i Odense kun rummede „Danske Slagtermestres Landsforening“. Nu huser vi også Ostephandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer, ligesom også organisationen SamMark er med i familien, om end den også har sit eget sekretariat. O over det hele har vi skabt paraplyorganisationen FødevarerDanmark, som har hævet det hele fra „blot“ at være brancheorganisationer til nu faktisk at udgøre en såkaldt „generel organisation“, hvis formål er at varetage interesserne – og at servicere – små og mellemstore fødevarervirksomheder generelt.

Sådan skriver Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen, og foreningens direktør, Torsten Buhl, i den skriftlige årsberetning udsendt i forbindelse med slagtermestrenes landsmøde, der blev holdt i Aarhus den 29.-30. oktober.

Kampagne for flere elever

Den skriftlige beretning op til landsmødet berørte også den udfordring, som slagterfaget i de seneste år har haft, når det gælder om at tiltrække elever. Der er fortsat faldende elevindtag og som følge deraf manglende faglært personale.

Allerede i 2001 pegede en undersøgelse fra Arbejdsmarkedspolitisk Agenda på, at unge i højere grad fravælger en uddannelse som blandt andet detailslagter på grund af en fejlet idé om, hvad uddannelsen egentlig indebærer. På den baggrund har DSM i samarbejde med de øvrige arbejdsgiverorganisationer og Fødevarerforbundet NNF i Slagterfagets Fællesudvalg besluttet at iværksætte en image- og rekrutteringskampagne med det formål at gøre slagterfaget mere attraktivt og skaffe flere elever til faget. Det faldende elevindtag skyldes i høj grad slagterfagets (og erhvervsuddannelsernes) massive imageproblemer blandt unge og deres forældre. Det skal den iværksatte kampagne gerne være med til at ændre på.

Danske Slagtermestres landsmøde 2016

- Vores ønske på butiksområdet er en minimallønsoverenskomst frem for en normallønsoverenskomst. Ved normalløn er grundsætterne højere, og det er i princippet forbundet, der indgår endegyldige aftaler på alles vegne. Ved minimalløn er grundsætterne lavere, og derudover har lønmodtagerne krav på årlige individuelle lønforhandlinger.

Klagesag kører på fjerde år

Leif Wilson Laustsen omtalte en klagesag, som Danske Slagtermestre har kørende i EU på fjerde år.

- Vores påstand er, at den såkaldte trappe-model for beregning af den nye spildevandsafgift er ulovlig konkurrenceforvridning i forhold til EU-traktaten.

Modellen giver 20 procents rabat på vandforbrug på over hhv. 500 m³, mens rabatten er 60 procent ved et forbrug på over 20.000 m³.

Når denne model anvendes betyder det for svineslagterier, ifølge beregninger fra det tidligere miljøministerium, at små slagterier/slagtehus, når afgiftslettelsen er fuldt indfaset i 2018, kan spare tre procent i spildevandsafgift pr. slagtesvin, mens mellemstore slagterier sparer 10 procent og de helt store 55 procent.



Bestyrelsesvalg

Tre af Danske Slagtermestres ni bestyrelsesmedlemmer var på valg ved landsmødet. Det var: Leif Wilson Laustsen, Assens, Ole Thøgersen, Karby og Tom Munkholm, Vejle.

Alle tre modtog genvalg. De blev valgt uden modkandidater, så bestyrelsen fortsætter uændret. Det samme gælder suppleanter og revisorer.



Årets æresslagter: **PER JØRGENSEN** Allégårdens Slagter i Odense

- Allégårdens Slagter fremstår nærmest som et madmekka med et overflødighedshorn af traditionelle slagtervarer og lækre, hjemmelavede specialiteter, sagde Danske Slagtermestres formand i sin tale til Årets Æresslagter

Prisen Årets æresslagter, der siden 1990 er blevet uddelt på Danske Slagtermestres årlige landsmøde blev i år tildelt er Per Jørgensen, der sammen med sin far driver Allégårdens Slagter i Odense

I begrundelsen for, at valget faldt på Per Jørgensen, sagde Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen:

- Allégårdens Slagter en af Odenses bedste og mest foretrukne madbutikker. Det forstår man godt, når man træder ind i butikken, som nærmest fremstår som et madmekka med et overflødighedshorn af traditionelle slagtervarer og lækre, hjemmelavede specialiteter.

Per Jørgensen er udlært i farens daværende butik i Kværndrup. Efter udstået læretid tog han til Nordjylland for at få udvidet og suppleret sine kompetencer inden for bl.a. pølse-mageri. Det blev til et kort ophold hos Jens Carlsen i Støvring og efterfølgende knap to år hos Slagter Munch i Skagen. Med erfaringerne fra Danmarks dygtigste pølse-mager i bagagen vendte Per tilbage til Fyn og var klar til at starte i familievirksomheden igen.

Leif Wilson sagde videre til i sin tale til Per Jørgensen:

- Du har igennem årene udviklet Allégårdens Slagter til en topmoderne og meget efterspurgt butik, som i dag fremstår som en af landets flotteste slagterbutikker. Allégårdens Slagter er altid blandt de butikker, som er på programmet, når medlemmer af andre lokalforeninger tager på studietur rundt om i landet for at søge ny inspiration.

- Per, sagde Danske Slagtermestres formand, du har gennem årene uddannet mange elever, og du var sammen med din elev Jesper Hansen blandt talentgruppen i Slagtermissionen, som DSM afviklede i 2007 til 2008 i samarbejde med Torben Blok fra Danish Meat Association. Per du er også aktiv i Slagtermesterforeningen på Fyn, hvor du er kasserer.

- Per er ikke kommet sovende til sin succes. Han er en „arbejdsnørd“, der stiller store krav til sig selv og sine omgivelser. Han er den første mand, der møder i butikken om morgenen, og også den sidste, der forlader den igen om aftenen, og det gælder alle ugens arbejdsdage. Du har altid fokus på butikken og viser ved hele din person, at du brænder for slagterfaget. Det er derfor også med stor glæde, at jeg i dag kan overrække dig prisen som Årets Æresslagter, sagde Leif Wilson Laustsen i sin begrundelse for valget af Årets Æresslagter.



Vinderen af Slagterprisen 2016 „Slagtere i dagligvarebutikker“ Thor Bak fra Meny i Aalborg sammen med personale og direktør i Landbrug & Fødevarer Flemming Nør-Pedersen

Unik passion, ærlighed og engagement

AF PER AASKOV KARLSEN

Feltet var indsnævret til 3 private slagtermestre forud for kåringen af slagterprisen 2016. Blandt Danmarks bedste var Risskov Slagteren, Peter Thisgaard, Slagter Jacob, Jacob Nielsen, Kalundborg og Munkholmslagteren slagtermester Jai Khamnuanwit i Holbæk. Det blev sidstnævnte, som løb med titlen og æren i forbindelse med Slagterprisen 2016. Som et kuriosum kan det nævnes, at de 2 nominerede slagtermestre Jacob Nielsen og Jai Khamnuanwit begge er udlært af tidligere slagtermester Erik Nielsen i slagterforretningen i Kalundborg. Den tredje nominerede, slagtermester Peter Thisgaard, åbnede for ni år siden på Ellebjergvej 2 i Risskov. Da butikken for 9 år siden kom til salg, slog Thisgaard og konen til.

Efter 25 et halvt år i Dansk Supermarked - først hos Salling og siden hos Føtex i Egå - var det tid at prøve noget nyt, fortæller Peter Thisgaard. Slagter Jacob Nielsen udtaler: - Vi troede på, at vi denne gang kunne hejse flaget. Selvfølgelig er vi skuffede, og jeg er ked af det på mit personales vegne, for man stiller ikke bare op til sådan en konkurrence. Man lægger en masse energi i projektet og skaber på den måde også nogle forventninger. Men vi kommer igen, slutter Jacob.

Hanne Castenschiold, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og med i juryen til Slagterprisen, siger: - Hos Munkholm Slagteren Jai Khamnuanwit i Holbæk er der en unik passion, ærlighed og engagement i alle butikskens produkter. Jai formår på ganske lidt plads

at producere lækre måltidsløsninger, hjemmelavet tilbehør og tilbyde bisonbøffer, hvis man vil imponere vennerne. Juryen er derfor meget glad for at hædre Jai Khamnuanwit med Slagterprisen 2016 i kategorien „Privatslagtere“. - Jai bruger lokale råvarer, når det er muligt. Han tænker på alle detaljer og producerer alt uden tilsætningsstoffer og gluten til kundernes store tilfredshed. Og så tilfører Jai den danske måltidstradition sund inspiration fra sin asiatiske baggrund og løfter dermed kvaliteten og smagen, så det er altid en oplevelse at handle hos Jai, siger Hanne Castenschiold på vegne af juryen.

Berørt og stolt slagtermester

Det var en glad vinder, der fik overrakt prisen til branchens store festdag, Landbrug & Fødevarers „Fødevaredag“ på Hindsgavl Slot i Midtelfart den 12. oktober. - Det er rigtig fedt at blive anerkendt på den måde. Det er noget, jeg har arbejdet på og stræbt efter i flere år. Faktisk vil jeg sige, at bare dét, at vi blev nomineret, er en stor ære, udtalte Jai Khamnuanwit.

Slagterprisen 2016 – kategorien „Slagtere i dagligvarebutikker“

En enig jury syntes, at slagtermester Thor Bak fra Meny i Aalborg skiller sig tydeligt ud med sit høje faglige niveau, med fokus på godt og ærligt håndværk og med stor sans for et bredt og inspirerende sortiment både i fersk kød, færdige middagsretter og Thor Bak vandt således i

kategorien „Slagtere i dagligvarebutikker“. Om ham siger en enig jury: - Thor Bak fra Meny i Aalborg står for et meget bredt sortiment – ikke mindst i økologisk kød. Og for nytænkning inden for både kød og pålægsprodukter; herunder den særlige Skalborg Skinke. - Håndværket er i top, skærekvalitet og finish er perfekt, og der er masser af inspiration at hente – både i kølediskene og i de velassorterede delikatesser- og fiskeafdelinger. Det samme gælder den betjente slagterdisk. Som kunde finder du nemt oplysninger om oprindelse, kvalitet og tilberedning på varerne, og du får en professionel personlig vejledning, hvis du har brug for det, fortæller Hanne Castenschiold.

Kilder: Landbrug & Fødevarer, sn.dk, Lokaltidningen.dk



En glad slagtermester Jai Khamnuanwit (th) modtager Slagterprisen 2016. Prisen overrækkes af Mads Steffensen, bl.a. kendt fra radioprogrammet „Mads og monopolet“. Til højre i billedet ses Jai's bror Topper Khamnuanwit



Ingvald er ny MADO agent i Danmark



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, knivslibemaskiner og reservedele til alle MADO-maskiner.

[Læs mere på ingvald.dk](http://www.ingvald.dk)



11 priser blev uddelt på Fødevaredagen 2016

AF PER AASKOV KARLSEN

Man kan næsten tale om en regn af priser, da i alt 11 priser blev uddelt på Landbrug & Fødevarers „Fødevaredag“ den 12. oktober 2016. Enkelte priser har været uddelt i gennem flere år, men der kommer hele tiden nye priser til. Udover de kendte priser så som Slagterprisen og Kantineprisen blev der fx også uddelt Årets Køkkenrosen til økologiske ildsjæle og fire glade vindere. Økologi er ikke kun et storbyfænomen, for selv om to af Årets Køkkenrosen gik til køkkener i hovedstaden, er der en sket en bemærkelsesværdig udvikling i resten af landet, hvor både Thisted og Roskilde er kommet på det økologiske landkort som modtagere af

de to andre af Årets Køkkenrosen, hedder til i motiveringen for udvælgelsen. De Økologiske Køkkenrosen gives til de køkkener, der gør en ekstra indsats for at øge andelen af økologiske råvarer og på den måde medvirker til, at de gode eksempler kommer frem i lyset og fungerer som inspiration for andre.

Daglig fællesspisning udløste fornem pris

Vinderen af Kantineprisen 2016 blev Christian Bak, der leder kantine i Carnegie Investment Bank i København. I hans kantine får gæsterne en unik madoplevelse hver dag. Konceptet er enkelt, men klart for alle, for hos vinderen

Køkkenrosen ...

... er et samarbejde mellem Kost- og Ernæringsforbundet, FOA, 3F og Landbrug & Fødevarer. Siden 2015 har projektet været støttet af økologimidler, hvilket har gjort det muligt at uddele Økologiske Køkkenrosen til de offentlige køkkener i Danmark, der udmærker sig særligt inden for arbejdet med økologiske råvarer.

De 4 glade vindere af de Økologiske Køkkenrosen 2016

Dorthe Dybro, EAT Skolemad, København N., i kategorien Central- og Hospitalskøkkener

Bente Cordua, Børnehuset Hanen, Roskilde, i kategorien Daginstitutioner

Vivi Larsen, Solgården, Thisted, i kategorien Plejehjem med lokale produktionskøkkener eller levebo-miljøer

Maria Riisgaard, Lynghuset, København NV., i kategorien Sociale institutioner og levebo-miljøer



Kantineprisen bliver uddelt af Landbrug & Fødevarer en gang årligt. Prisen blev stiftet i 2004, og det er 13. gang, den uddeles

af Kantineprisen 2016 er det medarbejderne, maden og fællesskabet, der er i centrum. Det kunne juryen hurtigt se, da de var på uanmeldt besøg i Carnegie Investment Banks kantine i forbindelse med bedømmelsen til årets Kantinepris. Dét, der mødte juryen, var en helt særlig stemning og et rigtig godt fællesskab omkring maden. Andreas Buchhave Jensen, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og med i juryen til Kantineprisen, siger: - I Carnegie Investment Bank spiser alle medarbejdere sammen – og får serveret de samme retter. Menuen er baseret på friske, danske og økologiske råvarer i sæson, og retterne er både simple og lækre. Den daglige fællesspisning skaber et unikt break i dagen med fokus på maden og måltidet. Og ja, ordningen er et hit blandt medarbejderne, som hverdag føler sig forkælede. Carnegie Investment Banks kantine var en af tre nominerede til Kantineprisen 2016.



POLAR SEAFOOD

Tatar af gravad laks
på fennikelsalat ▶



Koldrøget laks
i blokke med
salat af grillet
ananas ▼



Rimmet laks på
urtesalat med fast ost ▼



Rejerilette med rygeost
leger skjul i skive af roget laks ▲

Røget hellefisk på tomat-
ragout med stegt æblepure,
kapers og feldsalat ▶



POLAR GRAND CRU FORKÆLEDE FISK

VI FISKER OG FORÆDLER FOR FOODSERVICE
SE MASSER AF OPSKRIFTER PÅ WWW.POLARFOODSERVICE.DK



Røget laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4102



Røget laks vertikalskåret
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4103



Rimmet laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4167



Gravad laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4208



Røget hellefisk
Polar Grand Cru
Torsaltet 900-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4163

Det gode baconhåndværk fra Sdr. Vilstrup



Kort om Allan og Mette

Allan Ømand Ungstrup har lavet lidt af hvert i sit liv. Oprindeligt ville han være kok og tog et år på levnedsmiddellinjen på en erhvervsskole. Han valgte dog at springe fra og i stedet uddanne sig til statsautoriseret revisor; en uddannelse, der har ført ham til jobs hos KPMG, Rockwools udenlandske datterselskaber og „Bagmandspolitiet“, Rigspolitiets afdeling for økonomisk kriminalitet. Derudover har Allan været rejseleder og skiguide rundt om i verden.

Mette Hoeing er til daglig folkeskolelærer og arbejder derfor kun på deltid hos Vilstrup Gourmet Bacon. Opgaverne spænder fra produktion til kundepleje. Hun er en stor fortaler for dyrevelfærd og opdræt, hvor dyrene lever under så naturlige vilkår som muligt. Mette har en passion for mad. Dog mest det søde køkken, hvor hun bl.a. har eksperimenteret med bacon-chokolade og hjemmelavet is med bacon.

Hos Vilstrup Gourmet Bacon har man valgt kød fra den hollandske livar-gris, vildsvin, den toscanske gris og økologiske grise fra Danmark til baconproduktionen



Mette Hoeing og Allan Ømand Ungstrup og har realiseret deres drøm om at udvikle bacon i gourmetklasse

TEKST EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Allan Ømand Ungstrup betegner sig selv som et „madøre“, der altid har interesseret sig for gastronomi og et godt måltid mad. Han har gode minder om sin mormors æggekage med purløg fra haven og bacon fra slagteren.

Men bacon er ikke, hvad det har været. Det fandt Allan for nogle år siden ud af, at han ville gøre noget ved. Sammen med sin kæreste Mette Hoeing har han etableret baconrøgeriet Vilstrup Bacon Gourmet i den sønderjyske landsby Sdr. Vilstrup syd for Haderslev. Her har parret gjort deres drøm om det perfekte bacon til virkelighed. „Baconistaer“ kalder de sig.

Træt af industribacon

- Jeg var blevet træt af det meste af det industri-fremstillede bacon på markedet. Det er for salt, smager ikke af gris eller røg og har en underlig konsistens. Derfor begyndte jeg lidt nørdet at eksperimentere med at lave bacon af et grisebryst i 2013. Til røgningen af kødet brugte jeg en almindelig kuglegril. Det var ikke optimalt, så vi fik senere et gammelt varmeskab ombygget til en røgeovn, fortæller Allan.



Nu blev der eksperimenteret i lange baner for finde frem til det helt rigtige samspil mellem salt, røg og modning.

- Det lykkedes til sidst, konstaterer Allan.

For at få de rette rammer til at producere bacon i overtog parret en slagterforretning i Sdr. Vilstrup. Efter at have brugt et års tid i 2015 på ombygning og renovering af lokalerne var Allan og Mette klar til at markedsføre deres gourmetbacon i februar-marts i år.

Bacon uden tilsætningsstoffer

- Vi bruger kun salt og røg til fremstillingen af vores bacon og har fra valgt tilsætningsstoffer som nitrat, nitrit og fosfat, oplyser Allan.

Bacon kan enten tørsaltes eller lagesaltes. Allan og Mette har valgt kun at tørsalte ud fra en vurdering af, at denne form for saltning giver det bedste resultat. På den baggrund betyder det mindre, at tørsaltning tager længere tid end lagesaltning.

Efter saltningen bliver kødet røget på en sådan måde, at de bedste smagsnuancer og den rigtige konsistens træder frem i baconet.

Hos Vilstrup har man valgt at koldrøge baconet (temperatur under 25 grader) på bekostning af varmrøgning for at processen kan foregå så skånsomt som muligt.

- Men siger Allan, det nænsomme håndværk i fremstillingen af baconet kan ikke stå alene. Det har også stor betydning for kvaliteten, hvilke grise kødet kommer fra.

Dyrevelfærd og udvalgte griseracer

Hos Vilstrup Gourmet Bacon har man valgt kød fra den hollandske livar-gris, vildsvin, den

toscanske gris og økologiske grise fra Danmark.

- Også dyrevelfærd står højt på dagsordenen, fortæller Allan og tilføjer:

- Derfor bruger vi udelukkende kød fra landmænd, hvor vi med sikkerhed ved, at grisene har haft et godt liv.

- Det tager tid at markeføre en nicheproduktion som vores, erkender Allan. Nogle mente i starten, at vores produkter var for dyre, men da vi tidligere i år deltog i et fødevaremarked på Gl. Estrup, var smagsprøver af vores bacon meget eftertragtede, siger Allan.

Tidligere på året fik Vilstrup Gourmet Bacon en flot anerkendelse af et af røgeriets produkter. Det skete under kokke- og madkonkurrencen Sol over Gudhjem på Bornholm, hvor virksomheden fik en førsteplads i kategorien mad for bacon lavet af vildsvin.

Vilstrup Bacon forhandles af udvalgte specialfødevarerbutikker og af stormagasinet Salting i Aarhus.



Mette Hoeing og Allan Ømand Ungstrup har gjort deres passion for godt bacon til en levevej. „Baconistaer“ kalder de sig

Adventsgaver, der udelukkende består af bacon fra Vilstrup, er en efterspurgt vare, fortæller Allan Ømand Ungstrup



Endrup er et af de meget få mejerier i Danmark, hvor mejeristerne arbejder med ostning i åbne kar



Ost klar til modningen, der kan vare op til et år



Så er osten færdigmodnet

Endrup Andelsmejeri:

Lille mejeri har indgået leveringsaftale med Coop

Det lokale osthåndværk holdes i hævd med klassiske håndværksmetoder i Endrup Andelsmejeri, sådan som det også var tilfældet, da mejeriet begyndte at udvikle ost i 1884

TEJST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det lille Endrup Andelsmejeri i landsbyen Endrup nær Bramming og Esbjerg har mærket den voksende interesse for lokale fødevarer.

- Vi har indgået en samarbejdsaftale med Coop om levering af ost. Aftalen trådte i kraft den 1. oktober i år, oplyser Johnny Poulsen, der arbejder som konsulent i mejeriet.

Mellemlagrede og ekstra lagrede oste

Mejeriet fremstiller fortrinsvis ekstra lagrede og mellemlagrede oste. I gruppen ekstra lagrede finder vi navne som Stærk Jyde, Gammel Endrup og Gammeldaws Endrup. De mellemlagrede hedder Landsby og Lykke let. En enkelt mild ost, Havarti Endrup, indgår også i sortimentet. Et par nyere oste baseret på henholdsvis skyr og drænet yoghurt er netop blevet lanceret.

- Vores klassiske oste er meget populære, og jeg får jævnlig mails fra folk, der vil vide, hvor de kan købe vores produkter, fortæller Johnny Poulsen.

Danmarks ældste andelsmejeri

Endrup Andelsmejeri blev etableret i 1884 og er landets ældste andelsmejeri.

Mejeriet er lokalt forankret. Det ejes af 11 andelshavere, hvis gårde ligger inden for en ra-

dius på 15 kilometer fra Endrup. Antallet af medarbejdere er 25.

- Vi har flere gårde, der har leveret mælk til os siden starten i 1884. Fx er en af vores medarbejdere gift med en andelshaver, hvis tiptipoldefar var med til et grundlægge mejeriet og underskrive stiftelsesprotokollen, oplyser Johnny Poulsen.

Gammeldags osthåndværk

Siden 1955 har mejeriet udelukkende koncentreret sig om osteproduktion. Ostene er klassisk osthåndværk udviklet efter gamle, klassiske traditioner.

- Endrup er et af de meget få mejerier i Danmark, hvor mejeristerne arbejder med ostning i åbne kar. Det er erfarne folk, der bruger deres sanser. De følger osten og ved lige nøjagtig, hvornår den er færdig. Vi kan da også mærke på vores mejerister, at de er stolte af deres arbejde. Og det har de god grund til at være, for det, de præsterer, er godt, gammeldags osthåndværk, der skiller sig ud fra moderne industriproduktion. Det betyder, at ostene kan variere lidt i smag fra produktion til produktion i modsætning til industriostene, der er forudsigeligt ens hver gang, siger Jonny Poulsen.

Endrup Andelsmejeri har produceret ost i de samme i de samme lokaler siden starten i 1884.

- Det betyder noget, hvor en ost bliver produceret. Der sidder en kultur i vægge, lofter og gulve, der har indvirkning på ostens smag og konsistens. Det lyder som feinschmeckeri for ostetosser, men er det ikke. Hvis man flytter en produktion, vil den ost, der kommer ud af det være anderledes, selv om den fremstilles efter den samme opskrift som tidligere, forklarer Jonny Poulsen.

Endrup Andelsmejeri leverer ost til de selvstændige osthandleres egen leverandør, Ostermesteren, direkte til enkelte osthandlere og som nævnt i indledningen til Coop fra den 1. oktober i år.



Endrup Andelsmejeri producerer i dag ost i de samme lokaler som i 1884



**Temperatursikker transport
med en klimaløsning fra
Webasto**

Webasto transportkøleanlæg Køler, fryser og varmer lastrum på op til 38m³



Frigo top serien af køleanlæg imødekommer alle behov og krav for en klimaløsning til transport af temperaturfølsomt gods. Der findes løsninger til både små og større varebiler samt til mindre lastbiler. Løsningerne kan tilpasses individuelt alt efter behov.

Kontakt os for yderligere information eller et uforpligtende tilbud.

Transportkøleanlæggene sikrer, at følsomt gods som f.eks. fisk, kødvarer og grøntsager kan transporteres ved rette temperatur og fugtighed og komme sikkert frem til destinationen i god behold.



Frigo Top

- Kølekapacitet op til 5.638 watt
- Standby-enhed med 230/400 V kan tilvælges
- Køleanlæggene kan front- eller tagmonteres eller integreres i køretøjet
- En type kølemiddel til både positiv og negativ temperatur
- Laveste vægt på markedet
- Aerodynamisk design
- Ekstrem støjsvag

Dorthe Wistrøm, der er den første kvindelige laugsmester, ønskes tillykke af oldermænd



Der var masser af kunder i butikken og ude i det fri, hvor der i dagens anledning var lejlighed til at smage slagterparrets egne grillpølser



Dynamisk slagterpar i Gilleleje blev årets laugsmestre

Lørdag den 15. oktober blev slagtermesterparret Dorthe Wistrøm og Henrik Schmelling kåret som årets laugsmestre af det københavnske slagterlaug.

TEKST: BIRTHE LYNGBØ

Gennem de ti år Dorthe Wistrøm og Henrik Schmelling har stået for butikken midt i Gilleleje, har de gang på gang bevist deres talent for at tænke nyt og få den højest tænkelige kvalitet ind i deres produkter, fremhævede slagterlaugets oldermænd, Erik Michelsen, i sin begrundelse for valget af de to dygtige slagtermestre som årets laugsmestre. Han tilføjede, at det er første gang, en kvindelig slagter er blevet kåret. Ja, og så er det begges faglige kunnen og kreativitet, som er en af nøglerne til, at denne Mad Med Mere butik med de to ved roret har kunnet præstere en mere end firedobling af omsætningen.

Solstrejf og en strid blæst fra havet holdt ikke kunderne fra at møde talstærkt op for at fejre Dorthe og Henrik. Indenfor var trækplastret særlige tilbud på alle hylder, og ude i det fri var der gang i fadølshanerne, mens der blev langet hotdogs med slagterparrets hjemmelavede grillpølser over bardisken.

Festen kom ekstra op i gear, da oldermænd krydsede Gilleleje Torv i den 93 år gamle Ford-T slagterbil og rullede op foran butikken, mens slagterorkestret spillede. Så kom borgmester i Gribskov Kommune, Kim Valentin, til og fik æren af at overrække slagterparret deres diplomer.

Dorthe og Henrik blev optaget i Det Københavnske Slagterlaug i 2008, og havde da to år forinden over-

taget den gamle slagterforretning i Gilleleje. Ifølge Dorthe og Henrik blev netop denne butik foretrukket, fordi den på det tidspunkt ikke havde et fast sortiment, og fordi der var et meget stort potentiale for at kunne bygge om og sætte eget præg på indretningen.

Er altid på jagt efter ny inspiration

-Ud over det faste udvalg af kød og pålæg har vi fra dag ét haft en ambition om at have en varierende disk og løbende udvikle nye spændende kvalitetsprodukter, siger Dorthe, som tilføjer, at de ved enhver tænkelig lejlighed er på jagt efter nye opskrifter og inspiration udefra. Blandt andet fremhæver hun en ferie i Italien, hvor strandlivet flere gange blev afløst af besøg hos italienske skinkeproducenter. - Vi lægger stor vægt på at være kreative i vores udvikling af nye tiltag og på at have kvalitet og håndværksmæssig kunnen med i alle vores produkter, tilføjer Henrik.

Det har gennem årene ført til flotte præmier og fagfolks anerkendelse af en lang række produkter lige fra rullepølser og leverpostej til sylte og julemedister.

Alene i år har slagterparrets oksegrill med chili indbragt dem titlen Danmarks bedste grillpølse på fødevaremesse Foodexpo i Herning. Og efterfølgende har deres oksegrill med chili fået guldmedalje på den store tyske fødevaremesse IFFA, hvor også deres populære Gillelejeskinke opnåede en guldmedalje.

En slagter med kvalitetsvarer, skiftende konkurrencedygtige tilbud og en stab af dygtige fagfolk, som giver sig god tid til at betjene kunderne, er noget, som mange gerne kører langt efter. Ud over de faste lokale kunder er der derfor også flere sommerhusgæster og turister, som både i og udenfor sæsonen gerne lægger vejen forbi butikken i Gilleleje. Resultatet er, at der stort set hele året rundt er pænt travlt i butikken – med mad ud af huset arrangementer, dagens skiftende tilbud, diverse delikatesser, hjemmelavet pålæg og velhængt krogmodnet kød.

Ifølge slagterparret ligger det derfor også lige for at oprette en webshop, som de har planer om at lancere i begyndelsen af det nye år.



Oldermænd for Københavns Slagterlaug, Erik Michelsen ankommer til festlighederne i den gamle Ford-T slagterbil fra 1923

MULTIVAC – mere end du tror ...



RISCO AT 200 burger-linie



MULTIVAC R 105 MF
skinpakkemaskine



MULTIVAC T 600
traysealer

Tak for besøget på FoodTech!



www.multivac.dk



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Slagter Munch bliver en del af Danish Crown-familien



Den yderst velrenommerede Slagter Munch Skagen, der blandt andet er kendt for Ska-gen Skinken, bliver fra årsskiftet en del af Tulip Food Company og Danish Crown-koncernen. Helt tilbage i 1905 åbnede Slagter Munch sin helt unikke slagterforretning i Skagen. Siden dengang har delikatesserne spredt sig ud over det ganske land, og Slagter Munch-brandet genkendes som kødprodukter af den allerfineste kvalitet. Familien Munch har nu besluttet sig for at blive en del af Danish Crown-koncernen i regi af datterselskabet Tulip Food Company, som fra årsskiftet således overtager Slagter Munchs aktiviteter – uden dog at ville ændre på oplevelsen. – Vi er meget glade for og ydmyge over at videreføre Slagter Munch, som er det måske stærkeste nichemærke i branchen. Det er Slagter Munch blevet gennem mere end 110 års kompromisløse krav til kvalitet, smag og den samlede oplevelse ved de udelukkende

hjemmelavede produkter. Vi forventer, at vi kan få stor glæde og gavn af hinanden, og vi vil ære og respektere det varemærke, som nænsomt er blevet opbygget. Slagter Munch vil også fremadrettet komme til at fremstå som en fuldstændigt selvstændig enhed, der fortsat vil varetage alle funktioner i eget regi. Slagter Munch er funderet på de samme værdier og den passion, som vi selv efterstræber, og vi er stolte af, at Slagter Munch selv ønskede at blive en del af Danish Crown-familien, siger CEO Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company.

Kompromisløs kvalitet

Danish Crown og Tulip Food Company vil kompromisløst fastholde kvaliteten, håndværket og den faglige stolthed, som omgærder

Slagter Munch-brandet både i dag og i fremtiden. Således videreføres medarbejderstyrken, det samlede produktsortiment og den berømte slagterbutik på Sct. Laurentii Vej i Skagen. Den daglige ledelse overgår som et led i det allerede planlagte generationsskifte til

Marie og Line Munch, der i løbet af den kommende tid vil overtage fra deres far, slagtermester Jens Munch. – For os her i Skagen er kvalitet kendetegnet ved, at en dygtig håndværker laver det bedste produkt, han kan – med de bedste råvarer, der findes. Sådan har det altid været hos Slagter Munch, og sådan vil det stadig være fremover – og som en del af Tulip Food Company kan vi nå endnu længere med vores ambitioner.

Kilde: Danish Crown

Tulip Food Company råder ud over Slagter Munch over brands som Tulip, GØL, Mou, Den Grønne Slagter og Steff Houlberg

Helt ny **CERTIFICERING** skal være med til at løfte kødbranchen

ZBC tilbyder nu den helt nye Kød Cuisinier certificering, der skal løfte slagterfaget til et højere niveau. Uddannelsen er for ambitiøse slagtere og delikatessmedarbejdere, der vil give den bedste kundeoplevelse i branchen. Kundernes behov udvikler sig, og det samme skal branchen gøre. Det handler om at give inspiration til ny spændende madlavning, men det kan være svært at blive ved med at tænke nyt samtidig med, at det daglige arbejde skal passes. Derfor tilbyder ZBC en helt ny og unik Kød Cuisinier certificering, der netop gi-



ver inspirationen til at udvikle og bygge videre på den hidtidige erfaring. Certificeringen udvikler fagligheden og arbejder med de traditionelle grundsmage på nye og kreative måder samtidig med, at man uddannes i at rådgive og service forbrugerne bedst muligt. – Forbrugerne i dag har skærpede krav til mad af høj kvalitet, og det er en udvikling, som vi gerne vil være med til at støtte op om. Vi synes, det er fantastisk, at der er så mange danskere, der går op i mad af høj kvalitet, og vi vil gerne være med til at give hele faget et løft med denne certificering. I vores branche kan man aldrig få nok inspiration, og det er vigtigt at have såvel grundhåndværk som nytænkningen med i madlavningen, fortæller Anette Østergaard Andersen, der er Uddannelsesleder for gourmetslagteruddannelsen hos ZBC.

Kød Cuisinier

ZBC er de eneste i landet, der tilbyder denne certificering, som er helt speciel, da det er en mulighed for, at fagudlærte kan udvide og opdatere deres evner inden for moderne og professionel madlavning, så de kan imødekomme nutidens krav og forventninger. Underviserne er ZBC's topmotiverede og veluddannede gourmetslagtere og kokke, som bl.a. har haft inspirationsbesøg af både Claus Holm og Peter Bro fra Slagter Bro. Det første hold starter den 9. januar 2017, og man kan stadig nå at tilmelde sig. Vil du vide mere om Kød Cuisinier certificeringen, og hvordan man tilmelder sig, kan du læse mere her: www.zbc.dk/efteruddannelse/certificering/koedcuisinier

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

Produktdatabase for dyr at være med i

Fødevarer virksomheder oplever, at de betaler for meget i kontingent for medlemskabet af standardiseringsorganisationen GS1's produktdatabase, som de store detailkæder forlanger, de er med i for at ville handle med dem. Organisationen er klar til at ændre kontingentstrukturen næste år

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

7000 danske virksomheder er medlem af organisationen GS1. Det er en neutral non-profit organisation, der udvikler standarder for at støtte alle led involveret i en forsyningskæde. Det kan fx være producenter, leverandører, distributører, detailhandlen, logistikudbydere, toldorganisationer, softwarehuse og myndigheder.

Standardiseringerne gør det lettere for parterne fx at udveksle stamdata, ordrer og fakturaer, eller at spore produkter og forsendelser. GS1 står også for en standardisering af strekkodemærker.

Kæder stiller krav om medlemskab

En række fødevarer virksomheder, fx inden for forarbejdning, er medlem af GS1. Flere af de store detailkæder som Coop og Dansk Supermarked kræver nemlig, at deres leverandører er medlem og lægger deres varer ind i databasen hos GS1.

Der har imidlertid været kritik af det kontingentsystem, GS1 anvender.

- Virksomhederne betaler kontingent i forhold til deres samlede omsætning og ikke kun ud fra de varenumre, det er relevante for dem at lægge ind på databasen for at leve op til de store detailkæders krav. Det har vi fået medlemshenvendelser om, og derfor har vi haft et møde med GS1 om mulighederne for at få ændret kontingentstrukturen, fortæller afdelingschef Lars Poulsen fra FødevarerDanmark.

Direktør Lars Kyed, GS1, oplyser, at man er opmærksom på problemstillingen, som blev taget op på et bestyrelsesmøde i organisationen den 9. oktober i år.

Ændringer fra juli 2017

- Vi har lyttet til kritikken, og vil gerne ændre kontingentstrukturen, men kan ifølge vores vedtægter først gøre det fra 1. juli 2017, siger Lars Kyed.

Han påpeger, at GS1 har lavet en midlertidig kontingentaftale med Himmerlands-kød og Nordic Beef Hadsund.

- Aftalen indebærer, at de to virksomheder ikke længere skal betale kontingent af omsætningen fra leverancer til mellemlid som fx forarbejdningssvirksomheder, men kun af den omsætning, der stammer direkte fra handlen med detailledet, oplyser Lars Kyed og tilføjer:

- Hvis andre virksomheder i fødevarerbranchen er i en lignende situation som Hadsund og Himmerland, er de velkomne til at kontakte os med henblik på en særaftale.

- Vi har haft et møde med GS1 om muligheden for at få ændret kontingentstrukturen, fortæller afdelingschef Lars Poulsen, FødevarerDanmark. Det er GS1 lydhør for



Just ask Antalis

- der er mennesker bag

20.000 varenumre, men rådgivning er vores kerneydelse.

Vores store viden om fødevareemballage sikrer, at du altid får den rette vejledning, - uanset om du har brug for standard-produkter eller unikke konceptløsninger.

NYT
JULEKATALOG
ONLINE NU

Besøg vores webshop - et hurtigt indkøb

- Fragtfrit ved kr. 500,-
- Dag til dag levering eller faste leveringsdage
- Nye varer hver dag
- Dit eget sortiment



PRINT | OFFICE | PACKAGING | **FOODSERVICE** | VISUAL COMMUNICATION

antalispackaging.dk | Tlf. 7010 3366

Antalis A/S
Bastrupgaardvej 8-10
7500 Holstebro
Tlf: 7010 3366
justask@antalis.dk

antalis ^{EM}
Just ask Antalis



8.675 fagfolk fik ny inspiration på FoodTech messen

Fokuseret FoodTech samlede 8.675 fagfolk



FOTOS: FØDEVAREMAGASINET

På tre travle dage i begyndelsen af november og med en besøgsfremgang på ca. 5 %, 297 udstillere, royalt besøg, prisuddelinger og et stort aktivitetsprogram gennemførte MCH Messecenter Herning årets FoodTech messe. Den 11. udgave af messen bød således på besøg fra H.K.H. Prins Joachim, 297 veloplagte udstillere, 77 produktnyheder, innovationskonkurrencen FoodTech Challenge, International Food Contest, flere prisoverrækkelser, et væld af konferencer og meget andet.

FoodTech Award gik til virksomhed med revolutionerende røntgenteknik

Virksomheden Innospexion fik prisen for dens nyudviklede detektor til sporing af små glasstumper i en fyldt glasemballage - eksempelvis i i marmeladeglas, der kører hen langs et transportbånd. Med prisen fulgte 50.000 kroner. Det er i de fleste tilfælde umuligt at se disse glasstykker, men det har Innospexion løst med virksomhedens ekspertise inden for lavenergi-røntgen. Ved at anvende cadmium-tellurid i detektoren opnås et meget skarpt billede, og ved brug af en avanceret algoritme til behandling af de dannede billeder er det nu muligt at opdage glasstykker, som er langt mindre end de cirka fire millimeter, som er grænsen med eksisterende udstyr. Røntgenudstyret vil dermed væsentligt reducere risikoen for, at glasstumper i et enkelt glas kan give anledning til en kostbar tilbagekaldelse af en hel produktserie.

Hæder til studerende

På sidstedagen af FoodTech blev innovationskonkurrencen FoodTech Challenge - sponsoreret af Damstahl også afgjort. Her blev det Team AKK, der løb med sejren efter tre dages intensivt arbejde, hvor de var blevet stillet til opgave at finde ud af, hvordan fremtiden vil se ud for sunde plantebaserede mejeriprodukter. Teamet havde fundet frem til en løsning, hvor de ved hjælp af vand og alger kunne fremstille vegetabiliske mejeriprodukter, som både er bæredygtige og sunde. - Hvis alle skal kunne spise is i 2050, så kan vi ikke bare bruge køernes

mælk. Vi er nødt til at udnytte klodens ressourcer bedre, og det kan vi for eksempel gøre ved at lave vegetabiliske mejeriprodukter, sagde Nellie Rindorf fra det vindende team fra AKK. Flere end 1.800 studerende havde ansøgt om at deltage i FoodTech Challenge 2016. 50 studerende blev udvalgt, hvoraf fem studerende fra henholdsvis Danmark, Grækenland, Indonesien og Holland var på det vindende team fra AKK.

Kilde: FoodTech

FoodTech messen vender tilbage 13.-15. november 2018 i MCH Messecenter Herning



Innospexion-direktør Jørgen Rheinländer fik overrakt FoodTech Award af H.K.H. Prins Joachim

1.700 smagsoplevelser i Herning

Næsten 800 forskellige oste var sammen med et væld af andre mejeriprodukter og fødevarer som fx honning og kødpålæg klar til at blive kigget på, lugtet til og smagt på, da dørene blev åbnet til International FOOD Contest (IFC) i MCH Messecenter Herning tirsdag den 1. november.

Britisk ost vinder international mejeridyst i Herning

En lagret cheddar sikrede det britiske Arla-mejeri Taw Valley Creamery sejren i ostekategorien under International FOOD Contest. Det er andet år i træk, at mejeriet vinder. På Arla-mejeriet Taw Valley Creamery i Devonshire i det sydlige England har de styr på det der med at fremstille ost, der smager af noget.

Gourmet-ost med dansk whisky

Traditionen tro blev der også dystet om Mejeribrugets Gourmetpris, hvor det er kokke, madskribenter og bloggere, som står for bedømmelsen. Her går man efter den ganske særlige smagsoplevelse, og i dette års dyst markerede Arlas Unika-serie sig med sejre i tre ud af fire produkter. Et af vinderprodukterne var Troldhede Mejeris dehydrerede skimmelost „Sirus“ tilsat dansk whisky fra Stauning, som blev nummer et i kategorien „blød ost“.

Dutch Deli's oste blev prisvindere

Andrés økologiske gårdoste med hhv. gede- og fåremælk, der har lagret i 4 måneder fik sølvmedalje ved årets IFC konkurrence. Andrés øko-

logiske gårdost af komælk med bukkehornsfrø fik bronze. Dutch Delis oste har ligget i den hollandske top 3 over gårdoste de seneste par år.

Vindersalami fra Slagter Munch

I konkurrencen for de øvrige fødevarer – også kaldet FOOD-kategorien – vandt Slagter Munch årets mesterskab i „kød og fjerkræ“ med en Umbria salami. Vinder i kategorien for fiskeprodukter blev Centralrøgeriet med „Fynbolaksen“, mens Skærsøgaard for andet år i træk løb med sejren i vin-kategorien. Denne gang med en „Don Brut“.

Kilde: International FOOD Contest/FoodTech/Dutch Deli



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Fødevaretrends og meget mere

AF PER AASKOV KARLSEN

Store dele af fødevarebranchen var samlet på Fødevaredagen den 12. oktober, der i år blev afholdt i de smukke omgivelser på Hindsgavl Slot på Fyn. Udover de mange priser, som blev overrakt under festlige former sidst på dagen, var der forinden fælles indlæg og debatter for enhver smag.

Svinekød bliver til grisekød

Der var mulighed for at deltage på et af de i alt 4 „spor“ på dagen. Inden for detail var der indlæg om frugt&grønt, kød og mejeri og æg, og så var der et selvstændigt spor om foodservice. Undertegnede havde mulighed for at besøge både „kød-spolet“ og „mejeri og æg“ sporet. I indlægget omkring kød var der bl.a. taget udgangspunkt i, at der iflg. undersøgelser er sket og sker et fald i forbruget af svinekød. Årsagen vurderes til bl.a. at være begrundet i forbrugernes opfattelse af svinekød som værende mindre sundt. For at vende denne trend ønsker organisationen Landbrug & Fødevarer bl.a. at ændre betegnelserne, hvor svin indgår, til fx gris eller til en helt anden beskrivende betegnelse for de enkelte delstykker på grisen. Svinekotelet bliver til fx nakkekotelet, kotelet, minutkotelet eller herregårdskotelet afhængig udskæringen.

Flexitarians

På „kødsporet“ blev problematikken om begrebet „flexitar“, som er en betegnelse for forbrugere, der ind imellem ikke spiser kød (min. én dag om ugen). Gruppen vurderes til at udgøre ca. 12 % af befolkningen med en stigende tendens. 2 % af befolkningen vurderes p.t. til at være vegetarer eller veganere. Begrundelserne for at undlade kød kan være et ønske om at leve sundere, spare penge på madbudgettet, af hensyn til klimaet og af hensyn til dyrevelfærd. Forbrugere i undersøgelsen udnævner bl.a. broccoli, spinat, fisk og bønner som nogle af de mest sunde fødevarer, hvorimod oksekød, ost og svinekød havner i den

anden ende af skalaen. Æg var tidligere et udskældt produkt på grund af et højt kolesteroltal, men er nu en af de nye og hotte proteinkilder, som nutidens forbrugere er meget opmærksomme på.

Ostesmagning

Lisbeth Ankersen fra Innovaconsult tog deltagere i gruppen „Mejeri og æg“ igennem en større ostesmagning, hvor deltagerne lærte om bl.a., hvordan enkelte smags- og konsistensnuancer for en ost kan beskrives og sensorisk bedømmes. Mulighederne for at placere samtlige danske oste på et såkaldt „Smagslandkort“ blev gennemgået. Det kan bl.a. bruges til at finde evt. manglende smagsvarianter i ostesortimentet, udvikle nye ostevarianter eller vælge tilbehørsprodukter til de forskellige smagsvarianter.

Debatten

Til debatten var der lagt op til, at fokus skulle være på at skabe mere værdi i fødevarerforbruget. Danskerne bruger kun 10% af deres disponible indkomst på mad. 6 skarpe hjerter gav hver deres bud. Det var virksomhedsguru Christian Stadil, livsstilsekspert Anne Glad, discountmester Claus Juel-Jensen fra Netto, fødevaremarkedsildsjæl Jørgen Nielsen fra Dagrofa, kok med meninger Bo Jacobsen og Karen Hækkerup fra Landbrug & Fødevarer. Vinklerne var seks forskellige indspark til markedet og løsninger. Økologi, specialiteter, lokale fødevarer, håndværk og smagskvalitet og kærlighed til fødevarer var nogle af de emner, som blev berørt i en interessant debat. På et spørgsmål fra salen om muligheden for at brødføde den hastigt stigende befolkning på en bæredygtig og økologisk måde, udtalte erhvervsleder Christian Stadil bl.a.: - Økologi er et nicheområde i den vestlige verden, og det må betegnes som en utopi, at vi kan brødføde hele verdens befolkning baseret på økologisk produktion.

Inspiration til nytårs- og julebuffeten



Røget hellefisk på tomatragout med stegt æblepure, kapers og feldsalat

Ingredienser

- 600 g røget hellefisk, vertikal skåret
- 150 g sherrytomater
- 2 små fed hvidløg
- 1 lille bdt kruspersille
- 1 stk rødløg
- 3-4 stk sylrige æbler
- 1 stk lime
- 1 spsk rørsukker
- Smør til stegning
- 50 g kapers
- Olivenolie
- Feldsalat efter behov

Opskriften passer til 10 personer

Fremgangsmåde

Skræl og rens æblerne og skær dem i tern. Steg dem herefter i brunet smør. Kom ganske lidt revet limeskal, limesaft og rørsukker i. Steg æblerne møre og blend dem til puré, der afkøles.

Lav en fint skåret tomatsalat af sherrytomater, hvidløg, kruspersille og rødløg tilsat lidt olie og krydderier.

Fordel tomatsalaten. Læg hellefisken ovenpå, kom æblepuréen ved og drys kapers rundt om.

Pynt med feldsalat, kom lidt olivenolie over, og top retten med friskkværnet peber.

Kilde: Polar Seafood Foodservice

Dyrevelfærd giver stor fremgang hos Gråsten Fjerkræ

En bevidst satsning på dyrevelfærd er baggrunden for, at en af landets større fjerkræproducenter, Gråsten Fjerkræ A/S i Kværn ved Gråsten, på mindre end et år kan notere en fremgang i salget af frilands landænder og frilands berberieænder på ikke mindre end 46 pct. – Jeg tager det som et bevis på, at vores strategi er rigtig, og noterer mig med en vis stolthed, at en af landets store detailkæder har ønsket at få sin helt egen levering af ænder til både Mortens Aften og Jul, siger bestyrelsesformand Gunder P. Jensen, som i 2007 overtog virksomheden, der er grundlagt i 1987. Virksomheden har gennem årene hentet adskillige hædersbevisninger, diplomer og medaljer for sine produkter. Dyrenes Beskyttelse har i sin Andeguide 2015 tildelt Gråsten Fjerkræ 4,5 stjerner ud af fem mulige for sin Berbe-

rie Gourmet And. Kendetegnen for Gråsten Fjerkræ opdræt af ænder er, at det sker på arealer i umiddelbar nærhed af slagterierne. Ænderne kan selv gå den korte vej til slagteriet, og derved påvirkes kødkvaliteten ikke af en lang og stressende transport. Opdrættet og slagtningen af både Landand (Pekingand) og berberieænder sker på tre slagterier i nærheden af Flensborg, mens de økologiske berberieænder i dag kommer fra Frankrig. I 2017 etableres også en økologisk produktion i Tyskland. Prognoser viser, at fjerkræ i 2023 vil tegne sig for den største andel af det totale kødmarked, så produkterne skal være i

orden, fastslår Gunder P. Jensen. Gråsten Fjerkræ beskæftiger 25 medarbejdere i Danmark og mellem 60 og 70 hos sine underleverandører i Tyskland og Frankrig.

Gråsten Fjerkræ har succes med opdræt af ænder på friland. En bevidst satsning på dyrevelfærd kan aflæses på salgstallene





Naturoplevelsen i Vistorp plantage er unik



Invitationen til årets mesterslagterjagt var blevet til i et samarbejde mellem Solina og Mesterslagteren



Allerede fra morgenstunden var grillen i gang med helstegt pattegris, som skulle være klar til frokosten senere på dagen



Jagtresultatet blev 1 sneppe, 2 stykker råvildt og 1 hare



Lækket tilbehør og salater stod klart til grillet oksefilet og helstegt pattegris

Mesterslagterens nak og æd *version 2*

TEKST: PER AASKOV KARLSEN

I begyndelsen af 2015 gennemførte Mesterslagteren for første gang deres egen version af „Nak & Æd“. Dette forløb så godt, at arrangementet skulle gennemføres igen her i 2016. Som i TV udgaven med Jørgen og Nikolaj var der naturligvis fokus på jagten, men den kulinariske del skulle dog ikke overlades til jagtheld og tilfældigheder på årets mesterslagterjagt. Da formanden for Mesterslagteren Bo Bertelsen bød de mange gæster og fremmødte velkomne sagde han bl.a. følgende: - Vi har ikke turdet forlade os på, hvad vi får nedlagt i dag, og tør ikke løbe risikoen for, at vi skal spise grævling eller stegt krage, så i stedet har vi på forhånd sørget for bl.a. røget krondyrfilet, helstegt pattegris, grillet oksefilet, salater og andet tilbehør samt god gammeldags æblekage til frokost. Det fik alle til at lytte ekstra opmærksomt videre på formandens velkomst. Bo Bertelsen takkede i samme åndedrag Solina ved Peter Albrecht for samarbejdet om at arrangere og gøre jagten mulig. Da formanden var færdig med velkomsten, stod den på et overdådigt morgenbord med rundstykker, rullepølse, spegepølse, lun leverpostej, forskellige oste og wienerbrød med en lille skarp til. Deltagerne var i invitationen blevet bedt om at medbringe en af deres bedste lækkerier til morgenkaffen, hvilket fik

morgenbordet forud for dagens jagt til at fremstå som nok det mest lækre morgenbord set på nogen jagt i Danmark overhovedet.

Stort fremmøde af jægere og andet godtfolk

Succesen for Mesterslagterens Nak og Æd fra sidste år og omtalen både i bladet Jæger, Fødevaremagasinet og i branchen generelt havde fået omkring 40 deltagere til at takke ja til årets flotte jagtinvitation. Lidt flere end 30 af deltagerne var våbenbærende og tog direkte del i jagten på Vistorp Plantage nord for Herning. Udover medlemmer af mesterslagterkæden var der repræsentation af en lang række leverandører til kæden, bl.a. Solina, Antalis, AB Catering, Slagter Thøgersen, Svendborg Slagtehus og Himmerlandskød.

Kulinarisk natur- og jagtoplevelse af dimensioner

- Efter jagten tænder vi grillen og spiser frokost, hed det i invitationen. Er man ikke udstyret med riffel, kan man deltage med haglbøsse, ligesom ikke-jægere er meget velkomne til at deltage og komme ud og opleve naturen og jagten på nærmeste hold, hed det videre i invitationen. Vistorp Plantage byder da også på en unik, varieret skov og en særegen naturople-

velse. Revirets tidligere skurvogn var i løbet af året blevet erstattet af et meget stort og luksuriøs jagthus med masser af faciliteter, bl.a. køkken, gulvfliser, lange plankeborde og i det hele taget masser af stemning og miljø.

Bengæt og helikoptertur

Som et lille sjovt indslag på jagten gættede deltagerne på det antal ben, som nedlægges i løbet af dagen. Dette var også muligt på mesterslagterkædens jagt. Som en stor overraskelse fik 3 vindere, der var tættest på det endelige resultat, en helikoptertur over Vistorp Plantage.



Dessert skal der til. Mesterslagterens konsulent Mads Illum Hansen havde forberedt en lækker gammeldags æblekage i små glas

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

Instruktion og brugsanvisninger i brugen af maskiner

Arbejdstilsynet har på deres rundture særligt fokus på at forebygge sikkerheds- og sundhedsmæssige risici. Nedenfor er en uddybelse af, hvad virksomhederne er forpligtet til i forhold til instruktion i en arbejdsproces og brugen af maskiner.

Dokumentation af instruktion

Der er ikke noget lovkrav om, at den ansatte ved sin underskrift skal bekræfte, at der er givet instruks i en arbejdsproces eller brugen af en maskine.

Instruktion og tilsyn med arbejdet skal foregå løbende, forstået på den måde, at man påtaler og vejleder sine ansatte, når man ser, at de gør noget på en måde, der ikke er sikkerheds- eller sundhedsmæssig forsvarligt. Særligt ved nyansatte og lærlinge skal der være fokus på at give instruks og vejledning. Dette kan eksempelvis ske ved sidesoplæring de første par gange, en maskine bruges.

I arbejdsmiljøappen udsendt til virksomhederne findes der under fane 8 en tjekliste, der kan benyttes, når instruktionen gennemføres.

Brugsanvisning på ældre maskiner

Siden 1995 har det været et EU-krav, at der skal leveres en dansk brugsanvisning med alle maskiner, der sælges i Danmark.

Har man maskiner efter 1995, hvor der mangler en brugsanvisning, kan der derfor fremskaffes en vejledning fra leverandøren.

Der er jf. Arbejdstilsynets bekendtgørelse om „anvendelse af tekniske hjælpemidler“ fra 1992 krav om, at der skal være en dansk brugsanvisning til alle maskiner.

Der skal altså være en brugsanvisning for alle maskiner; uanset maskinens alder!

Hvis ikke du kan fremskaffe en brugsanvisning, vil det i praksis betyde, at du sammen med en erfaren bruger af maskinen skriftligt får beskrevet og måske fotograferet brugen, rengøringen og vedligeholdelsen af den.

I fødevarerbranchen er det pga. hygiejneforhold ikke aktuelt at hænge brugsanvisningen op ved maskinen. Det vil være acceptabelt, at brugsanvisningerne står i en let tilgængelig mappe på kontoret eller i frokostrummet. Ingen må være i tvivl om, hvor vejledningerne befinder sig.

En brugsvejledning kan indeholde følgende

- Maskinnavn, type og nummer. Evt foto af hele maskinen
- Anvendelse. Hvad må den bruges til, og hvad må den IKKE bruges til
- Start/stop af maskinen
- Nødstop
- Særlige sikkerhedsforanstaltninger: indstillelige skærme, fotoceller o.l. evt., suppleret med fotos
- Værnemidler (høreværn, kemihandsker, briller osv.)
- Særlige forhold ved rengøring, f.eks.: hovedaf bryder for strøm, adskillelse af knive og klinger
- Særlige forhold ved service/smøring

Kontakt FødevarerDanmark, Steen Møhring Madsen, på tlf. 50895504 eller Anne Mette Bølle Fruerlund på tlf. 50895513 ved yderligere spørgsmål.

Gode muligheder for efteruddannelse

Der er mange muligheder for efteruddannelse af voksne medarbejdere – brancherelaterede eller i forhold til almene kompetencer. Ofte kan det være vanskeligt, at finde de(t) rigtige forløb og ikke mindst information om økonomien i et uddannelsesforløb.

Der er nu hjælp at hente på 13 VEU-centre (Voksen- og Efteruddannelse, red.) fordelt rundt i landet. VEU-centrene er virksomhedernes guide til efteruddannelse og indgangen til kvalificeret sparring omkring medarbejdernes kompetenceudvikling. Din virksomhed kan bruge VEU-centrene til rådgivning og vejledning om efteruddannelse for en enkelt medarbejder eller for virksomheden som helhed. Centrene står til rådighed, når du har brug for det, – og det er gratis. De giver også gerne rådgivning om tilskudsmuligheder.

Uddannelsesgodtgørelsen er målrettet kortuddannede i beskæftigelse, og satsen er i 2016 kr. 3.344 pr. uge, svarende til kr. 90,38 pr. time og kr. 668,80 pr. dag. Erhvervsuddannelser og derunder regnes som en kort uddannelse. Deltagerbetalingen for AMU-kurser udgør kr. 108 – 272 pr. dag.

Læs mere om VEU-centrene på www.veucenter.dk, hvor du også kan blive anvist, hvor der er mulighed for at søge økonomisk støtte og få evt. løntabsgodtgørelse.

Har din arbejdsplads en e-rygepolitik?

Den 7. juni 2016 trådte en ny lov om elektroniske cigaretter i kraft. Loven pålægger arbejdsgivere at udarbejde en skriftlig politik for anvendelsen af e-cigaretter. Arbejdsgiveren skal i politikken tage stilling til, hvorvidt det er tilladt at anvende e-cigaretter på arbejdspladsen, og i givet fald hvor der må ryges e-cigaretter. Loven forbyder ikke brug af e-cigaretter på arbejdspladser.

Kan indarbejdes i eksisterende rygepolitik

Virksomheder er ifølge den eksisterende rygelov i forvejen forpligtet til at have en rygepolitik for almindelige cigaretter. En enkelt måde at få en politik for rygning af elektroniske cigaretter er en opdatering af din eksisterende rygepolitik, hvor der f.eks. kan tilføjes:

Der gælder samme regler for rygning af elektroniske cigaretter eller lignende som for almindelige cigaretter.

Kontrol

Arbejdstilsynet skal føre tilsyn med, at reglerne overholdes på lige fod med lov om røgfri miljøer. Dette betyder, at Arbejdstilsynet vil kunne afgive påbud, hvis der ikke på arbejdspladsen er udarbejdet en skriftlig politik for anvendelsen af e-cigaretter. Overtrædelse af forpligtelsen til at indføre en politik for anvendelsen af e-cigaretter kan føre til, at arbejdsgiveren pålægges en bøde.

Skiltning i rygerum og/eller rygekabiner – gælder både almindelige cigaretter og e-cigaretter

Hvis din virksomhed tillader rygning i rygerum og/eller rygekabiner, skal der sættes et skilt op, der advarer om, at det er sundhedsskadeligt at indånde tobaksforurenet luft.

Skiltet er gratis og kan bestilles hos Sundhedsstyrelsen på telefon 70262636 eller på sundhedsstyrelsens hjemmeside (sundhedsstyrelsen.dk).

Vidste du at ...

Om to år vil knap hver sjette dansker købe dagligvarer online

En ny analyse fra Coop viser store muligheder for vækst. 15 pct. af danskerne har planer om at købe deres dagligvarer via et onlinesupermarked inden for et halvt år. Det viser en ny analyse fra Coop Analyse. Inden for de kommende to år vil 17 pct. af danskerne købe størstedelen af deres dagligvarer online, viser analysen. – Hvis hver sjette dansker faktisk køber størstedelen af deres dagligvarer online om to år, vil det betyde en markant vækst for e-dagligvarehandlen. Dagligvaremarkedet ligger totalt på 100 mia. kr., så der er potentiale for, at markedet for e-dagligvarehandlen vokser til 17 mia. om 2 år, siger Morten Viktor, Kommerciel direktør Coop.dk MAD, i en pressemeddelelse. I dag er det kun cirka 2 pct. af den samlede dagligvarehandel, der foregår via nettet. En vigtig begrundelse for at handle online er ifølge undersøgelsen, at man sparer tid. Coop analyse har undersøgt, hvor lang tid en kunde bruger på at handle online på Coop.dk Mad og på at købe ind i butikken, og den viser, at kunden ved indkøb af 50 varer sparer ca. 38 minutter. Samtidig køber onlineforbrugeren færre impulsvarer. Således viser undersøgelsen, at Coop.dk Mad procentvis kun sælger halvt så mange varer inden for „nydelsesmidler og kiosk-varer“ som SuperBrugsen.

Kilde: DHB

Far og søn overtager slagterbutik

Det bliver rutinerede kræfter, der tager over, når slagterforretningen i Vestergade 16. januar slår dørene op til ny slagterforretning i Sæbys bymidte. Leif og Morten Tranholm, der er far og søn, går nu også i erhvervslivet sammen om at drive deres egen virksomhed. De er dog på ingen måde ukendt med at arbejde tæt sammen. Leif har i 31 år været beskæftiget hos Slagter Ole i Nørresundby - de seneste 18 år som partner, mens Morten er udlært samme sted - og har været ansat de seneste ti år her. Slagter Ole er i dag en veldrevet og populær forretning, hvor kunderne gerne kører langt for at handle. Leif Tranholm siger, at det er vigtigt at sælge kvalitetsprodukter, høj service og give kunderne inspiration til velsmagende menuer. Disse opskrifter agter de også at anvende i Sæby. De har allerede sikret sig gode leve-

randører af okse- og svinekød, så grundlaget er i orden. Leif Tranholm og hans kone flyttede permanent til Sæby sidste år, og efter planen flytter Morten ind i lejligheden over butikken. I mange år har familien haft sommerhus i Sæby-området, så det er lidt som at komme hjem. - Byen har en vågen handelsstandsforening, der forstår at skabe fælles aktiviteter, der trækker folk til. De handlende yder en god service, og jeg føler, at vi hurtigt kommer i snak med folk, uanset hvor de færdes i byen, siger Leif Tranholm. De synes begge, at Sæby er en by med flere og flere gode specialbutikker, der leverer produkter af høj kvalitet. I årene hos Slagter Ole, har Leif Tranholm uddannet 19 lærlinge. Hans seneste elev, Annika Gunneklev, opnåede at blive dén elev, der har modtaget flest medaljer. Og hun blev i Skills i 2014 nr. to og danmarksmester for butiksslagtere i 2015. Leif Tranholm selv har en række tillidsposter i Nordjyllands Slagtermesterforening, bl.a. som formand for uddannelsesudvalget og skuemester. I oktober 2015 kårede Danske Slagtermestres ham til årets æresslagter.

Kilde: Nordjyske.dk

Direktør: Sådan overlevede 7-Eleven lukkeloven

Mange spåede 7-Eleven en tidlig død, da lukkeloven ændrede spillereglerne radikalt. Men den nye direktør havde en plan. Hvilken vej skal man gå, når politikerne ændrer hele grundlaget for ens forretningsmodel? Det spørgsmål måtte 7-Eleven finde et svar på, efterhånden som det stod klart, at lukkeloven ville ændre sig i 2012. Et af svarene blev at ændre både varerne og brandet, forklarer direktør Jesper Østergaard. - Når man spurgte folk, hvad de forbandt med 7-Eleven, var det typisk pizza, pølser og cola, siger han til Børsen.

Han blev ansat i 2006, og allerede dengang var perspektiverne for kæden ikke alt for gode. Kæden gav underskud og alle vidste, at det var et spørgsmål om tid, før lukkeloven blev ændret. - Hvis vi fremskrev det, vi troede ville ske, så ville convenience-sektoren tabe omkring 10 pct. om året, hvis vi ikke begyndte at tilpasse os, siger Jesper Østergaard. Svaret blev at droppe fokus på en lang række dagligvarer, som forbrugernes alligevel kunne købe billigere i supermarkederne, hvis lukketider efter okto-

ber 2012 langt hen ad vejen kunne konkurrere med 7-Elevens.

Strategien blev, at 7-Eleven skulle være bedst indenfor tre varekategorier: mad, bageri og varme/kolde drikkevarer. - Det var en vigtig og rigtig beslutning, for det er lige præcis de tre kategorier, vi har haft succes med siden. Det er der, vi ser væksten komme fra, siger Jesper Østergaard. Især strategien om at satse på sundere retter har vist sig at bære frugt. Efter flere års underskud begyndte 7-Eleven at give overskud i 2014. I 2015 steg overskuddet til 15 millioner kroner.

Kilde: Detailfolk

Tiden er til lokale fødevarer

Tre af Haderslev store supermarkeder, Kvickly, Føtex og Meny, vil gerne bakke om de lokale fødevarerproducenter og deres produkter. I Føtex sælges produkter fra Fuglsang, Slagter Lampe og Vollstedt Pølser året rundt. Salgschef i Føtex Haderslev, Jonas Hansen vil gerne tage flere lokale varer ind i butikken, men det er ikke så nemt som så: - Vi kan ikke bare lige tage varer fra lokale avlere ind, da der skal laves kæde-aftale. I Meny på Gåskærgade sælger de blandt andet saft fra Lindegården og grøntsager og bær fra andre lokale producenter. - Vi skal støtte op om hinanden. Hos os har vi en pænt klientel for at købe lokalt, for folk vil gerne, siger kolonialchef, Karina Lorenzen. I Kvickly på Jomfrustien sælges der også Fuglsang, Hanelgal, honning, kartofler og kål fra lokale leverandører. Varehuschef Lars Skovhus tror på, at det er det, kunderne gerne vil have: - Det er et nærhedsprincip. Forbrugeren har et ønske om, at det skal være lokale varer og ikke tomater fra Spanien. Der er noget autentisk og spændende ved det. De ønsker noget fra deres egen egn, og ikke det alle andre køber. Kvickly Haderslev er faktisk også den eneste butik af alle Coops butikker i Danmark, der har fået lov til at indkøbe lokalt kød, som ikke skal gennem et centrallager. Det er kød fra Haderslev Dyrehave.

Kilde: Jydske Vestkysten



Messe-oversigt

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

Navnenyt ...

Ny forbundsnæstformand i Fødevareforbundet NNF

Fødevareforbundet NNF har fået ny forbundsnæstformand, da Tage Arentoft ikke genopstillede til posten på kongressen i oktober. Som hans afløser valgte kongressen sønderjyden Jim Jensen, der således i de kommende fire år sammen med formundsformand Ole Wehlst, kommer til at udgøre den daglige ledelse i forbundet. Den nye forbundsnæstformand har et klart billede af, hvad der bliver hans og organisationens vigtigste mission: - Det bliver at skaffe rammerne for, at folk kan trække sig tilbage med helbredet og værdigheden i behold, siger han.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

DI Fødevarer får ny direktør

Leif Nielsen afløser Ole Linnet Juul som branchedirektør for DI Fødevarer. Som branchedirektør bliver Leif Nielsen repræsentant og talerør for medlemsvirksomhederne i DI Fødevarer. Leif Nielsen tiltrådte som ny branchedirektør for DI Fødevarer den 15. november. Leif Nielsen er uddannet cand. polit. fra Københavns Universitet i 1998 og kommer fra en stilling i Landbrug & Fødevarer, hvor han gennem mere end 10 år har arbejdet med at sætte fødevarepolitikken på dagsordenen både hos politikerne og i befolkningen. Han har været cheføkonom, erhvervsøkonomisk direktør, og siden 2012 har han haft stillingen som medlems- og kommunikationsdirektør.

Kilde: DHB

Antalis vil præge udviklingen



Antalis og Antalis CC&CO fusionerede den 28. oktober 2016 sine aktiviteter i et nyt samlet selskab under koncernens hovednavn Antalis A/S. Antalis vil være førende i Skandinavien inden for Print, Office, Packaging, Foodservice og Visual Communication. Virksomheden er allerede Europas største packaging- og papirudbydere og verdens næststørste distributør inden for papir. Fusionen gennemføres for at høste de mange synergieffekter, som gør det endnu mere attraktivt for kunder at samle alle sine indkøb hos Antalis.

Antalis er gearet til at følge udviklingen og sætte sit præg på den. - Vi er specialister, der brænder for at designe og levere løsnin-
ger, hvor mulighederne i individualiserede print, nye bæredygtige materialer og indvendig produktbeskyttelse går op i en højere enhed, siger administrerende direktør Steen Murmann.

Med over 20.000 varenumre bliver Antalis attraktiv for kunder, som ønsker at samle indkøbet hos én leverandør med stor bredde i sortimentet og viden omkring specialløsninger. Det giver kunderne betydelige effektiviseringsgevinster og besparelser. - Når vi vokser så meget i bredden, ser jeg det som den vigtigste opgave at holde fast i kvaliteten af vores rådgivning. Det er medarbejderne bag de mange varenumre, som er kitter, der får det hele til at hænge sammen i løsninger, som passer til kundernes behov, siger Steen Murmann.

Antalis A/S har 200 medarbejdere i Danmark, fordelt i Valby, Holstebro, Vejle og Hørning. Omsætningen i Danmark udgør mere end 900 mio. kr. Antalis er en del af den franske koncern Sequana med en global omsætning på 18,5 mia. kr., og 5.800 medarbejdere fordelt på 43 lande

60 år

Bestyrelsesmedlem i Danske Slagtermestre Lars Ville Jensen, Villes Slagtehus ved Hejls, fylder 60 år den 27. december 2016.

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

TM

cc&co

Din emballagespecialist

EMBALLAGE
KANTINE & CATERING
AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

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

antalisccco.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine

www.multiline.dk
7010 7700

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

GROSSISTER

leverandørliste

AB CATERING
- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Ribe
Ole Rømers Vej 6
6760 Ribe
Tel. 75 42 18 33

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

Aarhus
Beta 1, Søften
8382 Hinnerup
Tel. 72 22 42 24

København
Park Allé 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

BC CATERING Herning
Hedelandsvvej 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.
Grønsundsvej 266 · 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

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

PL-agentur

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

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

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

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

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



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

W. Schatzhen Aarhus

Tlf. 86 29 11 00 | otz.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

Indasia 50 ÅR

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER



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

Annoncer til fødevarer magasinet

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

KUNSTTARME

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

SVENDBORG SLAGTEHUS

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



DanePork

www.danepork.dk

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

MASKINER

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PMpack

Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:



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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner
Dybtrækningsmaskiner
Traysealere



Kammermaskiner
Vakumposer
Krympeposer
Folier



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



**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



SCANPACKAGING

NYHED i Danmark

UNIQUE SM Posepakker



Måler KUN 55x55x90 CM!

www.ScanPackaging.dk

MEJERIVARER



OSTEMESTEREN

**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



Dansk Træmel

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 efft. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

**LØNADMINISTRATION
FOR**



Danske Slagtermestre

**Vi kender
din overenskomst**

**Vi bliver glade,
når du ringer!**

87 10 19 30



PROLØN



Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

 **mesterslagteren**

 **mad med mere**

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

Fødevaredanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00
info@fodevaredanmark.dk

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



fødevaredanmark



fødevarer



Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

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

FPR

**FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.**

70 20 29 29
www.fpr.dk

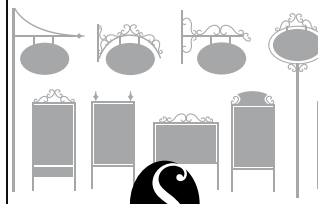
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERNS-
SKILTE**



S

SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR

TELEFON 66 12 87 30 · WWW.SURROW.DK

VÆGTE

Scanvægt

- 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



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