

fødevarer

magasinet

NR. 1/ JANUAR 2017

**Ny fødevarefagmesse
melder alt udsolgt**

Se side 20

TEMA

FOODSERVICE,
Catering, Kantinedrift
OG LOKALE RÅVARER

**Fazer Food Service A/S
Serverer 45.000
måltider dagligt**

Se side 8



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Genopret retssikkerheden

Danmark er et af de lande, der har den højeste retssikkerhed, og vi har en af de højeste grader af fødevarer sikkerhed. For blot at nævne et par af de parametre, som vi kan prale af. Imidlertid er der ved at udvikle sig en tilstand, hvor vi ikke kan have begge dele.

Sagen er den, at end ikke den mest omhyggelige fødevareproducent kan vide sig sikker på, myndighederne ikke kommer og stopper hans produktion i morgen og pålægger ham en masse udgifter til tilbagekaldelse og ekstra vareprøver og ekstra rengøring og alt muligt andet.

Der er bakterier alle vegne her på jorden, og de er også dér, hvor vi producerer vore fødevarer. Sådan har det været fra livets begyndelse. Det nye er, at moderne teknologier som DNA-analyser gør det muligt at finde dem alle vegne. Så når vi politisk har besluttet, at de ikke må være dér, hvor vi producerer fødevarer, er konsekvensen, at fødevareproducenter lever i konstant fare for, at myndighederne kommer og finder dem. Det kan betyde døden for virksomheden, og det er umuligt for den at gardere sig imod, at det sker. Selv den mest effektive rengøring og desinficering er ingen garanti for, at der ingen bakterier er.

Her karambolerer fødevarer sikkerheden altså med retssikkerheden. Det, som karakteriserer et retssamfund, er jo, at man kan sove roligt om natten, hvis man ikke har gjort noget galt og ikke har undladt at gøre noget, som man skal. Sådan er det ikke, når man producerer fødevarer; så lever man i konstant risiko for, at det hele ramler, fordi der bliver fundet en bakterie, skønt alle forebyggende forholdsregler og procedurer er fulgt.

Konsekvensen er, at alle fødevareproducenter reelt lever på myndighedernes nåde og barmhjertighed. I erstatningsretten opererer man med to gode latinske begreber: "Bonus pater familias" og "culpa". Det første betyder "en god familiefar" og indebærer, at man ikke kan gøres ansvarlig, hvis man har gjort alt, hvad der med rimelighed kan forlanges for at sikre, at skaden ikke sker. Det andet, som betyder "skyld", indebærer, at man ikke kan gøres ansvarlig, hvis det ikke kan påvises, at man er skyld i, at skaden er sket, enten ved handling eller undladelse.

Overført til fødevarelovgivningen vil principperne medføre, at når en producent pålægges at stoppe produktionen eller kalde varer tilbage og få udført dyre vareprøver, så er det på samfundets regning, *medmindre* det kan påvises, at producenten har undladt at følge gældende regler. Det er jo samfundet, som kræver, at der ikke må være f.eks. listeria, uanset om alle regler er fulgt – så er det også kun rimeligt, at samfundet betaler, hvad det koster, hvis – eller rettere: når - der alligevel er det.

Og nok så vigtigt: Så er retssikkerheden genoprettet, og så kan retsrafne fødevareproducenter atter sove roligt om natten. Og samtidig er fødevarer sikkerheden opretholdt.

Og i tilgift vil også en vigtig forudsætning for, at der i fremtiden vil være folk, som tør producere fødevarer i Danmark, være skabt.

” ... Det er jo samfundet, som kræver, at der ikke må være f.eks. listeria, uanset om alle regler er fulgt...



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Uddannelse, DM i Skills og udbudsloven

For få unge uddanner sig til gourmetslagtere. Derfor er Danske Slagtermestre, Coop, Dagrofa og Dansk Supermarked, DI og NNF gået sammen om en fælles kampagne, "Meat Your Future", med komikeren Simon Jul som frontfigur. Læs om udviklingen i antallet af uddannelsesaftaler. Det årlige event DM i Skills blev afholdt i januar. Det var elever fra specialhandelen, der løb med alle medaljer i detail- og fødevarefagene, og hermed blev det endnu en gang bekræftet, at specialhandelen trækker det faglige niveau op i fødevareerhvervet. Der er kommet ministersvar på det radikale folketingsmedlem Andreas Steenbergs rejste spørgsmål om udbudsloven. Læs svaret her i bladet.

Kantinedrift, streetfood, fødevaremarkeder, messer og studietur

Læs i denne udgave om Fazer Food Service A/S, der dagligt serverer frokost for 45.000 gæster i 170 kantiner i offentlige institutioner og i større private virksomheder. Fazer Food har i alt 900 medarbejdere ansat, som arbejder med driften af de mange kantiner. Medarbejderne klarer alt fra indkøb af råvarer til tilberedning og servering af maden i kantinerne. Street food kulturen er for alvor kommet til Danmark. I København og Århus er food trailers og food trucks blevet en del af gadebilledet og medvirkende til at skabe et mere aktivt byliv. Kommunerne har opdaget hvordan mangfoldige madkoncepter med deres vidunderlige smage og dufte fra hele verden tiltrækker folk. Læs om den nært forestående messe "Madværkstedet" i København samt Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD), der arrangerer en studietur til den internationale oste- og slowfoodfestival i byen Bra i det nordlige Italien.

Ostehandel og slagtehus med lokale varer

Læs om et slagtehus, som planlægger at sælge kød fra lokale landmænd, der er med i naturplejeprojekter, samt om et lokalt osteudsalg, der har solgt ost i 120 år, og som oplever en fornyet interesse for lokale fødevarer.

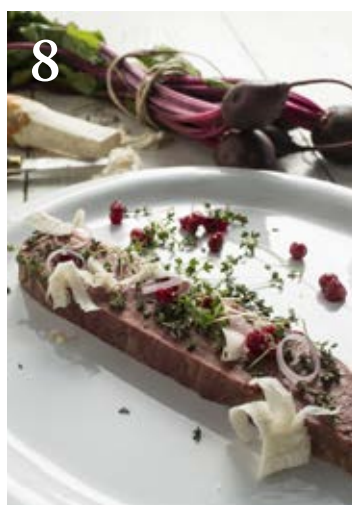
Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside i 2017

Husk, at med en annonce i Fødevaremagasinet når du ud til hele branchen. 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 synlige i branchen, og få samtidig et godt tilbud på annoncering.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 For få unge vil være slagtere**
- 4 Detailslagter - en fordelsuddannelse**
- 6 Udbudsloven**
Gode intentioner uden virkning
- 8 Fazer Food Service A/S**
Serverer 45.000 måltider dagligt
- 10 Skodborg**
Lille by med stort salg af ost
- 12 Ny ejer af Holsted Slagtehus**
- 14 Inspiration er en del af køkkengrejet**
- 14 Indkaldelse til mad med mere generalforsamling 2017**
- 15 Vinderne af DM i Skills 2017**
- 18 Den gode måltidoplevelse**
Kantineprisen 2017 deles i to
- 20 Ny fødevarerfagmesse melder alt udsolgt**
- 22 Dyrenes Beskyttelse anbefaler**
Gråsten Fjerkræs økologiske kyllinger og kalkuner
- 22 WestMarket er åbnet**
- 23 Street food kulturen ruller for alvor ud i 2017**
- 24 Kort nyt**
- 25 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



Februar 2017

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Peder Skrums 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, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet 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 Fazer food service

ISSN 1902-4509

For få unge vil være slagtere

For få unge uddanner sig til gourmetslagtere (det, der før hed detailslagtere. red.) Det kan mærkes i mange slagterforretninger i dag, bl.a. hos slagtermester Per Jørgensen, Allégårdens Slagter i Odense.

- Vi har søgt efter et par elever i trekvart år uden held. Der er mange uddannelsesstilbud i en stor by som Odense, og det er som regel ikke slagteruddannelsen, der har første prioritet, når de unge skal vælge uddannelse. Det kan der være flere forklaringer på; for eksempel de lange åbningstider. En tømrerlærling kan gå hjem fredag eftermiddag og holde weekend, det kan du ikke nødvendigvis, når du er elev i en slagterforretning, siger slagtermester Per Jørgensen.

Faldende antal uddannelsesaftaler

Der blev i 2016 indgået i alt 423 ordinære uddannelsesaftaler og nye mesterlæreaftaler for gourmetslagtere. Det er godt 11 procent færre aftaler end i 2011, hvor der blev indgået 476 aftaler. Antallet af igangværende aftaler var 888 i 2011, mens det var 774 i 2016; altså et fald på 13 procent.

De indgåede aftaler er langt fra nok til at dække den forventede efterspørgsel på gourmetslagtere i fremtiden. Allerede i 2016 meldtes der om massiv mangel på slagterelever i dagligvarekæderne og selvstændige

slagterbutikker. I 3. kvartal sidste år var der 240 ubesatte elevpladser ifølge Fødevareforbundet NNF.

Kampagne skal vende udviklingen

Det fik i september Danske Slagtermestre, Coop, Dagrofa og Dansk Supermarked, DI og NNF til at gå sammen om en fælles kampagne, "Meat Your Future", med komikeren Simon Jul som frontfigur.

- Kampagnens mål er at give flere unge appetit på at blive slagter, udtalte formanden for Danske Slagtermestre og Slagterfagets Fællesudvalg, Leif Wilson Laustsen, i september-nummeret af Fødevaremagasinet i forbindelse med lanceringen af "Meat Your Future".

Antallet af igangværende uddannelsesaftaler var 13 procent lavere i 2016 end fem år tidligere



TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Detailslagter - en fordelsuddannelse

Detailslagteruddannelsen er en af de 33 erhvervsuddannelser, som Undervisningsministeriet fra den 1. januar i år har givet status som såkaldt fordelsuddannelse. Fordelsuddannelsen er

sat i verden for at gøre det lettere at øge tilgangen af elever i brancher, som kan få problemer med at skaffe faglært arbejdskraft i fremtiden, fordi der uddannes for få elever i dag.

Oplysning om fordelsuddannelser

Blandt de initiativer, som ministeriet og arbejdsmarkedets parter vil sætte i værk, er oplysningskampagner om fordelsuddannelserne.

Det skal kommunikeres ud til arbejdsgiverne og eleverne, at der forventes efterspørgsel på arbejds-

kraft inden for fordelsuddannelsernes beskæftigelsesområder. Desuden skal eleverne stilles i udsigt, at der er stor sandsynlighed for, at de inden for 3 måneder efter grundforløbets 2. del kan få praktikplads i en virksomhed.

For at bevare status som fordelsuddannelse i en branche skal mindst 9 ud af 10 elever have opnået en uddannelsesaftale (praktikplads) i en virksomhed senest tre måneder efter, de har kvalificeret sig til at påbegynde hovedforløbet på fordelsuddannelsen.

Økonomisk bonus til butikkerne

Fordelsuddannelserne rummer også et økonomisk incitament for virksomhederne, idet de får en bonus på op til 5.000 kr. årligt pr. praktikelev.



Detailslagteruddannelsen har fået status som fordelsuddannelse for at øge elevtilgangen til faget. A (Arkivbillede fra Slagteriskolen i Roskilde. Foto: Joshua Andrew Gross.)

SANDWICH

viden · tendenser · tips

NY SANDWICHGUIDE TIL DIT MENUKORT

Sandwich er rykket ind på top 10 over, hvad danskerne spiser til aftensmad*. Med vores sandwichguide, der er fyldt med tendenser, viden og tips, kan du gribe denne tendens og booste din forretning.

*Kilde: Madkulturen - Madindeks 2015 fra Miljø- og Fødevareministeriet.

Nye smagsoplevelser giver et boost til både menukort og bundlinje

NYHED

Fuldkorns Cafébolle med chia og hirsefrø

Et saftigt og smagfuldt brød.
(50000079)



NYHED

Surdejs Sandwich med spirede kerner

Et rustikt brød med malte smagsnuancer og sødme.
(50150091)



BLIV INSPIRERET I FOLDEREN



Her får du brugbar viden og inspiration, der tager afsæt i dyb indsigt i såvel markedet som i de nyeste fødevaretendenser. Oplev hele konceptet på schulstadbakerysolutions.dk eller scan QR-koden.



Udbudsloven: Gode intentioner uden virkning

En ny udbudslov fra 2016 skulle sikre små og mellemstore virksomheder en reel mulighed for at levere til offentlige institutioner gennem delaftaler, men loven forpligter ikke ordregiverne tilstrækkeligt, mener kritikere

Lever udbudsloven op til dens intentioner om, at små og mellemstore virksomheder skal have en reel mulighed for at komme i betragtning, når offentlige institutioner udbyder en opgave?

Det spørgsmål rejste det radikale folketingsmedlem Andreas Steenberg over for erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) i Folketingets Erhvervs-, Vækst-, og Eksportudvalg i slutningen af 2016.

Baggrunden for Andreas Steenbergs spørgsmål var, at en ny udbudslov trådte i kraft den 1. januar 2016. Lovens intention er at give små og mellemstore virksomheder en reel mulighed for at komme i betragtning, når offentlige institutioner lægger en opgave i udbud. Det skal i praksis ske ved, at de udbudte opgaver opdeles i delaftaler, så det reelt ikke kun er store virksomheder, der kan leve op til udbudskravene.

"Opdel eller forklar"-princippet

For at sikre, at de små og mellemstore virksomheder kan være med, opererer loven med et såkaldt "opdel eller forklar"-princip. Princippet indebærer, at ordregivere enten skal opdele offentlige kontrakter i mindre dele eller redegøre for, hvorfor de ikke gør det.

Andreas Steenbergs spørgsmål til Brian Mikkelsen lød: "Er det ministerens opfattelse,

at det er i overensstemmelse med udbudslovens formål at begrunde undladelse af at opdele i delaftaler med, at dette vil være for dyrt og for besværlig samt tage for lang tid?"

Af Brian Mikkelsens skriftlige svar den 28. december 2016 fremgår det, "at ordregivere har et vidt skøn i forhold til at vurdere, hvorvidt det er hensigtsmæssigt at opdele den konkrete kontrakt."

Det fremgår også af ministersvaret, at effekten af "opdel eller forklar"-princippet vil blive evalueret her i begyndelsen af 2017.

FødevareDanmarks direktør, Torsten Buhl håber, at det sker hurtigst muligt.

Små og mellemstore er ikke blevet hørt

- Når ministeren lægger op til at en snarlig evaluering af "opdel- eller forklar"-princippet, kan det måske tolkes som en lille åbning over for kritikerne. Vi har bl.a. peget på, at en ordregiver har så vide muligheder for ikke at opdele et udbud i delaftaler, at loven ikke tilstrækkeligt tilgodeser de små og mellemstore virksomheder, som det ellers var intentionen med den, siger Torsten Buhl og tilføjer:

- Brian Mikkelsen har forsvaret lovgivningsarbejdet med, at repræsentanter for erhvervslivets organisationer har deltaget i udvalgsarbej-

der om lovens udformning og gennemførelse. Det paradoksale og groteske er imidlertid, at det hovedsageligt er repræsentanter for de store virksomheder, der har været inddraget i forarbejdet til en lov, der skal tilgodes små- og mellemstore virksomheder.

Der foreligger ved redaktionens afslutning ikke en endelig dato for, hvornår "opdel eller forklar"-princippet vil blive evalueret.



Det paradoksale og groteske er imidlertid, at det hovedsageligt er repræsentanter for de store virksomheder, der har været inddraget i forarbejdet til en lov, der skal tilgodes små- og mellemstore virksomheder, siger direktøren for FødevareDanmark, Torsten Buhl

FRA BORD TIL JORD

- miljørigtig affaldshåndtering



Kompostanlæg GG-CMO-02

Affaldsmængde: 5 kg/døgn

Årlig affaldskapacitet: 2 ton

El: 230 V+J

Energiforbrug: 60-90 kWh/mdr.

Vægt: 27 kg

Mål i mm: L: 400 B: 400 H: 790

71498102

Kr. 10.995,-

FÅ NEDBRAGT DINE AFFALDSOMKOSTNINGER!

Der er mange penge at spare og miljørelaterede fordele ved at kompostere organisk affald. Statistisk bliver 40% af alt produceret mad kasseret. Hoteller og storkøkkener kasserer ca. 60.000 ton mad hvert år.

Med et moderne kompostsystem kan du få nedbragt dine affaldsomkostninger og få et naturligt og anvendeligt restprodukt. Fra affald til den fineste kompost på bare 24-48 timer!

Vi forhandler 4 forskellige kompostanlæg - der er et anlæg til et hvert behov.

Kom og se en demonstration
MADVÆRKSTEDET
d. 21.-22. marts 2017
Mød os på stand
M2032

KOMPOSTERINGSFORLØB



Affald



Efter 4 timer



Efter 8 timer



Efter 12 timer



Efter 16 timer



Efter 20 timer



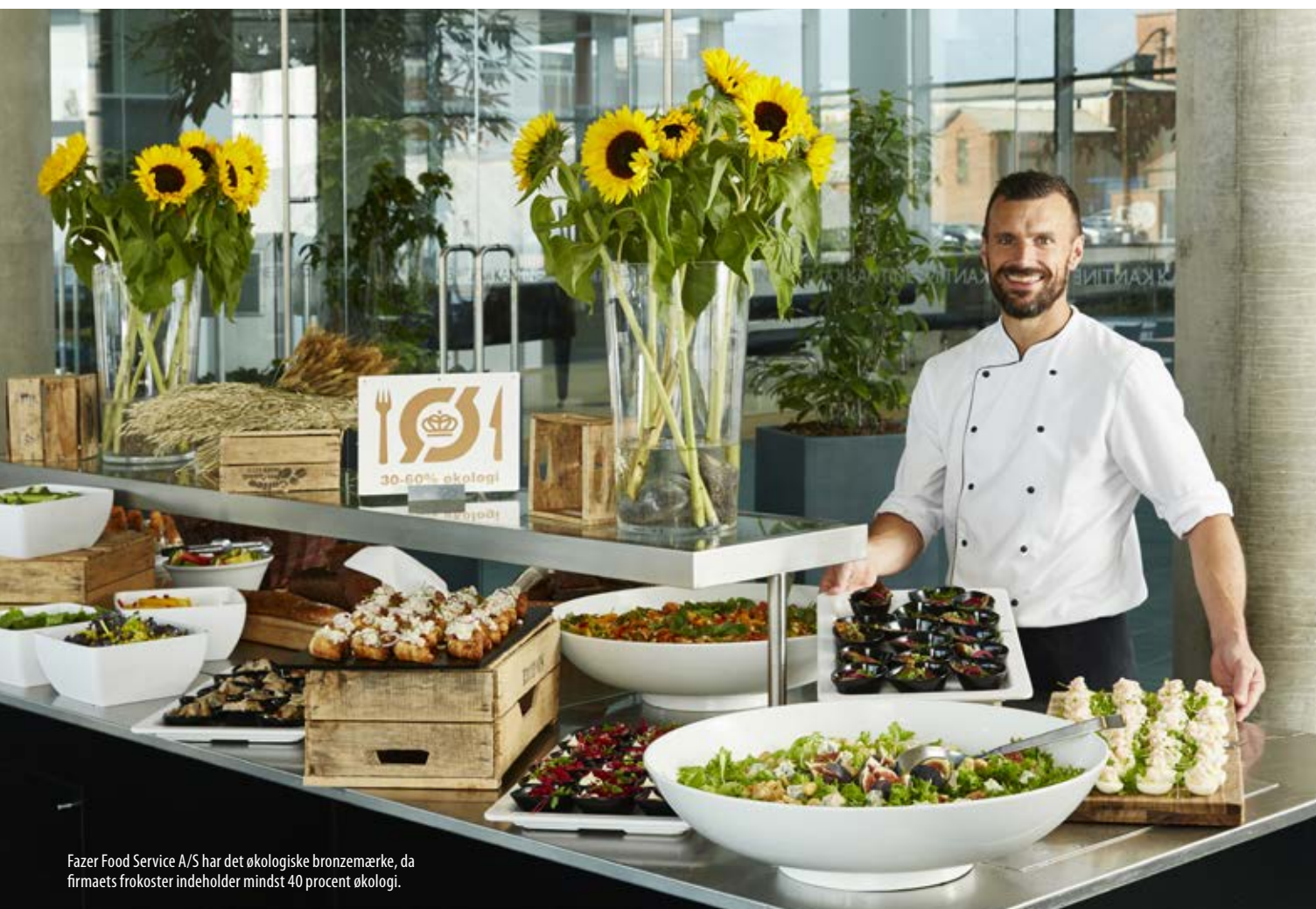
Efter 24 timer



KONGELIG HOFLEVERANDØR

OLUF BRØNNUM & CO A/S

BRØNNUM



Fazer Food Service A/S har det økologiske bronzemærke, da firmaets frokoster indeholder mindst 40 procent økologi.

Fazer Food Service A/S

Serverer 45.000 måltider dagligt

Flere og flere virksomheder vælger at lade samarbejdspartnere, der har specialiseret sig i kantinedrift, stå for maden til medarbejderne

Fazer Food Services A/S med hovedkontor i Odense blev etableret i 1982. Virksomheden er en del af den finske Fazer-koncernen, der blev grundlagt i 1891, og i dag beskæftiger koncernen sig med produktion af slik, brød samt med food service.

Fazer Food Service A/S serverer dagligt frokost for 45.000 gæster i 170 kantiner i offentlige institutioner; fx kantinen på Københavns Universitet og i større private virksomheder. Der er 900 medarbejdere ansat til at stå for driften af de mange kantiner. Medarbejderne klarer alt fra indkøb af råvarer til tilberedning og servering af maden i kantinerne.

Fazers madfilosofi er enkel: Sund frokost med smag og omtanke.

- Med udgangspunkt i vores madfilosofi lægger vi vægt at bruge gode lokale råvarer, fx kød fra Grambogaard på Fyn, antibiotikafrit fjerkræ fra Hopballe Mølle ved Jelling og kornprodukter fra Skærtøft Mølle i Sønderjylland, fortæller adm. direktør i Fazer Food Service, Morten Hammerich.

Økologi

- Vi har det økologiske bronzemærke, der kræver, at mellem 30-60 procent af maden er økologisk målt i kilo. Vores frokoster indeholder i gennemsnit 40 procent økologi. Det er med til at gøre en forskel i den størrelsesorden, vi er oppe i, med de mange tusinde daglige måltider, vi laver om dagen. Vi bestræber os også på at bruge flest mulige grønne råvarer i vore måltider. Det er godt for klimaet og kloden, og det er godt for de mennesker, der spiser vores mad, siger Morten Hammerich.

”

... For de fleste er frokosten i kantinen et af dagens højdepunkter og et pusterum i en travl hverdag.



- Vi oplever, at en del virksomheder efterspørger måltider fremstillet af lokale, sæsonbestemte råvarer, siger adm. direktør Morten Hammerich, Fazer Food Service A/S

Bæredygtighed

Bæredygtighed er et af de grundlæggende principper i Fazers madfilosofi. Minimering af madspild er en af vejene til at gøre kantinedrift mere bæredygtig. Det sker bl.a. i måden Fazers medarbejdere køber ind på.

- Vi køber fx grøntsager usorterede. Normalt sorteres mange råvarer fra alene på grund af deres udseende. Vi har ikke noget imod skæve agurker og selleri, der er mindre end gennemsnittet, for smagen og kvaliteten er den samme, påpeger Morten Hammerich.

Dyrevelfærd er et andet bærende princip. Der stilles krav til leverandørerne om, hvilken opvækst dyrene skal have, og hvordan transporten til slagteriet skal foregå. Grambogård er en af de opdrættere, der lever op til standarderne om dyrevelfærd, og derfor er udvalgt til at levere kød til Fazers kantiner.

Grambogårds direktør Alex Lysemose beskriver effekten af dyrevelfærd på denne måde i en folder om Fazers madfilosofi: "Dyrenes gode opvækst giver også en god smagsoplevelse. Så enkelt kan det siges!"

Ændrede madvaner

Danskernes madvaner har ændret sig de seneste 20 år.

- Hvor tidligere etniske køkkener som fx det thailandske og det italienske spillede en stor rolle herhjemme, har det danske og nordiske køkken vundet udbredelse og er ved at finde et naturligt leje i danskernes madkultur, siger Morten Hammerich og tilføjer:

- Overliggeren er hævet. Det ser vi fx ved, at sunde danske produkter som kål og rodfrugter vinder mere og mere indpas. Vi oplever da også,

at en del virksomheder efterspørger måltider fremstillet af lokale, sæsonbestemte råvarer.

God mad er et aktiv

Mange virksomheder bruger kantinemad som et led i deres branding.

- En del virksomheder ser mad af høj kvalitet i kantinen som et særligt personalegode. En god og sund kantineordning er et aktiv, der kan bruges i rekrutteringen af de rette medarbejdere, vurderer Morten Hammerich og uddyber:

- For de fleste er frokosten i kantinen et af dagens højdepunkter og et pusterum i en travl hverdag.

Flere udliciterer kantinedrift

Tidligere var det almindeligt, at virksomheder og institutioner selv stod for driften af deres kantiner. I dag overlader flere og flere opgaven til firmaer som Fazer.

- Jeg tror, at der i mange virksomheder er en erkendelse af, at de bør koncentrere sig om det, de er sat i verden for og er bedst til og i stedet overlade det til andre, at løse opgaver som kantinedrift efter devisen: "skomager, bliv ved din læst", siger Morten Hammerich.

- Vi køber ind, tilbereder maden og ansætter personale til kantinerne. Vores virksomhed er 100 procent koncentreret om at drive kantiner. Derfor ved vi eksempelvis, hvordan vi opfylder alle krav fra fødevaremyndighederne. Med 45.000 daglige måltider har vi en ekspertise, der betyder, at vi kan have et konstant fokus på både gode råvarer, gastronomi og miljø, lyder det fra Morten Hammerich.

Det nye nordiske køkken og brugen af lokale råvarer præger Fazers madfilosofi



Måltiderne bygges op fra bunden i de 170 kantiner Fazer Food Service A/S driver.





Merete Christensen står for salget i Skodborg Ostebutik.



Skodborg har under 1.400 indbyggere, men har alligevel sin egen osteforretning, som kunderne gerne kommer langvejs fra for at handle i.

Skodborg

Lille by med stort salg af ost

Den lille by Skodborg i Vejen Kommune har 1.321 indbyggere. Størrelsen til trods har byen sin egen ostehandler, Skodborg Ostebutik. Butikken er en del af Skodborg Mejeri, der blev indviet helt tilbage i 1896.

Der bliver ikke længere produceret ost i mejeriet, som ejes af det store danske fødevarerfirma Uhrenholt A/S med hovedsæde i Middelfart. Produktionen blev lukket ned i 2006 og flyttet til et andet af Uhrenholts mejerier, nemlig det sydfynske Grøndal Mejeri, hvis produkter fylder godt på hylderne i Skodborg Ostebutik. Lokalerne i det nedlagte mejeri anvendes i dag som lager og pakkeri for Grøndal Mejeri.

Ost i 120 år

- Osteudsalget har ligesom mejeriet eksisteret siden 1896, men lukkede først i firserne i en årrække, fordi interessen for lokalt producerede fødevarer var dalende. Butikken åbnede igen i 2003, da billedet vendte, og folk fik fornyet interesse for lokale produkter, fortæller mejeritekniker Brian Grimstrup, der i de sidste 20 år har været daglig leder af ostebutikken og mejeriet i Skodborg.

Den skærpede interesse for lokale fødevarer nyder osteforretningen godt af i dag. Butikken

holder åbent tre dage om ugen, hvor der i alt sælges 700 kilo ost.

Ostebutikken er populær og bruger ikke penge på annoncering, men har dog fået en Facebook-profil, der ifølge Brian Grimstrup har været med til at tiltrække nye kunder.

Kunder kommer langvejs fra

- Kunderne er ikke bare fra lokalområdet, oplyser Brian Grimstrup, men tager gerne køreturen fra byer som Kolding, Sønderborg og Esbjerg for at købe ost i Skodborg. Der bliver solgt både små og store partier oste i åbnings-tiden, og når kunderne kommer langvejs fra, er det ikke ualmindeligt, at de køber ost med hjem for 300-500 kr. Op til højtiderne kan man se kunderne stå i kø helt ude på gaden.

Enkel opskrift på succes

Forklaringen på Skodborgs popularitet er ifølge Brian Grimstrup så enkel:

- Vi sælger god ost til den rigtige pris, siger han og tilføjer:
- Et eksempel på et populært produkt er den italienske

ostetype Fontina produceret af Grøndal Mejeri. Det er en ost, der er velegnet både som smelteost og skæreost.

Skodborg Ostebutik forhandler omkring 40-50 forskellige varianter af oste, heriblandt butikens egenproducerede cremeoste. Derudover er forretningen leveringsdygtig i alt til det gode ostebord fra vin og øl til smør brød og delikatesser.

Butikken har en fastansat medarbejder, Merete Christensen, og et par piger på deltid.





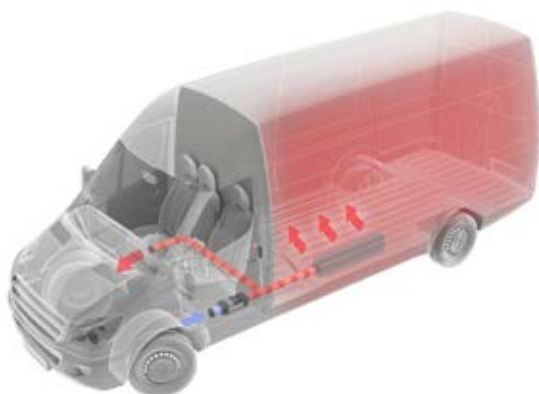
Webasto sørger for optimalt klima i din varebil - både for chauffør og i varerummet

- Køleanlæggene kan køle, fryse og varme lastrum på op til 38 m3.
- Kølekapacitet op til 5,638 kw watt
- Laveste vægt på markedet
- Ekstrem støjsvag

Frigo Top



Luftvarmer



- Økonomisk og effektiv opvarmning af varerummet - for at sikre en ensartet og konstant temperatur
- Velegnet til transport af temperaturfølsomt gods
- Varerne holdes frostfrit selv ved meget lave temperaturer
- Luftvarmeren installeres nemt og hurtigt
- Programmerbar temperaturstyring - temperaturen kan holdes konstant på forprogrammeret temperatur



Jesper Lauridsen overtog den 31. oktober 2016 Holsted Slagtehus efter parret Jytte og Roy Sørensen, der etablerede slagtehuset i 2001.

Kort og godt om slagtehuset

Holsted Slagtehus blev indviet i 2011 i et nyopført byggeri, som parret Jytte og Roys Sørensen stod bag. Der slagtes årligt ca. 1.000 kreaturer, 1.200 lam, og 800 grise i slagtehuset. 90 procent af dyrene er returslagtninger; først og fremmest for landmænd, fritidslandmænd og gårdbutikker, men også for professionelle opdrættere og detailslagtere. Slagtingerne omfatter kvæg, får, lam, geder, grise, heste og hjorte fra farm. Slagtehuset er godkendt til slagting og partering af økologisk opdræt. Jesper Lauridsen overtog slagtehuset den 31. oktober 2016.

Ny ejer af Holsted Slagtehus

Slagtermester Jesper Lauridsen har overtaget slagtehuset efter parret Jytte og Roy Sørensen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Holsted Slagtehus har fået ny ejer. Den 31. oktober 2016 overtog slagtermester Jesper Lauridsen slagtehuset efter de tidligere ejere Jytte og Roy Sørensen.

Jesper Lauridsen er 34 år og uddannet butiksslagter. Inden overtagelsen af Holsted Slagtehus var han ansat hos SB Pork i Brørup.

- Jeg havde puslet med tanken om at få mit eget slagtehus i et par år og havde kigget efter byggegrunde til formålet. Det blev dog ikke til nybyggeri af et slagtehus, for da jeg opdagede, at Holsted var til salg, tog jeg kontakt til ejerne og endte med at købe virksomheden.

Jesper Lauridsen har ikke i første omgang planer om at ændre på den måde, de tidligere ejere har drevet slagtehuset med hovedvægten lagt på kvalitet, personlig betjening og et højt serviceniveau.

Vil genåbne butik med egne produkter

- Jeg vil til dels køre den samme linje, som Jytte og Roy Sørensen har stået for, men vil genåbne den lille slagterbutik, som ligger i tilknytning til slagtehuset. Butikken blev lukket

sidst på sommeren 2016, og min plan er at åbne den igen her i løbet af første kvartal i år, siger Jesper Lauridsen.

Det er tanken, at alle varer i butikken skal være hjemmelavede i form af udskæringer fra slagtehuset suppleret med pølser og andre røgvarer fra Holstedsteds eget pølsemageri.

Kød fra naturplejeprojekter

Der er en række naturplejeprojekter i gang rundt om i landet, hvor naturarealer udelukkende vedligeholdes af fritgående kvæg, får og lam, som afgræsser arealerne.

- Jeg har planer om at få et samarbejde i gang med lokale landmænd, der er med i naturplejeprojekter, for at promovere og sælge kød fra deres dyr, eksempelvis skotsk højlandskvæg. Det er en satsning på kvalitet, for vi skal ikke konkurrere med supermarkederne om discountprodukter. Med den stigende interesse for lokale fødevarer tror jeg på, at efterspørgslen er til stede, siger Jesper Lauridsen, der forventer at kunne levere kød fra lokale naturplejeprojekter sidst på sommeren i år.



Jesper Lauridsen vil genåbne en slagterbutik, der ligger i samme bygning som slagtehuset. Butikken har været lukket siden sommeren 2016. Det er tanken, at butikken, i lighed med tidligere, udelukkende skal sælge slagtehusets egne produkter.



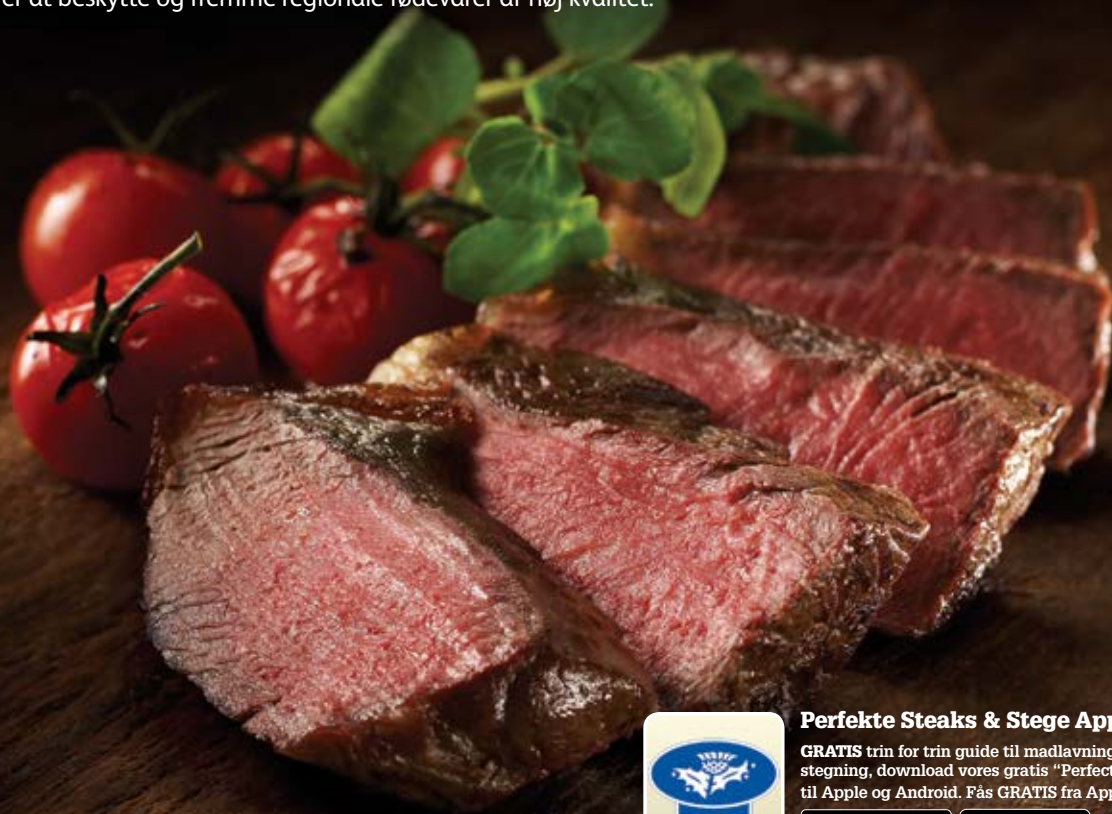
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



SMAG OG AROMA - DÉT ER SKOTSKT OKSEKØD

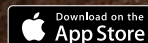
Skotland er berømt for sit naturlige miljø og oksekød af høj kvalitet. Scotch Beef BGB kommer fra fritgående dyr, der opdrættes med naturligt græs og vandforsyning. Det giver kød af høj kvalitet med garanti for udsøgt smag.

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.



Perfekte Steaks & Stege App

GRATIS trin for trin guide til madlavning, bøffer og perfekt stegning, download vores gratis "Perfect Steaks and Roasts" app til Apple og Android. Fås GRATIS fra App Store eller Google Play.



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 and Lamb DK

Inspiration er en del af køkkengrejet

Med udgangspunkt i denne tankegang har Indasia inviteret sine kunder til spændende foodservice kurser. Opskriften på et succesfuldt kursus er iflg. Indasia indbydende opskrifter, inspirerende fagpersonale og motiverede kursister. - Vi vil gerne udbrede kendskabet til de af vores produkter, der er specielt velegnede til foodservice området, siger konceptudvikler Hanne Juhler Rasmussen. - Den bedste måde at gøre det på er at invitere

vores kunder på kursus hos os, så de selv kan afprøve produkterne og få en masse inspiration med hjem. - Vi har derfor udviklet en række kurser, hvor de netop afholdte "Foodservice 1" kurser er grundlæggende for et videre uddannelsesforløb, udtaler Hanne Juhler Rasmussen. De efterfølgende videregående kurser afholdes frem til foråret. - Vi vil også gerne være med til, at slagterne kan forøge deres indtjening, udtaler adm. direktør Christian Vollstedt til Fødevaremagasinet. - Mad ud af huset er et ekstra fokusområde i butikken, som slagteren kan udvikle og tilpasse og dermed generere en ekstra omsætning. - Vi kan give gode råd omkring produktvalg og opskrifter og i det hele taget levere et setup, der passer til butikken, slutter Christian Vollstedt.

Formålet med kurserne er at give ideer og inspiration til nemme løsninger uden at gå på kompromis med smagen. Der bliver bl.a. produceret færdigretter, saucer og desserter med fokus på ensartethed, lethed, god smag og mange anvendelsesmuligheder. Det er desuden en god mulighed for at dele erfaringer og netværke med kolleger fra branchen.



Indasia gennemfører foodservicekurser her i foråret



Planlagte foodservice kurser

- 31. januar Foodservice niveau 2 (fuldt booket)
- 1. februar Foodservice niveau 2 (fuldt booket)
- 7. og 8. februar Foodservice 1+2 (kursus med overnatning for vores sjællandske kunder - fuldt booket)
- 28. februar Foodservice niveau 3
- 1. marts Foodservice niveau 3
- 14. marts Foodservice niveau 4
- 15. marts Foodservice niveau 4

Er du interesseret i at høre mere om fremtidige kurser hos Indasia, kan virksomheden kontaktes på tlf. 86 42 96 66.

Indkaldelse til

mad med mere generalforsamling ²⁰¹⁷

Søndag den 26. marts kl. 10

afholder mad med mere årsmøde og generalforsamling. Udover beretning, regnskab og andre sædvanlige dagsordenspunkter vil der være gennemgang af den planlagte markedsføring i 2017-18. Dagsorden ifølge vedtægterne udsendes direkte til kældens medlemmer.



mad med mere

Sted: Sekretariatet, Poppelvej 83, 5230 Odense M

Vinderne af DM i Skills 2017



Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning vandt gourmetslagternes konkurrence. Her får hun overrakt sin præmie af undervisningsminister Merete Riisager.



Stemningsbillede fra DM i Skills.



Statsminister Lars Løkke Rasmussen åbnede DM i Skills 2017



Vindere i fødevarekonkurrencerne

Gourmetslagter

Rikke Juulsgaard Lauridsen, UCC Holstebro/Fruehøj Slagter, Herning.

Cater/Smørrebrødsjomfru

Simona Daskute (Aarhus), Teknisk Skole Silkeborg/Spiseriet 8000, Skødstrup.

Ernæringsassistent

Matthias Hindborg Palmelund (Valby), Syddansk Erhvervsskole, Madhuzet Zahlesvej, Ringsted.

Kok

Valdemar Alfred Krog Hesselbjerg Jørgensen (Vejle), Hansenberg/Børkop Vandmølle, Børkop.

Konditor

Nicoline Vinding Mikkelsen (København), ZBC Ringsted/Lagkagehuset, København.

Bager

Fie Hyldegaard Mortensen (Stenlille), ZBC Ringsted/Sejers Konditori, Sorø.

DM i Skills sluttede lørdag den 28. januar om eftermiddagen med en kåring af årets vindere i de 40 forskellige konkurrencefag, der var repræsenteret i Gigantium i Aalborg. Blandt fødevareuddannelserne var der flere konkurrencefag, bl.a. gourmetslagter, bager og konditor. Blandt fødevareuddannelserne var der adskillige kvinder, der løb med sejren. Det var en tydeligt glad og tilfreds Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning, der vandt gourmetslagternes konkurrence. I alt 9 deltagere dystede om titlen i kategorien "Gourmet-slagter". 3 butikker under Danske Slagtermestre var repræsenteret i finalen; Michael Larsen fra Slagteren i Højslev, Julie Gudmandsen fra Mad med mere i Køge og Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning.

Rikke, der selv sagt var lykkelig for 1. pladsen, udtaler: - Selv om jeg havde en god mavefølelse og fik positive tilkendegivelser undervejs i konkurrencen, er det i sidste ende dommerne, der træffer afgørelsen – så jeg blev bare så glad, da mit navn blev nævnt ved præmieoverrækkelsen. Dorte Svendsen fra Fruehøj Slagteren var naturligvis glad på Rikkens

vegne: - Rikke har lagt så mange timer i forberedelserne til konkurrencen, så hun har om nogen fortjent at stå som vinder.

Meat Your Future

For at ændre ungdommens syn på slagteruddannelsen har detailslagteruddannelsen skiftet navn til Gourmetslagter.

Komikeren Simon Jul, som er den nye frontfigur i kampagnen "Meat Your Future", deltog også i DM i Skills i Gigantium i Aalborg. Udover Danske Slagtermestre står Fødevareforbundet NNF, DI, Coop, Dagrofa og Dansk Supermarked også bag kampagnen.

Kilde: DK Skills, DSM, Fødevareforbundet NNF



Simon Jul vare et stort trækplaster for Gourmetslagteruddannelsen

ButiksBørsen og Virksomhedsbørse

Ref.nr. BBS0256

Slagterforretning og diner transportable sælges

Traditionel slagterforretning med stor afdeling med "mad-ud-huset" beliggende i et velfungerende lokalområde i Nordjylland med et aktivt byliv.

- Garant for kvalitetsvarer gennem mere end 75 år
- Alle produkter er lavet fra bunden med fokus på kvalitet
- Veludstyret i driftsmidler og kølerum med egne røgovne
- Ekspansiv vækst i diner transportable
- Lukrativ forretning, der sælges på attraktive vilkår

Kontakt: Thomas Egedgaard på 29467135, te@butiksborsen.dk



Ref.nr. BBS0274

Succesrig cateringvirksomhed sælges

Virksomheden har fokus på levering mad i høj kvalitet til kurser, receptioner og private fester og som leverandør til kantiner.

- Kendt navn i lokalområdet på differentieret koncept
- Spændende sammensætning af menuer
- Moderne og velindrettet køkken
- Fast kundekreds af både erhvervs- og privatkunder
- Veldrevet virksomhed med god indtjening

Kontakt: Peter Albertsen på 40427172, pa@butiksborsen.dk



Ref.nr. BBS0276

Spændende delikatesseforretning sælges

Forretningen, der er en efterspurgt specialforretning i mad og delikatesser, er centralt beliggende i et attraktivt område i Østjylland

- Sortimentet er omfattende og består af et udbud af hjemmelavet charcuteri
- Take-away i bl.a. sandwiches, smørrebrød, håndmadder og andre frokostretter.
- Yderst indbydende forretning med velindrettet produktionslokale.
- Veldokumenteret historik med flotte regnskabstal
- Forretningen sælges af helbredsmæssige årsager.

Kontakt: Peter Albertsen på 40427172, pa@butiksborsen.dk



n sælger virksomheder i hele landet

Slagterforretning i Nordsjælland sælges

Forretningen har med en lang traditionsrig historie opbygget en solid position som efterspurgt slagterforretning.

- Kendt for sine hjemmelavede produkter
- Fast kundekreds af kvalitetsbevidste kunder
- Moderne og kundevenlig butik
- Velindrettede produktionsfaciliteter
- Gode udviklings- og indtjeningsmuligheder

Kontakt: Thomas Egedgaard på 29467135, te@butiksborsen.dk

Ref.nr. BBS0278

Moderne slagter og charcuteriforretning sælges

Forretningen har en særdeles god og strategisk rigtig placering i moderne og indbydende lokaler på havnefronten i en nordjysk by.

- Kendt navn og attraktiv beliggenhed
- Kendt for sine hjemmelavede produkter
- Fast kundekreds af kvalitetsbevidste kunder
- Velindrettede køkken- produktionsfaciliteter
- Gode udviklings- og indtjeningsmuligheder

Kontakt: Thomas Egedgaard på 29467135, te@butiksborsen.dk

Ref.nr. BBS0233

Mindre producent i fødevarerindustrien sælges

Virksomheden er efterspurgt for sin produktion og unikke kombination af mejeriprodukter og komplementære produkter.

- Voksende marked og stigende efterspørgsel
- Fast kundekreds med aftalte leverancer
- Effektiv organisationsstruktur og fagligt dygtige medarbejdere
- Høj produktkvalitet og godt navn i markedet
- Gode vækstmuligheder i ind- og udland

Kontakt: Niels Vilhelm Nielsen på 29430688, nvn@virksomhedsborsen.dk

Ref.nr. VBS0525



ButiksBørsen
Køb/Salg Detailbutikker



Virksomhedsbørsen as
Ole Pedersen

Se mere på www.butiksborsen.dk og www.virksomhedsborsen.dk



Landbrug & Fødevarers fagpriser

Kantineprisen, 2 priser

Virksomheder
Uddannelsessteder

Slagterprisen, 2 priser

Slagtere i dagligvarebutikker
Privatslagtere

Frugt- og grøntprisen, 2 priser

Discount
Super/Hypermarked

Mejeriprisen, 2 priser

Discount
Super/Hypermarked



Vinderen af Kantineprisen 2016 blev kantineleder Christian Bak, Carnegie Investment Bank København

Den gode måltidsoplevelse

Kantineprisen 2017 deles i to

I 2016 opstod der en række nye fødevarerpriser bl.a. mejeriprisen, og planlægningen af procedurer og tidsplaner for 2017 er nu i fuld gang. I år er der så dobbelt op i kampen om at blive Danmarks bedste kantine. Den eftertragtede Kantinepris bliver nemlig uddelt i to kategorier; én pris til virksomhedskantiner og én til kantiner på uddannelsessteder. Mange børn og unge spiser dagens vigtigste måltider på skoler, gymnasier og uddannelsessteder. Derfor er det vigtigt, at den mad, der tilbydes, som minimum dækker det ernæringsmæssige behov. Samtidig skal maden gerne være med til at styrke madkulturen hos eleverne.

Jury medlem og ansvarlig for Kantineprisen hos Landbrug & Fødevarer, Marie Haahr Jensen, forklarer: - I forhold til den nye Kantinepris vil juryen blandt andet fokusere på, om kantine tager et medansvar for den mad, de unge spiser. Fx ved at se på, om de serverer sunde og velsmagende retter, og om de unge bliver udfordret og inspireret til at prøve noget nyt. Vi ønsker også, at madoplevelsen bliver en social begivenhed, og at de unge kan samles om måltidet, siger hun.

Kantineprisen for virksomheder vil i år have et overordnet tema, nemlig "Den gode måltidsoplevelse". Her vil kantine blive bedømt ud fra række kriterier, der dækker over lokale råvarer, madspild, sæson, smag og den sensoriske oplevelse. Alt sammen noget, der hører med til

den gode måltidsoplevelse. - Landbrug & Fødevarer ønsker helt overordnet at sætte en dagsorden, der kan være med til at skabe et øget fokus på niveauet i de danske kantiner. Både for at anerkende dem, som allerede gør det rigtigt godt, og for at motivere andre til at sætte den gode måltidsoplevelse på programmet, siger Marie Haahr Jensen.

Den 27. februar bliver der åbnet for indstillinger, og her bliver der konkrete kriterier for begge priser offentliggjort.

De nominerede kan forvente at skulle præsentere deres kantine på et møde på Axelborg i København 6. april. Juryen vil komme på uanmeldt besøg i en på forhånd fastlagt periode mellem primo april og medio juni. Vinderen vil blive præsenteret på den store branchedag "Fødevaredagen", der afholdes 26. september 2017 på Hindsgavl Slot på Fyn. Frem til 27. marts vil det være muligt at indstille kantiner, både i virksomheder og på uddannelsessteder. Det gøres på www.kantineprisen.dk. Vær opmærksom på, at det også er muligt at indstille din egen kantine.

Offentliggørelse af nominerede sker i uge 17. For Frugt- og grøntprisen offentliggøres nominerede dog først ultimo maj/primo juni.

Priserne overrækkes på Fødevaredagen 2017 på Hindsgavl Slot på Fyn den 26. september.

Kilde: Landbrug & Fødevarer





EN PRIS ER BLEVET TIL TO

KANTINEPRISEN 2017

I 2017 uddeles kantineprisen til
to kantiner inden for kategorierne:

Uddannelsessteder

Virksomheder

Indstil dig selv - din egen kantine.

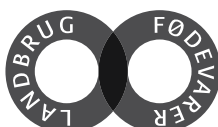
- Du kan også nominere din kollegaer eller gode ven.

Du kan indstille på goderaavarer.dk

Udfyld skemaet inden den 27. marts.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.

**27. FEBRUAR
ÅBNER VI FOR
INDSTILLINGER TIL
KANTINEPRISEN
2017**



Noget at leve af. noget at leve for.



Ny fødevarefagmesse melder **ALT** udsolgt



Der bliver fuldt hus, når den nye fagmesse Madværkstedet åbner i Lokomotivværkstedet i København den 21.-22. marts 2017. Alle messens 136 stande er revet væk. Der har været rift om standene til den nye fagmesse Madværkstedet, hvor hele den professionelle fødevarebranche samles til gensidig inspiration og networking 21.-22. marts 2017. 133 udstillere vil fremvise nye produkter og dele viden om netop deres niche i fødevarebranchen, så der bliver meget at glæde sig til for de besøgende på Madværkstedet, der fra 2017 og i ulige år skal supplere Nordens største fødevaremesse Foodexpo. I MCH Messecenter Herning, som arran-

gerer Madværkstedet, ser man frem til den fuldt bookede messe: - Vi glæder os over den store opbakning til Madværkstedet, og vi er stolte over, at vi her to måneder før messestart kan melde alt udsolgt. Vi ser på alle måder frem til at åbne dørene og præsentere en ny messe med et spændende program, siger projektleder på Madværkstedet Carina Høgsted Kirkegaard.

Messens hjerte: Det Levende Madværksted

Madværkstedet er branchens mødested, og der bliver masser af inspiration for alle. Messen bliver spækket med udstillinger, oplevelser, inspiration og networking for såvel besøgende som udstillere. Et omdrejningspunkt på messen bliver Det Levende Madværksted, hvor omkring 30 forskellige udstillere over to dage vil vise deres nye produkter, tilberede måltider og holde inspirerende workshops. - Sessionerne i Det Levende Madværksted bliver hjertet af messen. Her har vi håndplukket en række udstillere, som får mulighed for at fremvise deres produkter i de bedst tænkelige rammer. De vil med garanti gøre sig umage, og vi glæder os til at fremvise et program, som ikke er set før, siger Carina Høgsted Kirkegaard.

Kilde: MCH

Udstillere 2017

Blandt de mange udstillere finder du blandt andet

- BF-OKS A/S
- Brønnum, Oluf & Co. A/S
- Dansk Cater A/S
- Delitaste ApS
- Gert Nielsen A/S Catering
- JN Meat
- Lantmännen Unibake Denmark A/S
- Polar Seafood Foodservice A/S
- Pot & Pande
- Quality Meat Scotland
- Solina Denmark
- Surrow
- Tulip Food Company
- Vion Denmark ApS

Fødevaremagasinet dækker messen og besøgende kan tage sit personlige eksemplar af magasinet med fra messen.



MADVÆRKSTEDET

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



Henrik D. Hedensted

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

Dyrenes Beskyttelse anbefaler

Gråsten Fjerkræs økologiske kyllinger og kalkuner



Gunder P. Jensen: -Jeg ville ønske, at vores dyr kunne tale, og fortælle mig, om der er mere, vi kan gøre for at sikre os, at de har det godt nok.

Gennem de senere år har Gråsten Fjerkræ A/S målrettet investeret i løsninger, der har sikret en bedre dyrevelfærd og kvalitet. Det synlige bevis på, at indsatsen er lykkedes, er, at virksomheden netop har fået tilladelse til at forsyne emballagen på sine økologiske kyllinger og kalkuner med mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse". Dyrenes Beskyttelse har gennemført inspektionsbesøg hos tyske producenter i Schwerin-området i Mecklenburg-Vorpommern, hvor Gråsten Fjerkræ opdrætter sine

økologiske kyllinger og kalkuner. -Her har vi konstateret, at dyrene opdrættes med god dyrevelfærd og bl.a. går en stor del af livet frit på store græsmarker. Godkendelsen omfatter også en specialproduktion af skovkalkuner, som opdrættes i fuld frihed på et område med en hektar skov. Den ekstra plads og dyrenes mulighed for at udfolde deres naturlige adfærd har stor betydning for dyrevelfærden, siger direktør Britta Riis fra Dyrenes Beskyttelse. Britta Riis fortæller samtidig, at forbrugernes fokus på dyrevelfærd er hastigt stigende. I 2012 vægtede 60 procent af de indkøbsansvarlige danskere dyrevelfærd højt, når de købte ind. I 2017 er det tæt ved 70 procent af de indkøbsansvarlige, som vægter dyrevelfærd højt, og det forventes, at denne udvikling vil fortsætte i årene frem. - Vi er glade for den anerkendelse, vi har fået

af Dyrenes Beskyttelse, men vi stopper ikke her. Nu går vi all in og sætter overliggeren højere. Vi siger nej til dyretransport. Slagtningen bør som udgangspunkt ske, hvor dyrene er opvokset. Unødigt transport stresser nemlig dyrene og giver dårlig kva-

litet, og endelig er transporten CO2 belastende, siger bestyrelsesformand Gun- der P. Jensen, Gråsten Fjerkræ A/S. I 2017 er Gråsten Fjerkræs erklærede målsætning, at alle dyr – kyllinger, kalkuner, ænder og gæs – skal være fritgående og økologiske. Produktionsstederne skal være underlagt dansk økologikontrol og veterinærkontrol. Hertil kommer ingen transport af levende dyr til slagteri og en anbefaling fra Dyrenes Beskyttelse til produktionen af ænder og gæs.

Fakta

De økologiske kyllinger og kalkuner forsynet med mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse" forventes på markedet i uge 5 eller 6 og vil blive solgt fra ca. 200 salgssteder over hele landet



Anbefalingen fra Dyrenes Beskyttelse omfatter også en specialproduktion af skovkalkuner, som opdrættes i et område med en hektar skov.

WestMarket er åbnet

Det store WestMarket på Vesterbro i København har slået dørene op. Der er et stort udvalg af take away - men få råvarer iflg. Berlingske. Direktøren for det nyåbnede WestMarket betegner selv madmarkedet på Vesterbro i København som en blanding af Torvehallerne og Papirøen. Men spørgsmålet er, om det ikke mest ligner Papirøen, for der er flere barer og steder, der sælger take away, end der er egentlige forretninger, der sælger råvarer. Det skriver Berlingske. Anmelderen noterer sig også, at WestMarket må være et godt sted at gå hen, hvis man har tømmermænd, for der er mange street-food-stader.

Lille slagter - men baren har kød

Udover streetfood er der også flere barer. Det er blandt andet muligt at få øl fra flere nordiske mikrobryggerier samtidig med, at man sidder og spiser et stykke rendyrkødt. Det kan man gøre i baren "Kød og Bajer". Ser man på udvalget af råvarer, var det dog mere sparsomt på åbningsdagen. Der er ifølge Berlingske en grønthandel og en lille slagter. Der skulle også åbne en fiskehandel, men den er ikke helt klar. WestMarket har åbent mandag-lørdag kl. 10-19 og søndag kl. 10-17. Alle stader har derudover deres egne udvidede åbningstider - morgen og aften.

Kilde: Detailfolk.dk



Street food kulturen ruller for alvor ud i 2017

Street food kulturen er for alvor kommet til Danmark. I København og Århus er food trailers og food trucks blevet en del af gadebilledet og medvirkende til at skabe et mere aktivt byliv. Kommunerne har opdaget, hvordan mangfoldige madkoncepter med deres vidunderlige smage og dufte fra hele verden tiltrækker folk. Street food har været en del af vores kultur i omkring 100 år i form af pølsevogne, og har tidligere været et stærkt reguleret område. Tilladelser fra myndigheder er givet i begrænset omfang, hvilket har begrænset udbuddet af madkoncepter i gaderne. København var den første kommune til at lave nye og mere nutidige regler, der favner street food kulturen. Det har betydet et boom i gadesalget med en stigning på 126% på fem år. Gode og lokale madoplevelser, er ifølge VisitDenmark, blevet til de danske storbyers varemærke på det internationale turistmarked.

Mere byliv og vækst i handelen

Med en food truck eller food trailer fra Roka-Werk kan selvstændige med en lav investe-

ring og lav risiko udleve deres drøm om at lave mad til arrangementer, events, festivaller, turister og forbipasserende samt udfordre kantiner og lave catering. Andre kunder af Roka-Werk er eksisterende brands, som også gerne vil positionere sig i street food miljøet som fx Coca-Cola, Red Bull, Heinz, Jamie Oliver, Dr. Oetker, McCain, IKEA, McDonalds, Chiquita, Warner Bros. Movie World, Volkswagen og Lavazza mv.

Professionelle salgsenheder skaber gastronomiske oplevelser på gadeplan

Roka-Werk er en stor tysk producent, der har produceret mobile salgsenheder gennem de sidste 50 år. Produkterne omfatter food trucks, food trailere, salgsccontainere i forskellige størrelser og variationer, mobile barer og promotion-køretøjer i premium segmentet.

Kilde: Pressemeddelelse



FOODSERVICE

- inspiration til små og store køkkener

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

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

Indasia
... for smagens skyld

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

Studietur til Bra i Italien



Ostehandlerforeningen for Danmark (OFD) arrangerer en studietur i dagene 19.- 21. september til den internationale oste- og slowfoodfestival i byen Bra i det nordlige Italien. Ostefestivalen er verdens største ostemesse og samlingspunkt for alverdens osteproducenter. Der bliver mulighed for at smage ost, vin, specialiteter og i det hele taget få gastronomiske overraskelser. Der vil bl.a. også være besøg på et ostemejeri, der producerer mozzarella og gedeoste. Ostefestivalen afholdes hvert andet år, seneste i september 2015. Arla Unika v/John Gynther er medsponsor på studieturen.

Overnatning foregår på følgende hoteller:

Hotel – Calissano ★★☆☆

(ca. 17 km. fra Bra) Via Pola 8, 12051 Alba, Italien.

Hotellet er beliggende i Albas centrum. Calissano Hotel ligger i et område, som er berømt for sine trøfler og vine, 800 m fra byens domkirke. Hotellet er indrettet i en tidligere vingård, nu et top moderne hotel med mødesale, fitness, restaurant, bar og udendørs terrasse. Desuden kan man se den antikke vinkælder, som er bibeholdt i hotellets underetage.

Hotel Barolo ★★☆☆

(ca. 19 km. fra Bra) Via Lomondo, 2 – 12060 Barolo, Italien

Hotellet ligger i bakkerne omkring Barolo og har egen vinkælder i forbindelse med hotellet ud over en restaurant, som er meget besøgt af llokalbefolkningen.

Studieturen er baseret på et begrænset antal pladser på i alt 30 deltagere. Hør mere om program, deltagelse og tilmelding hos Mads Illum på mail mih@fvdanmark.dk eller på telefon 63 73 00 00.

Foreløbigt program i hovedtræk

19. september

- 13:00 Ankomst til Bra Cheese Festival. På egen hånd i Bra.
- 19:30 Vinsmagning på hotellet.
- 20:00 Middag i hotellets restaurant.

20. september

- 10:30 Efter morgenmaden kører vi til Bra for at opleve Bra Cheese festival. Dagen på egen hånd.
- 17:00 Bus retur til Hotellet
- 19:00 Afgang fra Hotel til Restaurante Osteria dell'Arco, Alba.

21. september

- 12:00 Check out.
- Afgang fra hotel til ostemejeri, i Milano (lidt nord fra centrum).
- 15:00 Besøg på ostemejeri som laver mozzarella og gedeoste. Lille besøgscenter med lidt dyrehold og stalde med geder, som de selv malker, og der er smagsprøver (mozzarella, ricotta, pecorino og meget mere).
- 17:30 Bus fra Ostemejeri til Milano Malpensa lufthavn.
- 20:05 Flyafgang fra Milano Malpensa.

Arbejdstilsynet og Miljøstyrelsen kontrollerer spraydåser

AF ANNE METTE BØLLE FRUERLUND

KLUMMER

Der er stillet nye krav til mærkning af kemikalier, herunder mærkning på spraydåser. Leverandøren skal gennem sit sikkerhedsdatablad for spraydåsen informere sine kunder om faren ved brugen af produktet samt anvendelse af personlige værnemidler. Arbejdstilsynet har udført en række kontroller, hvor spraydåser har været mærket forkert, eller arbejdspladsbrugsanvisninger på de

faremærkede produkter har været mangelfulde. Der opfordres derfor til at gennemgå spraydåser og andre kemikalier, så der ikke gives påbud ved næste tilsyn. Læs mere på Arbejdstilsynets hjemmeside: www.arbejdstilsynet.dk.



Indkøb af mindre støjende maskiner

Virksomhedernes støjarbejde retter sig traditionelt mod at dæmpe støjen fra de eksisterende maskiner for at undgå høreskader og for at forbedre arbejdsforholdene for medarbejderne. Den mest effektive måde at støjdampe på er dog at købe støjdæmpende maskiner. En ny vejledning sætter fokus på metoder til indkøb af støjsvage maskiner. Vejledningen kan hjælpe dig til at stille leverandøren de rigtige spørgsmål, når koteletmaskinen eller andet skal udskiftet. Læs mere på www.i-bar.dk.

Ny persondataforordning

Få styr på dine data!

Den 25. maj 2018 træder en ny persondataforordning i kraft. På en række områder bliver kravene til de nugældende regler om registrering og håndtering af persondata skærpet. Et af formålene med forordningen er at beskytte fysiske personers grundlæggende rettigheder for så vidt angår behandling af personoplysninger og samtidig skabe et harmoniseret beskyttelsesniveau inden for EU. For at opnå en så smidig overgang som muligt til de nye regler, er det vigtigt allerede nu at forberede sig på de nye krav. Sanktionen for overtrædelse af forordningen skærpes, så bødeniveauet under visse omstændigheder bliver på op til 4% af omsætningen med et loft på 20 mio. EUR. En overtrædelse kan dermed få fatale økonomiske konsekvenser, hvilket yderligere taler for allerede nu at indstille sig på de nye regler.

Har dette betydning for min virksomhed?

Det korte svar er "ja". Alle virksomheder der behandler og registrerer persondata, skal forholde sig til den nye forordning.

Hvilke personer og dataregistreringer er omfattet af forordningen?

En forudsætning for at kunne leve op til kravene i den nye forordning er selvsagt at få afklaret hvilke data forordningen regulerer og dernæst at få et overblik over hvilke data og datastrømme, der er i virksomheden.

Som udgangspunkt er alle personoplysninger om en identificerbar fysisk person omfattet af forordningens bestemmelser. Dette betyder, at enhver information der kan relateres til en fysisk person, skal behandles efter forordningens bestemmelser, når personoplysninger indsamles, registreres, organiseres, bruges, videregives, samkøres eller sågar slettes eller tilintetgøres.

Eksempel på personoplysninger spænder vidt fra navn, adresse, videooptagelser til strafteatter, helbredsoplysninger og data om politisk overbevisning. En "person" skal i bestemmelsesernes forstand forstås bredt;

- Et navn
- ID- eller lønnummer
- Dataregistrering (IP, cookies eller lign.)
- Andre faktorer, som kan identificere en specifik person; herunder ysis, økonomiske, kulturelle eller sociale forhold

Krav til indsamling og behandling af data

Behandling af data er enhver aktivitet, hvor personoplysninger indsamles, registreres, organiseres, opbevares, ændres m.v. Forordningen

skelner mellem almindelige personoplysninger og personfølsomme oplysninger.

Almindelige personoplysninger

Ved almindelige personoplysninger forstås bl.a. navn, adresse, telefonnummer, fødselsdato, oplysning om nær familie, oplysninger om uddannelse, udtalelser, tidligere beskæftigelse, nuværende stilling, arbejdsopgaver, arbejdstider og oplysninger om løn.

De eksisterende grundlæggende krav i persondataloven vil fortsat være gældende i den nye forordning. Dette betyder, at følgende overordnede principper skal iagttages ved behandling af almindelige personoplysninger:

Personoplysningernes behandling skal være lovlig.

Ved lovlig behandling skal mindst ét af en række forhold være opfyldt:

- a) En person har givet samtykke til behandling af oplysningerne;
- b) behandling af oplysningerne er nødvendige af hensyn til opfyldelse af en kontrakt, som den ansatte er part i (fx registrering af navn og adresse i et ansættelsesforhold);
- c) behandling er nødvendig for at opfylde en retlig forpligtelse (fx en arbejdsgivers pligt til at registrere og anmelde en arbejdsulykke for den ansattes opnåelse af en erstatning);
- d) er nødvendig for beskyttelse af den registreredes vitale interesser;
- e) det følger af offentlig interesse eller national lovgivning;
- f) interesseafvejning, hvor den dataansvarliges legitime interesse overstiger de registreredes interesser.

Der skal ligge et sagligt og legitimt formål bag indsamlingen.

Der kan derfor ikke blot indsamles og behandles tilfældige personoplysninger, hvis ikke der ligger et sagligt formål bag. Formålet med indsamlingen af data skal være udtrykkeligt angivet og beskrevet.

Kun nødvendige oplysninger må indsamles.

Når der ligger legitime og saglige begrundelser bag dataindsamlingen, må der alene indsamles data, som er tilstrækkelige og relevante til at opnå formålet for indsamlingen. Altså skal indsamling af ekstra/overflødige oplysninger undlades.

Opdatering og sletning af data.

Data, som ikke længere tjener et formål, skal slettes, og ukorrekte oplysninger skal korrigeres.

Det skal sikres, at oplysningerne opbevares og beskyttes på en forsvarlig måde, hvorved integritet og fortrolighed iagttages.

I bund og grund handler det om kun at indsamle og registrere nødvendige oplysninger. Det skal samtidig sikres, at indsamlingen og brugen af disse oplysninger har et sagligt formål. Sidst, men ikke mindst, skal det sikres, at oplysninger ikke falder i de forkerte hænder.

Personfølsomme oplysninger

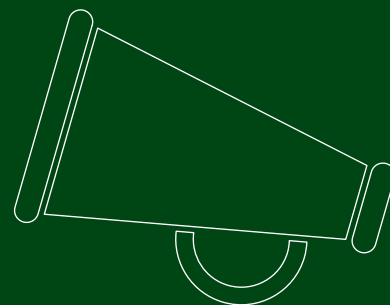
For så vidt angår særlig personfølsomme oplysninger, er behandling heraf som udgangspunkt forbudt. Under kategorien særlig personfølsomme oplysninger falder bl.a. racemæssige, politiske, seksuelle og fagforeningsmæssig tilhørsforhold samt helbredsoplysninger. Lovlig behandling heraf kræver, at et af følgende forhold er opfyldt:

- a) Der skal være tale om et udtrykkeligt samtykke. Samtykket skal være forståeligt, klart og holdes adskilt fra øvrige kontrakter m.v. Der skal vejledes om, at samtykket kan tilbagekaldes. Der må kun anmodes om samtykke til at indhente fx helbredsoplysninger, hvis disse oplysninger er nødvendige for opfyldelse af en kontrakt.
- b) Behandlingen sker på baggrund af lovgivning eller kollektive overenskomster. Der kan fx ligge et sagligt formål bag oplysning om fagforeningsmæssigt tilhørsforhold, hvis en overenskomstsmæssig rettighed er betinget af medlemskab af en bestemt fagforening.
- c) behandling er nødvendig for beskyttelse af den registreredes vitale interesser, og vedkommende er afskåret fra selv at give samtykke.

Dertil er en række forhold, som for de fleste virksomheder har mindre relevans, herunder væsentlige samfundsinteresser, forskellige sundhedsmæssige formål og historisk forskning.

I næste nummer af Fødevarer magasinet kan du læse nærmere om, hvilken praktisk betydning den nye forordning har for den enkelte virksomhed, og hvordan virksomheden sikrer sig overholdelse af dokumentationskrav m.v.

Vidste du at ...



Dagrofa samarbejder med Himmerland Kylling

MENY og KIWI kan fra uge ni tilbyde kunderne et unikt fjerkræprodukt. Sortimentet af Himmerland Kylling er helt nyt i KIWI, mens det udvides med fritgående og økologiske kyllinger i MENY. Danskerne spiser mere og mere kyllingekød, og vil gerne have flere valgmuligheder, når vi står foran køledisken. Det giver Dagrofa nu mulighed for, når der tilbydes kvalitetskylling på flere niveauer, lige fra den helt almindelige kylling til en god pris til kyllinger med fokus på øget dyrevelfærd, bæredygtigt landbrug og økologi. MENY tilbyder både økologisk kylling, fritgående kylling og traditionel kylling fra Himmerland, mens KIWI's kunder kan købe både fritgående og traditionel kylling fra Himmerland.

Kilde: MyNewsdesk

Danepork fordobler sit overskud

- Direktør Leo Grønvald har god grund til at være glad i øjeblikket. Han har netop offentliggjort det seneste årsregnskab for slakteriet Danepork, og det viser endnu en gang fremgang - endda en betydelig en af slagsen.

Regnskabet viser et overskud på godt 19,4 millioner kroner.

Det er mere end en fordobling i forhold til sidste år, hvor virksomheden lavede et resultat på knap 9,6 millioner kroner. - Fremgangen skyldes en kombination af flere ting. Dels har vi formået at effektivisere vores proces og fået en højere forædlings- og bearbejdningsgrad af vores svin, dels er vi blevet endnu bedre til at afsætte vores varer, og dels er vi blevet bedre til at styre vores udgifter, lyder forklaringen fra Leo Grønvald, som selv sagt er rigtig godt tilfreds med årets regnskab.

Kilde: Vejle Amts Folkeblad

Forbruget vil ramme 1000 milliarder i 2017

Det har traditionelt været eksporten, der har været motoren i den hjemlige vækst. Men i 2016 var det i høj grad vores privatforbrug, der holdt hånden under den danske vækst, og sådan bliver det også i 2017. I hvert fald hvis man skal tro en analyse, som Dansk Industri har lavet. Den forudsiger, at forbruget næste år for første gang nogensinde vil passere billion-grænsen, altså 1000 milliarder kroner. - Lav inflation, lave renter og fremgang på jobmarkedet understøtter fortsat fremgang i danskernes forbrug, siger Kent Damsgaard, der er vicedirektør i Dansk Industri.

Kilde: ritzaui

Føtex går ind på onlinemarkedet for fødevarer

Efter et års tilløb går Dansk Supermarked med Føtex som spydspids ind på onlinemarkedet for fødevarer. Detailkæden Føtex overtager portalen Iposen.dk, der skifter navn til Føtex Dagligvarer og Føtex. Dermed går Dansk Supermarked ind på markedet for onlinehandel med fødevarer, hvor Coop er repræsenteret med Coop.dk, og hvor Nemlig.com bliver ved med at udvide sit distributionsområde. Det skriver Berlingske.

Kilde: Fødevarewatch

Kendt ostefirma sælger nu også på nettet

I september 2016 kunne Ulvedal ost fejre 30 års jubilæum. I den forbindelse besluttede indehaver John Mathiasen, at der skulle åbnes en netbutik for at imødekomme den store efterspørgsel fra privatkunder, som ønsker at købe virksomhedens oste og delikatesserprodukter. Indtil for kort tid siden kunne man hos Ulvedal Ost kun henvise til firmaets forhandlere, men nu kan kunderne også benytte den nye webshop.

I den kommende tid skal John Mathiasen i gang med at kigge på mulighederne for at markedsføre den nye webshop, så han får udbredt kendskabet til den. Adressen på webshoppen er: ulvedal-netost.dk.

Top 10 søgninger

December er en travl måned for danskerne. Først er der fokus på julen, og dernæst kommer nytåret, hvor en lækker nytårsmiddag og farverigt fyrværkeri har høj prioritet for de fleste. Decem-

bers tre mest trendende søgeord på Krak, Danmarks største lokale søgetjeneste, havde nemlig med jul og nytår at gøre.

Krak, top 10 trendende søgninger, december 2016:

1. Fyrværkeri
2. Nytårsmenu
3. Fæld selv juletræer
4. Juletræssalg
5. Pilgrim
6. Juletræer
7. Emilie
8. Sportigan
9. Friske fisk
10. Wolford

Første spadestik er taget til mere mad-innovation

Miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen tog i januar første spadestik til Food Innovation House i Vejle - et 3.000 kvadratmeter stort byggeri, som skal lægge plads til, at virksomheder, kommuner og vidensinstitutioner sammen kan udvikle fødevarer. Food Innovation House bliver et hus, hvor fødevarevirksomheder, detailhandlere, forskningsinstitutioner, myndigheder og regionale og nationale netværk og institutioner mødes og på kryds og tværs arbejder sammen for sundere og endnu bedre fødevarer og til gavn for vækst og jobskabelse. Givisco og Bagger-Sørensen Invest står bag byggeriet, ligesom en lang række partnere står klar til at gøre brug af huset, der vil stå klar ved årsskiftet 2017/2018.

Det drejer sig blandt andet om de to fødevarenetværk Fødevareklubben og Madværket samt virksomheder som Dagrofa, Givisco, Bagger-Sørensen, Fayrefield FoodTec Scandinavia, Lacto Foods, Scandic Food, Emballagegruppen, Kohberg Bakery Group, Aquapri, Food is More og Danespo. Også en række videnspartnere vil blive involveret i de mange aktiviteter og projekter, der kommer til at foregå i huset - deriblandt Madkulturen, Vejle Kommune, Agro Business Park, Future Food Innovation, Erhvervs Akademi Lillebælt og University College Lillebælt.

Ægtepar klar med ni fødevarefestivaler

Ægteparret bag en stribe danske fødevarefesti-



valer, Sisse Hansen og Jimi Kristensen, har programmet klar for 2017, og i lighed med sidste år indeholder det ni festivaler. I 2016 var der en fødevarefestival på Godsbanen i Aarhus. Den er gledet ud i år, men til gengæld er der en nyhed med i form af Hvide Sande, hvor auktionshallen på havnen lægger plads til i dagene 14.-15. oktober.

Listen over ægteparrets fødevarefestivaler i år ser således ud:

29.-30. april: Gl. Estrup Fødevarefestival
20.-21. maj: Hørbygaard Fødevarefestival, Holbæk
3.-4. juni: Filsø Fødevarefestival, Henne Strand
17.-18. juni: Lundsgaard Fødevarefestival, Kerteminde

8.-9. juli: Nr. Vosborg Fødevarefestival, Vemb
2.-3. september: Fødevarefestival Nicolai, Kolding
23.-24. september: Knivholt Fødevarefestival, Frederikshavn

14.-15. oktober: Hvide Sande Fødevarefestival
4.-5. november: Fødevarefestival Spinderihallerne, Vejle

Dansk bagesucces åbner sin første butik i udlandet

Efter at have åbnet 61 butikker i Danmark, indtager bagerkæden Lagkagehuset nu udlandet - nærmere betegnet London. Det er således allerede besluttet at åbne yderligere tre butikker i den engelske hovedstad. Og potentialet i millionbyen er langt større end i Danmark, hvis man ellers

kan finde de rigtige placeringer, vurderer direktøren. Han mener også, at der er et marked for dansk bagværk i flere andre lande, uden at der dog er nogle konkrete planer endnu for yderligere ekspansion. Lagkagehuset hedder i England Ole & Steen og er opkaldt efter stifterne af kæden, Ole Kristoffersen og Steen Skallebæk. Selskabet ejes foruden stifterne også af kapitalfonden FSN Capital, som ifølge Børsens oplysninger leder efter en køber til sin ejerandel. Lagkagehusets regnskab for 2016 er endnu ikke offentliggjort. Men i 2015 havde selskabet en omsætning på mere end 500 millioner kroner og opnåede et overskud efter skat på 38 millioner kroner.

Kilde: *Iritzaule Foodsupply*

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



Ny frist for anmeldelse af graviditetsbetinget sygefravær

Hvis du som arbejdsgiver udbetaler løn under sygdom til en gravid medarbejder under dennes graviditetsbetingede sygefravær, er du som udgangspunkt berettiget til refusion af barselsdagpenge fra første sygedag.

Hidtil har fristen for anmeldelse af graviditetsbetinget sygefravær været 8 uger efter orlovsperiodens udløb.

Pr. 1. januar 2017 er fristen for anmeldelse af graviditetsbetinget sygefravær til Udbetaling Danmark ændret til 5 uger efter første fraværsdag.

Overholdes fristen ikke, risikerer du som arbejdsgiver at miste retten til refusion af barselsdagpenge.



Navnenyt ...



DSM har ansat ny grafiker

Mediegrafiker Lenette Kock er gået på barselsorlov. Grafisk designer Emil Momsen er ansat som barselsvikar pr. 1. januar 2017.

Arla-kending skal lede Danish Crowns kommunikation

Astrid Gade Nielsen bliver ny chef for kommunikationen i Danish Crown fra 1. april. Hun overtager posten efter Erik Eisenberg, der valgte at forlade sin stol i begyndelsen af året. Astrid Gade Nielsen stoppede for et halvt år siden, i august, som øverste kommunikationsdirektør for Arla efter 14 år hos mejerikoncernen.

Astrid Gade Nielsen får det samlede ansvar for kommunikation, CSR og Public Affairs i én funktion hos Danish Crown. Danish Crown melder, at hun hos dem skal fortsætte forvandlingen af dens omdømme fra en dansk slagterivirksomhed til en international fødevarer- og forædlingsvirksomhed.

Kilde: Landbrugsavisen

Nyt navn klar til Naturerhvervstyrelsen

Fremover skal styrelsen, der har ansvaret for den del af erhvervslivet, som arbejder i og med naturen, være at kende under navnet Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Det oplyser Miljø- og Fødevareministeriet i en pressemeddelelse. Navneskiftet er en del af en større reorganisering under Miljø- og Fødevareministeriet, som træder i kraft 1. februar. Udover navneskiftet flyttes enkelte opgaver rundt mellem styrelserne, som der fremover vil være fire af i stedet for de nuværende seks. - Fremover vil der være én styrelse med fokus på naturen, én styrelse med fokus på miljøet i bred forstand, én styrelse med fokus på fødevarerne og én styrelse med et fokus på primærerhvervene landbrug og fiskeri, hedder det i pressemeddelelsen.

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



EMBALLAGE

Just ask Antalis
- der er mennesker bag

Emballage
Kantine & Catering
Aftørring
Rengøring
Hotelvarer
IT-Produkter
Kontor

antalis 
Just ask Antalis

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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine

www.multiline.dk
7010 7700

FØDEVARESIKKERHED

HANS BUCH

**KONTROL & OVERVÅGNING
AF TEMPERATUR
KØL & FRYS**



Hans Buch A/S
Roskildevej 8-10
DK-2620 Albertslund
www.hansbuch.dk
Tel 4368 5000

Annoncer til fødevaremagasinet

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



GROSSISTER



Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg Kystvejen 80 9400 Nørresundby Tel. 96 32 41 00	Ribe Ole Rømers Vej 6 6760 Ribe Tel. 75 42 18 33
Holstebro Nybo Høje 7500 Holstebro Tel. 97 42 52 00	Slagelse Korsørvej 91 4200 Slagelse Tel. 58 52 59 65
Aarhus Beta 1, Søften 8382 Hinnerup Tel. 72 22 42 24	København Park Allé 362 2605 Brøndby Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk



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
Blækhatten 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



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

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 fødevareremagasin

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
- 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!



Kammermaskiner
Bordmodeller



Båndkammermodeller
Dobbeltkammermodeller



RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

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

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

Tlf. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER



**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle
75 65 26 46
fax. 75 65 26 47 · email: om.olsted@mail.dk

RØGSMULD

**1. KL. RØGESMULD
FREMSTILLET AF
REN BØG**

- ✓ Varmebehandlet
- ✓ Lavt bakterieindhold
- ✓ Totalt støvrenset
- ✓ Uden lim og kemikalier
- ✓ Miljøvenligt
- ✓ Levering fra dag til dag
- ✓ Endvidere forhandles forskellige flis typer



Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eftf. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

**LØNADMINISTRATION
FOR**



Danske Slagtermestre

**Vi kender
din overenskomst**

**Vi bliver glade,
når du ringer!**

87 10 19 30

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@fovedanmark.dk

Markedschef
Mads Illum Hansen
Dir. tlf.: 24 42 11 71
mih@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@danrevision.dk
www.danskrevison.dk

FPR

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

70 20 29 29
www.fpr.dk

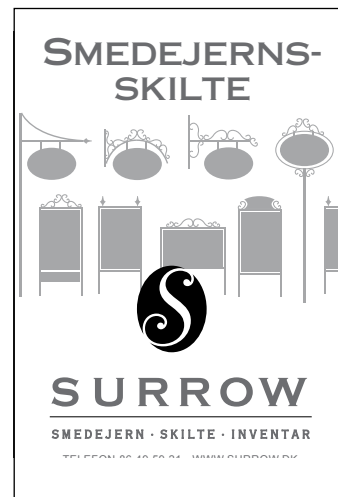
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERN-
SKILTE**



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 76 90 50 60

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

Mød os på :
**STAND
M5028**



MADVÆRKSTEDET
FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED 21.-22. MARTS 2017



KIK FORBI VORES STAND PÅ MADVÆRKSTEDET, HVOR VI HAR
NYE SPÆNDENDE PRODUKTER OG SMAGSPRØVER AF BL.A. :

+ NY ØKOLOGISKE FRIKALET
+ 9 NYE MARINADER
+ SMAGFULD INSPIRATION 2017
...SAMT MASSER AF PØLSEMAGERI



NYHED !
VI LANCERER NU EN ØKOLOGISK
FRIKALET ! -UDEN ALLERGENER



Basis Olie



Valgfri Krydderi



Mix-Marinade

NYHED !
BLAND DIN EGEN
MIX-MARINADE



NYT KONCEPT!
MIX-MARINADE

- Kødet opnår en **flot og langtidsholdbar glans**
- Ekstra grov marinade med et transparent udseende
- En marinade der **ikke bundfælder**
- En mild & tyktflydende Basis Olie - lavet på raps

Kontakt din fagkonsulent for mere info !

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

Bestil dine varer på:
www.solina-retail.dk

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER