

fødevarer

magasinet

NR. 1/ JANUAR 2017

Kloge hænder:
**Faglært arbejdskraft
er ved at være en
mangelvare**

Se side 16

**BARLEBO OST
OVERTAGET
AF KOK**

Se side 10

TEMA

**GASTRONOMI
OG FINE-FOOD**

Uddannelse og kurser



FOODSERVICE • SPECIALFØDEVAREHANDEL • DETAIL • PRODUCENTER • LEVERANDØRER

Fra fordel til ulempe

Der må aldrig herske tvivl om, at fødevarer sikkerheden skal være i orden hos de danske fødevarereproducenter og –handlende. Det er og skal fortsat være et adelsmærke for danske fødevarer, at man trygt kan spise dem, og at kvaliteten i det hele taget er i top. Der er mange andre steder i verden, hvor de kan lave billigere produkter. Vi kan ikke konkurrere på prisen – men i kraft af vores mangeårige fokus på håndværket, både i uddannelserne og i butikkerne og på virksomhederne, har vi udviklet faglige kompetencer, som ikke mange kan matche ude omkring i verden. Indrømmet: Tyskland kan noget med pølser, men ellers er vi flot med på alle parametre – og altså også når det gælder fødevarer sikkerhed.

Disse danske værdier er det vigtigt, at vi bevarer. Det kræver naturligvis, at vi dyrker dem – hver dag og hele tiden og altså ikke kun ved festlige lejligheder og i fjernsynets madprogrammer. Det er først og fremmest i den daglige produktion, at håndværk og kvalitet vedligeholdes og udvikles. Derfor har det kæmpestor betydning, at vi fortsat producerer fødevarer i Danmark.

Af samme grund er det trist at konstatere, at en betydelig del af fødevarereproduktionen er flyttet ud af landet. Det vil typisk være til et andet EU-land, hvor den samme fødevarer kontrol-forordning, som vi er underlagt i Danmark, også gælder, men hvor den efterleves ganske anderledes. Det er især ærgerligt, fordi vi som nation jo dermed også udfaser vore færdigheder. Eller SKILLS, for nu at bruge et engelske ord for det samme.

Paradoksalt nok kan vores store fokus på et af vore bedste salgsparametre bære en ikke uvæsentlig del af skylden for denne udfasning. Som nævnt er fødevarer sikkerhed en afgørende vigtig kvalitet ved danske madprodukter, men den kan praktiseres med en sådan ildhu, at selv ikke den mest nidkære producent kan føle sig tryk ved sin egen produktion. 10-30 procent af alt fersk okse- og svinekød indeholder *listeria*, så bakterien findes alle vegne, hvor man arbejder med den slags kød, og hvis man leder grundigt nok, så finder man den også. Det kan ingen producent gardere sig imod. For nylig dukkede den op på en flot og moderne pålægsfabrik i Aalborg, hvor myndighederne prompte beordrede totalt produktionsstop og tilbagetrækning af en hel måneds produktion. Det er et meget voldsomt indgreb at udsætte en produktionsvirksomhed for, og så endda i højsæsonen lige op til jul. Men der var ingen kære mor. En enkelt bakterie i et spiseklart produkt var nok til, at hele alarmberedskabet blev sat i værk, og først et utal af prøver og rengøringer senere blev der givet grønt lys for, at emballerede og varmebehandlede produkter kunne udgå fra fabrikken. Det var en overordentlig arbejdskrævende og omkostningstung affære, som fuldt ud levede op til enhver fødevarereproducent's værste mareridt. Der er ikke noget at sige til, at virksomheden seriøst overvejer at flytte produktionen ud af Danmark, som andre allerede har gjort, for andre steder ser man anderledes mildt på *listeria*, som er en bakterie, der ikke er farlig for almindeligt raske mennesker.

Vi skal værne om vore arbejdspladser og vore færdigheder, og vi skal have stor fokus på fødevarer kontrollen – men ikke så uhemmet stor, at det ender med, at der ikke er noget tilbage at kontrollere.

”... har vi udviklet faglige kompetencer, som ikke mange kan matche ude omkring i verden.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Kloge hænder og kloge rammevilkår

Selv om det ser ud til at økonomien i Danmark er i bedring og forbrugeroptimismen er på vej op, slås fødevareerhvervet i både detail, foodservice, grossist og produktionen fortsat dagligt med de mange udfordringer for drive rentable virksomheder. En af de store udfordringer er fortsat og i stigende omfang at tiltrække elever til faget. Læs fx her i magasinet om ”de kloge hænder”, der er brug for samt de radikales forslag om igen at indføre elevtilskuddet, så fremtiden bedre sikres for faget. FødevareDanmark og de tilknyttede organisationer kæmper løbende med at forbedre rammevilkårene for branchen og de mange små og mellemstore udbydere. Fremtiden ligger især i den udvikling og de arbejdspladser, der her kan skabes lokalt til glæde for hele samfundet. Læs også om mulighederne for, hvordan professionelle fagfolk kan få ny inspiration, unik viden og ikke mindst en masse læring på ZBC.

Værdien af nyt butiksinventar

Læs i årets første udgave om en nyetableret slagterforretning i Søby, og hvordan nyt butiksinventar har været afgørende for en vækst i omsætningen hos Slagter Stiller i Aalborg. Læs også om en kok, der har valgt vejen som ostephandler samt en onlineforretning, der udelukkende sælger luksus kødudskæringer og forædlede kødprodukter - online.

Oksekød af den bedste kvalitet

Organisationen ”Dansk Kødqvæg” med en ny formand i spidsen vil arbejde for, at det danske kødkvægskød i stedet for at blive solgt til eksport, bliver tilvalgt af de danske forbrugere. Læs her i bladet om de danske kødkvægssracer og organisationens nye mål.

Streetfood, torvemarker og mindre madsteder

Flere af de små virksomheder i ”street-food” segmentet er iflg. revisionshuset Deloitte bedre til at tjene penge end traditionelle restauranter og cafeer. Læs her i bladet om hvem, der tjener pengene og mere om tendensen for nogle af de mange nye madmarkeder.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside i 2017

Der er fortsat 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 i 2017.

Rigtig god læselyst og godt nytår 2017!
Redaktionen



- 4 Det Radikale Venstre:**
Småt er godt
- 6 Slagter Stiller:**
Flere penge i kassen efter totalrenovering
- 8 DM i Skills 2017**
i Gigantium i Aalborg
- 8 Fagkonkurrencer rundt om i Europa**
- 8 Slagter Jakob på julemarked i Nyborg**
- 10 Barlebo Ost overtaget af kok**
- 12 MrBeef.dk sælger kvalitetskød på nettet**
- 14 Slagter Tranholm åbnet i Sæby**
- 16 Kluge hænder:**
Faglært arbejdskraft er ved at være en mangelvare
- 20 Arla Unika**
Åbner de digitale døre til ostebutikken
- 20 ZBC vil give fødevarebranchen et løft med nye certificeringer**
- 22 Street food**
- 22 MASH-konceptet**
Modern American Steak House
- 23 Danmark eksporterer alt det gode oksekød**
- 24 Kort nyt**
- 25 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



Januar 2017

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Peder Skrams Vej 4, 5220 Odense SØ
tlf. 66 14 08 52, post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, Teglgårdsvej 17, 2920 Charlottenlund, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet tilvirkes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

FEJL OG REKLAMATIONER Eventuelle reklamationer rettes skriftligt senest 5 dage efter udgivelsen. Evt. dekort kan ikke overstige annoncens aftalte pris. Det må accepteres, at mindre farveafvigelser fra modtaget farve-print kan forekomme. Erstatningskrav på grund af fejl vedr. annoncer kan på ingen måde gøres gældende.

FORSIDEFOTO Colorbox

ISSN 1902-4509

Det Radikale Venstre:

Småt er godt

De Radikale vil skabe bedre rammevilkår for små fødevarerproducenter. Fx ved at halvere prisen på fødevarekontrol for virksomheder med en omsætning mellem 5-20 mio. kroner og helt fjerne udgiften, når omsætningen er under fem mio. kroner



De Radikale vil oprette en grøn innovationsfond, som skal gøre det attraktivt for flere små producenter at forædle lokale råvarer til unikke fødevarer med en lokal historie.

Det radikale Venstre har netop lanceret et fødevarepolitisk udspil, "Småt er godt", der skal styrke de små virksomheder i fødevarerbranchen. Det skal bl.a. ske gennem en forenkling af love og regler på området.

- Det virker som om, at en del lovgivning og regulering er skabt for at tilgodese de store virksomheder, siger det radikale folketingsmedlem og fødevareordfører Andreas Steenberg og tilføjer:

- Vi vil derfor arbejde på at fjerne besværlig og uretfærdig lovgivning uden at gå på kompromis med fødevaresikkerheden.

Billigere fødevarekontrol

Fødevarekontrollen er et af de områder, De Radikale har i kikkerten. Kontrollen skal ganske enkelt være fair og simpel. Det skal den bl.a. blive ved, at unødige dokumentationskrav fjernes, så de små virksomheder ikke drukner i papirarbejde.

De Radikale er opmærksomme på, at det koster virksomhederne både tid og penge at leve op til de mange forskellige regelkrav, fødevareproducenter er underlagt. Derfor forslår partiet i "Småt er godt", at fødevarekontrol gøres gratis for virksomheder med en omsætning under

fem mio. kr., mens udgiften til kontrol halveres, når omsætningen er mellem 5-20 mio. kr.

Vil lempe regler for engrossalg

Andreas Steenberg og hans parti vil også lempe på reglerne om, at fødevareproducenter skal investere i en dyr engrosautorisation, hvis de vil sælge deres varer engros mere end 50 km fra det sted, hvor de er produceret.

- Det er bureaukratisk og dyrt for en lille mand- og konevirksomhed, at den skal have en autorisation for at sælge engros, siger Andreas Steenberg og uddyber:



- Det er ulogisk og kan ikke begrundes med hensynet til fødevaresikkerheden, når en producent gerne må sælge fx pølser til private i hele landet uden engrosautorisation, men ikke til erhvervskunder som restauranter og butikker. Derfor vil vi have indført en bagatelgrænse, så fødevarevirksomheder, der har en omsætning på under fem mio. kr., ikke behøver at erhverve sig en engrosautorisation.

Vil genindføre elevtilskud

Det skal være mere attraktivt for bagere, slagtere og landmænd at tage elever i praktik. Tidligere fik fx slagtermestre 70.000 kr. i tilskud for at tage en elev. Det tilskud afskaffede den daværende Venstre-regering i 2014.

Det Radikale udspil lægger op til, at tilskuddet på 70.000 kr. genindføres; i første omgang på de fødevarerrelaterede uddannelser. Partiet forventer, at tilskuddet vil give flere elever mulighed for at komme i "rigtig" praktik frem for skolepraktik. I det radikale udspil indgår et forslag om, at der afsættes 100 mio. kr. til formålet.

"Fra kilo til kroner"

Fra kvantitet til kvalitet eller "Fra kilo til kroner", som hedder i de radikales oplæg. Tan-

ken er, at landbruget i fremtiden ikke skal konkurrere på at sælge flest mulige køer og svin til en lav afregningspris, men i stedet skal leve af at producere og forædle kvalitetsprodukter til en højere pris.

For at styrke den udvikling vil partiet skabe rammevilkår for "en ny grøn underskov af dygtige og innovative små fødevareproducenter", som det hedder i partiets oplæg.

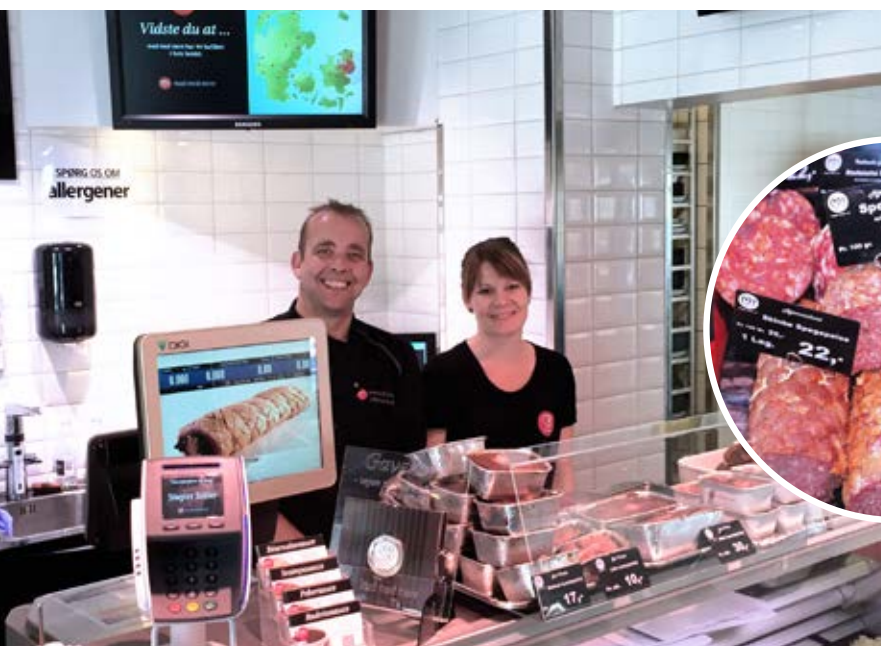
Konkret foreslår partiet, at der oprettes en statslig jordfond, der skal medfinansiere opkøb af små jordlodder, så flere producenter kan komme i gang med landbrugsproduktion i mindre målestok, end det er muligt i dag.

Grøn innovationsfond

De Radikale vil også oprette en grøn innovationsfond, som gennem medfinansiering skal gøre det attraktivt for flere små producenter at forædle lokale råvarer til unikke fødevareprodukter med en lokal historie. Partiet ønsker i første omgang at afsætte 40 mio. kr. til Den Grønne Innovationsfond.



Fødevareordfører for De Radikale, Andreas Steenberg, vil arbejde på at fjerne besværlig og uretfærdig lovgivning uden at gå på kompromis med fødevaresikkerheden.



Slagtermester Thomas Korup Nielsen og kone Lotte Korup Nielsen bag disken i den nyrenoverede forretning



Et nyt specialdesignet modningsskab er placeret, så både forbipasserende på gaden og kunderne i butikken kan følge modningsprocessen.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Slagter Stiller:

Flere penge i kassen efter totalrenovering

Slagtermester Thomas Korup Nielsen kunne notere sig, at omsætningen steg godt 10 procent, da hans forretning var blevet sat i stand fra gulv til loft og inventaret udskiftet

Slagtermester Thomas Korup Nielsen, indehaver af Slagter Stiller i Aalborg, fik renovere sin butik i midten af 2015.

Mure blev væltet og flyttet, der kom nye lofter op, og ud til gaden fik butikken en helt ny facade. Også inventaret blev udskiftet. Ja, kort sagt alt fra gulv til loft i forretningen undergik en forvandling.

Renovering i den 11. time

- Butikken var totalt nedslidt, så det var i den 11. time, at vi fik foretaget en renovering, hvis vi ikke ville risikere at miste kunder, vurderer Thomas Korup Nielsen.

Han har selv udtænkt en del af de løsninger, der skulle føres ud i livet som led i renoveringen. Også medarbejderne har været involveret i projektet. De har bl.a. været med til at finde og udvælge de klinker, der nu pryder butikken.

Der har været mange ideer og tanker, som skulle vendes, inden projektet blev sat i værk,

og for den aalborgensiske slagtermester har det ikke kun handlet om, hvordan butikken kom til at fremstå mest indbydende og venlig i forhold til kunderne.

Ændrede arbejdsgange

- Vi havde også mange overvejelser om, hvordan vi ved at ændre den fysiske indretning kunne forbedre og effektivisere vores ar-



Det har givet mere plads, at forretningen har fået monteret tre karnapper af glas og træ.

Samarbejdspartnere

Selv om Thomas Korup Nielsen har været meget involveret i indretningen af sin forretning, har han også trukket på konsulentbistand fra bago-line, der bl.a. har leveret diske og spejlvægge til butikken, mens Båro Danmark har stået for belysningen.

bejdsgange. Vi sælger fx mange brød, som vi selv bager. Ovnene stod tidligere i et baglokalet, men efter ombygningen blev flyttet ind i butikken. Det betyder, at vi sparer mange skridt, fordi vi ikke længere behøver bruge tid på at hente brød i baglokalet, forklarer Thomas Korup Nielsen.

Mere plads i butikken

Forretningen er ikke særlig stor og uden udvidelsesmuligheder, men det er der råd til på ved en ændring af facaden. Den har fået påmonteret tre karnapper af glas. På den måde er vinduespartierne rykket 70 cm længere ud, end de var før, og det har givet mere luft i butik-

ken. I en af karnapperne er der blevet opstillet et nyt specialdesignet modningsskab, så både forbi passerende på gaden og kunderne i butikken kan følge modningsprocessen.

Den 1. juni 2015 blev den totalrenoverede butik åbnet igen efter endt ombygning. Og kunderne har taget godt i mod Slagter Stiller i den nye udgave. Det kan mærkes på omsætningen.

Omsætning hævet 10 procent

- Når jeg sammenligner andet halvår 2015 med andet halvår 2014, kan jeg se på talle-

ne, at omsætningen er øget med godt 10 procent. Den stigning har vi kunnet fastholde i 2016, så der er ingen tvivl om, at det har kunnet betale sig for os at renovere butikken, siger Thomas K. Nielsen.

Og det er ikke kun i forhold til omsætningen, at renoveringen har givet gevinst.

- Jeg kan mærke, at vores medarbejdere er stolte af det resultat, der er kommet ud af ombygningen, og det har givet dem mere gåpåmod og inspiration i dagligdagen, påpeger Thomas K. Nielsen.



Bago-line har bl.a. leveret diske til forretningen



En del af interiøret i forretningen, der blev renoveret i 2015.

KØD

CUISINIER

Bliv certificeret Kød Cuisinier - og kom dine kunder i møde med store smagsoplevelser. Vi starter nye hold i februar 2017.

Danmarks Slagteriskole ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf. 4634 6200

/zbcfaelles

Læs mere på zbc.dk/efteruddannelse



DM i Skills 2017 i Gigantium i Aalborg



I 2017 slås der igen rekord, da der til DM i Skills 2017 er tilmeldt 40 konkurrencefag og 16 demonstrationsfag. Det er 4 konkurrencefag mere, end DM i Skills 2016 i Fredericia. DM i Skills 2017 holdes i GIGANTIUM i Aalborg fra den 26. – 28. januar 2017.

Her kan man møde over 300 engagerede elever og lærlinge, som skal dyste mod hinanden for at blive Danmarks bedste inden for netop deres fag.

Kilde: Skillsdenmark



Danmarksmester 2016, Stine Kristensen, detailslagter.
Foto: Helene Bagger/SkillsDenmark

Foreløbigt program

26. januar 2017

9.00 – 10.15

Åbningsceremoni

10.15 – 17.00

DM i Skills er åbent for publikum, og konkurrencerne er i gang

Eftermiddag

Arrangement på scenen for efterskoleelever

27. januar 2017

8.00 – 17.00

DM i Skills åbent for publikum – konkurrencerne er i gang

9.00 – 17.00

Finale i Skills Stafetten

28. januar 2017

8.00 – 14.00

DM i Skills åbent for publikum – konkurrencerne er i gang indtil kl. ca. 12.00

9.00 – 12.00

Forældrearrangement

14.00 – 15.30

Afslutningsceremoni



Fagkonkurrencer rundt om i Europa

AF PER AASKOV KARLSEN

Især forædlingsvirksomheder inden for kødområdet kan have glæde af at deltage i fagkonkurrencer rundt omkring i Europa. Som mindre eller større producent kan det være en rigtig god idé at sende produkter til bedømmelse i fagkonkurrencer, både for at få vurderet håndværket i produktet, men også for at bruge evt. medaljer, diplomer m.m. i markedsføringen. Lokale specialiteter som fx skinke- og pølsespecialiteter er oplagte for bedømmelse og international anerkendelse. Vil du deltage i en eller flere af de konkrete fagkonkurrencer, kan du tage direkte kontakt til arrangørerne eller medarrangører af de respektive messer eller konkurrencer for nærmere information, priser m.m. og mulig deltagelse.

SÜFFA messen den 21. til 23. oktober 2017

SÜFFA er en specifik fagmesse for slagterne og kødforædlingsvirksomheder i Tyskland og dets nabolande. Messen er et populært mødested for kødindustrien. Messen er en kombination af udstilling, trendfora og markedstendenser. På SÜFFA uddeles bl.a. en innovationspris, og der afholdes flere forskellige konkurrencer.

Faktaboks

På nogle af disse messer og arrangementer afholdes fx fagkonkurrencer:

- SÜFFA, Stuttgart, Tyskland
- Foodexpo, Herning, Danmark
- IFFA, Frankfurt Am Main, Tyskland
- La Confreire fagkonkurrence i Holland
- Diegenuss, Wels, Østrig

Hvis du som læser har kendskab til andre europæiske fagkonkurrencer, som kunne have interesse for Fødevaremagasinet læsere, er du meget velkommen til at kontakte os på post@foedevaremagasinet.dk

Julemarked i den gamle kongeby

I første og anden weekend i december afholdes julemarked i Nyborg. Hele den historiske bymidte summede af liv og aktiviteter, og tusindvis havde fundet vej til julemarkedet, de travle handelsgader, kirken, biblioteket, Bastionen, Nyborg Slot og Borgmestergården. For

første gang strakte julemarkedet i den gamle kongeby Nyborg sig over to weekender. Blandt bodholderne deltog bl.a. Slagter Jacob, Kalundborg, ved Martin Agertoft i en af julehytterne med salg af spege- og grillpølser.

Kilde: julemarked.Nyborg.dk



Ny Butiksindretning

hos slagter Stiller i Aalborg

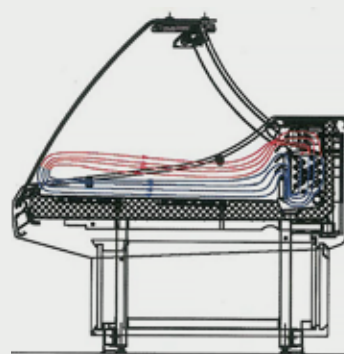


Slagtermester Thomas Nielsen har fået sin butik total renoveret i tæt samarbejde med Bago-Line.

Materialer og farvevalg er nøje afstemt, så butikken nu fremstår som en moderne slagterbutik.

Ny Smeva køledisk med befugtningssystem og et natafdækningssystem der sikrer en optimal opbevaring af produkterne natten over. Ny Bära LED belysning i loftet med den rigtige lysfave, der sikre en flot præsentation af produkterne.

Smeva kølediske kan fås med buet og lige frontglas.



Smeva's kølediske

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

Importør af  smeva diske.



Barlebo Ost har ligget i Faaborgs bymidte i næsten 50 år



42-årige
Jeppe Skov har
købt Faaborgs kendte
osteforretning af Heidi
Brun, der efter otte år som
indehaver måtte afhæn-
de butikken på grund
af sygdom

TEKST OG FOTO: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



Jeppe Skov er faaborgenser,
42 år og uddannet kok i 2003.

Barlebo Ost overtaget af kok

Det gik stærkt, da Jeppe Skov blev ostehandler. Midt på sommeren i 2016 opdagede han tilfældigt, at Barlebo Ost i Faaborg var sat til salg. Et par måneder efter, nærmere bestemt den 8. september, stod han bag disken for første gang og tog mod kunderne som ny ejer af den næsten 50 år gamle forretning.

Jeppe Skov er 42 år, indfødt faaborgenser og uddannet kok i 2003. Han har efterfølgende arbejdet som bl.a. køkkenchef på det daværende Steensgård Herregårdspension. Han har også været en periode i København som kok på det kendte spisested Restaurationen. I tre år fremstillede han chokolade hos Konnerup i Vester Åby, inden han i en kortere periode var ansat i en kantine.

- Jeg havde en kort flirt med kantinedrift. Den type job vil mange kokke med familie og børn gerne have, fordi arbejdstiden som regel ligger i dagtimerne, fortæller Jeppe Skov, der selv er gift og far til to mindre børn.

- Men, siger han videre, arbejdet i kantine var masseproduktion, der ikke kunne forenes med de kvalitetskrav, jeg gerne vil leve op til.

Spændende at være Ostehandler

Selv om det var lidt at et spring, Jeppe Skov kastede sig ud i, da han skiftede kokkejobbet ud med osteforretningen, syntes han, at valget lå lige for.

- Jeg har ikke et øjeblik fortrudt skiftet, for det har været utroligt sjovt og spændende at blive butiksejer og begynde at sælge ost, understreger den nye indehaver af Barlebo Ost.

- Jeg har altid drømt om, siger han videre, at få min egen forretning og sælge forskellige former for delikatesser. Jeg var derfor ikke et øjeblik i tvivl om, at jeg skulle slå til, da Barlebo Ost blev sat til salg.

Kok med viden om ost

Jeppe Skov er opmærksom på, at der er forskel på at stå for driften af en butik og stå i et køkken.

- Heldigvis, siger han, har jeg som kok fået meget viden om ost, fordi det har hørt til mine specialer på de restauranter, jeg har arbejdet i. Det har mest været de mere specielle udenlandske oste, jeg har haft med at gøre, men jeg har dog også kendskab til danske skæreoste.



80 procent af ostene til Barlebo leveres af Ostemesteren, mens de resterende 20 procent bliver indkøbt hos mindre leverandører.

Et bredt grundsortiment af ost

Jeppes Skov overtog forretningen efter Heidi Brun, som efter godt otte år måtte opgive at være butiksindehaver på grund af et par alvorlige diskusprolaps.

I første omgang har Jeppe Skov valgt ikke at foretage de store ændringer af udvalget i butikken. Han er fortsat med den tidligere indehavers brede grundsortiment af oste, der omfatter klassiske danske skæreoste, med rød danbo som det største hit, og specialoste fra resten af Europa foruden et pænt udvalg af blåskimmeloste plus udvalgte gedeoste.

Selv om Jeppe ikke har drevet forretningen så længe, har han allerede pejlet sig ind på faaborgenserne ostevaner.

- Først på ugen køber de typisk skæreoste til morgenbordet og madpakken, mens der op til weekenden er godt salg i specialoste, forklarer Jeppe Skov.

Han har også opdaget, at kunderne i den sydfynske by ikke er bange for at prøve oste, de ikke kender, fx franske gedeoste som Santé Mauré de Touraine og Crottin Chavignol.

Delikatesser og kokkens egen marmelade

Barlebo Ost har et stort udvalg af delikatesser, fx kaffe, te, chokolade, lakrids og hjemmelavede marmelader fremstillet af Jeppe Skov selv. Han har også udvidet udvalget af vin, som han allerede nu oplever en god afsætning af, fordi han kan sælge til fornuftige priser. Derudover har butikken et mindre sortiment af pølser, der i en nær fremtid vil blive udvidet med økologiske pølser fra Steensgaard.

- Som kok kan jeg ikke se mig selv kun sælge ost. Jeg er derfor begyndt selv at lave pateer, hønseterriner og rilletter af sprængt svinebryst, fortæller Jeppe Skov, der også leverer oste- og pølseborde samt tapasanretninger ud af huset.

Egentlig ville Jeppe Skov gerne bruge sine færdigheder som kok mere i butikken, men køkkenet er lille, og det sætter sine begrænsninger. Han har dog planer om at levere oven- eller grydeklart tilbehør til weekendmaden, fx rødkål og kartofler.

Ved overtagelsen har butikken ændret navn til Barlebo Ost & Delikatesser.



Jeppes Skov er begyndt selv at lave pateer, hønseterriner og rilletter af sprængt svinebryst.



Faaborgenserne har taget franske gedeoste til sig



Udsnit af butikken



- Jeg har altid drømt om at få min egen forretning, så derfor slog jeg til, da Barlebo Ost blev sat til salg, siger Jeppe Skov.



Manden bag MrBeef.dk

Slagtermester Ole Østberg, der driver og ejer Mr.Beef.dk, er udlært butiksslagter i 1990 og har i det meste af sit voksenliv arbejdet med fødevarer. Han har bl.a. været slagtermester i supermarkeder i Danmark og Norge. Derudover har Ole Østberg drevet restaurant i fem år i Søndervig, inden han blev ansat som konsulent hos AB Catering i Holstebro og efterfølgende hos Dencon Foods i Haderslev. Inden Ole Østberg i 2016 etablerede MrBeef.dk, arbejdede han i fire år med webudvikling i fødevarer- og sommerhusbranchen.

MrBeef.dk sælger kvalitetskød på nettet

Slagtermester Ole Østberg har realiseret en gammel drøm om at drive slagterforretning online

Slagtermester Ole Østberg gik i lang tid med en drøm om at åbne en slagterforretning på nettet. For godt otte måneder siden gjorde han drømmen til virkelighed og gik i luften med MrBeef.dk.

Online-butikken er kommet godt fra start. Siden åbningen er der leveret over 2000 ordrer til kunder i hele Danmark.

Kvalitet og service

Konceptet for MrBeef.dk er ret enkelt: kvalitet og høj service. For at sikre kvaliteten køber Ole Østberg kød ind i hele verden.

- Jeg køber primært oksekød i luksusklassen i lande som fx USA, Australien, Irland, Brasilien og Paraguay, der alle er kendt for at producere kød af meget høj kvalitet. Svinekødet leveres af danske producenter, mens pølser og pålæg kommer fra Slagter Sørensen og Co i Videbæk, oplyser Ole Østberg.

Han sammenligner nethandel, hvor varen leveres til døren hos kunden, med serviceniveauet i en gammeldags købmandsbutik, hvor en bydreng på en longjohn stod for udbringningen.

- Et højt serviceniveau og måden, du markedsfører dine varer på, er afgørende, når du sælger online. Fx skal produkterne præsenteres på en sådan måde, at kunden oplever, at den udskæring, han eller hun får leveret, svarer til det, der bliver vist på skærmen, forklarer Ole Østberg.

Vækst i online-salg af fødevarer

Han er ikke et øjeblik i tvivl om, at handel med fødevarer på nettet kun er i sin spæde vorden.

- Alt tyder på, at online-handel er et af de forretningsområder, der vil vækste mest i fødevarerbranchen i de kommende år. Det er fx en af grundene til, at Coop har satset stort på at udvikle en platform for salg af fødevarer på nettet. Et andet eksempel på, at der er muligheder i online-salg, er eGastro, som har stor succes med salg på nettet af kød, pålæg, ost og brød, siger Ole Østberg.

Manden bag MrBeef.dk har tidligere været involveret i netsalg af kød. RetailerBest A/S, som Ole Østberg var medindehaver af, gik i samarbejde med den frivillige kæde Mesterslagteren online den 15. september 2011 med netbutikken Just.meat.dk (navnet blev ændret kort tid efter til slagterkød.dk, red.) Forsøget med salg af kød online stoppede dog igen i 2012.

- Vi var for tidligt ude 2011, erkender Ole Østberg, som ikke er i tvivl om, at tiden nu er moden til salg af kød på nettet.

Et potentielt marked for detailslagtere

Mange forbrugere er meget kvalitetsbevidste og trætte af gaspakket kød fra supermarkedet, lyder meldingen fra Videbæk.

- Kombinationen af et stort potentiale i online-salg af fødevarer og kvalitetskrav fra forbrugerne betyder, at fagligt dygtige slagtere står

stærkt i kampen om kunderne, hvis de kombinerer salget i deres detailbutik med nethandel, siger Ole Østberg.

Han erkender dog, at det ikke bare er et knips med fingrene at få en online-butik til at køre.

Dyrt at starte op

- Mange forsøger at sælge kød og andre fødevarer på nettet, men lukker hurtigt ned igen, for det er dyrt at starte op, og det koster rigtig mange penge at markedsføre en online-handel, så kunderne opdager, at man eksisterer, siger Ole Østberg og tilføjer:

- Det er ikke nemt, men det er sjovt.

Ole Østberg har i opstartsfasen drevet virksomheden alene med hjælp indimellem fra familie og venner, men her i begyndelsen af det nye år vil han købe regnskabsassistance. Det er også planen at ansætte en svend i april eller maj, ligesom der ligger større vækstplaner for virksomheden i 2017.

MrBeef.dk bor til leje i 300 m² lokaler på Fabriksvej i Foodpark Videbæk.



- Kombinationen af et stort potentiale i online-salg af fødevarer og kvalitetskrav fra forbrugerne betyder, at fagligt dygtige slagtere står stærkt i kampen om kunderne, hvis de kombinerer salget i deres detailbutik med nethandel, siger Ole Østberg alias MrBeef.





Kølediske og andet inventar fra bago-line ankom den 2. januar, 14 dage før åbningen den 16. januar.

Slagter Tranholm åbnet i Sæby

Far og søn er gået sammen om at drive forretning i den nordjyske by

Far og søn, slagtermester Leif Tranholm og slagter Morten Tranholm, åbnede den 16. januar i år Slagter Tranholm i Vestergade i Sæby.

Der har tidligere været slagterforretning på adressen.

- Vi har totalrenoveret butikken fra bunden med bl.a. nye gulve og helt nyt inventar fra bago-line, oplyser Leif Tranholm.

Det gode slagterhåndværk

Det gode slagterhåndværk er i centrum hos Slagter Tranholm.

- Vi går ikke på kompromis med kvaliteten. Slagterfaget er et godt håndværk, som vi vil holde fast i og værne om. Det indebærer, at vi kun har hjemmelavede produkter i forretningen. Det gælder ikke bare pølser og røgvarer fra vores eget pølsemejeri, men også alle vores salater, siger Leif Tranholm, der i 2015 blev kåret som Åres Æresslagter af Danske Slagtermestre for bl.a. sin faglige viden og håndværksmæssige kunnen.

Leif Tranholm har arbejdet 31 år hos Slagter Ole i Nørresundby; de seneste 18 år som medejer. Han har nu solgt sin andel af forretningen til kompagnonen, slagtermester Ole Sørensen. Også 23 årige Morten Tranholm kommer fra Slagter Ole, hvor han begyndte at gå til hånd allerede som 13-årig

Leif Tranholm flyttede til Sæby i 2015 og overtog forretningen i Vestergade i december 2016.

- Det er far og søn, der skal stå for driften af forretningen i det daglige. Til at tage sig af delikatesser og smørrebrød har de ansat Heidi Folden. Hun er uddannet slagter og kommer fra en stilling som faglærer på Food College Aalborg.

Stort kundeunderlag

Leif Tranholm er overbevist om, at kundeunderlaget i Sæby er stort nok til, at byen kan huse en slagter.

- Sæby har 9.500 indbyggere, men om sommeren fordobles indbyggertallet på grund af mange sommerhuse i området. En del af som-

merhusejere er nordmænd, som ikke bare bruger deres sommerhuse om sommeren, men hele året, siger Leif Tranholm.

Slagter Tranholm vil sælge egnsretter på frost lige til at varme op.

De mange gæster på byens campingplads og i sommerhusene samt sejlere i lystbådehavnen vil gerne have noget nem og god mad, især den dag de ankommer. Det er tanken bag de frosne retter.

Også dagens ret er et af de tilbud, Slagter Tranholm har på menuen i den nyindrettede og ombyggede butik.

Assistance fra Danske Slagtermestre

Leif Tranholm har i opstartsfasen valgt at trække på en række af de ekspertiser, der er til rådighed i Danske Slagtermestre.

- Medarbejderne er altid villige til at hjælpe her og nu. Vi har fået en fantastisk god service til bl.a. at få nogle fordelagtige indkøbsaftaler på plads. Vi har også benyttet os af foreningens regnskabs-tekniske og juridiske ekspertise, ligesom vi har få professionel hjælp til markedsføringen af vores nye forretning, oplyser Leif Tranholm.

Slagter Tranholm er medlem af det frivillige kædesamarbejde mad med mere.



Slagtermester Leif Tranholm, da han blev udnævnt til Årets Æresslagter i 2015.



Det danske arbejdsmarked vil mangle mellem 72.000 og 85.000 håndværkere og andre faglærte i 2025, siger prognoserne, hvis ikke det lykkes at få flere end de 18,4 procent af de unge, som det er tilfældet i dag, til at gennemføre en erhvervsuddannelse

Kloge hænder:

Faglært arbejdskraft er ved at være en mangelvare

Danmark kommer i den grad til at mangle håndværkere og andre faglærte. Ifølge en prognose fra Arbejderbevægelsens Erhvervsråd skønnes det, at der i 2025 vil mangle 72.000 faglærte, mens Danmarks Vækstråd er endnu mere pessimistisk og anslår, at det vil dreje sig om 85.000.

Problemet bliver ikke mindre af, at et stort antal elever dropper ud af deres erhvervsuddannelse. Af de unge, der 2015 gik i gang med et forløb på en erhvervsskole, forventes kun 50 procent at gennemføre deres uddannelse ifølge Undervisningsministeriets egne prognoser. Den siddende regerings mål er, at 60 procent af en årgang elever gennemfører i 2020.

Væksthæmmende arbejdskraftmangel

- Det er samfundsøkonomisk dyrt, at så få gennemfører en erhvervsuddannelse, for manglen på kvalificeret, faglært arbejdskraft

virker som en væksthæmmer i danske virksomheder, hvad enten det er i byggeriet, produktionsvirksomheder eller handels- og serviceerhverv. Sådan lyder meldingen fra René van Laer, der er formand for Danske Erhvervsskolars gymnasieudvalg.

Problemet forstærkes yderligere af, ifølge René van Laer, at der i 2025 vil være en overproduktion af akademikere på 52.000. Det er i hvert fald, hvad vækstrådet prognoser indikerer.

- Det er ikke bare et samfundsøkonomisk problem, men også et menneskeligt. Mon ikke det er bedre at være en lykkelig håndværker i arbejde, end en arbejdsløs akademiker uden, spørger René van Laer.

En væsentlig årsag til, at vi i den grad kommer til at mangle faglært arbejdskraft, er, at alt for mange unge foretrækker en gymnasial uddannelse og fravælger erhvervsskolerne.

Folkeskolens rolle

- Når hele 75 procent af en årgang vælger en gymnasieuddannelse og så få en erhvervsuddannelse, tror jeg, at en af årsagerne er manglende viden hos forældregenerationen og deres børn, fordi gymnasiet fra mange sider i lang tid er blevet "talt opad". Folkeskolen er en medvirkende årsag. Den lægger op til akademiske uddannelser og har stort set ingen praktiske fag, siger René van Laer og uddyber:

- Det skal vi have ændret på, fx gennem mere erhvervspraktik. Det er også vigtigt, at vi får nogle ambassadører ud på skolerne fra virksomhederne og får kombineret de teoretiske skolefag med praktisk håndværk. Det kunne fx være i et længerevarende tema om økologi, hvor bl.a. en slagter deltog i forløbet. Det er under alle omstændigheder vigtigt, at vi sætter ind allerede i folkeskolen, hvis vi skal have vendt udviklingen.

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



- Slagterbranchen forudser stor mangel på faglærte slagtere, så det er vigtigt, at vi får vendt billedet, hvis vi fortsat skal kunne levere godt slagterhåndværk, siger formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen.

Ambassadører for håndværket

Formanden for Danske Slagtermestre og for Slagterfagets Fællesudvalg, Leif Wilson Laustsen, er også tilhænger af tanken om ambassadører i folkeskolen.

- Vi skal ud og have fat i børn og unge allerede i folkeskolen og fortælle dem, hvad det indebærer at gå i lære og tage en håndværksuddannelse som slagter. Vi skal have fortalt, at godt nok er der rutinearbejde i faget, men også kvalitetshåndværk, som det giver mening at beskæftige sig med. Jeg forestiller mig, at vi i samarbejde med Madkulturen tager ud på skolerne som ambassadører. Vi kan også udvikle et kulinarisk kørekort, hvor eleverne får prøvet af i praksis, hvad det vil sige at være et af de håndværksmæssige led i jord



Hvis man vil have flere unge til at tage en erhvervsuddannelse er det ifølge Mattias Tesfaye nødvendigt at gøre op med forestillingen om, at man vil udfordres, hvis man tager en boglig uddannelse, men er en taber, hvis man arbejder med hænderne.

til bord-kæden, siger Leif Wilson Laustsen og tilføjer:

- I slagterbranchen forudser vi stor mangel på faglærte slagtere, så det er vigtigt, at vi får vendt billedet, hvis vi fortsat skal kunne levere godt slagterhåndværk.

Opgør med myter

Folketingsmedlem, murer og forfatter Mattias Tesfaye (S) udgav i 2013 bogen "Kloge hænder", hvor han er fortæller for erhvervsuddannelserne og argumenterer for deres samfundsmæssige nødvendighed. Han har flere bud på, hvorfor 75 procent af en årgang i dag vælger en gymnasial uddannelse.

- Der er fortælling om, at man tager en boglig uddannelse, hvis man vil udfordres, men er en taber, hvis man arbejder med hænderne. Den opfattelse har jeg mødt på utallige forældremøder i hele landet, og den opfattelse er det svært at bryde ned, selv om vi godt ved, at landet går i stå, hvis ikke der er folk til at udføre manuelt arbejde, siger Mattias Tesfaye.

En anden faktor er, ifølge Mattias Tesfaye, at man er længere ung i dag end i tidligere generationer.

- Ungdommen afløser barndommen på et tidligere tidspunkt end førhen, og den slutter senere. Før i tiden var man voksen, når man gik ud af skolen og fik sig et arbejde eller kom i lære. I dag slutter ungdommen først langt senere, når man er i tyverne. Gymnasiet passer perfekt til et uforpligtende ungdomsliv med masser af fest og sjov i et fællesskab af jævnaldrende, mens det måske passer mindre til forestillingen om ungdomslivet at være i lære og møde tidligt op på en byggeplads sammen med voksne kolleger, vurderer Mattias Tesfaye.

Mere praktik og flere praktiske fag

Folkeskolen er et af de steder, Mattias Tesfaye mener, der kan sættes ind for at få flere til at vælge en erhvervsuddannelse.

- Flere praktiske fag i udskolingen og mere praktik, så eleverne lærer mere om, hvad det vil sige at være på en arbejdsplads, kan være en af vejene, som skolereformen giver skolerne større mulighed for at vælge, siger Mattias Tesfaye.

- Men, tilføjer han, folkeskolen bygger på en rammelovgivning, som giver den enkelte kommune mulighed for selv at udfylde rammerne. Det gør kommunerne forskelligt, fx når det gælder vægtningen af de praktiske fag i udskolingen. Det er afgørende for, hvor stor en procentdel af eleverne i de enkelte kommuner, der vælger en erhvervsuddannelse.

Nedadgående kurve måske knækket

Mattias Tesfaye har dog et spinkelt håb om, at flere unge vil vælge en erhvervsuddannelse fremover. Det begrundes han med, at der de seneste år er gennemført reformer inden for erhvervs- og gymnasieuddannelserne.

- Der har i en årrække været et fald i antallet af unge, der valgte en erhvervsuddannelse. Men sammenligner vi 2015 med 2014, er kurven knækket og ikke længere nedadgående, idet henholdsvis 18,5 og 18,4 procent begyndte på en erhvervsuddannelse. Jeg forsøger at have is maven og håber, at tallene for 2017 vil vise, at kurven for alvor er knækket og igen begyndt at bevæge sig opad, siger Mattias Tesfaye.

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. Her er det muligt at hente inspiration fra både grossister og leverandører - samt se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden. Oplev også messens trenderåde "Det Levende Madværksted", hvor du kan blive inspireret af udstillernes daglige præsentationer med workshops, foredrag og vidensdeling.

MADVÆRKSTEDET arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med DLF - Dagligvareleverandørerne og afholdes i Lokomotivværkstedet i København.

Læs mere og **HENT DIN GRATIS BILLET** på www.madværkstedet.dk



SCAN og se
Madværkstedets
video



Arla Unika

Åbner de digitale døre til ostebutikken

Nu åbner Arla Unika de digitale døre til ostebutikken. Her kan osteconnaissseurs klikke gourmet-ostene direkte til døren og samtidig få viden og inspiration til osteserveringen. Onlinebutikken er Arlas første bud på online-salg direkte til forbrugerne, og ambitionen for Arla Unika er at levere sublime osteoplevelser såvel online som offline, og uanset hvor i landet kunderne befinder sig. Ambitionerne for Arla Unikas digitale oste-univers er ligeså store, som de er for gourmet-ostene og butikkerne i Klostergade i Aarhus og i Torvehallerne i København. Det handler om sublime oste-



oplevelser, og derfor vil man på arlaunika.dk møde ostene i deres rette element: - Med åbningen af Arla Unikas nye, lille onlinebutik forsøger vi at tage gourmetoplevelsen skridtet videre ved at integrere oplevelsen online som offline. Onlinebutikken er tænkt som en afspjeling af vores fysiske butikker, hvor vi forsøger at formidle viden, inspiration og rådgivning om affinage, temperering, servering og udskæring, fortæller Alex Racoveanu, premium director hos Arla.

Ostene på arlaunika.dk er omhyggeligt matchet med forskellige drikkevarer og garniture. Man finder bl.a. søde frugtvine fra Cold Hand Winery, belgisk pale ale fra Mikkeller, kaffe fra The Coffee Collective og Arla Unikas egen umamibombe af en Tomatmarmelade udviklet af topkok Rasmus Leck Fischer. Arla Unikas online ostebutik er Arlas første bud på online-salg direkte til kunderne. Unika er valgt som frontløber i kraft af rollen som Arlas mest eksperimenterende oste-brand: - Arla Unika er eksperimenterende mejeri - det



ligger i grundkernen, at vi tester nye ting af og løfter mejeri til nye højder på flere parametre. Også derfor er det oplagt, at vi bruger Arla Unika som frontløber på et online gastronomisk univers og her bliver klogere på både rammerne for formidling af kundskab og inspiration - og det direkte møde med forbrugerne gennem digitale kanaler.

Kilde: Pressemeddelelse

ZBC vil give fødevarebranchen et løft med nye certificeringer

AF STINE JAKOBSSEN, KOMMUNIKATIONSMEDARBEJDER, ZBC

En af de certificeringer man kan tage på ZBC er surdejsspecialisten, hvor træneren for det danske bagerlandshold underviser i nye måder at udforske surdej på.



ZBC tilbyder en række certificeringer, der skal være med til at løfte fødevarebranchen. Her kan professionelle fagfolk komme og få inspiration, unik viden og ikke mindst en masse læring, der kommer deres forretning til gode.

ZBC, der har skoler på det meste af Sjælland, tilbyder mange former for uddannelser inden for fødevarebranchen. Et af tilbuddene er certificeringer, som er en specialiseret videreuddannelse, der giver professionelle fagfolk

nogle unikke og brugbare kompetencer. ZBC har allerede uddelt certificeringer til flere nye ismestre, der har fulgt Gelatiere forløbet, og i begyndelsen af 2017 lyder startskuddet på de to helt nye certificeringer "Kødcuisinier" og "Surdejsspecialist". I foråret kan man desuden starte op på den delikate og spændende juice-certificering, og forventningen er, at der kommer endnu flere certificeringsmuligheder til i løbet af året.

Kundernes behov udvikler sig, og det samme skal branchen gøre. Det handler om at give inspiration til ny spændende forretningsudvikling, men det kan være svært at blive ved med at tænke nyt samtidig med, at det daglige arbejde skal passes. Derfor tilbyder ZBC certificeringer, der netop giver inspirationen til at udvikle og bygge videre på den hidtidige erfaring. Certificeringerne 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 vores certificeringer. 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 hos ZBC i Roskilde.

ZBC er den eneste skole i landet, der tilbyder disse certificeringer, der giver mulighed for at udvikle sine kompetencer og dermed sin forretning. Underviserne er nogle af de dygtigste fagfolk i branchen, der er specialiseret i de enkelte certificeringer og brænder for at udvikle deres fag. ZBC's certificeringer starter op løbende. Er du interesseret i at optimere og udvikle din faglige kunnen, kan du udforske mulighederne inden for certificeringer på zbc.dk/efteruddannelse/certificering

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

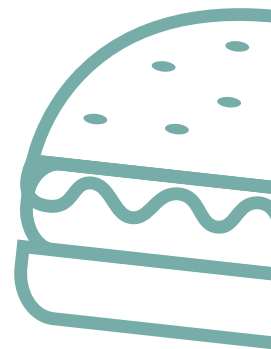
Street food

Street food-boder og mindre madsteder er bedre til at tjene penge end restauranterne

Street food, pizza, pølser, burgere og hjemmelavet is. Danskerne er vilde med mad, der er let at tage med, og det luner i kassen hos dem, der laver det. Det viser en regnskabs gennemgang foretaget af revisionshuset Deloitte. I gennemsnit er indtjeningen hele 73 pct. hø-

jere blandt de små madsteder sammenlignet med restauranter og caféer af samme størrelse. Men konkurrencen i de store byer er hård. - I disse år er det helt klart den hurtige mad, der genererer den største indtjening pr. ansat. Det gælder alt fra pizzeriaer og grillbarer til isbarer til den såkaldte street food. De mindre madsteder har typisk en høj omsætning, uden at de nødvendigvis behøver foretage store investeringer. Det er godt for bundlinjen, siger partner i Deloitte Claus Jorch Andersen. Ifølge Claus Jorch Andersen er der generelt sket en professionalisering af branchen, hvor flere professionelle aktører er kommet ind: - Historisk set har mange små madsteder været drevet af kokke og iværksættere, der har haft en passion for maden, men ikke nødvendigvis har vidst så meget om at dri-

ve forretning. Her ser vi et tydeligt skift mod øget professionalisering. Man tjener ganske enkelt flere penge, hvis man styr på ting som spildprocenter, lønudgifter, moms og likviditet. Selv hvis man har god orden i penallhuset, kan man dog langt fra være sikker på at tjene penge som ejer af et mindre madsted. Konkurrencen er nemlig hård, påpeger Claus Jorch Andersen: - Selv om madstederne generelt tjener flere penge end restauranterne, viser de seneste regnskaber et tydeligt fald i indtjeningen. Særligt i de store byer er konkurrencen ekstremt hård, og resultatet pr. ansat i Hovedstadsområdet er markant lavere end i resten af landet. På tværs af branchen er det



MASH-konceptet

Modern American Steak House

-Finanskrisen er væk, kurven går opad for erhvervslivet, og iværksætterne har banet vejen. Han er lige så sikker i sin sag, som når han vurderer, om en vin er på toppen og drikkeklar, eller en bøf er moden, lige til at fryde sine sanser med: Sikker på, at Odense er modnet og klar til at komme på den MASH'ske grill. Der var åbningsreception 1. december. Jesper Boelskifte indledte sin selvstændige kulinariske karriere for en snes år siden, og i dag er han øverste chef for koncernen Copenhagen Concepts, der driver ni MASH-restauranter herhjemme og i Hamburg og London. Der er i alt 700 ansatte, og selv er chefen ikke i tvivl om, hvad han er. - Iværksætter. Jeg sætter ting i gang. Får ting til at ske. Har dygtige folk omkring mig, og hvis jeg skulle stresser over mit arbejde, ville jeg for længst være gået ned.

Men det skal ikke forveksles med, at jeg ikke kan have temperament og snakke hurtigt og bestemt, siger Jesper Boelskifte. Iværksætteren er kommet til Odense med sin restaurant i slipstrømmen af alle de iværksættere, som de sidste år har banet vejen for

branchen på Fyn og specielt i den fynske hovedstad, hvor restauranter åbner på stribe.

Danskerne har ikke været så meget til at gå i byen, som man gør det i andre europæiske lande og storbyer.

Folk bliver hjemme og hygger sig, men nu har man fået smag for at gå ud for at få en drink og for at spise og være sammen med andre. Sådan er det i København, og tendensen er på vej til at vinde frem også i Odense. Derfor er byen moden nu, siger direktøren.

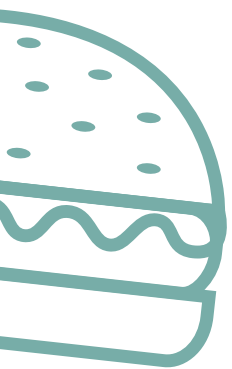
Klassevine på lager

- Vi ønsker at være rummelige. Om vores gæster vil stå og nyde en drink, en øl eller et glas vin, fint. Om de vil snuppe en hurtig burger eller vil sidde omkring et bord og forkæle sig selv med eksklusivt japansk kobe-kød, foiegras eller en marmoreret, velhængt steak. De er lige velkomne allesammen, siger direktøren.

Selv er han uddannet sommelier (vinekspert) og erkender sin trang til at nørde med alverdens vine. - Vi hedder Modern American Steak House, og det er ret naturligt, at tyngden i vores vinkort er det amerikanske. Der er mange rigtigt gode vine på kortet, som du kun kan få hos os, fordi vi har aftaler med amerikanske winemakers. Vores avance er ikke en procentsats men i et beløb, vi mener er passende. Det betyder, at en klassevin godt vil kunne købes i restauranten til en pris, som gæsten ikke ville kunne finde den til i en vinhandel, siger han. Med pænt over ti restauranter i konceptet, købes der stort ind.

Kilde: Fyens.dk

MASH Odense har plads til 110 spisende gæster, en selskabsafdeling samt en ambitiøs bar. - Vi er glade for at åbne i Odense, og stedet er perfekt, siger Jesper Boelskifte, CEO i Copenhagen Concepts selskabet bag MASH restauranterne samt Restaurant UMA-MI og Le Sommelier i København. Oksekød fra Uruguay, USA, Australien, Danmark og Tyskland samt Japansk superkød,



blot 40 pct. af madstederne, der leverer stabile overskud. Rammer man derimod en guldåre, kan man sole sig i både penge og popularitet. - Der opstår hele tiden nye madkoncepter, der på meget kort tid bliver ekstremt populære og dermed forgylder ejerne. Har man den rigtige ide, og har man også styr på økonomien, kan der være mange penge på spil. Så kan drømmen om at blive mad-millionær meget let gå hen at blive til virkelighed, siger Claus Jorch Andersen. Tallene er baseret på årsregnskaber fra næsten 1.400 restaurationsvirksomheder og 250 mindre madsteder, pizzerier mv. afsluttet senest d. 31. juli 2016.

Kilde: ritzau



Danmark eksporterer alt det gode oksekød

I fremtiden skal det være slut med at sende det gode danske kødkvægskød ud af landet, siger kødkvægproducenternes nye formand.

Svenske forbrugere vælger rødt, svensk oksekød. De kigger skævt til det importerede kød, og de betaler gerne en pris, som giver primærproducenterne en afregningspris på 30-35 kr. pr. kg kød. Det samme gør sig ikke gældende i Danmark, hvor forbrugerne præsenteres for udenlandsk kød i køledisken, fordi det danske kød er eksporteret. Men det skal være slut nu, slår Per Lynge Laursen, nyvalgt formand for Dansk Kødkvæg, fast. Han vil sætte gang i en omfattende promovering af dansk kødkvægskød, som skal fremhæves for sin kvalitet og omtanke for dyrevelfærd og klima. - Vi skal derhen, hvor dansk oksekød er forbrugernes foretrukne valg, lyder den nye formands ambitiøse mål.

Udadt kræver det markedsføring på alle tænkelige platforme, hvor slagordene blandt andet bliver naturpleje, klimabevidsthed, kødkvalitet og sporbarhed. Indadt kræver det samarbejde på tværs af producenter og racer. - Vi skal væk fra kun at tænke i racer. Kødet og det fælles samarbejde er langt vigtigere, slår kød-formanden fast.

Avl i særklasse

Også over for mælkeproducenterne, som i stigende grad inseminerer de genetisk set ringeste malkekøer med kødkvæg, skal kendskabet til dansk kødkvæg styrkes. Avlsstationen i Aalestrup, hvor kødkvægstyrene testes for tilvækst, fodereffektivitet og slagteegenskaber, er den eneste af sin slags i hele verden og er med til at sikre, at kun sæd af de bedste kødkvægstyre tilbydes til mælke- og kødproducenter. Den position må ikke stækkes, slår Per Lynge Laursen fast.

Limousine-familien

Den nye kødkvægsformand fik de første limousiner i 1990, da han sammen med hustru-

en Lene overtog ejendommen uden for Arden i Himmerland. Både hans far og søster er limousine-folk, og de tætte familierelationer ser han som altafgørende for, at han kan engagere sig i flere driftsgrene på bedriften, et udejob hos en entreprenør, tillidsposten i Dansk Kødkvæg, medlem og formand for flere politiske udvalg samt posten som 2. viceborgmester i Mariager Fjord Kommune for Venstre.

Kilde: Landbrugsavisen, Dansk Kødkvæg

Iflg. Dansk Kødkvæg findes følgende kødkvægsracer i Danmark:

- Simmental
- Charolais
- Galloway
- Piemontes
- Highland Cattle (Skotsk Højlandskvæg)
- Belgisk Blåhvidt Kvæg
- Dexter
- Grauvieh (Tiroler)
- Gelbvieh
- Org. Schweizisk Brunkvæg
- Limousine
- Aberdeen-Angus
- Blonde d'aquitaine
- Dansk Korthorn
- Hereford
- Pinzgauer
- Salers
- Wagyu

I alt udgør kødkvæget ca. 240.000 dyr, hvoraf ca. 120.000 er krydsninger af forskellige kødkvægsracer. De tre største racer er Limousine, Simmental og Hereford i nævnte rækkefølge.



Slagter-Riget til gløgg hos dronningen: Julemenuen på Marselisborg er i vinkel

Da regentparret ændrede residens fra Amalienborg til Marselisborg Slot i julen, hvor hele familien dukkede op juleaften, kunne dronning Margrethe og prins Henrik i ro og mag kaste sig over juleferien og -freden. Juleaftens menu var der nemlig styr på.



FOTO: AXEL SCHÜTT
Mark Purkær, tv., og Bjarke Jensen fik en stor oplevelse, da de i begyndelsen af december var inviteret til Christiansborg Slot af regentparret, som altid bestiller Slagter-Rigets Marselisborg Skinken.

Slagtermestrene Bjarke Jensen og Mark Purkær, indehaverne af Slagter-Riget i M.P. Bruuns Gade, der disker op for kongefamilien, når den er i Aarhus, var i december inviteret til København til julegløgg på Christiansborg Slot i Riddersalen for regentparrets ansatte og samarbejdspartnere. - Vi har leveret varer de seneste seks år til Marselisborg Slot i påsken, sommeren og til jul, når regentparret er i Aarhus. Men det er første gang, vi blev inviteret til regentparrets årlige tradition i Riddersalen på Christiansborg Slot sammen med 300 andre. Det var virkelig en vild oplevelse for sådanne to jyder som os. Noget af det smukkeste, vi har oplevet. Det var fantastisk smukt med en imponerende underholdning. Men vi skulle vist have haft lidt pænere tøj på. Vi var ikke helt sikre på, hvad invitationen handlede om. Men det gik. Det var en stor oplevelse, siger Mark Purkær.

Julemenuen kom på plads

Mark Purkær har selv tidligere været forholdsvis tæt på kongefamilien, idet han sejlede med Kongeskibet Dannebrog i 2004, da han kokkede i kabyssen. Flere fra mandskabet dengang arbejder fortsat for kongefamilien, og slagtermestrene fra Slagter-Riget fik inden selve julegløgg-seancen på Christiansborg Slot styr på leverancerne i julen til Marselisborg Slot sammen med blandt andre hofkokken. Slagter-Rigets to indehavere fejrer næste år 10 års jubilæum efter overtagelsen af Slagter Salskov & Villumsen på torvet ud til Skt. Pauls Kirkeplads. De har oparbejdet en stor kundekreds, som altså også tæller de kongelige, når de er på Marselisborg Slot eller sejler rundt med Kongeskibet Dannebrog.

Kilde: Århus Stiftstidende

Industriens Pension

Opnår 7,7 mia. kr. i afkast efter et godt 3. kvartal

Industriens Pension har i årets første tre kvartaler i 2016 opnået et afkast på 7,7 mia. kr. svarende til 5,6 pct. Det bringer den forvaltede formue op på 146,4 mia. kr. Dermed er 3. kvartal foreløbigt årets klart bedste kvartal, hvor afkastet siden 2. kvartal blev fordoblet og voksede med 4,1 mia. kr. - Da briterne stemte sig ud af EU den 23. juni, var vi bekymrede for, hvordan finansmarkederne ville reagere. Set i det lys er vi meget tilfredse med, at vi i løbet af 3. kvartal har haft fremgang inden for alle aktivtyper og fordoblet årets afkast til 5,6 pct.

Det er med til at give medlemmerne nogle solide afkast, udtaler Laila Mortensen, adm. direktør i Industriens Pension. En opgørelse efter 3. kvartal fra det uafhængige analysefirma Morningstar viser, at Industriens Pension ligger med helt i toppen blandt de selskaber, der har skabt de bedste afkast til medlemmerne i 2016. Det er også tilfældet på 3-års-sigt.

Kilde: Industriens Pension

Fordeling af aktivtyper i Industrien Pension

Aktiver pr. 30. september 2016	Afkast før skat (pct.)	Eksponering (mia. kr.)
Stats- og realkreditobligationer	5,1	20,9
Indekserede obligationer	4,3	9,7
Kreditobligationer mv.	10,4	34,8
Øvrig kredit	6,5	1,8
Danske aktier	32,	10,8
Udenlandske aktier	2,0	29,7
Unoterede investeringer	3,9	35,9
Andet		2,8
I alt	5,6	146,4

Vidste du at ...

Selandia og ZBC går i giftetanker

Uddannelsesinstitutionerne Selandia i Slagelse og ZBC (Zealand Business College) i Ringsted, Næstved, Vordingborg og Roskilde satser på at slå sig sammen. - En skole af den størrelse vil kunne skabe et bedre og bredere uddannelsesstilbud til unge på Sjælland. Som en stor skole er det også nemmere at fastholde og udvikle uddannelser bredt i Region Sjælland og dermed sikre, at der er kvalificeret arbejdskraft i hele regionen, udtaler bestyrelsesformand for ZBC Vagn Sanggaard Jakobsen. ZBC uddanner bl.a. receptionister, procesoperatører, tjenere, slagtere, bagere og konditorer, urmagere, automatikteknikere, værktøjsmagere, malere og tømre-re, ernæringsassistenter og datateknikere og tilbyder merkantile og tekniske gymnasieuddannelser. Arne Petersen, der er bestyrelsesformand for Selandia og formand for Dansk Metal Midt-Vestsjælland, ser store fordele i den mulige sammenlægning: - Vi vil få et stærkere studiemiljø, og det vil både gavne efteruddannelserne af vores faglærte, lærlingeuddannelserne og de gymnasiale uddannelser. Det er jo ingen hemmelighed, at især Vestsjælland ikke har så højt uddannelsesniveau, så det er vigtigt, at vi sikrer, at uddannelserne kan fortsætte lokalt. De unge, som tager en lærlingeuddannelse, er ofte ikke så villige til at flytte sig langt, siger Arne Petersen. Han forestiller sig, at de fleste uddannelsesstilbud fortsætter i de respektive byer, men små efteruddannelseshold og mindre søgte uddannelser kan måske blive sikret oprettelse ved at slå dem sammen med et andet. Selandia og ZBC tager fat på nærmere analyser af, hvordan en sammenlægning kan gennemføres her i 2017. De to bestyrelser forventer, at fusionen besluttet i april eller maj, og derefter godkendes af Undervisningsministeriet.

Selandia har i Slagelse både tekniske, merkantile og erhvervsfaglige gymnasieuddannelser, voksen- og erhvervsuddannelsescenter, og lærlingeuddannelser inden for landbrug og gartneri, transport- og logistik, kokke- og tjenerfagene og bygge- og anlægsgfag. Konditorlærlingene og alle de andre fag- og studie-

retninger på ZBC kan få endnu flere makkerer med fusion med Selandia i Slagelse.

Kilde: *sn.dk*

Danepork kan snart slagte hver lørdag

Hidtil har det kun været tilladt otte lørdage om året. Svineslagteriet Danepork i St. Lihme er nu godt i gang med det udvidelsesprojekt, som skal give virksomheden mulighed for at foretage langt flere slagtninger end hidtil. I løbet af de seneste måneder er der etableret en ny, 900 meter lang adgangsvej, og et forsinkelsesbassin er udvidet, så slagteriet har en buffer ved større mængder regnvand, skriver Vejle Amts Folkeblad. - Vi har ikke tidligere haft udfordringer med at håndtere store regnskyl, men i forbindelse med udvidelsen af selve slageriet er det et krav, at bassinet også bliver større, fordi der bliver nogle større arealer, der kommer vand fra, forklarer direktør Leo Grønvald til avisen. Vejen ventes at være helt klar i midten af december, og den bliver suppleret med en lille støjskærm, som vil betyde, at Danepork må slagte hver lørdag - og ikke som hidtil kun otte lørdage om året. Projektet, som udføres i tre etaper, skal give Danepork mulighed for at slagte 1.370 grise i døgnet fra mandag til fredag og 1.300 grise om lørdagen.

Kilde: *Foodsupply*

Bundrekord: Nu slagter vi lige så få grise som i 1991

Slagtingerne på de danske slagterier ender i år på det laveste niveau i et kvart århundrede. Til gengæld sætter strømmen af smågrise over grænsen ny rekord. Aldrig har danske svineproducenter produceret så mange grise som nu. Alligevel skal danske slagterier kigge helt tilbage til 1991 for at finde et år, hvor de har slagtet færre grise. Slagtetallet forventes at ende på ca. 18,1-18,2 mio. svin i 2016 mod knap 19 mio. sidste år. I stedet bliver rekordmange grise sendt til udlandet, når de er få uger gamle. Den trafik sætter nok engang ny rekord i 2016, hvor den forventes at have på mere end 13 mio. smågrise mod 12 mio. styk sidste år. - Nedgangen i slagtingerne er

meget afhængig af udviklingen i eksporten af smågrise, lyder det fra markedsanalytiker Karsten Flemin fra Landbrug & Fødevarer.

Kilde: *Foreløbige beregninger fra Landbrug & Fødevarer*

Erhvervspris til stolt slagter

Slagtermester Christian Maltesen, der har butikker i både Birkerød og Holte, har i december modtaget erhvervsprisen for "årets mindre virksomhed" fra Rudersdal Erhvervsforening. Som anerkendelse har han modtaget en vandrepokal, som nu pryder butikken i Birkerød, hvor den kan få lov til at stå det næste års tid. Og det er en stolt og glad slagter, der modtog prisen. - Jeg er stolt af, at nogen lægger mærke til, at vi gør noget i lokalsamfundet, og det er jo altid dejligt med ros og anerkendelse. Så jeg er rigtig glad, siger Christian Maltesen. Prisen uddeles årligt, og en af årsagerne til, at Slagter Maltesen har fået prisen, er, at virksomheden går forrest i en tid, hvor man ofte hører om butiksdød. - I en tid med butiksdød og supermarkeder, der snart sagt tilbyder det hele, er det en fornøjelse, at der faktisk eksisterer mindre specialbutikker, som klarer sig - og klarer sig godt. Og det er præcis tilfældet med Slagter Maltesen, der har forretning i Birkerød og en gourmet-afdeling i Holte, sagde formanden for erhvervsforeningen, Jesper Winther Andersen, blandt tandet, da prisen blev overrakt. Slagter Maltesen kan i mellemtiden glæde sig over, at der er travlt i hans butikker. - Jeg har rigtig dejligt travlt i min butik, men det er ikke, fordi jeg bliver rig at lave, hvad jeg laver. Men det løber rundt, og jeg laver noget, som jeg er stolt af og glad for, så det er for mig en succes, siger Christian Maltesen.

Kilde: *Sn.dk*

Faktatjek: Uffe Elbæk overdriker køds effekt på klimaet

Produktion af kød udleder mere drivhusgas end transportindustrien. Sådan lød det fra Alternativets politiske leder, Uffe Elbæk. Men



Vidste du at ...

påstanden holder ikke til et faktatjek, fortæller DR's Detektor. FAO-rapporten, som Uffe Elbæk henviser til, konkluderer, at 18 procent af verdens samlede drivhusgas målt i CO₂-enheder stammer fra husdyrhold. Den direkte udledning fra transport står ifølge IPCC-rapporten for 13,1 procent af verdens samlede udledning af menneskeskabte drivhusgasser. De 18 procent nedjusterede FAO i en ny rapport fra 2013 til 14,5 procent. I samme rapport har forskerne droppet sammenligningen med transport.

Elbæk erkender fejl

Faktisk begår Uffe Elbæk endnu en fejl i brugen af resultaterne fra FAO. Tallene i de to rapporter, dækker nemlig ikke kun over kødproduktion, som er det, Uffe Elbæk taler om. - Det er forkert at sige, at der er tale om kødindustriens udledning, for tallet dækker over verdens samlede husdyrhold. Det vil altså også sige produktion af eksempelvis æg, mælkeprodukter og skind, siger Henning Steinfeld og fortsætter: - Ser man alene på kødproduktion vil tallet altså være lavere, siger han. Uffe Elbæk erkender over for Detektor, at han tager lodret fejl, når han omtaler rapportens resultater, som om de kun omhandler kødindustrien. - Jeg er blevet klogere. Længere er den ikke, siger han. Detektor har spurgt Henning Steinfeld, hvorfor rapporten indeholder sammenligningen mellem husdyr og transport, når den nu er problematisk. - Sammenligningen peger på, at husdyrsektoren bidrager til udledningen af

drivhusgasser, som ikke dengang var anerkendt. Vi prøvede at skabe opmærksomhed omkring det emne. - I rapporten er det en simplificering. Teknisk set ville man sige, at den sammenligning burde ikke blive lavet, siger han.

Kilde: DR.dk

Coop øger salget af lokale varer

Hver dag modtager Coop masser af henvendelser fra håbefulde, lokale fødevarieværksættere, der mener at have udviklet lige netop det produkt, som Coops kunder står og mangler. Det er nu langt fra alle lokale varer, der slipper gennem Coops strenge udvælgelseskriterier og ender på hylderne i DagligBrugsen, SuperBrugsen eller Kvickly. Og ofte er det også Coop, der opsøger de nye og spændende fødevarerproducenter for at indlede et samarbejde, fortæller Christian Christensen, der er chef for Lokale Varer i Coop. Lokale Varer blev etableret sidste år og er et forretningsområde, som Coop forventer vil skabe en omsætning på 1,5 mia. kr. inden for fem-syv år mod cirka 50 mio. kr. i år.

Kilde: DHB

Kendt slagtermester får sin egen vej

Et nyt sommerhusområde på Rømø etableres langs „Peppes Vej“. Vejen opstår i forbindelse med udstykning af et nyt sommerhusområde nord for kommunevejen Prilen i Kongsmark på Rømø. Ejeren, Gert Christiansen Holding ApS, har søgt Tønder Kommune om tilladelse til at navngive den private fællesvej, der fører ind i området, med netop „Peppes Vej“. Ønsket er begrundet i, at nu afdøde slagtermester Peter Sørensen drev sin forretning i lokalområdet siden 1955. Peter Sørensen var af alle på Rømø kendt som „Peppe“, derfor ønskes han mindet ved at navngive den nye vej som „Peppes Vej“, fremgår det af ansøgningen, som politikerne i teknik- og miljøudvalget har nikket ja til.

Kilde: Jyske Vestkysten

Logo-spegepølser er et stort hit

Hos Røgeriet Egtved nord for Kolding har indehaver Ole Bundgaard fået en idé, der hitter stort. Han møder for øjeblikket

dagligt ind til nye, store bestillinger i forretningen, hvor to røgovne kører i døgndrift. Det skriver Horsens Folkeblad med henvisning til, at røgeriet har lanceret den såkaldte „logo-spegepølse“. Det er en spegepølse, som produceres ud fra den enkelte kundes ønsker til kød, smag, længde, farve og påtryk. Ole Bundgaard får på et trykkeri trykt kundernes logoer på de tarme, der skal bruges til spegepølserne, og så kan virksomheder for eksempel give deres kunder en helt unik spegepølse, skriver Horsens Folkeblad. - Bare i december har vi fået bestillinger på 3.000 spegepølser, og det er både virksomheder og privatpersoner, der bestiller, fortæller Ole Bundgaard til avisen. Kunderne skal som minimum købe 250 tarme. Bortset fra et startgebyr på 1.500 kr. koster den enkelte logo-spegepølse det samme som en spegepølse uden logo.

Kilde: Foodsupply

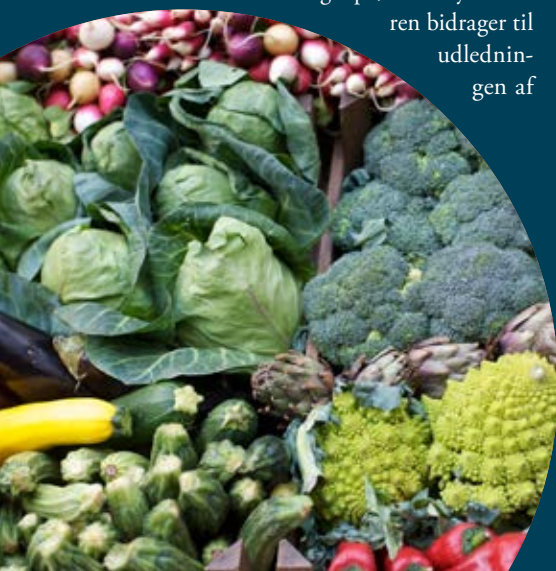
Bagerkæde er på vej til Kina

Bagerkæden Gertz Danis Bakery, der har butikker i Horsens, Odder, Nyborg og Kolding, vil nu også til Kina.

Indehaverne Frank Juhl Nielsen, Kolding, og Uffe Gertz, Nyborg, har indgået et samarbejde med flere kinesiske investorer, som vil være med til at bringe det danske bagerikoncept til Kina. Det skriver JydskeVestkysten, som også fortæller, at det første Gertz Danish Bakery efter planen skal åbne i Beijing eller Shanghai i løbet af næste år med brød, kager, salater og sandwich på hylderne. Frank Juhl Nielsen bliver vicedirektør i det nye kinesiske firma, mens Uffe Gertz bliver direktør.

Tingvolløst er verdensmester

En blåskimmeløst, Kraftkar fra det norske gårdmejeri Tingvolløst, er kåret til verdens bedste. Det skriver arrangøren The Guild of Fine Food i en pressemeddelelse. Verdensmesterskabet i oste blev afholdt midt i november i San Sebastian, Spanien. Den norske ost var i skarp konkurrence med et par spanske oste Cremositos Del Zujar og gedeosten Cala Blanc. Disse to oste opnåede hver 67 point, mens Kraftkar fik 71 point. Til konkurrencen





var der indsendt mere end 3.000 oste fra 31 forskellige lande. Ostene blev bedømt af 266 dommere fra 26 forskellige lande. Tingvolløst er et familiedrevet gårdmejeri, som fremstiller forskellige typer hvid- og blåskimmeloste baseret på komælk fra familiens egen Saghaug gård, der ligger 20 km sydøst for Kristiansund. Osteriet blev etableret i 2003 og drives fire generationer. Tingvolløst har også flere gange deltaget i konkurrencen "Nordens bedste Ost", der hver sommer afholdes i Svendborg. Også her har mejeriet opnået fine placeringer.

Kilde: Mælkeritidende

Gourmetmad fås nu som takeaway

Nu behøver man ikke at sætte sig til bords på en dyr Michelin-restaurant for at spise mad lavet af nogle af Danmarks dygtigste kokke. Takeaway-netværket Gotipster har således på kort tid lavet aftale med 25 restauranter, hvoraf størstedelen er anbefalet i enten Michelin-guiden eller den danske pendant White Guide, skriver finans.dk. Det begyndte med restaurant Kokkeriet, som har en stjerne i Michelin-guiden, og på en enkelt uge blev der solgt gourmetretter til 1.000 gæster. Nu er godt en snes andre restauranter så kommet med - deriblandt Michelin-restauranten Clou, hvor en fuld middag koster omkring 2.500 kroner. Som takeaway koster den 175 kroner, dog med en anderledes menu, skriver mediet. - Der er forskel på, hvad du kan køre ud af huset, og hvad man kan lave i sin restaurant. Det, som mange restauranter gør, det er at lave kold takeaway til opvarmning, siger Simon Evers fra Gotipster til finans.dk

Kilde: Foodsupply

Faldende skosalg hiver hudepriserne ned

Skofabrikkerne sparer på læderet - eller vælger helt andre materialer. Og det koster på læderpriserne, som udgør en stor del af kreaturnoteringen. Skoproducenter bruger i stigende grad andet end læder, men i biler giver lædersæder fortsat status. 20-30 øre mindre per kilo. Så

meget kostede det de danske kreaturle- verandører, at verdens skofabrikker hellere vælger tekstil frem for læder. Resultatet fremgår af det nyeste regnskab for hude- og garveriselskabet Scan-Hide Amba, der er ejet af en række kreaturslagterier med Danish Crown i front. - Landmændene har i gennemsnit fået 20-30 øre per kilo mindre på grund af hudepriserens fald, siger Finn Klostermann, adm. direktør i DC Beef. - Huden udgør 10-12 procent af den samlede afregning. Det skyldes, at vi har så gode huder i Danmark. Afregningen er faldet med 13-14 procent, og selv om det er trøls, så er faldet markant mindre, end hvad verdensmarkedsprisen er faldet, siger han. I 2015/16 afregnede Scan-Hide i snit 70 kroner mindre end året før. Det skal sammenlignes med, at hudepriserne på verdensmarkedet i sommeren 2015 faldt 30-40 procent. - Reelt er priserne på markedet faldet noget mere, end vores fald indikerer. På grund af vores garveri har vi været i stand til at klare os bedre, end markedet har, fortæller Jesper Burgaard, direktør i Scan-Hide.

Kamp om de økologiske forbrugere

Aldrig før har forbrugerne brugt så mange penge på økologiske fødevarer. Butikkerne konkurrerer med lave priser og bredt udbud, mens omlægning til økologisk brug tager fart i landbruget. Agri Nord, der rådgiver landmænd, har haft travlt det seneste år. Virksomheden har hjulpet 50 landmænd fra Himmerland til Vendsyssel med at omlægge deres landbrug fra konventionelt til økologisk. Mange af de nye økologiske landmænd er mælkeproducenter. Ved Agri Nord forventer de at få mindst lige så travlt i 2017. Årsagen til, at så mange nordjyske landmænd ønsker en omlægning, er efterspørgslen efter

økologiske varer. Efterspørgslen er så stor, at supermarkederne kæmper om at få fat i de økologi-glade kunder. Andelen af økologiske varer i vi danskeres indkøbskurve er på 8,4 procent, hvilket ifølge Økologisk Landsforening er verdens højeste. Topscorer på listen er havregryn: fire ud af 10 pakker af den populære morgenmad er økologiske. Derefter kommer madolie, gulerødder, mælk og æg. Netto er den kæde, der sidste år havde den største andel af den økologiske omsætning med 17,5 procent. Derefter kom Superbrugsen og Rema 1000.

Kilde: TV2 nord

Madsamling

Projektet Madsamling skal sikre direkte kontakt til kunden og en større del af købsprisen på fødevarer direkte til producenten. Madsamling er et koncept, der skal bringe fødevarereproducent og kunde tættere sammen, skriver TV Øst. Den alternative gårdbutik består af en hjemmeside, hvor kunder bestiller varer, de selv henter en gang om ugen. - En af styrkerne ved konceptet er den direkte kontakt til kunden. Mange af dem vil gerne møde os, der f.eks. har avlet de grøntsager, de køber, siger grøntsagsproducent Thomas Christensen fra gården Jonsholm til TV Øst. Den første udleveringsdag for varer er 20. januar. Her samles lokale fødevarereproducenter på gården Jonsholm lidt uden for Vordingborg. Det sikrer en høj del af købsprisen går direkte til producenten. 80 procent går til fødevarereproducenten, 10 procent til det lokale værtpar og de sidste 10 procent til organisationen bag Madsamling.

Kilde: Landbrugsavisen

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

Navnenyt ...

Organisationsændringer i Danske Slagtermestre (DSM)

Martingekonsulent Mads Illum Hansen har fra 1. januar 2017 overtaget ansvaret for SMV Fødevarer med titel af markedschef. Afdelingschef Steen Møhring Madsen fortsætter som ansvarlig for den administrative del af SMV Fødevarer.

Det betyder, at der søges en ny Marketingkonsulent. Mads Illum Hansen og marketingchef Ulrik Olesen varetager Mesterslagterens og ostephandlernes aktiviteter i overgangs- og indkøringsfasen, indtil ny konsulent er på plads.

Kilde: Mesternyt

Mælkeritidende klar med ny redaktør

Lars Winther er ny redaktør på fagbladet Mælkeritidende, efter at Anna Marie Thøgersen pr. 1. december er gået på efterløn. Hun var redaktør på Mælkeritidende i 10 år. Den nye mand på posten har de seneste fire år drevet eget kommunikationsbureau. Han har tidligere været ansat i Mejeriforeningen og Landbrug & Fødevarer. - Jeg kender mejeribranchen ganske godt efter 15 år i forskellige kommunikationsstillinger. Jeg glæder mig til at være med til at udvikle det hæderkronede blad, så mejerifolk og de mange leverandører fortsat har et spændende fagligt samlingspunkt, siger Lars Winther. Mælkeritidende udgives hver 14. dag og har desuden daglige nyheder på bladets hjemmeside og forskellige aktiviteter på de sociale medier.

- Vi tror fortsat på et trykt medie, men vi vil forsøge at styrke samspillet med vore elektroniske medier yderligere, så vi får et skarpere blad med mulighed for at læse mere på nettet, siger den nye redaktør.

Mælkeritidende har ikke kun overtaget Lars Winther, men også hans kommunikationsbureau, der drives videre som Winther Communication. Bag Mælkeritidende står de to faglige organisationer Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af Mejeriledere og Funktionærer.

Kilde: Foodsupply

Catering Danmark solgt til Færch & Co. Gastro

Catering Danmark ApS, der står bag de landskendte brands som Kokken & Jomfruen, Smageriet, KOKKENS hverdagsmad, Kokken & Co. og Brunchtid.dk, er solgt til Færch & Co. Gastro. Efter 25 år som ejer af Catering Danmark har Henrik Nygaard valgt at sælge sit livsværk til Lone og Bjarke Færch fra Holstebro. Det bliver den nuværende administrerende direktør Anders Engdahl, der skal drive virksomheden videre. Han indtræder desuden i ejerkredsen af Catering Danmark. Der er efter gensidig aftale ikke ønske om at oplyse salgsprisen. Henrik Nygaard vil i det kommende år bistå Færch og Catering Danmark med at identificere og integrere nye forretningsområder, men af forretningsmæssige hensyn ønsker man ikke at løfte sløret yderligere. Bestyrelsen i Catering Danmark vil fremadrettet bestå af Mark Hemmingsen, Lone Færch, Bjarke Færch og Mogens Aaby med sidstnævnte 2 som henholdsvis næstformand og ormand. Mor og søn, Lone og Bjarke Færch, står bag Færch & Co. Gastro. Tidligere har de været medejere af Færch Holding A/S, som blandt andet var medejer af Skandinavisk Tobakskompagni og Færch Plast, som de solgte i henholdsvis 2008 og 2014.

Kilde: Pressemeddelelse

Ved Oldermænd Erik Michelsen bisættelse den 18. november 2016

Hjertelig tak til alle for varm og venlig deltagelse. Tak for de utrolige mange smukke blomster og kranse i kirken. Det har glædet os meget og rørt os dybt. Kærlig hilsen familien.

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!

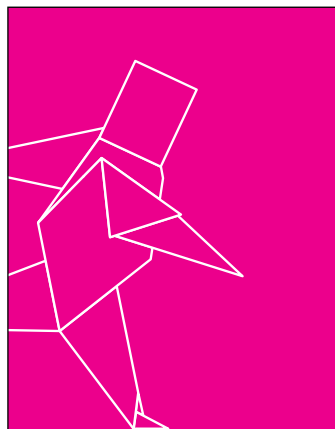
- Fuldt overblik på din mobil
- Besked med det samme ved fejl
- Dokumentation klar til kontrolbesøg
- Skræddersyede løsninger

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
Hedelandsvej 18 · 7400 Herning
Tel. 97 22 14 33

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

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

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

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

BC CATERING Nykøbing F.
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

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
Vakuumposer
Krympeposer
Folier



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



Annoncer til fødevaremagasinet

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



SCANPACKAGING

NYHED i Danmark

UNIQUE SM Posepakker



Måler KUN 55x55x90 CM!

www.ScanPackaging.dk

MEJERIVARER



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. RØGSMULD
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 eftf. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

**LØNADMINISTRATION
FOR**



Danske Slagtermestre

**Vi kender
din overenskomst**

**Vi bliver glade,
når du ringer!**

87 10 19 30



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

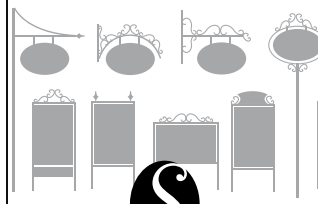
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

NYHEDER 2017



VI LANCERER NU **9 NYE MARINADER** OG HAR TILMED
LAVET 20 NYE OPSKRIFTER. FIND DEM PÅ **SOLINA-RETAIL.DK**
ELLER I SMAGFULD INSPIRATION 2017 - FRA 1. FEBRUAR 2017



SMAGFULD INSPIRATION 2017!

- er på gaden fra 1. februar 2017

Ønsker du et eksemplar så kontakt din fagkonsulent eller Solina Denmark på tlf. 8629 1100

Returneres ved varig adresseændring



NYHED

Danmarks Bedste Barbecue Sauce 2016*

Varenr. 91 132 851

Amerikansk inspireret hvid og cremet barbecuesauce, med en let syrlig smag og en snert af peberrod. Brug den som alm. marinade, som dip eller i Rørt Tatar (find opskriften i Smagfuld Inspiration 2017).

* Vundet af Team Fionia BBQ ved DM i Grill 2016.

Bestil dine varer på:

www.solina-retail.dk

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ



MADVÆRKSTEDET
FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2017

Mød os på fødevarerbranchens nye fagmesse, hvor maden og det gode håndværk i centrum.