

fødevarer

magasinet

NR. 11/ DECEMBER 2016

Søllerød Kro vinder
Årets ret med
Gris 2016

Se side 13

Allégårdens Slagter
Vi har fået dobbelt
så meget plads

Se side 8

TEMA

FØDEVARE- TRENDS I 2017

INVESTERINGER,
drift og transport

Udbudslovens fallit II

I forrige nummer af Fødevaremagasinet kritiserede jeg her på pladsen og under overskriften "Udbudslovens fallit", at statens og kommunernes fælles indkøbscentral, SKI, øjensynligt sidder Udbudsloven og dens hensigter overhøring. Det har affødt en kommentar fra SKI's udbudsdirektør, Christian Lunding, som her i bladet gør opmærksom på, at det omhandlede udbud rent faktisk rummede en forklaring på, at udbuddet ikke var opdelt i delkontrakter, således som loven påbyder (se SKI's svar side 16). Det kan muligvis have stået i en del af udbuddet, som ikke er umiddelbart tilgængelig på internettet? Hvis forklaringen er alment tilgængelig, beklager jeg, at jeg ikke kunne finde den.

Nu, da alle kan læse begrundelsen for den manglende opdeling, sker det imidlertid til beroligelse for de færreste. *"SKI har valgt ikke at opdele på fødevarekategorier, fordi en opdeling af kontrakten i fødevarekategorier vil medføre flere transaktionsomkostninger, der vil tage tid fra køkkenernes kerneopgaver. Det skyldes blandt andet, at medarbejderne i køkkenerne skal bruge ekstra tid ved bestilling, leveringer og faktura-håndtering fra flere leverandører,"* lyder forklaringen. Det svarer til, at en vognmand forklarer manglende overholdelse af Færdselslovens grundregel om at køre efter forholdene og udvise agtpågivenhed med, at det er for besværligt og for dyrt og tager for lang tid. Det vil naturligvis ikke være nogen gyldig forklaring, og sådanne undskyldninger bør heller ikke være gyldige, når det gælder Udbudsloven. Lovgiver har udtrykt et meget klart ønske om, at offentlige udbud så vidt muligt opdeles på delkontrakter, og det bør man ikke kunne omgå ved at anføre, at det er for bøvel. Hvis det var tilfældet, var der rigtig megen lovgivning, som ikke mindst fødevarevirksomhederne tilsvarende ville kunne undlade at efterkomme.

Udbudsdirektørens kommentar efterlader i det taget det bekymrende indtryk, at SKI er af den opfattelse, at hensigten med Udbudsloven er at sikre de offentlige indkøberes muligheder for at vælge de mest passende leverandører. Sådan må man forstå det, når han skriver, *"at da de 51 kommuner tilmeldte sig aftalen, havde de mulighed for at fravælge kategorier af fødevarer, som de enkelte kommuner ønskede at indkøbe på anden vis. Dette svarer til, at kommunerne har haft mulighed for at overveje og beslutte, om de ville udbyde deres egne "delaftaler" på udvalgte varekategorier."* Det er imidlertid at vende loven på hovedet. Lovens hensigt er primært at sikre små og mellemstore leverandørers muligheder for at komme til fadet hos de offentlige indkøbere – ikke at sikre indkøberne muligheden for frit at vælge, om de vil have små eller store leverandører. Om det EU-direktiv, som Udbudsloven skal implementere, hedder det i lovens forarbejder: "Der lægges i direktivet stor vægt på at lette små og mellemstore virksomheders adgang til offentlige kontrakter."

Det fremgår imidlertid også, at der ingen grænser er for, hvad en "ordregiver" kan forklare manglende opdeling på delkontrakter med, så når det nu viser sig, at SKI faktisk er kommet med en forklaring om, at en opdeling ville gøre det hele mere besværligt for de offentlige køkkener ("medføre flere transaktionsomkostninger"), er der næppe noget at beskylde SKI for sådan rent juridisk. Og så er vi tilbage ved hovedpointen, som vi fremførte den for Folketinget under lovforslagets behandling: Der mangler i denne lov nogle håndtag at dreje på, når eller hvis det ikke går, som det er hensigten med loven, nemlig at offentlige udbud i videst muligt omfang opdeles på delkontrakter. Dette er den aktuelle sag et overordentligt tydeligt eksempel på, og når SKI ikke kan se problemet, må vi gå til politikerne i håbet om, at de nu kan se, at denne deres lov bliver holdt for nar.

” ... udvise agtpågivenhed med, at det er for besværligt og for dyrt og tager for lang tid.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Spændende portrætter

Fra tidligere læseranalyser ved vi, at vore læsere specielt ser frem til at læse om, hvordan andre dygtige håndværkere, købmænd og specialfødevarehandlere driver deres virksomhed. Her i årets sidste udgave giver vi den ekstra gas med spændende portrætter fra forskellige dele af branchen. Vi har denne gang kigget til Norge, hvor en kvindelig, jysk butiksslagter siden 1985 har bygget en fremgangsrig virksomhed op. Læs også om årets æresslagter, Allégårdens Slagter i Odense ved Per Jørgensen, der sammen med sin bror Steen udvider forretningen med i nyt byggeri med i alt 400 m2 produktionslokaler og lagerplads. Læs også om Danmarks største opdrætter af fjerkræ og bliv klogere på bl.a. opdræt af fjerkræ til julebordene samt flere spændende portrætter.

Dyrevelfærdsmærke og alverdens andre mærker

Det nye statslige dyrevelfærdsmærke er blevet offentliggjort. Mærket dækker i første omgang kun svinekød. Det nye, statslige logo "Bedre Dyrevelfærd" indeholder tre hjerter, som fyldes ud i takt med den forbedrede dyrevelfærd for grisen. COOP har valgt at lancere deres eget mærke i konkurrence med det statslige mærke. COOP's mærke dækker flere varegrupper. Læs om alt dette samt 14 øvrige udvalgte mærker, som forbrugeren skal forholde sig til, når der skal købes ind.

Udbudsloven, nytårsmenuer, ost, kød og meget andet

Læs her i bladet om FødevareDanmarks hårde kritik af udbudsloven og dens forvaltning, men også SKI's svar på FødevareDanmarks kritik. Nytårsaften er for de fleste noget helt specielt. Læs om årets nytårsmenuer fra henholdsvis mad med mere kæden og mesterslagteren Læs bl.a. også om udviklingen i onlinesalget af føde- og dagligvarer.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside i 2017

Mediainformation med udgivelsestidspunkter og temaplaner ligger klar for 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 2017.

Glædelig jul, godt nytår og god læselyst!
Redaktionen

- 4 DM Skills 2017**
- 6 Raunsmed Fjerkræ**
Opdræt og slagtning af fjerkræ i den helt store målestok
- 8 Allégårdens Slagter**
Vi har fået dobbelt så meget plads
- 10 Dansk pølsemaker er en norsk succeshistorie**
- 12 Årets vildtret 2016**
- 12 Årets bedste danske vine er kåret**
- 13 Søllerød Kro vinder**
Årets ret med Gris 2016
- 14 Det kører for Ostemesteren A/S**
- 15 Kædernes nytårsmenuer 2016**
- 16 SKI's svar**
- 17 E-handlen med fødevarer spås en stor fremtid**
- 18 Proteiner**
- 20 Det statslige dyrevelfærdsmærke**
- 20 Det statslige dyrevelfærdsmærke**
- 21 Mange mærker for alverdens produkter og ydelser**
- 22 Gode bøffer kan reducere dit blodtryk**
- 24 Kort nyt**
- 27 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



December 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 Karlén

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

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

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevareremagasinets 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 Per Jørgensen fra Allégårdensslagter

ISSN 1902-4509

TEMA: FØDEVARETRENDEN 2017. INVESTERINGER, DRIFT OG TRANSPORT. 3

I alt otte discipliner indgår i finalen i DK Skills for gourmetslagterelever.

DK Skills 2017

Tre elever fra butikker, der er medlemmer af Danske Slagtermestre, har kvalificeret sig til finalen i DK Skills, hvor de skal kæmpe om, hvem der er Danmarks bedste gourmetslagterelev

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Nedtællingen til DK Skills 2017 i januar i Aalborg er begyndt. Der er tilmeldt 40 konkurrencefag og 16 demonstrationsfag. Det er ny rekord med fire flere konkurrencefag end ved DK Skills 2016, der også var et rekordår.

Der er udtaget 10 gourmetslagterelever til at kæmpe i finalen om, hvem der bliver danmarksmester i en række discipliner inden for slagterfaget. Tre af deltagerne kommer fra butikker, der er medlemmer af Danske Slagtermestre. Det er: Rikke, Fruehøj Slagter ApS, Michael, Slagteren i Højslev og Julie, Slagteriudsalget mad med mere i Køge.

Individuel rådgivning af finalister

- Danske Slagtermestre har ved tidligere DK Skills arrangeret en bootcamp (en slags træningslejr, red), hvor finalisterne fra butikker i foreningen samledes for at øve sig og få yderligere inspiration inden finalen, fortæller marketingskonsulent, Martin Bech Poulsen, DSM, og uddyber:

- I år har vi foretaget en opgradering af, hvordan vi ruster eleverne bedst muligt til konkurrencen. Vi holder ikke en bootcamp, men vi er to konsulenter, Mads Illum og jeg, der tager ud til den enkelte finalist i deres butikker eller hjemme. Vi brainstormer med dem og får

Discipliner

De 10 finalister skal dyste om, hvem der klarer sig bedste i følgende discipliner:

- Frikadeller med kartoffelsalat
- Traditionel sylte
- Fremstilling af leverpostej
- Bedømmelse af disk, convenience, og take-away
- Opskæring og diskpyntning, skinke, oksetyndbov, wkalveinderlår, unghane.
- Jokeren – konkurrencedeltagerne ved ikke på forhånd, hvad opgaven består i.
- Rullepølse
- Scoremenu for 2 personer som er en 3 retters menu.



To konsulenter, Martin Bech Poulsen (billedet) og Mads Illum fra Danske Slagtermestre, vil give individuel sparring til de tre elever i finalen fra DSM-medlemmers butikker. Arkivfoto, 2015.

Tid og sted

DM i Skills 2107 finder sted den 26. – 28. januar 2017 i Gigantium i Aalborg.

Åbningstider for publikum er:

Torsdag den 26. januar 2017	kl. 9.00 – 17.00
Fredag den 27. januar 2017	kl. 8.00 – 17.00
Lørdag den 28. januar 2017	kl. 8.00 – 14.00

gang i potter og pander, så vi kan få finjusteret elevernes færdigheder for at få dem gjort helt grydeklare til finalen.

Martin Bech Poulsen understreger, at eleverne i finalen alle er meget velkvalificerede, og at de i forvejen har gjort sig mange tanker om, hvordan de skal gribe disciplinerne i konkurrencen an.

- Men, siger han, vi ved af erfaring fra tidligere år, hvad dommerne lægger vægt på, så det er lige netop i forhold til det, at vi sætter ind med en finpudsning.

Organisationen bag DK Skills

SkillsDenmark er en nonprofit organisation, som arbejder med talentudvikling, eksponering og internationalisering inden for danske erhvervsuddannelser.

SkillsDenmark arrangerer DM i Skills, de årlige danmarksmesterskaber for erhvervsuddannelser. Det sker i samarbejde med virksomheder og erhvervsskoler.

SkillsDenmark sender også danske lærlinge og elever af sted til de internationale konkurrencer WorldSkills og EuroSkills. Derudover arbejder SkillsDenmark for at fremme erhvervsuddannelsernes image.



Der skal gang i både potter og pander og brainstormes, når DSM-konsulenterne skal klæde tre elever på til den store slagterdyst ved DK Skills 2017 i Aalborg. Arkivfoto, 2015

Raunsmed Fjerkræ: Opdræt og slagtning af fjerkræ i den helt store målestok

Den nordjyske opdrætter Poul Raunsmed har travlt med slagtningen af 80.000 kalkuner til de danske juleborde



Poul Raunsmed driver den 65 år gamle familievirksomhed Raunsmed Fjerkræ og er landets største opdrætter af fjerkræ.

Danmarks største opdrætter af fjerkræ, Raunsmed Fjerkræ i Nr. Lyngby fire kilometer nord for Løkken, er nyt medlem af SMV Fødevarer og af organisationens bestyrelse, men er samtidig en 65 år gammel familievirksomhed, der i dag drives af Poul Raunsmed, som både opdrætter og sælger levende fjerkræ og foretager slagtninger.

Danskerne vil have høns i baghaven

- Salget af levende høns er eksploderet de senere år. Det er blevet moderne at have høns i baghaven. Det skyldes blandt andet, at mange familier har fundet ud af, at de kan genbruge deres madaffald ved at fodre høns med det. Det er en sund tankegang, siger Poul Raunsmed, der opdrætter og leverer 150.000 levende høns om året til kunder i hele landet.

Også andehold er kommet på mode. Det nyder Raunsmed Fjerkræ godt af. Virksomheden importerer årligt 80.000 levende ænder til videresalg af racerne mulard og berberi.

80.000 kalkuner til julebordet

Fra september til december har medarbejderne hos Raunsmed Fjerkræ rygende travlt med at slagte kalkuner for at kunne dække efterspørgslen efter den populære julespise.

- Der er vækst i antallet af slagtninger af kalkuner. I de foregående år slagtede vi omkring 60.000 kalkuner, men i år når vi op på 80.000, fortæller Poul Raunsmed.

Virksomheden er ifølge Poul Raunsmed det eneste fjerkræslakteri, der løbende kan levere friskslagtede kalkuner. Kalkunerne bliver bl.a. solgt af lokale, nordjyske slagtere som



Slagter Stiller i Aalborg og Hørning Slagterbutik foruden af Skagens Food og i Raunsmed Fjerkræs egen gårdbutik, som åbnede i 2003. Også en lang række restauranter landet over er aftagere af fjerkræ fra Raunsmed.

Blåstemplet af Dyrenes Beskyttelse

Poul Raunsmed lægger vægt på dyrevelfærd, og Raunsmed Fjerkræ er da også blevet blåstemplet af Dyrenes Beskyttelse. Ved både selv at opdrætte fjerkræ og slagte dyrene i eget slagteri undgås stressende transporter af dyrene inden slagtningen. Den samme tankegang ligger bag Raunsmed Fjerkræs mobile slagteri.

- Den største fordel, kunderne opnår ved at få slagtet af vores mobile slagteri, er at vi udfører slagtningen på stedet, hvor dyrene er vokset op. På den måde undgå vi transport af levende fjerkræ til slagteriet, siger Poul Raunsmed.

Kun få godkendte fjerkræslagterier

En del af det fjerkræ, danskerne sætter på bordet, bliver ikke slagtet i Danmark, men

eksempelvis i Tyskland. Det skyldes, at der kun er få godkendte fjerkræslagterier i herhjemme.

Derfor lægger Raunsmed Fjerkræ vægt på at betone i sin markedsføring, at dyrene fra virksomheden både er opdrættet og slagtet på dansk jord i nordjyske Nr. Lyngby.

Raunsmed Fjerkræ har otte medarbejdere ansat i højsæsonen fra 15. juli og året ud. Uden for sæsonen beskæftiger virksomheden fire medarbejdere.

Foruden opdræt og salg af gæs, ænder, høns og kalkuner har Raunsmed Fjerkræ et sortiment af dyrefoder og tilbehør til opdræt af fjerkræ, der sælges i virksomhedens gårdbutik og gennem en online-butik på nettet.



OPLEV NY FØDEVAREMESSE

21. - 22. marts 2017 | Lokomotivværkstedet | København



MADVÆRKSTEDET
FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2017

MADVÆRKSTEDET er fødevarebranchens nye fagmesse med maden og det gode håndværk i centrum. Messen er et levende værksted med foredrag, workshops og produktpræsentationer, hvor det er muligt at hente inspiration fra flere end 110 udstillere samt se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden. MADVÆRKSTEDET arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med DLF - Dagligvareleverandørerne og afholdes i Lokomotivværkstedet i København. Læs mere på www.madværkstedet.dk



Den populære Odense-slagter har længe døjet med pladsproblemer, som nu er løst med byggeri af 400 m² nye produktions- og lagerlokaler

Per Jørgensen ved rogeovnen.





Udsnit af produktionslokale



Allégårdens Slagter i Odense har fået opført 400 m² nye produktions- og lagerlokaler fem kilometer fra butikken.



Slagtermester Per Jørgensen driver sammen med sin far, Niels Jørgensen, Allégårdens Slagter i Odense

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Allégårdens Slagter

Vi har fået dobbelt så meget plads

Allégårdens Slagter i Odense er populær og velbesøgt, så det er ikke kunder, forretningen har manglet, men plads. Allégården har hidtil rådet over i alt 400 m² butik, produktionslokaler og lagerplads i udkanten af centrum i en beboelsesejendom uden udvidelsesmuligheder.

Det har slagtermester Niels Jørgensen og hans søn, slagtermester Per Jørgensen, der sammen driver forretningen, nu fundet en løsning på.

Købte en brandtomt

De har fået opført 400 m² nye lager- og produktionslokaler i Hjallesse, en forstad til Odense.

- Min far var ude at køre en tur, da han tilfældigt så et til salg-skilt på en byggegrund i et industrikravter i Hjallesse. Normalt er der ingen ledige grunde i det område, men en tidligere virksomhed på matriklen var brændt, og den ryddede grund sat til salg, forklarer Per Jørgensen.

Grunden blev købt, og papirarbejdet gik i gang. Da alle formaliteter var bragt på plads og grunden ryddet for gammelt byggeaffald, blev arbejdet med at opføre de nye lokaler påbegyndt 1. august i år. Det færdige byggeri blev taget i brug i begyndelsen af oktober.

Pladsproblemer gav spildtid

- Vi havde ingen udvidelsesmuligheder og har længe haft pladsproblemer i Allégade, hvor vi har måttet bruge enorm meget tid på at flytte

rundt på alting. Med de nye produktions- og lagerlokaler kan vi tilrettelægge produktionen og arbejdsgangene langt mere rationelt uden spildtid, siger Per Jørgensen.

Afstanden mellem de nye lager- og produktionslokaler og den gamle forretning er fem kilometer. Selv om det betyder kørsel af varer mellem Hjallesse og Allégade, vurderer Per Jørgensen, at den ekstra transporttid rigeligt opvejes af den mindre spildtid i produktionen.

Al produktion er flyttet til Hjallesse

Al produktion af pålæg, skinker, grill- og spegepølser er flyttet til de nye lokaler i Hjallesse, mens baglokalerne i Allégade nu udelukkende bliver brugt som køkken af Per Jørgensens bror, køkken Steen Jørgensen. Han driver firmaet Mad & Gæster, der leverer grydeklare middagsretter og mad ud af huser til enkeltpersoner og selskaber.

Selv om Allégårdens Slagter nu råder over dobbelt så mange kvadratmeter som før, er det ikke tanken, at den øgede plads til lager og produktion skal anvendes til at producere for andre.

Per Jørgensen oplyser, at de nye lokaler i i Hjallesse udelukkende skal bruges til at dække behovet for varer til butikken i Allégade. Han vil dog ikke helt afvise, at produktion for andre kan komme på tale på længere sigt med de udvidede produktionsfaciliteter.

Anni Byskov, dansk pølse-
semager og butikslagter
med succes i Norge, hvor
hun driver forretninger i
både Ringeby og Oslo.



I 1985 tog den
jyske butikslagter
Anni Byskov til Norge
for at arbejde et par år.
Hun er der endnu og
fremstiller 20 tons
pølser om året

Dansk pølsesemager er en norsk succeshistorie

Anni Byskov, 55 år, er uddannet butikslagter i Skive hos en slagtermester, der var meget optaget af pølsemageri. Her lærte hun, hvad godt pølsesemagerhåndværk er. Den kunnen og viden havde hun med i bagagen, da hun som nyudlært slagter i 1985 tog til Norge for at arbejde.

- Jeg tog afsted, fordi det på det tidspunkt var svært at få arbejde i Danmark, og jeg havde egentlig regnet med, at jeg kun skulle være der halvandet til to år, fortæller Anni Byskov.

Men Anni er stadig i Norge snart 32 år efter, hun flyttede derop. Og hun har gjort det godt. Hendes karriere startede i Leiv Vidar AS. Det var den gang et mindre pølsemageri i byen Hønefoss. Anni havde ansvar for pølsemageriets butik og var med et langt stykke af vejen, da Leiv Vidar i begyndelsen af halvfemserne for alvor fik vokseværk og i dag er en af Skandinaviens førende pølseproducenter. Alene i byen Hønefoss har virksomheden et produktionsanlæg, der fremstiller 3000 tons pølser om året.

Selvstændig siden 2000

Anni Byskov forlod Leiv Vidar i 2000 for at blive selvstændig. Hun købte et pølsemageri i byen Ringeby, som hun driver under navnet Annis Pølsemakeri AS. Og så gik det stærkt, for pølser var ved at bli-

ve en populær spise i Norge. Antallet af sommerhuse i området omkring Ringeby voksede markant, og det samme gjorde efterspørgslen efter Annis pølser. For fire år siden åbnede Mathallen i Oslo (en parallel til Torvehallerne i København), og her rykkede Anni ind. Det er hendes søn Daniel Byskov, der står for driften af afdelingen i Mathallen. Daniel er udlært som butikslagter.

- Vi var med i Mathallen fra starten og har hele tiden haft et pænt overskud af vores butik her, oplyser Anni. I Mathallen omsætter Anni Byskov årligt for omkring 11 mio. norske kroner. Den samlede omsætning i de to forretninger i Ringeby og Oslo er på omkring 25 mio. kr.

20 tons pølser årligt

Pølsemageriet fremstiller årligt omkring 20 tons pølser til Annis forretninger. Sortimentet omfatter 15 forskellige slags pølser foruden spegeskinker og frikadeller.

Det er næppe tilfældigt, at pølserne, som Anni Byskov har udviklet, er blevet populære hos forbrugerne, for hendes produkter er af så høj kvalitet, at de har hentet priser hjem i flere fagkonkurrencer. Hun er blandt andet nordisk mester i kødopskæring og blev sølvvinder ved Norges mesterskaberne i 1995. Også hendes røgede spegeskinke er præ-

mieret. Opskriften på skinken bygger på lokale traditioner, og den fik i 2005 den fornemme ære, at blive udpeget som "Favorit både blandt norske forbrugere og kokke".

Annis Pøsemakeri har også gjort sig bemærket med en række udmærkelser ved Kjøttbransjens Landsforbunds Norgesmesterskaber med fire guldmedaljer, tre sølv og fire bronze. Udmærkelser, der primært er hentet på pølserne.

- Det har en god markedsføringsværdi at hente præmier hjem i konkurrencer, konstaterer Anni Byskov.

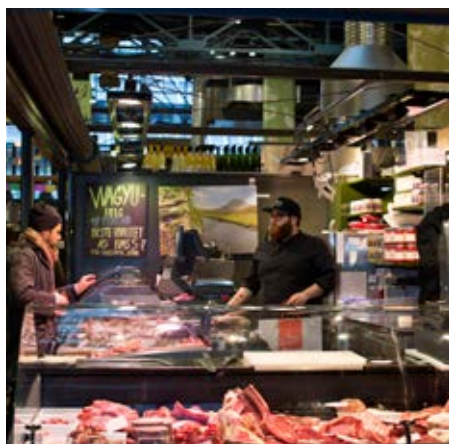
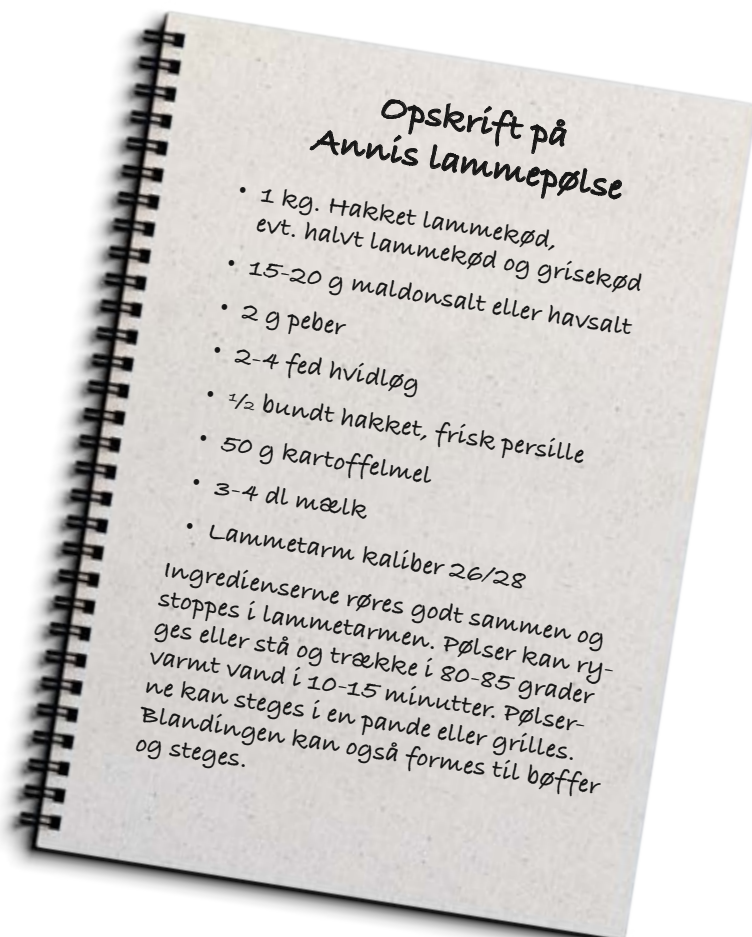
Annis Pøsemakeri har omkring 15 forskellige pølser i sortimentet foruden skinker og frikadeller.

Opskriften på den gode pølse

Opskriften på en god pølse er ifølge Anni ret enkel:

- Gode råvarer og en fedtprocent, der ikke er for lav. Den skal være mindst 15, siger hun.

Kundernes favorit til grill og pande er en lammepølse, hvor lammekødet får masser af ekstra smag af persille og hvidløg. En ramsløgspølse og en grov pølse, Toscanapølsen, med kalvekød, spegeskinke og fennikel er også populære blandt norske pølse-entusiaster.



Fra afdelingen af Annis Pøsemakeri i Mathallen i Oslo



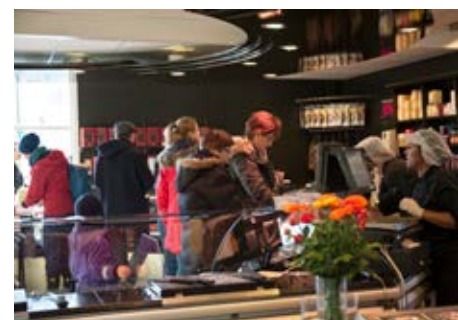
Et udvalg af Anni Byskovs pølser



Fremstilling af pølser i Annis Pøsemakeri



Butiksslagter Daniel Byskov, søn af Anni Byskov, står for driften af afdelingen i Mathallen.



Udsnit af butikken i Rugebu



Dommerpanelet

Madanmelder og overdommer Helle Brønnum Carlsen (P1 Morgen, Weekendavisen – overdommer), restauratør Vivi Schou (Restaurant Babette), restauratør Rasmus Munk (Alchemist), Mette Sia Martinussen (1. th., TV2 Madklubben mv.) og Francis Cardenau (LeSommelier, MASH m.fl.).

De prækvalificerede kokke var:

- Mark Veber Bak Hansen, Guldtrummet, Aarhus Central Food Marked
- Martin Bjørn Nielsen, Gastronomisk Innovation
- Jesper Dams Hansen, Restaurant Babette, Vordingborg
- Habbi Khaliqdad, Borupgaard, Comwell
- Kasper Correll Larsen, Restaurant Uformel
- Adrien Norwood, Old Fellow

Deltagerne kunne vælge råvarer fra en buffet med friskskudt vildt fra jagtparaden på Søholt, en buffet med grøntsager fra lokale producenter, friske krydderurter, krydderier og udvalgte lokale råvarer. Arrangørerne garanterede, at der vil være lokal øl, kirsebærvin, mel, sukkerroer og rå mælk på dagen. Udvalget af vildt og grønt afhænger derimod af jagten og høsten.

Årets vildtret 2016

Den årlige konkurrence om "Årets Vildtret" blev i år afholdt den 6. november på Søholt Gods i Maribo. Dagen omfattede masser af aktiviteter for madinteresserede voksne (og børn), bl.a. workshops, foredrag, anmeldelse af vildtprodukter, smagsprøver og meget mere. Arrangementet var sat i scene ved det legendariske Søholt Gods' smukke avlsbygninger på Lolland, hvor vildtet var ble-

vet skudt i dagene forinden. Lokale råvarer som sukkerroer og rå jersey-mælk stod parat, når seks af landets dygtigste vildtkokke dyttede om æren og de nydelige pengepræmier (1. præmien var kr. 20.000,-). Vinderen af årets vildtret blev Jesper Dams Hansen fra Restaurant Babette. Jesper brugte i sin ret krikand, hvinand, hare og dyreliver.

Kilde: Pressemeddelelse

Årets bedste danske vine er kåret

Hele 54 danske vine blev bedømt af professionelle vindommere, da Danske Vingårde afholdt Dansk Vinshow. Målet er at få bedømt de konkurrerende danske vine og at uddele titlen "Årets Vingård 2016".

Kriteriet for at vinde titlen er, at vingården opnår det højeste gennemsnitlige pointtal for sine tre bedste vine i konkurrencen. Skærsøgaard Vin fra Dons ved Kolding tog titlen og modtog guldmedalje for den mousserende vin "Don's Rosé Brut 2015". Den fik dog kamp til stregen af en række andre vingårde, bl.a. Guldbæk Vingård, som fik guld for hvidvinen "Lush Green 2015".

Dommerpanelet, der bedømte de danske vine, består af sommelier Tim Volderslev, sommelier Simon Juhl Olesen, vinanmelder på Berlingske og redaktør af Vinexpressen.dk, Rolf Madsen, samt fødevarer-konceptudvikler Jacob Klitgaard. Dommerne var glade for at kunne se en udvikling i den danske vinproduktion. - Var der nogen, der for ti år siden havde sagt, at dansk vin kunne blive til noget, havde jeg svaret: "Aldrig i livet"! Men efter at have siddet i dommerpanelet tre år i træk ved Dansk Vinskue og nu hos Danske Vingårde, er jeg kommet i tvivl, siger dommer og vinanmelder Rolf Madsen og fortsætter: - Eller



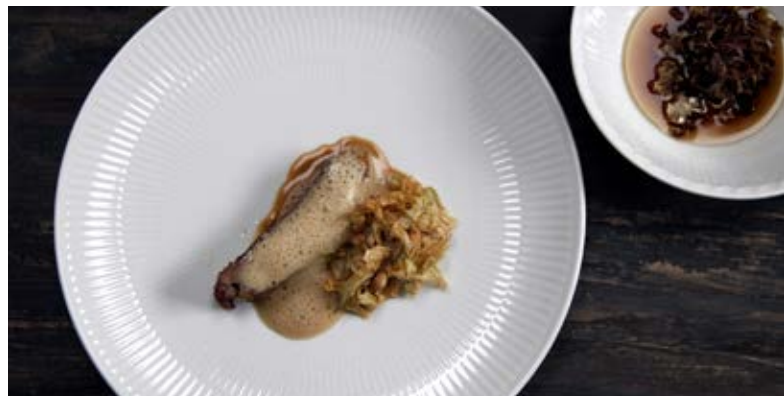
Danske Vingårde er brancheorganisation for henved 60 professionelle vingårde med et beplantet areal på ca. 75 hektarer. Produktionen i 2014 var ca. 350.000 flasker.

Søllerød Kro vinder

Årets ret med Gris 2016

Der blev smovset gennem 14 lækre retter fra danske topkokke, før vinderen af Årets ret med Gris 2016 kunne kåres på Hotel- og Restaurantskolen i Valby i dag. Landbrug & Fødevarers konkurrence skal gerne inspirere til, at kokke og forbrugere ser muligheden i dansk gris som råvare og tør prøve nye retter af høj gastronomisk kvalitet. - Der er mange, der kan være kokke, og så er der talenter..., sagde Francis Cardenau fra Restaurant Sommelier, før han var med til at kåre køkkenchefen Brian Mark og hans hold fra Søllerød Kro i Holte som vinder af Årets ret med Gris 2016. Vinderretten bestod af stegt snitte fra slagtesvin med artiskok, tørret hjerte og sauce på karamelliserede nøgleben og haler, og der er visioner bag retten: - Snitten var et stykke kød, som man købte hos slagteren i gamle dage og spiste til sin søndagsfrokost. Vi vil gerne have fokus på andre kødstykker, som ikke bare er mørbrad og filet. Der er masser af smag og konsistens i snitten, og så er det også samtidig et sundt stykke kød, fortæller køkkenchefen Brian Mark.

- Vi håber, at dagens kåring af årets ret med gris kan være med til at inspirere flere til selv at tilberede flere måltider med gris. Vi kan se, at særligt unge mellem 20-29 år spiser mindre grisekød. Det er ærgerligt, for retter med gris kan i stor stil varieres til lækre menuer. Mange tror fejlagtigt, at retter med gris er fed mad. Det er ikke tilfældet, siger Mette Jasper Gammicchia, afdelingsleder i Landbrug & Føde-



Vinderretten 2016 bestod af stegt snitte fra slagtesvin med artiskok, tørret hjerte og sauce på karamelliserede nøgleben og haler

varer og fortsætter:

- Vi vil gerne inspirere til, at kokkene og forbrugerne ser mulighederne i dansk gris som råvare og tør prøve nye retter af høj gastronomisk kvalitet. Andenpladsen gik til Tommy Friis fra Hotel og Restaurant Fru Larsen fra Laurbjerg med en ret bestående af: Dansk frilandsgris, bryst og spareribs med aromatiske urter, rødbede, solbær og ramsløg, mens vinderen på tredjepladsen blev krofatter Per Hal-lundbæk fra Falsled Kro i Millinge. Her bestod retten af: Svinenakke med røget marv, spidskål og svampe. Ud over æren får andenpladsen en check på 15.000 kr. og tredjepladsen 5.000 kr. Årets ret med gris er en tilbagevendende kokkekongurrence. Den er organiseret af Landbrug & Fødevarer og økonomisk støttet af Norma og Frode S. Jacobsens fond. Følgende restauranter deltog i kokkekongurrencen: Restaurant Søren K, Restaurant Paustian, Restaurant Ravelinen, Bistro Boheme, Søllerød kro, The Balcony, Restaurant Babette, Restaurant Knapp, Restaurant Substans, Treetop Restauranten, Hotel og Restaurant Fru Larsen, Falsled Kro, Restaurant Gastromé og Restaurant Hjemme.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Køkkenchef Brian Mark fra Søllerød Kro sammen med sit jublende hold, da de vandt Årets ret med Gris 2016.

det vil sige; jeg er faktisk slet ikke i tvivl om, at dansk vin har en fremtid. Førhen tænkte man: "Den er da meget god - af en dansk vin at være". Men den frase er for mit vedkommende pakket væk. Jeg har i år været vidne til vine på et meget højt teknisk niveau. Selvfølgelig er der smuttere, men set over en bred kam, pibler det frem med gode og velproducerede vine, som ligeså godt kunne være lavet i Tyskland eller Frankrig. Og de bedste af vinene kan nu også godt være med på restauranternes vinkort. For mit vedkommende har det endnu engang været en god oplevelse at smage dansk vin i dommerpanelet.

De 54 vine, der blev bedømt, fordeler sig i kategorierne mousserende vin, hvidvin, rosévin, rødvin, dessertvin og hedvin. Udover guldmedaljerne blev det til seks sølv og syv bronzemedaljer til de danske vine.

De øvrige medaljetagere ved Dansk Vinshow er Guldbæk Vingård, Modavi, Nyholmgaard Vin, Skårupøre Vingård, Vejrhøj Vingård, Ørnberg Vin og Årø Vingård. Udmærkelserne er overrakt til vingårdene i forbindelse med Danske Vingaardes seminar på Skærsøgaard den 29. oktober 2016.

Kilde: Pressemeddelelse



Det kører for Ostemesteren A/S

Grossisten har måttet udvide medarbejderstaben for at holde trit med efterspørgslen

Det går godt for Ostemesteren A/S i Vejle. Så godt, at grossistvirksomheden tidligere på året måtte ansætte yderligere en medarbejder.

- Den 1. marts i år tiltrådte Jesper Berg som ny medarbejder. På grund af voksende omsætning var vi nødt til at udvide staben af ansatte fra fire til fem, fortæller Ostemesterens direktør Bjarne Kastberg Petersen.

Jesper Berg dækker det syd- og sønderjyske område som salgskonsulent. Han har tidligere været ansat hos Lactalis, Stryhns, Eskimonica Is og Brdr. Løvbjerg.

Fik mere plads i 2012

Det er faktisk en gammel nyhed, at Ostemesteren gennem en længere årrække har haft fremgang i omsætningen. Væksten betød, at grossistvirksomheden i 2012 måtte rykke ind i nye lokaler for at få plads nok til sine aktiviteter.

- Vi fordoblede vores lagerplads fra ca. 800 til 1600 m², da vi flyttede til vores nuværende adresse på Ulvedalsvej i Vejle, oplyser Bjarne K. Petersen.

En positiv udvikling

- Vi ser meget positivt på den aktuelle udvikling. Selv under krisen i nullerne mærkede vi ikke tilbagegang. Krisen ramte hårdest i restaurationsbranchen, hvor man oplevede, at folk gik mindre i byen, men i stedet valgte at spise godt hjemme, for maven er nok det sidste folk vil lade det gå ud over, når der er krise, siger Bjarne K. Petersen og tilføjer:

- Det kom specialfødevarerhandelen til gode, og efterfølgende har vi kunnet holde fast i en positiv udvikling i takt med, at forbruget generelt er blevet øget igen efter krisen.

30 år med Ostemesteren

Ostemesteren A/S har kunnet fejre 30-års jubilæum i år. Det blev markeret i marts sammen med Ostehandlerforeningen, der fyldte 100 år.



Med ansættelsen af Jesper Berg pr. 1. marts i år har Ostemesteren udvidet medarbejderstaben fra fire til fem ansatte. Jesper Berg er bl.a. salgsansvarlig for det syd- og sønderjyske område.

Kædernes 2016 nytårsmenuer



For snart mange år siden begyndte slagterforretningerne af sælge nytårsmenuer til kunderne. Naturligt da omsætningen i take-away og madleverancer af enhver art er vokset i butikkerne igennem årene. - Mad med mere kæden forventer at sælge mere end 20.000 menuer på landsplan her i 2016, hvilket er det højeste nogensinde, fortæller marketingkonsulent Martin Bech Poulsen, mad med mere kæden til Fødevaremagasinet. - Kunderne bestiller tidligt, og alle mad med mere-butikker havde udsolgt sidste år. Nytårsmenuen er en kæmpesucces, som har udviklet sig over årene. Årsagen til det, tror jeg, skyldes, at vi rammer noget, som forbrugerne har tillid til, nemlig slagterhåndværket. Årets forret er slagtertapas, hvor det hjemmelavede charcuteri er i fokus, fortsætter Martin. - I øvrigt består hovedretten af to slags kød, og

når kunderne bestiller en nytårsmenu fra slagteren, skal de jo smage det bedste kød. Sauce er også en rigtig "slagtersauce", nemlig en bordelaise sauce, som er en rødvinssauce, hvor der er pisket oksemarv i. Kartoffelgarnituren er garniture "a la brændende kærlighed" med rigtig slagterbacon i, slutter Martin Poulsen.

Martingkonsulent Mads Illum fra mesterslagteren forventer et totalt salg på mere end 10.000 nytårsmenuer her i 2016 (udover kædens menu tilbyder flere mesterslagterforretninger en alternativ menu). - Mesterslagteren Plus har bl.a. fået lagt nytårsmenuerne på de respektive hjemmesider og facebook sider, som en ekstra service for de enkelte butikker, slutter Mads Illum.

Dagen der på menu

Alle kender følelsen af "Dagen der på", og hvad man har lyst til at spise. Dette har mesterslagteren et bud på med en "Dagen-der-på burger"



Appetizer - Slagtertapas

Lufttørret skinke på sesam-grissini, sprød tærte med trøffelcreme og snackpølser samt bre-saola på syltede rød-løg og ærteskud. De små lækre hapsere er sat sammen med sesam-grissini, syltede rød-løg og små sprøde tærter samt en lækker og yderst vanedannende trøffelcreme. Det er små smags-bomber – slagtertapas når det er bedst. De tre appetizere er perfekte til dronningens nytårstale, eller som en starter til nytårsmenuen.



Anretning af mesterslagterens nytårsmenu kan ses på youtube.



Mesterslagteren nytårsmenu

Startersnack

Røget okse

Forret

Skaldyrssuppe med krebs
Skaldyrssuppe
Lækkert brød

Hovedret

Oksemørbrad med røget kalvebacon og calvados-sauce
Oksemørbrad viklet med røget kalvebacon
æblesyltede rød-løg – shiso-urter
Serveres med kalveskysauce tilsmagt med calvados

Dessert

Nytårsdessert med lavendelis og chokoladefondant
Cremet lavendelis

SKI's svar

SKI's svar på artiklen „Udbudslovens fallit“, Fødevaremagasinet, november 2016

AF CHRISTIAN LUNDING, UDBUDSDIREKTØR, SKI

Fødevaremagasinet bragte d. 21. november 2016 et indlæg under overskriften ”Udbudslovens fallit” fra Torsten Buhl, der er direktør i interesseorganisationen FødevareDanmark. Torsten Buhls indlæg indeholder desværre en række forkerte påstande, som jeg vil korrigere i det følgende.

Selv om brugerne af aftalen fra starten har ønsket det anderledes, mener Torsten Buhl, at den fælleskommunale fødevareaftale (50.90) burde være opdelt i delaftaler. Torsten Buhl påstår i den forbindelse, at SKI blot har skrevet ”nej” i forhold til, om aftalen er opdelt i delaftaler, og at SKI således ikke har forklaret baggrunden for udformningen af den fælleskommunale fødevareaftale (50.90). Torsten Buhl skriver direkte, at loven ikke er overholdt.

Det er selvsagt grove påstande. Og det er selvsagt forkert. Havde Torsten Buhl bladret et par sider i udbudsmaterialet, ville det da også stå klart, at SKI har gjort en del ud af at forklare udformningen af aftalen.

Det fremgår således af udbudsmaterialet, at vi har at gøre med en aftale, som er udformet efter intensiv dialog med de kommunale storkøkkener, og som både indeholder et fuldt økologisk og konventionelt sortiment.

SKI har endvidere forklaret i udbudsmaterialet, at udbuddet er afgrænset til de 51 tilsluttede kommuner, der har valgt at stå skulder-ved-skulder, mens de resterende 47 kommuner står udenfor. I de 51 deltagende kommuner er aftalen målrettet de køkkener, som lever op til kravet om en minimumsleverance på 1500 kr. pr. levering. Dette indebærer, at der fortsat er en række mindre køkkener i de tilsluttede kommuner, som ikke kan blive omfattet af aftalen.

Det fremgår også af udbudsmaterialet, at da de 51 kommuner tilmeldte sig aftalen, havde de mulighed for at fravælge kategorier af fødevarer, som de enkelte kommuner ønskede at indkøbe på anden vis. Dette svarer til, at kommunerne har haft mulighed for at overveje og beslutte, om de ville udbyde deres egne ”delaftaler” på udvalgte varerekategorier.

Det fremgår ligeledes af udbudsmaterialet, at SKI konkret har overvejet, at opdele aftalen på fødevarekategorier eller geografisk. SKI har

valgt ikke at opdele på fødevarekategorier, fordi en opdeling af kontrakten i fødevarekategorier vil medføre flere transaktionsomkostninger, der vil tage tid fra køkkenernes kerneopgaver. Det skyldes blandt andet, at medarbejderne i køkkenerne skal bruge ekstra tid ved bestilling, leveringer og fakturahåndtering fra flere leverandører.

Desuden fremgår det af udbudsmaterialet, at aftalen ikke er opdelt i fx øst og vest, fordi SKI på baggrund af markedsanalysen vurderer, at sammensætningen af leverandørfeltet ville være den samme, henset til sortimentsbredden. Det vil med andre ord være den samme gruppe af leverandører, der vil byde ind og være de mest konkurrencedygtige på tværs af regionale eventuelle opdelinger. Hermed vil en opdeling på geografi udelukkende betyde en opdeling af indkøbsvolumen og dermed risiko for højere priser for de 51 kommuner.

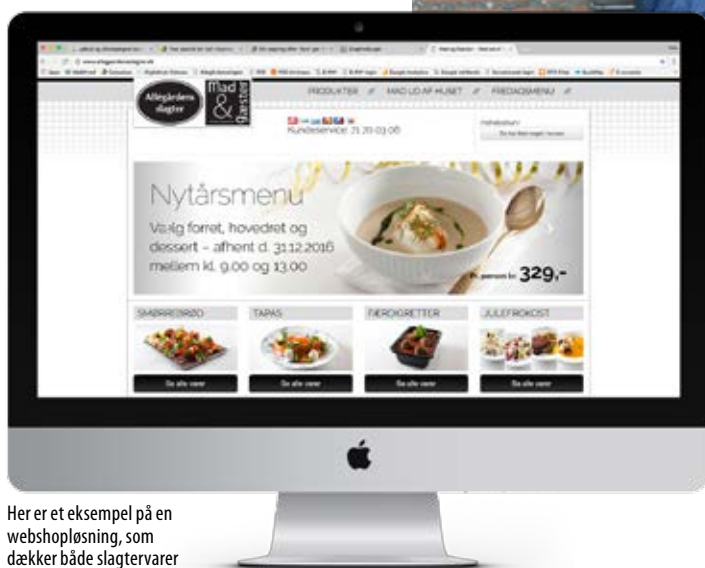
SKI er sat i

verden for at sikre, at den offentlige sektor kan få de efterspurgte varer i den rette kvalitet og til skarpe priser. Det kommer os alle til gode. Det er derfor glædeligt, at vi sammen med de involverede kommuner har fået etableret en kontrakt med Hørkram, hvor de 51 kommuner anslås at spare over hundrede millioner kr. samtidig med, at kommunernes storkøkkener får adgang til et fuldt økologisk sortiment.

Dertil kommer, at SKI som noget ganske unikt i offentlige udbud har gennemført omfangsrige sensoriske tests af smag, konsistens, duft mv. for at sikre, at der er budt ind med fødevarer af høj kvalitet.

Jeg håber, at ovenstående har hjulpet til at rydde ud i de fejlagtige påstande, som direktøren for interesseorganisationen FødevareDanmark har fremført i sit indlæg.

Red.: Læs også Torsten Buhl's replik ”Synspunkt” i dette nummer af Fødevaremagasinet.



Forbrugerne køber gerne måltidskasser, fisk og økologi online til levering på hjemmeadressen.

Her er et eksempel på en webshopløsning, som dækker både slagtervarer og mad ud af huset

E-handlen med fødevarer spås en stor fremtid

Tal for e-dagligvarehandlen viser store vækstmuligheder. Selvom danskerne køber varer på nettet som aldrig før, halter området for dagligvarer og fødevarer fortsat langt efter. E-dagligvarehandlen udgør kun knap 2 pct.

af den samlede dagligvarehandel (Dansk Erhvervsanalyse/COOP), og det er børnefamilierne i de store byer, der er de mest flittige til at købe dagligvarer online. - Dagligvaremarkedet ligger totalt på ca. 100 mia. kr. (Iflg. Retail Institute of Scandinavia/COOP), så der er potentiale for, at markedet for e-dagligvarehandlen vokser til 17 mia. om 2 år, har Morten Viktor, Kommerciel direktør Coop.dk MAD udtalt.

Brancheglidning og nye salgsmuligheder

Rigtig mange producenter, grossister, detailister, kendte organisationer og nye virksomheder har eller er i fuld gang med at etablere webshopløsninger til salg af dagligvarer og fødevarer specifikt. Enkelte virksomheder satser udelukkende på webshopløsning med levering. Som på detailmarkedet, i specialfødevarerhandlen samt restaurationsmarkedet finder der også en udtalt brancheglidning sted på dette delmarked, hvor onlinevirksomhederne fx tilbyder måltidsløsninger i form af specifikke måltider eller måltidskasser. Onlinebutikkerne konkurrerer derfor også i stor stil direkte med udespisning og take-way markedet.

Mere økologi, flere niche- og specialvarer og mindre impuls

Vi køber tilsyneladende også mere økologi på nettet. I august kom 34 pct. af omsætningen på Coop.dk MAD fra økologiske varer, hvilket er en del højere end salget i de fysiske Coop-butikker, som i samme periode lå på 10 pct. Skagens Food, Slagtergården Holbæk samt Retnemtdk er eksempler på virksomheder, som har valgt hver deres nicheområde. Af COOP's tal ser det ud til, at der online sælges færre nydelsesmidler og kioskvare, og konklusionen er derfor, at forbrugerne køber færre impulsvarer online end i de fysiske butikker.

Svært at etablere sig

Flere har allerede forsøgt og opgivet online-markedet som fx Irma.dk, som er fusioneret med COOP.dk Mad, men nye onlinebutikker dukker løbende op. Superbest onlineshop lukkede ned igen i 2014 efter store investeringer og et længere introduktionsforløb. Senest har Shobr.com som ny online markedsplads etableret sig, hvor dagligvareleverandørerne står bag deres eget onlinesalg direkte til forbrugerne.

Kilder: COOP, pressemeddelelser

Eksempler på onlinesalg af dagligvarer og fødevarer:

- SkagensFood.dk
- Nemlig.com
- Shobr.dk
- Mr.Beef.dk
- COOPMad.dk
- Osuma.dk
- Økologisk-supermarked.dk
- Sartorvet.com
- Slagter.dk
- Retnemtdk
- Aarstiderne.com
- Grisogko.dk
- Fitnessfood.dk
- Saltogpeber.dk
- Kokkenshverdagmad.dk



Holdbarhed af kødprodukter – kort eller lang?

AF MIE GUNVIG OG ANETTE GRANLY KOCH, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Hvad er holdbarhed?

Holdbarhed er den tid, et produkt kan opbevares, uden at være sensorisk uacceptabelt eller udgøre en sygdomsmæssig risiko. Det kan oversættes til, at den rigtige holdbarhed er, når produktet ser godt ud, lugter og smager godt, når det tilberedes og nydes. Selvfølgelig må det ikke give sygdom.

Holdbarhed er ikke nem at fastlægge, da den påvirkes af mange faktorer. Holdbarhed kan påvirkes af fysiske, kemiske og mikrobiologiske forhold. Fysiske forhold kan fx være beskadigelse, krystaldannelse, udtørring og befugtning. Kemiske ændringer kan give fødevaren harsk smag eller misfarvning ved påvirkning af lys og ilt. Vækst af bakterier kan give misfarvning, konsistensændringer, luftproduktion og dårlig lugt og smag. Alt dette kan registreres med vores sanser, men det skal understreges, at vækst af patogene (sygdomsfremkaldende) bakterier eller bakterielle toksiner ikke kan lugtes eller smages. Specielt i produkter med lang holdbarhed skal man sikre sig, at sygdomsfremkaldende bakterier ikke udgør en risiko. Ready-to-eat produkter,

færdigretter, kødprodukter, mejeriprodukter fx ost og chokolade har lang holdbarhed, og i denne type produkter er det nødvendigt lave en teoretisk vurdering af, hvilke risici, der er for forekomst og vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

Hvilke mikroorganismer giver dårlig smag og lugt?

Skimmelsvampe er den største kilde til ødelæggelse af fødevarer globalt. Fx var vækst af skimmelsvampe den næststørste årsag til tilbagekald i 2016 (www.fodevarewatch.dk). Skimmelsvampe giver synlig vækst i form af trådnæt på overfladen af en fødevare og kan nedbryde alle typer fødevarer. Mange skimmelsvampe kan også danne toksiner.

Vækst af gær ligger også højt på listen over

årsager til tilbagekald af fødevarer. Vækst af gær giver luftproduktion, uklarhed i væsker og dårlig lugt.

De mest almindelige bakterier, der giver dårlig lugt og smag er: *Pseudomonader*, mælkesyrebakterier, *Brochotrix thermosphacta*, *Photobacterium phosphoreum*, *Bacillus* og *Clostrider*. På billede 1 ses vækst af en *Pseudomonade*, der kan danne blå farve på fedt-holdige produkter som fx kød og frisk mozzarella ost. På billede 2 ses gasproduktion fra *Clostridier* i vakuumpakket kød.

Hvilke faktorer har betydning for holdbarheden?

Holdbarhed kan forlænges med konservering, men tendensen er, at forbrugere og detailhandlen ønsker færre konserveringsstoffer,



som fx salt og nitrit. Som alternativ til konservering kan den mikrobiologiske holdbarhed øges, hvis der tilføres et minimum af bakterier til produktet ved pakning. Trin et er at starte med en ren linje, der er fri for produktrester. Det kræver et par kritiske øjne inden opstart af en produktionslinje.

Ud fra forsøgsresultater, har DMRI udpeget følgende tre centrale steder på produktionslinjen, hvor optimering af hygiejnen kan være med til øge holdbarheden af kødprodukter:

- Peeling af blokvarer inden slicing
- Bånd til transport af uemballerede produkter
- Knivhuset i slicer

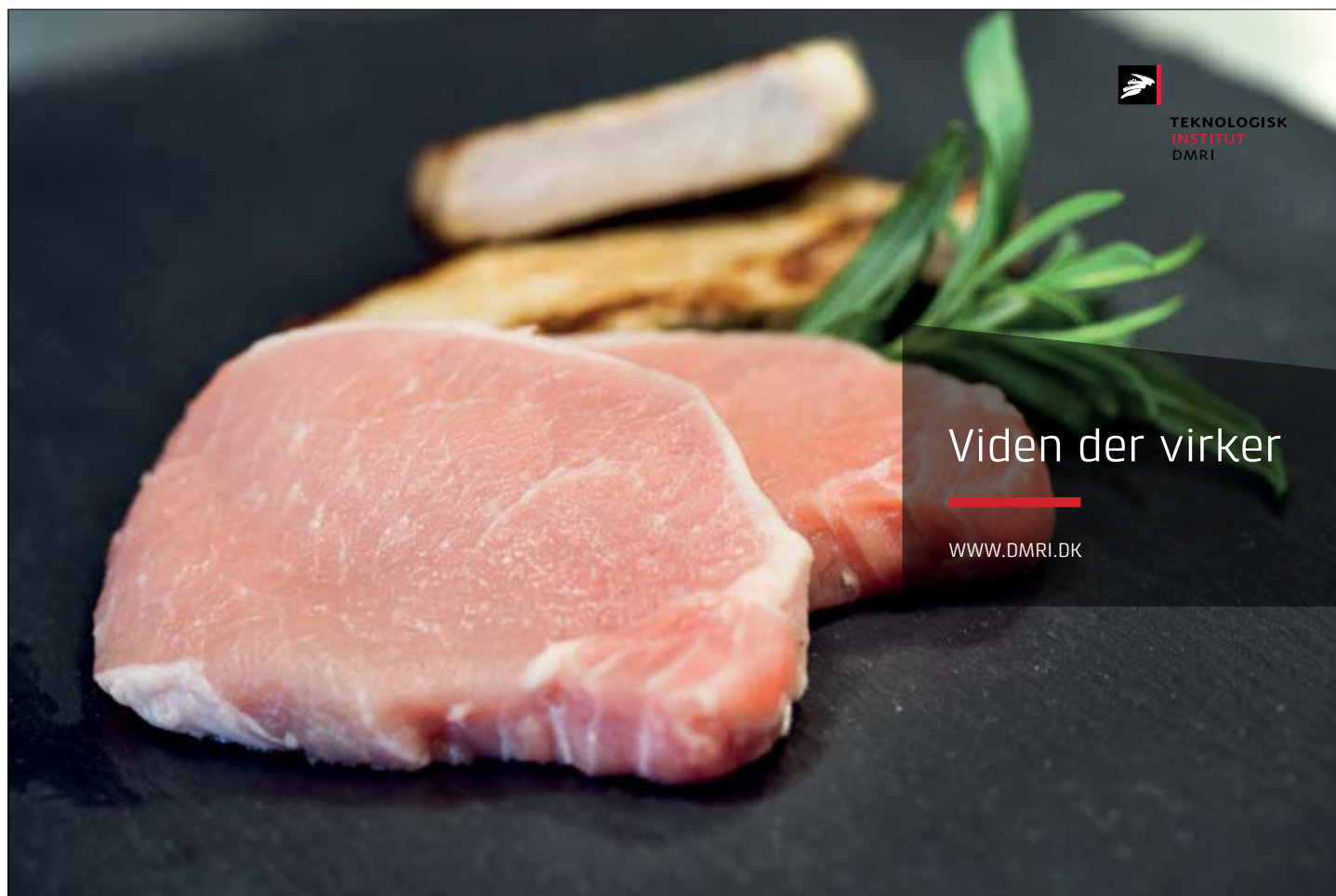
På blokvarer sidder mange bakterier i emballagen ved klipsene. Forsøg på DMRI har vist, at bakterier fra enderne kan trænge ind på indersiden af blokvarer og opformeres til et stort antal under lagring. Det er derfor vigtigt, at enderne af blokvarer skæres fra, så de ikke forurener linjen og at operatøren under håndtering af blokvarerne ikke får overført bakterier fra enderne til det peelede produkt. Yderligere kan blokvarer aftørres med ethanol-klude inden peeling. Forsøg har vist, at aftørring med ethanol kan fjerne 500-1000

bakterier/cm². Holdbarheden vil øges, hvis der på produktets overflader er mindre end 10 bakterier/cm².

Ved at forbedre renholdelsen af de produktberørende overflader, der er i lokalet, hvor kogte produkter håndteres, kan antallet af bakterier i de færdigpakkede produkter reduceres væsentligt. Forsøg på DMRI har vist, at en øget renholdelse under produktion kan fordoble holdbarheden af kogte kødprodukter. Under slicing af pålæg ophobes slicesmuld i knivhuset, og bakterieantallet vil kunne øges under produktion, da tem-

peraturen flere steder i knivhuset kan være op til 20-37°C. Under produktion vil bakterierne løbende blive frigivet til de slicede skiver. Denne forurening af slicede skiver kan minimeres hvis knivhuset rengøres cirka hver 4. time. Til renholdelse kan anvendes skrab og spritklude. Frekvensen af rengøring afhænger af produkt, konservering, temperatur og effekt af den renholdelsesteknologi, der anvendes.

Gode råd til at opnå lang holdbarhed af slicede kødprodukter



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Det statslige dyrevelfærdsmærke

Nu kommer Miljø- og Fødevareministeriets nye dyrevelfærdsmærke, der er blevet til i samarbejde med en række organisationer, blandt andre Dyreværnsorganisationernes Samarbejdsorganisation DOSO, Landbrug & Fødevarer, Danish Crown, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Danske Slagtermestre, Lidl og Aldi. Det nye logo "Bedre Dyrevelfærd" indeholder tre hjerter, som fyldes ud i takt med den forbedrede dyrevelfærd for grisene. Coop og Dyrenes Beskyttelse har i protest mod det nye mærke lavet deres eget, hvor blandt andet økologisk kød vægtes højere end konventionel.

- Jeg håber, at danskerne vil tage det nye dyrevelfærdsmærke til sig. Mærket giver forbrugerne flere valgmuligheder og dermed også mulighed for at støtte dyrevelfærden på et niveau, der passer til deres præferencer og pengepung. Hvad enten forbrugerne vælger svineköd med et, to eller tre hjerter får de mulighed for at se, hvor meget mere dyrevelfærd de får for pengene, udtalte miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen i forbindelse med offentliggørelsen af mærket.

Flere hjerter, mere dyrevelfærd

Det statslige dyrevelfærdsmærke kommer i første omgang til at sidde på svineköd, men

vil senere blive udvidet til at omfatte kød fra andre dyr. - Vi ved, at rigtig mange danskere gerne vil give lidt ekstra for at støtte øget dyrevelfærd, og mærket vil give danskerne mulighed for at have direkte indflydelse på, hvilken slags kød de kan vælge i køledisken. Dyrevelfærdsmærket vil gøre det mere attraktivt for landmændene at investere i dyrevelfærdsforbedringer på deres gårde, ligesom detailhandelen får mulighed for at imødekomme forbrugernes ønsker om bedre dyrevelfærd. På den måde bliver dyrevelfærd et konkurrenceparameter i hele branchen, siger Esben Lunde Larsen.

Fakta

Dyrevelfærdsmærket stiller krav til grisenes opvækst. For at svineköd kan mærkes med dyrevelfærdsmærket, skal grisenes opvækst leve op til en række grundkrav. Disse grundkrav ligger klart over de gældende lovkrav i Danmark og EU og dermed over, hvad grisene oplever i standard- eller konventionel produktion. Mærket er en frivillig ordning og har tre niveauer fra et til tre hjerter. Jo flere hjerter, jo højere dyrevelfærd. Et hjerte markerer, at mærkets grundkrav er opfyldt. To og tre stjerner markerer, at der er opfyldt supplerende krav om mere plads og udeareal. Svineköd med det statslige mærke vil kunne købes engang i 2017.

Et hjerte giver bedre dyrevelfærd

Fritgående søer
Krølle på halen/hele haler
Mere halm (redebygningsmateriale)
Mere plads
Max 8 timers transport

To hjerter giver endnu bedre dyrevelfærd

Kravene til ét hjerte plus:
Endnu mere halm
Endnu mere plads (30 pct. ekstra)

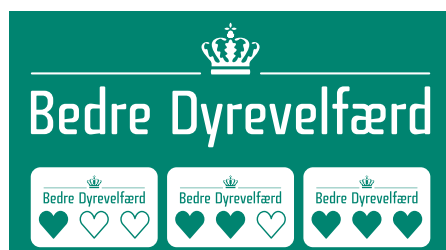
Tre hjerter giver meget bedre dyrevelfærd

Kravene til ét hjerte plus:
Meget mere halm (halm i leje)
Meget mere plads (faring på friland, udeareal til fravænnede og slagtesvin)

Coop's dyrevelfærdsmærke

Den 1. september offentliggjorde Coop sit dyrevelfærdsmærke, der består af fire firklovrige lignende mærker, hvor et til fire blade er grønne afhængig af, hvor godt dyrene har det. Mærket er Coops alene, mens stort set resten af dagligvarebranchen næste år får svineköd med det statslige dyrevelfærdsmærke, som blev præsenteret midt i oktober. - Vi ser det som vores opgave at tale forbrugernes sag. Derfor kan vi ikke gå med på et mærke, der alene taler industriens og eksporterhvervets sag. Vores mærkningsordning er anderledes og vil i modsætning til ministerens skabe et mærkbart og markant løft i dyrevelfærden, siger koncerndirektør i Coop Jens Visholm om concernens mærke. Den første lancering omfatter over 100 produkter, inden for svineköd, kyllinger, mælk, æg og okseköd (fra malkekvæg). Næste bølge af varekategorier bliver mærket i 2017, og i løbet af 1. halvår forventes der at være ca. 500 varer.

Kilde: Landbrugsavisen, Dansk Handelsblad



Mange mærker for alverdens produkter og ydelser

AF PER AASKOV KARLSEN

Ind i mellem må forbrugerne stille spørgsmålstegn ved de mange frivillige mærkningsordninger, der er inden for forskellige varer og varegrupper. I ønsket om at give forbrugerne muligheder for at træffe bedre og mere oplyste valg har virksomheder, organisationer og samfund opfundet mærkningsordninger med tilhørende kontrolforanstaltninger for at sikre værdiopfattelsen af enkelte varer over for markedet. Som både "tilskuer" og forbruger til denne stigende mængde af mærker kan man spørge, om det overhovedet er en god måde at lave forbrugeroplysning på og en god måde at give forbrugerne mulighed for at lave et værdibaseret indkøb. Hvert nyt mærke, som føjes til sortimentet af mærker, gør nok alt andet lige, at forbrugerne bliver mere forvirrede, og valget bliver endnu sværere for forbrugerne. For næsten alle mærker gælder det, at mær-

kerne er skabt til at profilere emballerede produkter i supermarkederne, hvor der er selvbetjening. I betjente butikker og afdelinger er det svært at kommunikere de enkelte mærker, og der stilles store og måske umulige krav til at holde produkter adskilt, så dokumentationen er i orden. Man kan fristes til at sige, at mærkerne er skabt for at kunne benyttes på emballerede varer primært solgt i selvbetjeningsbutikker og absolut ikke egner sig til betjente butikker og på ikke emballerede varer. Denne problematik er på nogle områder delvist løst, men på andre umulige at gennemføre i betjente butikker med varer, som ikke er færdigpakke.

De gode mærkningsordninger

Nogle mærkningsordninger er blevet droppet igen, tænk bare på mærket "Kvalitet med

omtanke", hvor der blev brugt rigtig mange penge og ressourcer på både at lancere og fastholde, men som viste sig ikke at kunne stå distancen. Derimod er mærker og ordninger som fx Smileyordningen og det røde Økologimærke vist sig at være langtidsholdbare.

Forbrugerrådets forslag til vigtigste mærker

Forbrugerrådet Tænk har udvalgt 14 mærker, som er de vigtigste at kende, når forbrugerne køber ind. Mærkerne er udvalgt, fordi Forbrugerrådet mener, at mærkerne kommer fra troværdige myndigheder eller organisationer, gør en reel forskel, fordi de stiller høje krav til produkterne, er relevante for mange og dækker markedet bredt ved at rumme både sundhed, etik, miljø og dyrevelfærd.

De 14 mærker er:

1. Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse
2. ASC
3. Det økologiske spisemærke
4. E-mærket
5. EU-Blomsten
6. EUs økologimærke
7. Fairtrade mærket
8. FSC-mærket
9. Fuldornsmærket
10. MSC-mærket
11. Nøglehullet
12. Smiley
13. Svanen
14. Ø-mærket



Fed ost kan sagtens høre hjemme i en sund kost



Brie, gouda, cheddar, parmesan, Gamle Ole. Ifølge et nyt studie gør det ikke den store forskel for helbredet, hvilken type ost du foretrækker.

Forbrugerne har længe fået at vide, at fede oste er noget, de bør holde os fra, og Fødevarerstyrelsen anbefaler, at man vælger oste med højst 17 procent fedt. Men resultatet af et nyt dansk studie tyder på, at det faktisk ikke gør nogen forskel for helbredet, om man smider mager eller fed ost i indkøbskurven. Det får forskerne bag studiet til at konkludere, at fed ost godt kan indgå som en del af en sund kost. - Det her er første gang, man sammen-

ligner fuldfed ost med fedtfattig ost, og derfor er resultatet ret spændende, men det overrasker mig faktisk ikke, at der ingen forskel er, siger studiets hovedforfatter Farinaz Raziani, der er ph.d.-studerende ved Københavns Universitets Institut for Idræt og Ernæring. Studiet er publiceret i The American Journal of Clinical Nutrition.

Ost påvirker ikke kolesteroltallet

Farinaz Razianis manglende overraskelse kommer sig af, at det ikke er første gang, at ost viser sig at opføre sig anderledes end andre fødevarer, der indeholder mættede fedtsyrer. Mættet fedt er den slags fedt, der findes i for eksempel mejeriprodukter som smør og ost. For meget af den mættede fedt kan give højt kolesteroltal og føre til livsstilssygdomme. Flere studier har for eksempel vist, at ost har en neutral effekt på kolesteroltallet, mens smør har en negativ effekt. Men nu er det altså første gang, at man har sammenlignet oste med forskelligt fedtindhold for at finde ud af, hvordan de påvirker kolesteroltallet og andre indikatorer som eksempelvis kropsvægt, fedtmængde, insulinresistens og blodtryk. Forsøget foregik ved, at én gruppe forsøgspersoner

fik besked på at spise en stor mængde mager ost hver dag i 12 uger, mens en anden gruppe fik besked på at spise en tilsvarende mængde fed ost i den samme periode. Ved forsøgets afslutning viste det sig, at der ikke var nogen forskel på, hvordan fed og mager ost påvirkede deltagerne helbred.

Calcium kan være forklaringen

-Der er noget med ost, som gør, at det ikke er så skidt for kroppen, som man ellers kunne tro, siger Farinaz Raziani. Og der findes en teori om, hvad det skyldes. Meget peger på, at det er det høje calciumindhold i ost, der gør forskellen. Studier indikerer nemlig, at et øget calciumindtag medfører en øget udskillelse af fedt i afføringen. - Teorien er, at det høje calciumindhold i ost kan påvirke i hvor høj grad det mættede fedt bliver optaget, da calcium kan binde sig til de langkædede mættede fedtsyrer i tarmene og delvis forhindre fedtsyrernes optagelse i kroppen. Derfor vil effekten af det mættede fedt på kolesteroltallet være mindre, forklarer Farinaz Raziani, der dog understreger, at det endnu blot er et bud på en forklaring på ostens særlige opførsel.

Kilde: Videnskab.dk

Gode bøffer kan reducere dit blodtryk

Ny forskning viser, at kød, der er modnet, udvikler peptider, der virker blodtryksregulerende. Det kan potentielt bane vej for udvikling af ny medicin. Mørhed, saftighed og smag er alle elementer, der skal gå op i en højere enhed for at få den perfekte bøf. Det er velkendt, at modning af kødet efter slagtning er helt afgørende, da naturlige enzymer og biokemiske processer får kødet til at blive så mørt som smør. Men nu viser ny forskning, at denne modning ikke alene fører til bedre bøffer, men også gør dem sunder. Modningen af kødet betyder nemlig, at der udvikles antioxidanter og peptider, der kan være med til at reducere blodtrykket. De opsigtsvækkende resultater er fundet i et nyt ph.d.-projekt, udført ved Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet.

Et peptid er en organisk kemisk forbindelse, som består af små kæder af aminosyrer bundet sammen af peptidbindinger. Udviklingen af peptider stammer fra enzymer, proteiner og kollagen, der nedbrydes i musklerne. Des længere tid kødet får lov at modne, des større er udviklingen af de gavnlige peptider, der som sagt kan fungere som en naturlig kilde til at regulere blodtrykket. - Vi har med dette projekt vist, at der er store, gavnlige effekter forbundet

med modnet kød. Det er klart, at der skal forskes mere i, hvordan denne viden kan bruges i praksis. Men jeg håber, at jeg med mit projekt har bidraget med viden, der potentielt kan gavne mange mennesker, forklarer ph.d. Yu Fu, der står bag projektet.

Fra spildprodukt til medicin

De gavnlige, blodtryksregulerende peptider findes også i mange andre fødevarer. Men dét, at de findes i kød, er ekstra interessant, da disse peptider findes i kødets bindevæv, som er et spildprodukt på slagterierne. - Hvis man finder en metode til at indsamle spildmaterialet fra slagterierne og kan udvinde de gavnlige peptider, kan de måske i fremtiden anvendes til medicin, siger Yu Fu. At forbrugerne nu skal spise kød, lyder måske stik modsat af alle de kostråd, man tidligere har hørt. Ph.d.-projektet bygger alene på forsøg i laboratorier og er således ikke testet på mennesker eller dyr. Yu Fu håber, at der er andre, der vil arbejde videre med peptider i modnet kød og få testet den nye viden.

Kilde: DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug



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

Højtidelig og traditionsrig legatuddeling til slagtere og ernæringsassistenter



Bagerst fra venstre ses: Per W. Andersen (tidligere formand) Rikke Skaaning Andersen (Mester Henrik Slagter i Dianalund), Emil Baunehøj Dyberg Christiansen (Mester Slagteren på Brøndbytorv), Peter Lærke Lærkesen (Mester Slagter Jacob i Kalundborg), Julica Frederiksen (Mester Slagter Rieck Allerød). Forrest fra venstre ses: Trine Andersen (Lærsted Det danske Madhus KRAM), Annette Andersen (uddannelsesleder ZBC), Birthe Mølleskov (Lærsted Omsorgscenter Hjortespring). Yderst til højre ses nu afdøde oldermand for Københavns Slagterlaug, Erik Michelsen.

Mandag den 7. november var bestemt ikke en helt almindelig dag for fire slagtersvende og to ernæringsassistenter. Under en højtidelig ceremoni fik de hver især overrakt et legat for deres enestående præstationer under deres uddannelser. Det var seks tydeligt stolte tidligere elever, der mødte op til højtideligheden. Stolte over deres fag, stolte over deres kunnen, og stolte over anerkendelsen: - Det er en stor ære. Det er en anerkendelse af det store arbejde, jeg har lagt i min uddannelse. Det er dejligt, at det er blevet set, at jeg har gjort mig umage, fortæller slagtersvend Peter Lærkesen. -Jeg er meget, meget beæret. Da de

ringede og fortalte mig, at jeg var indstillet, troede jeg, at de havde ringet forkert. Jeg har jo bare gjort mit arbejde. De måtte flere gange sige, at det altså var mig, der skulle modtage et legat. Bagefter ringede jeg til min mand, og jeg hylede simpelthen. Så hylede han, fortæller ernæringsassistent Birthe Mølleskov.

Traditionsrig legatuddeling & kontante skulderklap

Aftenen startede med selve legatoverrækkelsen i Pejsestuen på ZBC. Det var 35. gang at legaterne blev uddelt. Legatuddeler fra "Slagtermesterforeningen for København og Om-

egns Hus og Fond" var oldermand for Københavns Slagterlaug Erik Michelsen. Han uddelte fire legater på 5.000 kr. til de dygtige slagtere. 11 slagtersvende var indstillet, og Erik Michelsen udvalgte de fire. Parametrene er ikke nødvendigvis de højeste karakterer, men engagement og interesse i faget forklarer han: - Jeg ser mere på, at de har gjort noget godt, samarbejder godt med kammeraterne og har gjort en god indsats for at komme godt igennem svendestykket.

Fra 'Roskilde Borger-, Håndværker- og Industriforening' uddelte Per W. Andersen, tidligere formand, to legater på 2.500 kr. til de dygtige ernæringsassistenter. Det var elevernes faglærere, der havde peget på netop dem.

Engagement og kvalitet skal hyldes

Legatuddelingen blev fejret på behørig vis i ZBC's restaurant Knagsted, med middag og fine taler fra legatmodtagernes tidligere faglærere og ikke mindst legatuddelerne oldermand Erik Michelsen og Per W. Andersen, tidligere formand for "Roskilde-, Borger-, Håndværker og Industriforening". En gammel tradition blev også håndhævet. Erik Michelsen er ud af en gammel slagterslægt, der gennem tiderne har sat et positivt præg på uddannelserne og faget - Erik Michelsens far startede legatuddelingen for 35 år siden. Han modtog derfor tydeligt rørt et moshjerte til hans forældres gravsted.

Kilde: ZBC

Regler for Rottebekæmpelse



For at forebygge udviklingen af resistens og mindske spredningen af giften i naturen, har der fra d. 11. juli 2016 ikke været midler godkendt, der må bruges til permanent bekæmpelse af rotter.

Muse- og rottegift må fortsat anvendes. Det nye er, at giften først må tages i brug, når der er konstateret spor efter rotter eller mus. I praksis betyder det, at når du eller dit sikrings-firma ser spor af mus og/eller rotter i f.eks. rottekasserne, må der lægges muse- og rotte-gift ud. Der er ikke lagt begrænsninger på, hvor længe giften må anvendes. Det må den så længe, der er spor efter mus eller rotter. Sikringsfirmaet foretager den faglige vurdering af, hvornår be-

kæmpelsesperioden er afsluttet.

Du kan selv gøre noget for at undgå problemer med mus og rotter – bl.a. ved at sørge for, at

- der er net for ventilationsåbninger og åbne vinduer
- vinduer og døre slutter tæt
- kloakdæksler og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr
- bevoksningen langs ydermure holdes nede
- området langs ydermure ikke bruges som lagerplads
- der er selvluukkere på døre til det fri fra produktionslokaler osv.
- bruge mekaniske fælder

Kilde: I-Nyt

Vidste du at ...



Wium Leverpostej flytter til Kjersing

I løbet af sommeren 2017 flytter Wium Leverpostej fra de nedslidte og for små lokaler i Jyllandsgade 40 til en ny produktions- og kontorbygning på Sallingsundvej 9 i Kjersing. - Jeg venter på byggetilladelsen, inden vi kan gå i gang med byggeriet, hvor Muffbyg er totalentreprenør. Grunden, som jeg købte sidste år, er på 3.000 kvadratmeter, mens selve bygningen bliver på 600 kvadratmeter eller tre gange så stort, som det vi har her i Jyllandsgade, fortæller indehaveren af Wium Leverpostej, den 48-årige Michael Debel Jørgensen.

Han overtog Wium Leverpostej efter sin far Jørn Jørgensen i 2012, og det er gået rigtig godt. - Vi producerer i øjeblikket ca. 150 ton leverpostej om året, men det vil vi kunne øger til 3-400 ton på det nye sted, hvor vi også får brug for flere end de syv medarbejdere, vi har i øjeblikket, oplyser Michael Debel Jørgensen. Der er nemlig rift efter Wiums leverpostej, som bliver solgt til mange dagligvarebutikker, grossister, institutioner og private. Det gælder primært i Syddanmark, men Michael Debel Jørgensen har også en kunde på Solkysten i Spanien. Han har lige sendt en hel palle leverpostej til en dansker, som driver en butik i Malaga med danske varer.

Kilde: Jydske Vestkysten

EU blokerer for lav økologi-moms

Ifølge Skatteministeriet hindrer EU-regler en lavere moms på økologiske fødevarer. Danmark kan ikke uden videre nedsætte momsen på økologiske fødevarer. Det hindrer EU-reglerne os i at gøre. Det skal dog ikke få de danske politikere til at forholde sig passive. Økologisk Landsforening opfordrer derfor regeringen til at få ændret EU-reglerne. - Det er bare om at komme i gang, siger direktør i Økologisk Landsforening, Paul Holmbeck. Baggrunden er, at Maria Reumert Gjerding, folketingsmedlem for Enhedslisten, har spurgt skatteminister Karsten Lauritzen (V), hvor stor en andel af momsen på fødevarer der stammer fra økologiske fødevarer.

Kilde: DHB

Milliardfond sikrer ny optimisme for fødevarerjobs

Forbundsformand Ole Wehlast glæder sig over, at det nu er lykkedes at samle investorer til en fond, som skal skyde kapital ind i landbruget, så der kan komme flere råvarer og arbejdspladser på slagterier, mejerier og i resten af fødevarerbranchen. Der har været gjort flere forsøg på at skabe en redningsfond til gældsplagede danske landbrug, så spiralen med færre svin til danske slagterier kan blive vendt. Nu ser det ud til at det lykkes efter, at nu tidligere erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen har præsenteret den nye model for Dansk Landbrugskapital. Målet er, at fonden via et indskud fra staten på 500 millioner kroner og aftaler med en række større pensionsselskaber rejser én milliard kroner i første omgang. Ole Wehlast kalder det naturligt for Fødevarerforbundet NNF at blande sig i finansieringen af landbruget. - For os er det faktisk ret simpelt: Flere danske slagtesvin, giver flere danske arbejdspladser. Flere liter dansk mælk, giver flere arbejdspladser. Flere danske kreaturer, giver flere danske arbejdspladser. Vi glæder os til at se de positive effekter efter, at der er kommet ny tro på tingene i landbruget og fødevarerhvervet, siger han.

Kilde: NNF

Økologerne vil introducere et øko+mærke

Der vil være fokus på bæredygtighed og socialt ansvar i det et nyt økomærke, som skal være et øko+mærke i forhold til det 25 år gamle, kendte mærke. Bag initiativet er Økologisk Landsforening, der vil udvikle mærket sammen med de økologiske landmænd, virksomheder og forbrugere. Mærket skal hedde Dansk Økologi. - Vi vil videre med økologi. Og vi mærker, at flere og flere forbrugere deler vores høje ambitioner for økologiens udvikling og ønsker, at øko-mærkning også garanterer en stærk klima-indsats, socialt ansvar og at varerne kommer

fra nærområdet, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening, og fortsætter:

- Vores elskede Ø-mærke har nået grænsen for, hvad EU vil tillade inden for udvikling af en statslig økologimærkning. Derfor lancerer vi økologer selv et supplerende mærke, som garanterer en bred klima- og bæredygtighedsindsats og samtidig sikrer dansk oprindelse.

Kilde: DHB

Stifterne har solgt Bone's-kæden

John Henriksen, Tom Sørensen og Kristian Kaasgaard, der grundlagde restaurantkæden Bone's i 1990, har valgt at sælge deres andele af virksomheden. Køberen er Jan Vinther Laursen, som kom med i ejerkredsen i 2009, og to investorer, skriver Herning Folkeblad. - Det har været en helt udramatisk proces. Jeg har stået i lære i mange år, og nu var tiden den rigtige til at tage sidste skridt, siger Jan Vinther Laursen til avisen.

Siden åbningen af den første restaurant i Herning for 26 år siden er Bone's blevet landsdækkende, og kæden omfatter nu 23 restauranter. Hovedsædet fortsætter med at ligge i Herning, og Jan Vinter Larsen fortsætter også med samme medarbejderskare, nævner Herning Folkeblad.

Kilde: Foodsupply



Vidste du at ...



Mejeri vil fordoble produktionen

Sinai Landmejeri på Fyn har planer om at trække sin produktion af yoghurt, creme fraiche og hytteost hjem til Danmark, og det vil formentlig indebære både et stort nybyggeri og en fordobling af såvel produktionen som medarbejderstaben. Det skriver fyens.dk. Selskabet Kirkeby & Thrane, der ejer mejeriet, ønsker at udvide med en tilbygning på 1.500 kvadratmeter, så der bliver plads til at rumme produktionen af de produkter, mejeriet i dag får lavet i Tyskland. - Vi vil gerne flytte det hjem ud fra et nærhedsprincip - dansk mælk til danske forbrugere. Og så vil vi også gerne lave noget mere rygeost til de danske forbrugere, siger direktør Kent Thrane til fyens.dk. Han forventer, at udvidelsen vil betyde, at produktionen kan øges med 25.000 tons, og at der vil blive skabt otte-ni nye arbejdspladser. Sinai Landmejeri i Sandholt Lyndelse producerer i øjeblikket primært rygeost, gul ost og salatost. Det gav sidste år et resultat før skat på knap to millioner kroner.

Kilde: Foodsupply

Rokkedahl investerer i dyrevelfærd

Nordjysk kyllingeproducent vil producere, slagte og forarbejde én million fritgående og økologiske kyllinger om året. Forbrugere og detailhandlen bestemmer, hvordan vi skal opdrætte kyllinger. Sådan lyder det korte svar fra Anders Laursen, adm. direktør hos Rokkedahl Kyllinger, på, hvorfor virksomheden har valgt at ændre en del af den 10 millioner store konventionelle kyllingeproduktion til fritgående og økologiske og samtidig opføre et slagteri, som skal håndtere disse kyllinger, når opdrætstiden er slut. På den korte bane er ambitionen at opdrætte og afsætte en million kyllinger årligt, som har levet som fritgående og økologiske. En endnu ikke afsluttet afsætningsaftale skal sikre, at kyllingerne når bredt ud i de danske dagligvarebutikker, og det stopper ikke ved én million kyllinger. - Vi kommer helt sikkert til at opdrætte færre kyllinger i fremtiden, men flere af dem bliver som fritgående og økologiske. Hvor mange vil jeg ikke sætte tal på, men vores ambition er

at producere det, som forbrugerne og detailhandlen efterspørger i den rette mængde, forklarer han. Som et led i strategien med at omlægge en del af produktionen til fritgående og økologiske har Rokkedahl Kyllinger indgået en samarbejdsaftale med Dyrenes Beskyttelse. Aftalen skal give Rokkedahl adgang til ekspertise i spørgsmål om blandt andet dyrevelfærd. Opførelsen af et fjerkræslagteri, som ventes taget i brug primo 2017, er en anden del af strategien om at investere i mere dyrevelfærd og økologi. Slagteriet skal gøre kyllingernes sidste rejse så kort som 25 minutter, og en kort transporttid er væsentlig for velfærd, slår Anders Laursen fast.

Kilde: Landbrugsavisen

Tomaten har vippet kartofflen af pinden

Tomaten er nu så populær hos danskerne, at den er den mest handlede grøntsag i Danmark. Kartofflen er for første gang skubbet ned på andenpladsen, når det gælder om at være danskernes favoritgrøntsag.

Nye salgstal fra Coop viser, at danskerne er så glad for tomater, at kartofflen for første gang er blevet overhalet af tomaterne målt på omsætning. Trendforsker og ekspert i madtendenser, Cathrine Gro Frederiksen, er ikke overrasket over, at nationalklenodiet kartofflen ikke længere står øverst på indkøbssedlen hos danskerne: - Danskerne bliver mere bekendte med flere typer grøntsager - og ikke mindst hvordan de anvendes. Det er grøntsager som fx tomater og kål eksempler på. Hvor man før brugte tomater til én ting, er det i dag meget mere varieret. Tomatens popularitet skyldes, at den både er meget alsidig, og at man i dag kan få den i så mange afskygninger, siger Cathrine Gro Frederiksen. - Tomatmarkedet i Danmark handlede før i tiden om at dyrke én slags tomat. I dag er de specielle tomatorter populære som aldrig før. De appellerer til en langt bredere gruppe af forbrugere. Alt fra tomater på klase til de meget populære helt små tomater, der næsten smager som slik og som mange børn er begejstrede for, siger Michael Kongstad.

Kilde: Dansk Gartneri

Pølsekonkurrence gjorde Slagter Nielsen landskendt

Gæt antallet af wienerpølser på stativet og vind to møre oksemedaljoner stod der i facebookopslaget. På få dage gjorde den lokale slagter i Nordborg, Slagter Nielsen. Opslaget er nået ud til over 700.000 brugere på Facebook, og 12.000 har været inde og gætte med på antallet af pølser, hvilket i den grad er kommet bag på den lille slagterbutik. - Det er jo helt vildt. Det er bare en mindre konkurrence, og dem har vi tidligere lavet mange af. Men denne gang gik det pludselig rigtig stærkt. Vi kan se, at vores billede er blevet kommenteret i både Norge og Sverige, griner Ninna Nielsen fra slagterbutikken.

Flere nye madmarkeder på vej i hovedstaden

Københavns Kommune vil forsøge at etablere yderligere mellem fire og syv ugentlige madmarkeder fra næste forår. Markedet for stademad er slet ikke mættet. Det mener Københavns Kommune, der er gået i gang med at finde investorer til etablering af yderligere mellem fire og syv ugentlige madmarkeder rundt om i hovedstaden. Det skriver Politiken. København har allerede Torvehallerne, CPH Street Food og Kødbyens Mad & Marked. Mens to mere - WestMarked på Vesterbro og Tivoli Hjørnet nær Hovedbanegården - åbner næste år. Men teknik- og overborgmester Morten Kabell (EL) vil gerne have etableret flere af slagsen, der skal placeres primært på pladser, der er under byfornyelse. Mulige områder er Jesper Brochmands Gade på Nørrebro, Tåsinge Plads på Østerbro, Litaens Plads på Vesterbro samt flere steder på Amagerbro og i Nordvestkvarteret.

Mindeord

Dødsfald – oldermænd Erik Michelsen



Fakta Erik Michelsen

- Oldermænd i Københavns Slagterlaug siden 2001
- Formand for Slagtermesterforeningens Hus & Fond
- Æresmedlem i Slagtersvendelaug i København
- Æresmedlem i Københavns Slagtermesterforening
- Sammen med Erfagruppen De Grønne Slagtere modtaget Revisorernes Erfapris i 1992 & prisen som Årets Slagter af Danske Slagtermestre i 1993

Torsdag den 10. november 2016 døde oldermænd ved Københavns Slagterlaug Erik Michelsen pludselig. Som det bl.a. fremgik af en artikel om uddelingen af prisen som årets laugsmester her i Fødevaremagasinet i novemberudgaven, som var gået i trykken, da meddelelsen om Eriks pludselige død kom, var tidligere slagtermester Erik Michelsen aktiv til det sidste. Få dage efter Erik Michelsens død skulle der være den årlige laugssamling i Københavns Slagterlaug, som var minutøst planlagt og derfor helt i Eriks ånd blev gennemført, som Erik allerede havde planlagt (læs mere om laugssamlingen andetsteds i bladet).

Erik Michelsen er opvokset i faget hos sin far Thorvald Michelsen i forretningen i Vanløse. Kort efter læretiden var han på en kort afstikker i Schweiz, og overtog herefter sin fars forretning på Sallingvej i 1977, og drev den videre i faderens ånd baseret på de gode opskrifter og pøsemageri. I 1989 overtog han slagterforretningen på Brøndby Øster Torv 3, som han drev indtil forretningen blev solgt og overtaget af ægteparret Mette og Jan Malthesen. Slagtermester Erik Michelsen var med sin forretning på Brøndby Øster Torv en af de 7 forretninger, som var med i erfagruppen "De grønne slagtere".

Slagterfaget

Til det sidste var tidligere slagtermester Erik Michelsen aktiv inden for slagterfaget. Erik brugte al sin tid på formandsjobbet for Københavns Slagterlaug og arbejdede med man-

ge opgaver i tilknytning til Slagterlauget og er derfor vanskelig at erstatte. Erik følte, at hans primære opgave var at vise omverdenen, at der stadig findes slagtermestre, der gør alt for at leve op til de høje traditioner Lauget havde stillet op for laugsbrødrene i 1451. Erik Michelsen var også formand for Slagtermuseet i Roskilde. Erik Michelsen, der efterlader sig sin kone Karen, blev 73 år og ville være fyldt 74 år den 22. februar 2017.

Kilde: Københavns Slagterlaugs hjemmeside, Slagtermuseet, Fødevaremagasinet m.fl.



Mindeord om

Oldermænd Erik Michelsen, Københavns Slagterlaug

AF OLDERMAND LARS STJERNHOLM, AARHUS OG OMEGNS SLAGTERLAUG

Vi har mistet en markant personlighed i slagterbranchen. Erik Michelsen var kendt og elsket af alle for sin kærlighed til faget og alle dets udøvere. Erik var oldermænden, ikke bare oldermænd, men oldermænden. Indbegrebet af denne titel. Han levede og åndede for lauget og har en meget stor del af æren for, at Københavns Slagterlaug i dag rummer så mange dejlige mennesker fra hele Sjælland. Hans drive, engagement og tilstedeværelse i alle de sammenhænge, der relaterede til faget, er kendt og værdsat i af alle slagtere i Danmark. Erik kunne fortælle mange historier fra dengang; men han var også altid velorienteret om nutiden og fremtiden, for branchen lå ham meget på sinde.

Det at være oldermænd i Københavns Slagterlaug var ikke kun et job for Erik. Det var et kald, det var hans liv! Han elskede at komme rundt i hovenstaden; men sandelig også i resten af landet, og tale med og om slagtere – butikker, metoder og historier. Han stillede op med laugets gamle Ford T, når årets laugsmester var kåret. Han fik inviteret fødevareministre og sørgede for den vigtige omtale af kårin-

gen. Han var altid at finde ved ungdomsmesterskaberne, nu Skills, fordi han var meget optaget af, at vore unge mennesker lærer noget, vil noget og bliver belønnet for det, når de yder en ekstra indsats. Belønningen anvender lauget på bedste vis, når årets elev kåres, og selve overrækkelsen af diplomer m.m. er jo ikke mindre spændende, når det er Hendes Majestæt Dronning Margrethe, der overrækker. Men I giver også det unge, håbefulde menneske en fantastisk aften med jeres applaus i smukke omgivelser i Moltkes Palæ – en god tradition. Erik havde en meget omfattende viden om lauget og hele dets historie. Lidt af det fik vi hver gang ved optagelserne. Hvem der har skænket pokalen, hvem der er afbildet på den osv. Hele denne bevaringsværdige tradition, som lauget er så rigt på, var Eriks verden. Vore laug er i dag knyttet tæt til hinanden, og det kan Erik også tage meget af æren for. Vore laugsbrødre har altid været meget begejstrede for Erik og følge, når vi fik besøg, og vi, der bliver inviteret til jeres laugssamling, har en rigtig hyggelig aften i jeres gode selskab.

Vi skylder ham så meget. Æret være Erik Michelsen minde.



Laugsfest i Københavns Slagterlaug

Laugsfesten 2016, som var nummer 565 i rækken af laugssamlinger, blev gennemført på trods af oldermænd Erik Michelsens død få dage før arrangementet. Det lykkedes ved fælles hjælp bestyrelsen af gennemføre med Egon Hornsleth som tovholder i løbet af aftenen. Lauget havde frabedt sig taler med undtagelse af én tale, som blev afholdt af oldermænd fra Århus og Omegns Slagterlaug Lars Stjernholm. Københavns Slagterlaug udnævner hvert år årets Laugsmester. Her i 2016 faldt, som det fremgik af bladet i november, valget på slagtermesterparret Dorthe Wistrøm og Henrik Schmelling, som blev kåret som årets laugsmestre.

I forbindelse laugets årsmøde og fest ud nævnes traditionen tro fire nye laugsbrødre, en ny medaljesvend og en række jubilarer i håndværkerforeningens lokaler på Moltkes Palæ. De fire nye laugsbrødre her i 2016, som er blev optaget i lauget, er:

- Slagtermester Joachim Rasmussen, Sydstrandens slagter
- Slagtermester Jens Christian. Lunds-gaard, Slagter Bagger, Humlebæk
- Slagtermester Anders Wallin Karlsen, Slagter Anders, Kirke Hyllinge
- Slagtermester Michael Christensen, Sydhavnens Slagter



Slagtermesterparret Dorthe Wistrøm og Henrik Schmelling blev hyldet som årets laugsmestre.



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 Köln
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

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!

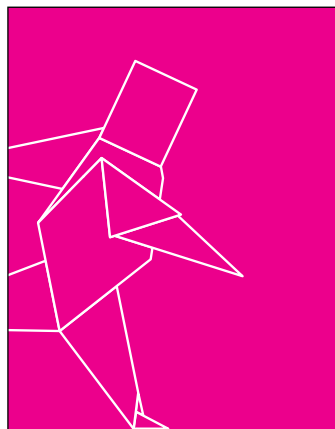
- Fuldt overblik på din mobil
- Besked med det samme ved fejl
- Dokumentation klar til kontrolbesøg
- Skræddersyede løsninger

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

NEW NORDIC
ENGINEERING



EMBALLAGE



Just ask Antalis
- der er mennesker bag

Emballage
Kantine & Catering
Aftørring
Rengøring
Hotelvarer
IT-Produkter
Kontor

antalis ^{EM}
Just ask Antalis

Antalis A/S · Tlf: 7010 3366
antalispackaging.dk · justask@antalis.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 & FRYSS



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

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

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTRÆKSMASKINER
- 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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk



**Annoncer til
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

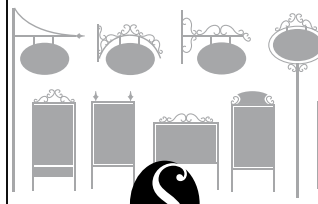
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
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