

fødevarer

NR. 3/ MARTS 2017

magasinet



Elev fra Fruehøj Slagter
vandt DM i Skills

Se side 10

**Dårlig
produktionshygiejne**

Se side 18

TEMA

**FREMSTILLING,
OG FORARBEJDNING.**

Indretning

Et livstruet håndværk

Slagterhåndværket er en af Danmarks stolte traditioner. Det har været holdt i hævd i århundreder, både af de enkelte slagtere og i fællesskaber som eksempelvis Københavns Slagterlaug, der daterer sig helt tilbage til år 1451, og som stadig eksisterer. I Danske Slagtermestre (DSM) afholdes årlige fagkonkurrencer om, hvem der laver Danmarks bedste leverpostej og rullepølse, og hvad der nu lige i de enkelte år kappes om. Og på "Skills" viser eleverne med stolthed deres færdigheder, som også på denne måde føres videre fra generation til generation.

Og forbrugerne støtter op og handler hos slagteren. DSM's to butikskoncepter, "mad med mere" og "Mester-slagteren", kunne begge notere sig et indeks på 115 i januar i år i forhold samme måned sidste år. De håndværksfremstillede produkter efter gamle og nye "recepter" er populære hos alle grupper i samfundet.

Men nu kan det snart være slut. I den politisk bestemte jagt på produkter, der indeholder bakterien Listeria, har Fødevarekontrollen på det seneste udstedt nogle sanktioner, som, hvis de danner præcedens, vil betyde, at slagterhåndværket i vidt omfang må opgives. Så vil det være slut med at gå til slagteren efter f.eks. følgende delikatesser:

Leverpostej, leverpølse og pateer, rullepølser af enhver art, kødpølser, cervelatpølser, kyllingepølse m.v., sylte, blodpølse, tepølser, sprængt kød, roastbeef, røget medister, skinke, rullesteg, kalkunbryst, oksebryst og kalvesteg.

Alt dette og mere til vil måske ikke længere kunne fås hos en slagter, der fremstiller sine varer i hånden. For hvis han gør det, skal han enten tilsætte kemikalierne lactat og acetat, som giver produkterne en afsmag, eller "efterpasteurisere" varerne på minimum 75 grader, altså efter at de er gjort salgsklare; og der skal tages prøver og analyseres for ca. 25.000 kr. Og skulle der alligevel dukke en listeria op – og det kan der nemt, for de er alle vegne – risikerer butikken at blive lukket af myndighederne, indtil de finder det for godt at give grønt lys igen, og det sker typisk først, når butikken har brugt ca. 100.000 kroner på analyser.

Og dog retfærdigvis: Hvis holdbarheden er "under 5 dage", må slagterne producere, som de plejer. Men så er der næppe mange købere.

Heldigvis er det lykkedes os at indkapsle denne sag til det helt konkrete tilfælde. Men der kan nemt komme flere, og derfor må vi spørge politikerne: Er det denne udvikling (= afvikling), I ønsker? For det er det, I har sat gang i.

”... Fødevarekontrollen på det seneste udstedt nogle sanktioner, som, hvis de danner præcedens, vil betyde, at slagterhåndværket i vidt omfang må opgives.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

SMV Fødevarer og afholdt temadag

De dele af fødevarebranchen, der i dag er uden tilhørsforhold til en interesseorganisation er målgruppe for SMV Fødevarer organisationen. De potentielle virksomheder kan fx være mindre og mellemstore catering- og foodservice-virksomheder, smørrebrødsforretninger, stude- og torveholderforeninger, grøntgrossister, og netværk for små fødevareproducenter som Smag Danmark. Læs mere om dette samt om temadagen om listeria som Danske Slagtermestre og FødevareDanmark har afholdt i februar i samarbejde med Fødevarestyrelsen.

Vinder af DM i Skills, ny delikatesseforretning, kantine-mægler og en ostegrossist

Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning, vandt DM i Skills 2017 i kategorien "Gourmetslagter" sidst i januar i år i Gigantium i Aalborg. Læs portrættet her i bladet. I Hessgade i Middelfart har 2 friske piger åbnet Deli' Chancen, Storstrøms Ost sælger 120 tons ost om måneden og Kantine-mægleren i Aarhus rådgiver institutioner og private virksomheder, når de skal have deres kantinedrift i udbud. Læs de spændende portrætter her i magasinet.

Rengøring af kød og meget andet

Læs hvordan produktionshygiejnen kan forbedres effektivt, når man kender årsagen til forureningen. Læs om nye løsninger, der kan sikre god produktionshygiejne samt om nye scanningsmetoder til at finde meget små fremmedlegemer. Men læs også om konditoruddannelsen på ZBC, Michelin-stjerner, dyrevelfærdsregnskab, ny persondataforordning og meget mere.

Synlighed i Fødevaremagasinet eller på magasinets hjemmeside

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.

Rigtig god læselyst!

Redaktionen





16

Marts 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, 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 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 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 Fruehøj Slagter: Mads Illum Hansen, Rikke Juulsgaard Lauridsen, Dorte Svendsen og Bo Bertelsen

ISSN 1902-4509

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 4 | Charmeoffensiv for SMV Fødevarer | 20 | Bedre scanning af kød
skal fremme den danske eksport |
| 6 | Danske Slagtermestre:
Temadag om listeria | 21 | Overvågning af dyrevelfærd |
| 8 | Deli'chancen i Middelfart
Svigermoder og svigerdatter sammen om delikatessforretning | 22 | Dyrenes Beskyttelse anbefaler
Gråsten Fjerkræs økologiske kyllinger og kalkuner |
| 10 | Elev fra Fruehøj Slagter
vandt DM i Skills | 22 | Ny, naturvidenskabelig uddannelse til fødevarerbranchen |
| 12 | Storstrøms Ost
Sælger 120 tons ost om måneden | 23 | Forudsætningerne for succes øges med Mesterslagter Plus |
| 14 | Kantiner der kører | 24 | Kort nyt |
| 16 | Nye konditorier indviet med manér | 25 | Vidste du at ... |
| 16 | Henne Kirkeby Kro fik to stjerner i MICHELIN Guiden | 28 | Navnenyt |
| 18 | Dårlig produktionshygiejne
kan forbedres effektivt, når man kender årsagen | 29 | Leverandørliste |

Spande med mange fordele

til hygiejnisk fødevarerhåndtering og rengøring



En ny og forbedret 12-liter-spand gør Vikans prisbelønnede sortiment af spande til en endnu bedre løsning for hygiejnisk fødevarerhåndtering og rengøring. Læs mere på buckets.vikan.com/dk





Organisationens nye markedschef, Mads Illum Hansen, har en række initiativer i støbeskeen, der skal markedsføre organisationen bredt

Charmeoffensiv for SMV Fødevarer

SMV Fødevarer blev dannet i juni 2015 for at fremme små og mellemstore fødevarervirksomheders interesser i forhold til myndighederne. SMV Fødevarer indgår i paraplyorganisationen FødevareDanmark, som også tæller organisationerne Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SamMark.

Der har været lidt stille omkring SMV Fødevarer i en periode, men det bliver der ændret på nu.

- Vi har ikke været skarpe nok i markedsføringen af SMV Fødevarer, så derfor er vi klar til at relancere SMV Fødevarer. Vi er bl.a. ved at have en ny strategi og hjemmeside klar samt en animeret video, der skal fortælle om de

ychen, der i dag er uden et engagement eller tilhørsforhold til en interesseorganisation. Som eksempler nævner han mindre og mellemstore catering- og foodservice-virksomheder, smørrebrødsforretninger, stude- og torveholderforeninger, grøntgrossister, og netværk for små fødevarerproducenter som Smag Danmark.

Mads Illum Hansen peger på, at medlemmer af SMV Fødevarer kan trække på alle de ydelser, der er samlet i FødevareDanmarks organisation i Odense, hvad enten det gælder assistance fra Fødevareafdelingen til fx eksportgodkendelse, engrosgodkendelse og egenkontrol eller hjælp fra andre afdelinger i sekretariatet til juridisk bistand, forretningsudvikling eller markedsføring.

Mads Illum Hansen understreger, at FødevareDanmarks fornemste opgave er at være med til at sætte rammerne for at drive en sund fødevarer virksomhed i Danmark.

Volumen og tyngde med FødevareDanmark

Det er ikke kun SMV fødevarer, der skruer op for charmeblusset, også markedsføringen af paraplyorganisationen FødevareDanmark vil blive styrket. Det oplyser organisationens formand, slagtermester Leif Wilson Laustsen, der også er formand for Danske Slagtermestre.

- Det betyder ikke, at hverken slagtermestrene, fiskehandlerne eller de øvrige organisationer drukner i den store organisation eller sættes uden for indflydelse. Tværtimod forventer jeg, at de i samspil med FødevareDanmark bliver mere synlige og hver især får en mere markant profil med mere vægt og volumen bag, når for eksempel fiskehandlerne eller slagtermestrenes vilkår er på dagsordenen i forhold til myndigheder og politikere, forklarer Leif Wilson Laustsen.

Kort om SMV Fødevarer

SMV Fødevarer blev stiftet i Randers i juni 2015 af de to virksomheder Randers Kød Engros ApS og Gert Nielsen A/S. De valgte at gå sammen for at fremme små og mellemstore fødevarer virksomheders interesser. Det var især en frustration over offentlige institutioners stigende brug af totalleverandører, der udløste initiativet. Foreningen er åben for fødevarer virksomheder, som ligger inden for EU's definition af små og mellemstore virksomheder, dvs. højst 50 mio. euro i omsætning og højst 250 medarbejdere. Undtaget er dog virksomheder, som primært driver detailhandel i Danmark.

Potentielle medlemsgrupper

Mads Illum Hansen vil bl.a. skrue op for charmen over for dele af fødevarerbranchen.

Vi er stolte af vores brede bag

Stenovnsbagt

Tø-og-server

Surdej

Friskbrød

Økologisk

Fastfood

Glutenfri

Snack

Fuldkorn/Nøglehul

Wienerbrød

Rådej

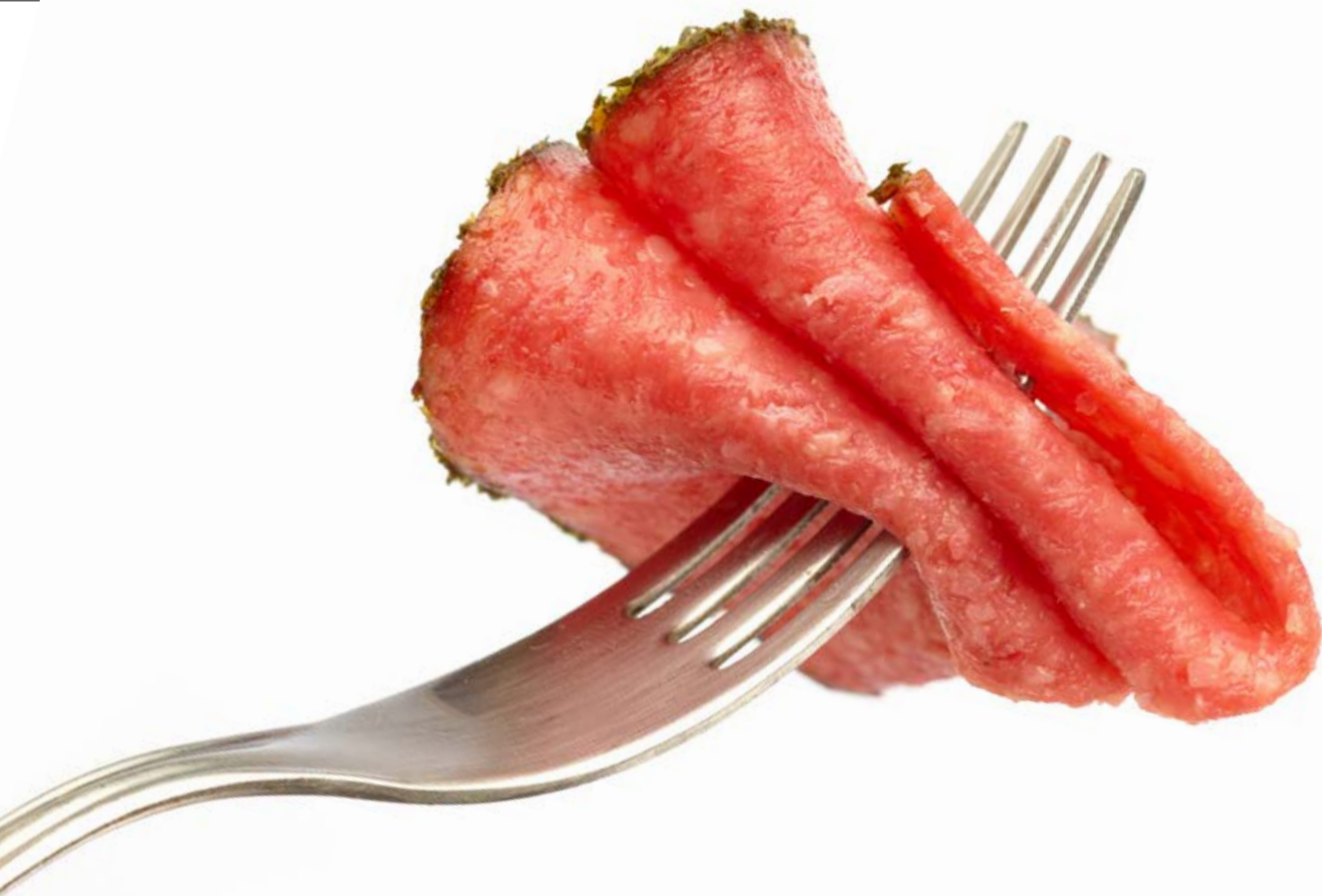
Kager

**Vores brød er
din succes.
Vi arbejder målrettet
på, at du kan udvikle
og forny dit menukort,
uanset hvilke ønsker
dine gæster har.**

Kontakt os på tlf. 76 28 50 00 så vi i fællesskab kan
sammensætte din brødkurv.

Se også mere på schulstadbakerysolutions.dk





Danske Slagtermestre:

Temadag om listeria

Danske Slagtermestre/FødevarerDanmark holdt i februar en åben temadag om listeria for virksomheder og konsulenter

Hvor findes listeria

Listeria er en miljøbakterie og findes naturligt i jord, på planter, i spildevand og i tarmen hos dyr og mennesker. Listeria kan også gemme sig i produktionsmiljøer på fødevarer-virksomheder, hvor de kan etablere sig som „husinfektioner“, som kan være svære at komme af med for virksomheden.

De fødevarer, som i Danmark forbindes med den største risiko for listeria, er:

- Kød pålæg (fx rullepølse)
- Koldrøget fisk (fx koldrøget hellefisk og koldrøget laks) og gravad fisk (fx gravad laks)
- Færdigretter med lang holdbarhed (fx færdigretter fra madudbringningsordninger, der ikke er varmet ordentligt op, inden de bliver spist)
- Bløde råmælksoste samt rå mælk (upasteuriseret)

Kilde: Fødevarerstyrelsen

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Listeria er en bakterie, der kan gøre folk alvorligt syge. Fund af listeria i kan koste virksomheden dyrt i form af tilbagekaldelse og destruktion af varer. Listeria kan også efterlade en virksomhed med et flosset image i offentlighedens øjne med omsætningstab som konsekvens.

Der er altså al mulig grund til at tage listeria alvorligt. Listeria var overskriften på en temadag, som Danske Slagtermestres fødevarer-afdeling holdt den 21. februar for alle, der arbejder med at undgå listeria i fødevarer.

” ... Listeria findes overalt. Bakterien er hårdfør og kan vokse i kulde. Det betyder, at den kan vokse i langtidsholdbare produkter på køl som fx kødpålæg.

- Der findes et omfattende og kompliceret regelsæt, som skal efterleves i fødevarevirksomheder for at forebygge udbrud af listeria. Der er behov for viden om, hvordan reglerne skal forstås, og det var baggrunden for, at vi holdt en temadag om listeria, forklarer dyrlæge og konsulent i DSM's fødevareafdeling, Annette Roer Højgaard.

Hårdfør bakterie, der trives i kødpålæg

Hun understreger, at listeria findes overalt. Bakterien er hårdfør i miljøet. Den kan danne en hinde, som kan tåle rengøring og udtørring. Den kan vokse på køl. Men den vokser langsomt. Derfor ses listeria primært i spiseklare produkter med lang holdbarhed på køl som fx kødpålæg.

- Listeria er en bakterie, der altid vil være der. Det er derfor ekstremt vigtigt at have fokus på rengøring og hygiejne i fødevarevirksomheder, selv om effektiv rengøring og hygiejne ikke altid kan forhindre, at listeria dukker op, påpeger Annette Roer Højgaard. Derfor må man også se på andre faktorer.

Danske Slagtermestres temadag kom rundt i mange hjørner af problematikken om listeria. Fødevarekonsulent Helle Fribo, FødevareDanmark, var inde på, hvilke overvejelser en virksomhed skal gøre sig, når den udarbejder planer for prøveudtagning.

Cand.scient.techn. Louise Houlby fra Fødevarestyrelsen introducerede en guide, Alt om listeria, som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

Hvor mange bliver syge af listeria

En infektion med madbakterien *Listeria monocytogenes* kan give sygdommen listeriose. Listeriose er forholdsvis sjælden sammenlignet med fx salmonellose fra salmonella. Til gengæld er listeriose en meget alvorlig og livstruende sygdom for mennesker med nedsat immunforsvar.

Normalt bliver ca. 50 personer syge af listeria om året, når der ikke er større sygdomsudbrud. I 2014 var der fx 92 syge, hvoraf de 41 skyldtes et større sygdomsudbrud fra rullepølse.

Kilde: Fødevarestyrelsen

Dokumentationskrav

Dyrlæge og listeriaekspert Stine Thielke, Fødevarestyrelsen, præsenterede mødedeltagerne for den lovgivning, der findes på området. Hun gennemgik bl.a. kravene til baggrundsdocumentation og holdbarhedsvurderinger.

Stine Thielke gennemgik også, hvilke typer prøver der skal tages af fx produkter, af rengøringen og i miljøet i virksomheden, mens dyrlæge Tenna Jensen fra Beredskabsenheden i Fødevarestyrelsen præsenterede en case om, hvad der konkret sker, når en virksomhed skal trække et parti fødevarer tilbage på grund af listeriafund.





Der var et stort rykind af kunder i Deli'chancen, da Fødevarermagasinet kiggede forbi en onsdag over middag 14 dage efter åbningen.

Gitte Larsen, kendt fra Strib Fisk, og den nyuddannede detailslagter Anne Cathrine Mogensen satser på salg af delikatesser og smørrebrød

Deli'chancen i Middelfart

Svigermor og svigerdatter sammen om delikatessesforretning

Gitte Larsen og Anne Cathrine Mogensen har sammen overtaget smørrebrøds- og delikatessesforretningen Lottes Køkken Hessgade i Middelfart og genåbnede forretningerne under navnet Deli'chancen den 1. februar i år, efter den havde været lukket ned i en måned.

”Der ryger en del madpakker ud af huset til fx håndværkere, men vi vil også gerne levere smørrebrød og tapas til selskaber ...

De to kvinder er ikke bare forretningspartnere, men er også knyttet til hinanden som svi-

germor og svigerdatter. Kemien er god mellem de to, og de begge har store forventninger til samarbejdet i og om Deli'chancen.

Kendt ansigt i Middelfart

Gitte Larsen er et kendt ansigt i Middelfart. Gennem 16 år har hun sammen med manden Kurt Larsen drevet Strib Fisk på havnen i Middelfart, men skiftede fiskesalg ud med tøjsalg i Odense for en kortere bemærkning i efteråret 2016 for at have andet at snakke om end fisk hjemme ved middagsbordet.

Da Gitte Larsen fik mulighed for at overtage Lottes Køkken, slog hun til sammen med Anne Cathrine.

Nyuddannet detailslagter

Anne Cathrine er 19 år og nyuddannet detailslagter fra Juelsminde Fisk & Kød med speciale i fisk og vildt.

Da Fødevaremagasinet midt i februar en onsdag over middag aflægger butikken et besøg 14 dage efter genåbningen, er der pænt rykind i butikken.

- Vi sælger især meget smørrebrød, siger Anne Cathrine på baggrund af erfaringerne fra det første par uger med Deli'chancen.

Når det er smørrebrød, der ryger over disken i store mængder, kan en del af forklaringen være, at den tidligere ejer Lotte Barfoed havde koncentreret sin forretning om salg af smørrebrød foruden dagens varme måltid ud af huset.

De nye ejere har droppet det varme måltid.

- Det tager for lang tid i forhold til indtjeningen at stå med varm mad hver dag, vurderer Gitte Larsen.

Frostretter et hit

Til gengæld har kunderne taget godt imod de klassiske danske retter i frossen, ovnklar form, som Deli'chancen er leveringsdygtig i. Efterspørgslen har været så stor, at Anne Cathrine og Gitte tre gange på de første 14 dage har været nødt til at supplere op med nye retter til fryseren.

Svigermor og svigerdatter har udvidet sortimentet i butikken med en række lækkerier som tapas, ost pølser, sushi og lidt lunt som frikadeller, leverpostej, ribbensteg og æbleflæsk.

Mad ud af huset

Deli'chancen satser på at levere mad ud af huset som supplement til butikssalget.

Der ryger en del madpakker ud af huset til fx håndværkere, men vi vil også gerne levere smørrebrød og tapas til selskaber, virksomheder og butikker. Vi har da også fået et par forespørgsler på faste aftaler om levering ud af huset, fortæller Anne Cathrine Mogensen.

Gitte Larsen er et kendt ansigt i Middelfart fra Strib Fisk, hvor hun havde sin dagligdag i 16 år.



Anne Cathrine Mogensen, 19 år og nyuddannet detailslagter, driver Deli'chancen sammen med Gitte Larsen.



Tidligere slagterforretning i Hessgade

Der var i mange år slagterforretning i Hessgade 18 i Middelfart, hvor Deli'chancen har til huse i dag.

Senest fra 2008 til 2011, hvor slagtermester Henrik Hansen drev forretningen under navnet Mesterslagteren i Hessgade. I 2011 overtog Lotte Barfoed forretningen, som hun førte videre som Lottes Køkken med hovedvægten lagt på salg af smørrebrød og mad ud af huset til pensionister. Gitte Larsen og Anne Cathrine Mogensen overtog forretningen ved årsskiftet og genåbnede den under navnet Deli'chancen den 1. februar 2017.

Et stort udvalg af delikatesser indgår i sortimentet.





Foran butikken Fruehøj Slagter i Herning ønskes tillykke med titlen. Fra venstre slagtermester Jens Bertelsen, Holstebro, slagtermester Dorthe Svendsen, gourmetslagterelev Rikke Juulsgaard Lauridsen samt formand for Mesterslagteren og Midt/Vest Slagtermesterforening Bo Bertelsen, Sejs.

Elev fra Fruehøj Slagter vandt DM i Skills

Rikke Juulsgaard Lauridsen, Fruehøj Slagter i Herning, vandt DM i Skills 2017 i kategorien "Gourmetslagter" sidst i januar i år i Gigan-tium i Aalborg. Her dystede hun med ni andre elever om DM-titlen.

Hun er på ingen måde kommet sovende til den fornemme titel.

- Jeg har brugt over 200 timer før jul i både fritiden og arbejdstiden på at øve mig og udvikle nye ideer, fortæller Rikke, der så småt er ved at varme op til forårets svendep prøve som gourmetslagter på Uddannelses-center Holstebro til foråret.

Opbakning fra lærestedet

Rikke understreger, at hun har fået meget stor opbakning på sit lærested af slagtermesterparret Ole K. Erlandsen og Dorthe B. Svendsen, der sammen driver Fruehøj Slagter.

- Jeg har kunnet tage mig den tid, jeg havde brug for til at øve mig, og jeg har fået al den støtte, jeg kunne ønske mig, siger Rikke.

Dorthe Svendsen, Fruehøj Slagter, er da også stolt over, at hendes elev har hentet den fornemme førsteplads hjem.

- Rikke har lagt så mange timer i forberedelserne til konkurren-cen, så hun har om nogen fortjent at stå som vinder, udtalte Dorthe Svendsen i januar, da det var blevet afgjort, at Rikke var vinder af dette års DM for gourmetslagterelev.

Tidspres og akkurateesse

Der indgår otte discipliner i DM.

- Der er pres på i alle discipliner. Man skal både arbejde hurtigt og få maden til at præsentere sig ordentligt. Det handler om finesse og fx

Flid og flere hundrede træningstimer var med til at gøre Rikke Juulsgaard Lauridsen til Danmarks bedste elev i kategorien gour-metslagter



Tre elever fra DSM-butikker i finalen

Af de ni deltagere, der ved DM i Skills i Aalborg dystede om en vinderplacering i kategorien "Gourmetslagter", deltog tre elever fra tre butikker under Danske Slagtermestre i finalen. Det var Michael Larsen fra Slagtereri i Højslev, Julie Gudmandsen fra mad med mere i Køge foruden DM-vinderen Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning. De fik hjælp og inspiration under "træningen" af Danske Slagtermestres konsulenter, her Mads Illum Hansen fra Mesterslagtereri (tv).

den rigtige farvesammensætning. Varerne skal ligge snorlige i køledisken, så der skal akkurat ses til, for vi køber jo ind med øjnene. Derfor er det afgørende, hvordan produkterne tager sig ud. Dertil kommer, at tilberedningen naturligvis også skal være i orden, så maden får den helt rigtige smag og struktur, forklarer Rikke.

Allerede tidligt under DM fik Rikke en fornemmelse af, at hun klarede sig godt, uden at hun dog på nogen måde at følte sig sikker på, at DM-titlen var inden for rækkevidde. Men da 1. pladsen var en realitet, gav hun sin DM-sejr følgende ord med på vejen i en pressemeddelelse fra Dansk Slagtermestre:

- Selv om jeg havde en god mavefornemmelse 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.

DM pynter på cv'et

Rikke er ikke i tvivl om, at titlen også vil gavne hendes karriere.

- DM-titlen, siger Rikke, er en god anbefaling at have i cv'et.

Når Rikke til sommer er udlært gourmetslagter, har hun i første omgang fået tilbudt at blive som svend i sit gamle lærested, Fruehøj Slagter. Men Rikke er også opmærksom på, at hun efter en periode i butikken i Herning skal videre for at få nye tilgangsvinkler til sit fag.



Undervisningsminister Merete Riisager overrækker Rikke Juulsgaard Lauridsen beviset på, at hun er vinder af DM i Skills for gourmetslagtere.



Storstrøms Ost

Sælger 120 tons ost om måneden

De 10 medarbejdere i Storstrøms Ost A/S sørger hver måned for, at der ryger 120 tons ost af sted fra det store kølelager i Holmegaard på Sydsjælland. Det er først og fremmest kæder som SuperBrugsen, Kvickly, Bilka, Meny og Rema 1000 samt Dagrofa, der er aftagere af produkterne fra Storstrøms Ost.

Storstrøms Ost blev etableret af Egon Jensen for næsten 60 år siden — i 1958. Han kørte rundt på landet fra hus til hus og solgte ost. Lagerpladsen hjemme i hans kælder var på beskedne 2x2 hyl-demeter. Efter et par år overtog familien Jensen endnu en osterute, som Egon Jensens hustru, Lise Jensen, passede. Det gik godt i nogle år men i takt med, at kvinderne ikke længere gik hjemme i dagtimerne, men for alvor kom ud på arbejdsmarkedet i 70'erne, forsvandt grundlaget for dørsalg af ost, og familien Jensen lukkede sine osteruter.

- Mine forældre havde allerede i 1963 købt en stadeplads på torvet i Næstved, hvor de solgte ost hver lørdag. Da de lukkede den sidste osterute i 1977, udvidede de salget på torvet med en ekstra ugedag, og i 1978 købte de endnu en stadeplads. Det var på torvet i Præstø, fortæller Ebbe Jensen.

Han er ældste søn af Egon og Lisbeth Jensen og driver i dag Storstrøms Ost sammen med sin lillebror, Lars Jensen.

Solgte ost som niårig

Både Lars og Ebbe har lært at handle med ost allerede fra barnsben af. Lars var ni år, da han i 1978 begyndte at passe stadepladsen på torvet i Præstø. Storebror Ebbe var 15 år og passede salget på torvet i Næstved.

Siden er det gået slag i slag for ostedynastiet Jensen. I 1982 købte familien Stjernberg Ost i Ringsted og året efter osteporretningen Ekko i Vordingborg. Familien Jensen har ikke længere de to detailbutikker, men er i dag først og fremmest en engrosvirksomhed.

Familien har dog stadig to ostevogne, som kan ses på Torvet i henholdsvis Præstø og Næstved med Lars og Ebbe til at betjene kunderne, sådan som det allerede var tilfældet i halvfjerds-erne, da de to drenge havde deres debut som ostephandlere.

Gik engros-vejen i 1985

- Det store spring i virksomhedens udvikling skete i 1985, da mine forældre købte grossistvirksomheden Brdr. Olsen Ost i Næstved.

I starten havde vi kun en enkelt salgsvogn, der kørte med ost til købmænd, bagere og institutioner på Sjælland og Møn fortæller Ebbe Jensen og uddyber:

- Antallet af salgsvogne er udvidet til tre, der kører rundt med varer på hele Sjælland, Lolland-Falster, Fyn og dele af Jylland.

Virksomheden kan ikke længere nøjes med 2 x 2 meter hyldeplads på lageret, men råder i dag over et 750 m² stort kølelager.

Storstrøms Ost gennemførte et generations-skifte i 2001, hvor Ebbe og Lars Jensen overtog virksomheden efter Lis og Egon Jensen, der i dag er henholdsvis sidst i halvfjerds-erne og midt i firserne.

Danbo-typer i flere afskygninger

Ebbe Jensen fortæller, at det især er skæreoste af Danbo-typen, Storstrøms Ost er kendt for.

- Vi modner selv vores skæreoste. En ost som Jensens Favorit skal modne i 1½-2 år, før den er klar, og vores specielle juleost og påskeost lagres i 2½ år. Vi står også selv for pakningen af ostene, som enten bliver solgt hele eller detailpakket i vores pakkeri, fortæller Ebbe Jensen.

Ud over salget af skæreoste fra eget lager er Storstrøms Ost også leveringsdygtig i diverse udenlandske oste.

I næsten 60 år har
familien Jensen
solgt ost med Syd-
sjælland som base

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:

Fleere 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

Kantiner der kører

Kantinemægleren i Aarhus rådgiver og står for styringen fra A til Z, når institutioner og private virksomheder skal have deres kantinedrift i udbud

Kantinemægleren i Aarhus er ofte bindeleddet, når en privat virksomhed eller en offentlige institution skal finde den rette kantineoperatør.

-Vi kører hele processen, når driften af en kantine skal udliciteres. Vi annoncerer udbuddet, udarbejder det samlede udbudsmateriale, analyserer tilbud og udarbejder kontrakten mellem kunde og kantineoperatør, siger Helle Knudsen, der ejer og driver Kantinemægleren sammen med Pia Boye Pedersen.

Men kantinemæglerens indsats stopper ikke ved at, at en udlicitering er gennemført og en kantineoperatør udpeget.

- Vi står efterfølgende for kontraktstyringen og besøger kantinerne for at følge op på, om de operatører, vi har udvalgt, lever op til det, der er aftalt i kontrakten, forklarer Helle Knudsen og tilføjer:

- Vi går ned i alle detaljer i forhold til det aftalte og forholder os på maddelen konkret i forhold til bl.a., om der er tilstrækkelig variation i menuplanerne, om kanten anvender sæsonbestemte råvarer, om den lovede økologiandel efterleves, og vi prøvespiser maden for at vurdere, om den er i orden.

Driftsanalyser af kantiner og køkkener

Indgåelse af aftaler mellem virksomheder og kantineoperatører samt opfølgning er ét af Kantinemæglerens to

stor forretningsområder. Et andet er driftsanalyser i virksomheder, der har deres eget kantinepersonale ansat.

- Vi analyserer driften med fokus på alle facetter indenfor kantinedriften og giver indspark på samtlige områder, hvor driften kan optimeres, og kvaliteten af maden forbedres. Vi ser fx på, om madspildet i kanten kan minimeres, om sortimentet kan sammensættes bedre, og om arbejdsrutinerne er hensigtsmæssige, siger Helle Knudsen.

Køkkenindretning

Indretning af køkkener i kantiner er også et område, som Kantinemægleren rådgiver om.

- Der kan være økonomiske gevinster at hente i form af mindre personalebehov, hvis et køkken er indrettet, så flowet er rationelt. Fx hvis personalet ikke behøver hente opvasken i kanten og foretage en sortering, fordi de spise gæster i kanten selv sorterer deres service og stiller det på bakker, der kan gå direkte i opvaskemaskinen, forklarer Helle Knudsen.

Når det gælder køkkenindretning, samarbejder Kantinemægleren med eksterne samarbejdspartnere som køkkenfirmaer eller arkitekter og ingeniører, der involverer Kantinemægleren, hvis der skal indrettes en ny kantine i en virksomhed eller institution,

Bæredygtighed på dagsordenen

Efter næsten 20 år med Kantinemægleren har Helle Knudsen iagttaget, hvordan ændringer i danskernes holdning til mad smitter af på køkken- og kantinedrift i institutioner og virksomheder.

- Der er kommet meget mere fokus på bæredygtighed end tidligere, og det medfører, at en del virksomheder ønsker en større andel af grøntsager i maden, siger Helle Knudsen og tilføjer:

- Vi kan også se, at uddannelsesinstitutionernes kantiner tilpasser sig de nye tendenser. Det er ikke længere kun pølsehorn og pizzasnegle, der efterspørges, men også mere sund og grøn mad.



Kantinemægleren blev etableret i 1998. Virksomheden drives og ejes af Helle Knudsen (øverste billede) og Pia Boye Pedersen (nederste billede).



Kort om Kantinemægleren

Kantinemægleren blev etableret i 1998. Det er en rådgivningsvirksomhed rettet mod kantiner, cafeer og storkøkkener. Virksomheden ejes og drives af Helle Knudsen og Pia Boye Pedersen. Helle Knudsen er uddannet ernærings- og husholdningsøkonom og merkonom i markedsføring. Hun har tidligere bl.a. været produktionschef på Mols-Linien. Pia Boye Pedersen er HD i afsætning og er desuden markedsføringsøkonom. Hun har en fortid som bl.a. salgschef i Fazer Food Service A/S.

Yderligere oplysninger om kantinemægleren:

Pia Boye Pedersen
pbp@kantinemaegleren.dk
Mobil 53 76 15 80,

Helle Knudsen
hlk@kantinemaegleren.dk
Mobil 40 74 25 62



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

Nye konditorier indviet med manér

Det var en stor dag på Danmarks Konditorskole ZBC, da de spritnye konditorier blev indviet af Danmarks bagedronning Mette Blomsterberg akkompagneret af Ringsteds borgmester Henrik Hvidesten, ZBC's bestyrelsesformand Vang Sanggaard Jakobsen og Oldermænd for Københavns Konditorlaug John Jønsson, der sammen klippede den røde snor til de nye konditorier. Den 28. februar 2017 var ZBC's topmoderne og højteknologiske konditorier klar til indvielse. De skal nu danne de visionære rammer for fremtidens dygtige bagere og konditorer. Og der var stuvende fuldt i de store konditorier, da det på behørig vis blev fejret med prominente gæster, champagne og tryllerier fra elever og Konditorlands-hold med alverdens kage- og islækkerier. De nye konditorier frembragte begejstring hos konditormester Mette Blomsterberg.

Konditorfaget på aller ypperste niveau

Og begejstringen var også at finde hos Ringsteds borgmester Henrik Hvidesten. Fra talerstolen lød ordene:

-Den her slags begivenhed understreger den udvikling, Ringsted er i. ZBC er en vigtig del af Ringsted by, og vi er meget glade for byggeriet, fordi gode uddannelsesstilbud er vigtige. Ikke bare for os, men for hele landet. Konditorskolen er et godt eksempel, og her kan man lære konditorfaget på det allerypperste niveau, som de mange medaljer, I har taget igennem de sidste år, også vidner om. Med jeres nye lokaler er rammerne omkring uddannelser blevet endnu bedre.



Verdens mest moderne køkkener

Der er stærke tanker og visioner bag den nye konditorskole. Uddannelsesdirektør på ZBC, Glenni Hansen, fortæller: - Vi havde en meget stor ambition om at skabe verdens mest moderne køkkener til undervisningsbrug. Det var vigtigt for os at skabe et transparent byggeri, hvor håndværket er i fokus, så vi kan vise alt det frem, eleverne kan. Det var også vigtigt for os, at rummene var digitale. Vi har derfor skabt tre højteknologiske konditorier, hvor der er kamaraer og skærme, så eleverne kan være i kontakt med omverden, optage, live-streame og hive eksperter direkte ind på skærmene. Derudover ligger der en digitalisering i alt det rummene kan; de kan f.eks. styres på temperaturer, lysniveau og fugtighed, siger Glenni Hansen. På spørgsmålet om, hvorfor ZBC gør det er svaret: -Fordi vi oplever, at det er de optimale rammer, vi kan skabe både for konditor- og bagerfagene, og vi vil som skole stå forrest i den udvikling, fastslår Glenni Hansen. Bager- og konditorelever kan nu se frem til at uddanne sig i de højloftede lokaler med alt, hvad man kan ønske sig af digitalt udstyr.

Kilde: ZBC



Henne Kirkeby Kro fik to stjerner i MICHELIN Guiden

Fire nye stjernevere restauranter i Danmark og første stjerne til Færøerne og Island. Årets guide rummer en samlet liste af 274 restauranter i Danmark, Sverige, Norge, Finland og for første gang også Island og Færøerne. - Det er med stor glæde, at vi nu udvider guidens udvalg til de ydre regioner af de nordiske lande og fortsætter vores ekspansion med inkluderingen af Island og Færøerne, sagde Michael Ellis, International direktør for MICHELIN Guide. Årets guide byder også på to nye tostjernede restauranter: Henne Kirkeby Kro i Danmark og Vollmers i Malmø. - Det er spændende at kunne udpege to nye tostjernede restauranter i årets nordiske guide. Mats Vollmer, som har givet navn til den charmerende Malmø-restaurant, serverer fantastisk, innovativ og moderne mad,

mens Paul Cunningham på Henne Kirkeby Kro laver sublim velsmagende, klassisk baserede retter, som hylder den lokale fødevarerigdom, siger Rebecca Burr, redaktør på MICHELIN Guide Nordic Countries 2017. Ud over en ny tostjernet restaurant får Danmark også fem nye éltstjernede restauranter i årets nordiske guide. 108 i København, Domestic i Aarhus, Ti Trin Ned i Fredericia og Slotskøkkenet på Dragsholm Slot fik alle en stjerne. Og så fik KOKS på Færøerne altså også en stjerne. I Sverige henter Imouto i Stockholm og Sture i Malmø hver en stjerne, mens Sabi Omakase i Norge følger i fodsporet på RE-NAA som Stavangers nu anden éltstjernede restaurant.



Bedre skinpakning

MultiFresh™ skinpakning kombinerer en attraktiv produktpræsentation med optimal beskyttelse af produktet. Gennem det perfekte sammenspil mellem pakkemaskine og emballagemateriale opnås effektiv skinpakning i enestående kvalitet.





Dårlig produktionshygiejne

kan forbedres effektivt, når man kender årsagen

Fødevaresikkerhed og produktionshygiejne

Dansk landbrug og fødevarerhverv har en lang tradition for effektiv produktion samt høj kvalitet og fødevaresikkerhed. Dette har skabt Danmark et godt ry på globalt plan. Præferencen for danske fødevarer kan dog reduceres, hvis produktionsserier må trækkes tilbage på grund af fund af sygdomsfremkaldende mikroorganismer – også selvom et tilbagekald ligger hos en lille virksomhed, som slet ikke eksporterer. I dagens mediemarked bliver en lokal dansk nyhed hurtigt til en nyhed på den anden side af jorden.

Fødevaresikkerhed er derfor en konstant og nærværende udfordring for både små og store fødevarerproducerende virksomheder, og det kræver nye kompetencer og teknologiske løsninger, hvis danske virksomheder fortsat skal være førende.

Hvis uheldet er ude

En god produktionshygiejne opretholdes ved en stærk styring af råvarekvalitet, det rigtige

produktionsudstyr, gode processer, overvågning af de kritiske kontrolpunkter i produktionen samt daglig rengøring og desinfektion. Desuden er det essentielt, at medarbejderne har den rette uddannelse, træning og adfærd. Alligevel kan det gå galt, og slutproduktet må tilbagekaldes pga. kontamination med en sygdomsfremkaldende bakterie.

Hvad gør man, hvis uheldet er ude, og man har svært ved at udrede årsagen? Som noget relativt nyt kan DMRI hjælpe virksomheder med at spore forureningen til kilden vha. ”fuld genom-sekventering”.

DNA-teknikker til analyse og sporing af mikroorganismer

Gennem de sidste to årtier har DMRI på Teknologisk Institut benyttet sig af flere forskellige DNA-teknikker til mikrobiologiske analyser (PCR, DNA-hybridisering) og typebestemmelse af bakterier (RAPD, PFGE, DDGE). Dis-

se teknikker fokuserer dog kun på en ganske lille del af det totale DNA, hvorimod en sekventering af hele DNA-strengen giver meget mere detaljeret information om bakteriens arvmasse.

Den nyeste udvikling indenfor sekventering – Next Generation Sequencing – er blevet så brugervenlig og omkostningseffektiv, at teknologien nu også er attraktiv til mere rutineprægede analyser. Herved er WGS (Whole Genome Sequencing) eller på dansk fuld genom-sekventering nu også ved at sprede sig indenfor fødevarerindustrien. I 2015 fik DMRI bevilliget midler til en sekvenator fra Norma og Frode S. Jacobsens Fond og har nu indkørt sekventeringsteknologien til to formål: fuld genom-sekventering af bakterie-isolater samt ”16 S metagenomics” til undersøgelse af bakteriesammensætning i en fødevarerprøve.

Fuld genom-sekventering benyttes på ren dyrkede bakterie-isolater, når der ønskes en ka-

rakterisering af den fundne bakterie. Det kan være for at opnå grundlæggende viden om sygdomsfremkaldende egenskaber som f.eks. toksingener hos E. coli eller resistensegenskaber hos S. aureus, som i tilfældet med MRSA-problematikken. WGS kan også benyttes til at få en præcis typebestemmelse af en bakterie, som man ønsker at spore tilbage til dens kilde i forbindelse med større sygdomsudbrud. Denne metodik benyttes således i udstrakt grad ved smittesporing og er essentiel, når man effektivt skal finde årsagen til en fødevarebåren sygdom og forhindre yderligere spredning.

Fuld genom-sekventering til forebyggende produktionshygiejne

WGS er yderst effektivt til at forebygge, at det går så galt. Hos DMRI har man i forskellige projekter benyttet fuld genom-sekventering til at udpege kontamineringsveje for L. monocytogenes og Salmonella i fødevareproduktioner. Vha. prøver fra virksomhedens egenkontrol har man sporet bakterierne til deres oprindelse og dermed kunnet forhindre, at de bliver et problem i slutproduktet til skade for forbrugerne.

I praksis kan man bedst målrette løsningen til at få has på kontaminationen, når man

kender kilden. Tilstedeværelsen af sygdomsfremkaldende bakterier i slutproduktet kan nemlig have mange årsager, og det er ikke altid gennemskueligt, hvor i processen problemet er opstået. Som eksempel har DMRI's konsulenter oplevet følgende: Råvarerne har i perioder høje startkimtal, som kræver ekstra varmebehandling for at opnå tilstrækkelig decimering. Dvs. det er kun periodisk, at man oplever et problem, og stikprøver af råvarerne har ikke identificeret variationen. Et specifikt stykke udstyr kan ikke gøres ordentligt rent og kontaminerer løbende produkterne, efterhånden som gamle produktrester rives med. Dvs. produkterne er tilfældigt kontamineret over dagsproduktionen. Personalelogistikken i produktionen medfører, at forurening fra råvarer eller pakkematerialer overføres til high-care områder af ad hoc hjælpere under spidsbelastning. Dvs. produkter-



ne er tilfældigt kontamineret, afhængig af hvor travlt man har haft det på den pågældende dag.

Når årsagen til forureningen kendes, kan man bedre optimere løsningsrummet. I det tværfaglige

projekt "Fødevaresikkerhed – en forudsætning på det globale marked", som ledes af DMRI og støttes af Uddannelses- og Forskningsministeriet, undersøger DMRI mulighederne for anvendelse af sekventeringsteknologien i endnu bredere forstand.

Har din virksomhed et problem med gentagne fund af uønskede bakterier, kan DMRI hjælpe med at eliminere problemet. Udover at spore årsagen vha. fuld genom-sekventering, foreslår vi forbedringer i produktionen og kan auditere, om den daglige rengøring udføres optimalt og som aftalt med rengørings-selskabet. Kontakt Louise Heller Stahnke (LST@teknologisk.dk) for mere information.

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Bedre scanning af kød skal fremme den danske eksport

Innovationsfonden har investeret 5 millioner kr. i udviklingen af ny røntgendetektor, der skal scanne danske fødevarer i en sådan grad, at de bliver endnu mere attraktive på eksportmarkederne. Der stilles højere og højere krav til kvaliteten af fødevarer leveret fra Danmark, og med en ny type røntgenscanner skal den i forvejen gode danske kødkvalitet gøres endnu bedre. Projektet, Modular Dark Field Detector, skal udvikle en røntgenscanner, der kan opfange de uønskede organiske fremmedlegemer i kød, herunder blandt andet, knoglerester, papir og træ. Noget eksportmarkederne i særligt England og Japan ønsker detekteret i scanningen af deres kød. - Selvom det ikke er farligt, at indtage så små fremmedlegemer (ca. 1mm), er der på visse eksportmarkeder krav om en meget høj kødkvalitet. Ved at øge røntgenscannernes

følsomhed kan vi gøre det finmaskede net, der i forvejen er i fødevarereproduktionen endnu mere finmasket. Eksisterende udstyr kan allerede i dag minimere risikoen for, at farlige materialer som metaller og glas ikke ender ude hos forbrugerne. Men uønskede organiske materialer som papir, træ og små knoglestykker kan ikke opfanges af det eksisterende røntgenudstyr, siger projektleder, Lars Bager Christensen, der er seniorspecialist ved Danish Meat Research Institute på Teknologisk Institut.

Ved at tilgode eksportmarkedernes stigende krav til kødkvalitet, sikrer scanneren, at der kommer færre tilbagekaldelser af forurenede fødevarer. Over 25 % af forbrugerklagerne på vigtige eksportmarkeder handler om fund af de små fibermaterialer. Derfor anslås det også, at markedet for den nye type scannere er så stort,

at der forventes en omsætning på 100 millioner kr. for den opstartsvirksomhed, der er det planlagte resultat af projektet. Projektet udføres af Danish Meat Research Institute på Teknologisk Institut, Niels Bohr Instituttet, DTU Nanotech samt en bred vifte af fødevarereproducer og -leverandører.

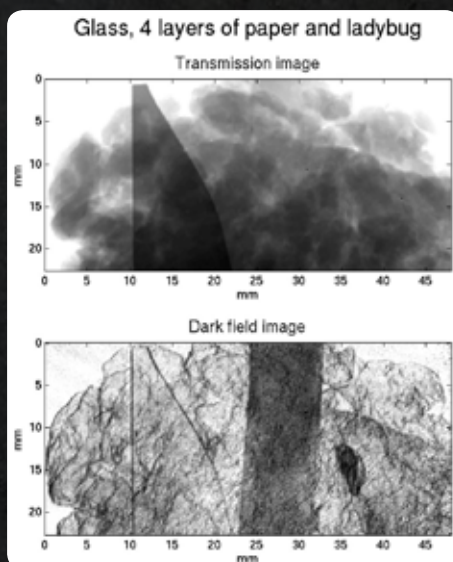
Fakta

Stigende krav fra både myndigheder og forbrugere skaber en efterspørgsel efter teknologi, der kan screene fødevarerprodukter for uønsket fremmed materiale. Nuværende X-ray systemer opfanger ikke lette og fiberholdige materialer, og kan derfor ikke detektere de helt små fremmedlegemer af disse materialer i fødevarerne. Dark field detektoren er den eneste teknik til rådighed, der ved at udnytte, at røntgenstråler er elektromagnetiske bølger på linje med synligt lys, kan opfange fibermaterialerne. Der optræder således de samme brydningseffekter i scannerens modtager, som kendes fra almindelig optik. Effekterne er dog væsentlig svagere ved røntgenbølgelængder, og modtageren skal derfor indrettes med særlige røntgendiffraktive elementer, som gør den i stand til at opfange de svage effekter. Således bliver det muligt med hurtig røntgenteknik at opnå en følsomhed overfor små vævsforskelle. Det centrale tema for projektet bliver at bygge de følsomme elementer med en tilstrækkelig stabilitet, robusthed og pris, som gør dem anvendelige i den meget omkostningsfølsomme fødevarerindustri.

Kilde: Teknologisk Institut



Med Dark Field detektoren kan man afsløre eventuelle organiske fremmedlegemer i kød, som ikke kan ses med traditionel røntgen



Overvågning af dyrevelfærd

Virksomheds-tilpasset værktøj til overvågning af dyrevelfærd på slagtedagen

Dyrevelfærd på slagtedagen er væsentlig, ikke bare fordi man som virksomhed kan ønske god dyrevelfærd, men også fordi det har en økonomisk betydning for virksomheden. Hvis dyrevelfærden ikke er optimal, kan det medføre øget mængde fraskær som følge af blødninger, og dårligere kødkvalitet i form af øget dryptab.

DMRI Teknologisk Institut har udviklet et nyt virksomhedsbaseret værktøj kaldet "Welfare & Quality Check". Slagteriet gennemgås systematisk i samarbejde med ansatte i virksomheden. Nogle problemer før slagtning kan ses på slagtekroppen i form af blødninger, så gennemgangen starter i skærestuen, hvor forekomst af blødninger og fejlstikninger gøres op. Herefter fortsættes i stalden, hvor indretning og håndtering bedømmes fra modtagelse til stikning. Til sidst gøres regnskabet op, og der uddeles karaktererne "Very good", "Good" eller "Unsatisfactory", afhængig af resultatet. På den måde får slagteriet, både en vurdering af om niveauet er godt nok, og om der er procedurer eller indretninger, der med fordel kan optimeres.

"Welfare & Quality Check" tager udgangspunkt i en kombination af management og indretningsmæssige forhold samt dyr-baserede mål, som "cornearefleks" (spontan reaktion fra øjet, når det berøres), sværskader og blødninger. Hermed sikres det, at det ikke kun er u hensigtsmæssig indretning, men også tilfælde af dårlig velfærd i gode omgivelser, der bliver identificeret. Samtidig tydeliggøres det, hvor der vil være økonomisk værdi at hente, da vi starter i skærestuen, hvor størrelsen af blødninger kan kvantificeres.

For at sikre holdbare forbedringer uddannes 1-3 medarbejdere på slagteriet til selv at gennemføre et "Welfare and Quality Check". Ved selv at gennemgå slagteriet jævnlgt, sikrer man, at der ikke sker et skred i dyrevelfærden med negative økonomiske konsekvenser til følge. Hermed er man med et minimum af indsats altid opdateret på status for dette område af slagteriet. Et "Welfare & Quality Check" (gennemgang af slagteri samt oplæring af medarbejdere) tager ca. 1 uge, og afsluttes med udstedelse af et diplom.

I over 20 år har DMRI Teknologisk Institut arbejdet med dyrevelfærd på slagtedagen og har udviklet systemer, der optimerer velfærd målrettet både små og store slagterier. Senest modtog DMRI en pris for arbejdet med dyrevelfærd på slagtedagen i form af Humane Slaughter Association's Award. Du kan læse mere på www.animalwelfare.dk eller www.dmri.com. Er du interesseret i at høre mere om Welfare & Quality Check, så kontakt Lene Meinert på LME@teknologisk.dk eller Lars Kristensen på LRK@teknologisk.dk.





Erhvervsakademi Aarhus tilbyder, som de eneste i landet, den nye uddannelse til fødevarebranchen. Foto: EAAA.

Ny, naturvidenskabelig uddannelse til fødevarebranchen

Erhvervsakademi Aarhus introducerer til august en ny videregående uddannelse inden for fødevareteknologi sammen med erhvervslivet. Den nye 3,5-årige professionsbachelor-uddannelse er den første af sin slags i Danmark. Den er udviklet, fordi fødevarebranchen efterspørger medarbejdere, som kan analysere og arbejde med den samlede fødevareproces fra råvarer til færdigt produkt. Fokus i uddannelsen ligger på kvalitetssikring, teknologi og innovation i fødevareproduktion samt det færdige produkt.

Hos klyngeorganisationen Danish Food Cluster peger direktør Lone Ryg Olsen på, at fødevarebranchen har brug for medarbejdere, der kan arbejde med innovation i produktionen. - Hvis Danmark fortsat skal beholde sin internationale førerposition, når det gælder fødevareinnovation og effektiv produktion, har branchen behov for dygtige medarbejdere, der kan sikre, at gode ideer bliver realiseret til nye produkter eller måder at tilgå kunderne på, siger hun. Uddannelsen lærer de studerende at navigere sikkert i forhold til fødevarelovgivning og -sikkerhed. De bliver også trænet i at implementere kvalitetssikringsprogrammer og i at lede egenkontrol. Netop disse færdigheder er i høj kurs hos arbejdsgiverne, understreger uddannelseschef Dorte Ydemann Pedersen fra Erhvervsakademi Aarhus. - Kandidaterne får et solidt kendskab til branchens arbejdsmetoder og udviklingsbehov og vil kunne imødekomme forbrugernes stigende krav til fødevarebranchen i forhold til sunde og sikre

fødevarer. Når de første bachelorer er klar i 2021, er planen, at de målrettet går efter job i fødevareindustrien som fx kvalitetsleder, produktionsleder eller produktudvikler.

Fakta

Uddannelsens fulde titel er professionsbacheloruddannelsen i fødevareteknologi og -applikation. Det er en 3,5-årig videregående uddannelse med obligatorisk praktikforløb på 5. semester. Adgangskrav til uddannelsen er en gymnasial uddannelse med matematik på B-niveau. Det er også muligt at komme ind med en relevant erhvervsakademi- eller håndværksmæssig uddannelse (EUD) med matematik på B-niveau.

Fristen for ansøgning til optagelse på uddannelsen via kvote 1 er den 5. juli 2017 og fristen for kvote 2 er den 15. marts 2017.



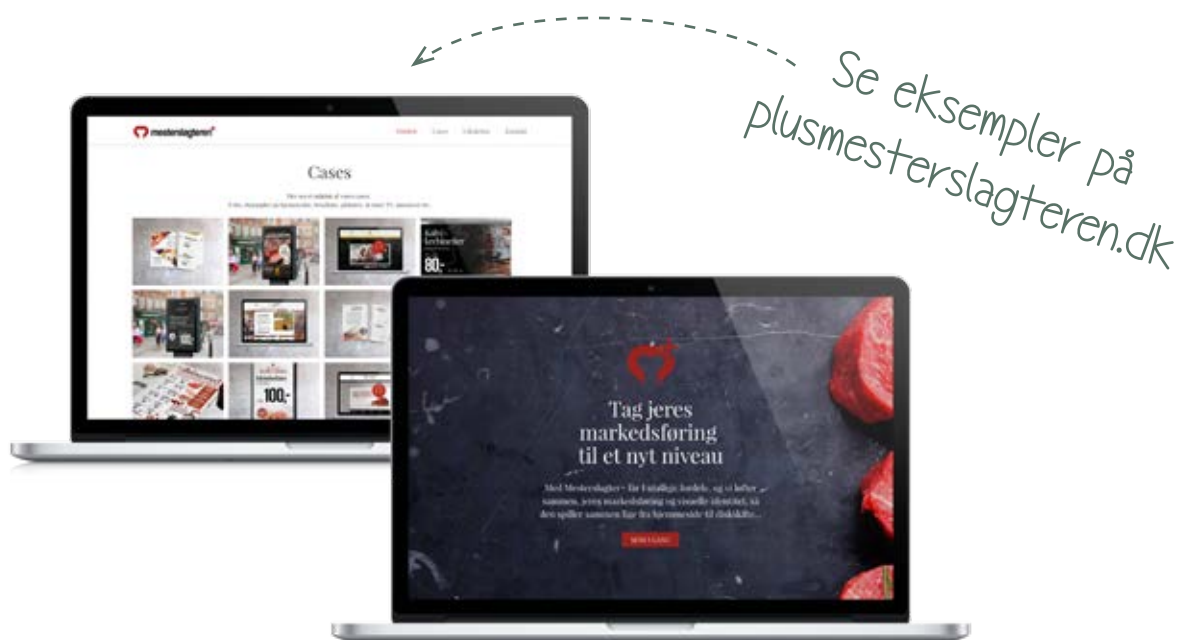
Forbedret hygiejne

med ny 12 liters spand

I januar lancerede producenten af rengøringsredskaber og -systemer, Vikan, en ny, redesignet 12 liters spand, hvor der både er taget maksimalt hensyn til hygiejnen, sikkerheden og anvendeligheden, og som er let at opbevare og håndtere. Spanden er fremstillet af førsteklassematerialer og er ekstremt slidstærk. Den opfylder således samtlige relevante EU- og FDA-bestemmelser. Spanden fås i 9 farver: pink, grøn, blå, rød, hvid, gul, orange, lilla og sort for hygiejnisk farvekodning, så farven kan passes ind i forskellige egenkontrollsystemer. Der er klikeklå, skrånende form, der letter omrøring, blanding og tømning, og de nye spande passer perfekt sammen med virksomhedens øser og håndskovle, som letter afmålingen og doseringen af ingredienser.

Kilde: Vikan





Forudsætningerne for succes øges med Mesterslagter Plus

I skrivende stund er 30 Mesterslagter-butikker landet over nu koblet på det eftertragtede Mesterslagter Plus-medlemskab, hvor Mesterslagterne hver især kan få udarbejdet individuelt markedsføringsmateriale til deres slagterforretning.

Mesterslagter Plus øgede i løbet af 2016 sit medlemstal betragteligt fra 7 til 25 medlemmer, og i skrivende stund er tallet oppe på 30 medlemmer, hvilket er en god indikation på, hvor populært og givende det kan være for den enkelte butik at koble sig på medlemskabet. Medlemskabet udspringer af de øvrige typer medlemskaber af den frivillige kæde Mesterslagteren, "Basis" og "Menu", og giver mulighed for at skabe en rød tråd i hele den visuelle identitet og markedsføring af butikken. Den røde tråd skabes i form af udarbejdelse af alt fra visitkort og plakater til facade, brochurer og hjemmeside. Foruden dette indgår de samme fordele og aftaler som i henholdsvis "Basis" og "Menu"-medlemskaberne.

Som Mesterslagter Plus får den enkelte Mesterslagter, i samarbejde med Mesterslagterens markedsføringsafdeling, mulighed for at lave en markedsføringsstrategi og skabe et visuelt og professionelt set-up, som er med til at skabe de gode forudsætninger for at få kunder i forretningen. Bl.a. ved hjælp af traditionel avisannoncering, hvor Danske Slagtermestres Markedsføringsafdeling udarbejder materialet, men også i høj grad ved hjælp af den digitale platform, hvor man med eksempelvis Fa-

cebook med meget få midler kan nå ud til en meget specifik målgruppe - og derved potentielle kunder. Det visuelle look til dette hænger naturligvis sammen med den enkelte butiks øvrige materialer som facade, plakater, brochurer osv. Alt dette udarbejdes af Danske Slagtermestres Markedsføringsafdeling i samarbejde med den enkelte slagter. Danske Slagtermestre står derudover også til rådighed med diverse sparring.

Der er store forskelle på, hvor meget behov den enkelte Mesterslagter har brug for af støtte til sin markedsføring. En af slagterbutikkerne har måske mest brug for inspiration og faglig sparring, mens en anden gerne vil have den helt store pakke med skilte og plakater til butikken, brochurer, annoncer, facebook, hjemmesider og hjælp til design af butiksfacaden.

Slagtermester Bo Bertelsen fra Slagter Bo i Sejs ved Silkeborg er en af de Mesterslagtere, der har "opgraderet" sit medlemskab til Me-

sterslagter Plus i løbet af 2016, og han har siden opstart af medlemskabet kunnet mærke betydelig fremgang i forretningen i takt med, at der blev skruet op for markedsføringen.

Som Bo Bertelsen siger: -Det har gjort vores hverdag markant nemmere. Som Mesterslagter Plus skal vi blot sørge for at give besked, så sørger markedsføringsafdelingen for opdatering af facebook, hjemmeside, skilte m.m. Før vi kom i Mesterslagter Plus, syntes vi ofte, at vi var bagefter, og at vi havde svært ved at nå omkring det hele. Når vi så kommer ud med god fremgang i omsætningen, så tager vi det da også som en indikation på, at den øgede markedsføring har en pæn andel i det-

te resultat. Som Mesterslagter Plus kan man som selvstændig slagter koncentrere sig om sine produkter og lade markedsføringsafdelingen sørge for at lave det markedsføringsmateriale, der skal sælge varerne.



Ny persondataforordning

I sidste nummer af Fødevaremagasinet kunne du læse om den ny persondataforordning; herunder hvilke personer og dataregistreringer, der er omfattet af forordningens bestemmelser, samt hvilke data der behandles som almindelige personoplysninger, og hvilke data der falder under kategorien personfølsomme oplysninger.

I denne artikel beskrives en række konkrete forhold, der skal være særligt fokus på ved indsamling og behandling af data.

Hvilken praktiske betydning har den nye forordning?

Når det er kortlagt hvilke typer data der indsamles og behandles i virksomheden, skal virksomheden være særligt opmærksom på en række forhold.

Dokumentationskrav, behandling og databeskyttelse

1. Forordningen indeholder bl.a. et nyt dokumentationskrav, hvor der skal kunne redegøres for:

- Kategorier af registrerede personer.
- Hvilke typer data der indsamles og behandles omkring disse personer.
- Formålet med indsamling og brug af de pågældende data.

Som beskrevet i sidste nummer af Fødevaremagasinet, må der alene indsamles data, der har et sagligt og legitimt formål. Få derfor kort beskrevet til hvilket formål, de pågældende data opbevares og behandles.

- Eventuelle videregivelser af data til usikre tredjelande (kan have relevans ved brug af servere uden for EU eller

ved videregivelse af personoplysninger i forbindelse med eksport uden for EU). Der findes en række standardkontrakter, der kan benyttes ved overførsel af data til tredjelande, med det retlige grundlag er endnu ikke fuldt afdækket.

- Angivelse af tidsfrister for sletning af oplysninger.

Dette er nødvendigt, da data skal slettes, når de ikke længere tjener et formål. Det er ikke muligt generelt at beskrive, hvor længe opbevaring af identificerbare oplysninger må ske. Dette må afgøres i den enkelte situation. Fx kan det have et sagligt formål at opbevare oplysninger om en persons A-indkomst i en længere periode end fx oplysninger om en fratrådt medarbejders personalesag.

De personer, der er registreret oplysninger på, har til enhver tid ret til at få oplyst, hvordan netop disse personoplysninger behandles. Informationen skal være tilgængelig på en klar og forståelig måde. Dette understreger vigtigheden af at have fokus på overholdelse af dokumentationskravet. Husk også løbende at foretage opdateringer ved evt. ændringer.

2. Ved behandling af følsomme oplysninger har den dataansvarlige pligt til at udarbejde en konsekvensanalyse, der skal afdække de risici der er forbundet med behandling af persondata. Dette kan fx være en afdækning af risikoen for uvedkommendes adgang til helbredsoplysninger for de ansatte.

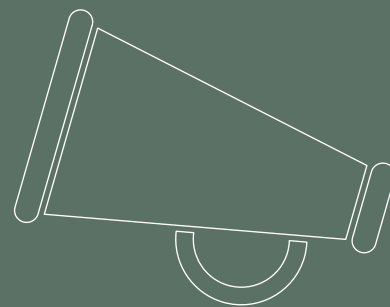
3. Som følge heraf er der en pligt til at forholde sig til datasikkerhed og databeskyttelse. Dette kan spænde vidt fra sikre IT-systemer (begrænset adgang til dele af systemet, passwords, fi-

rewall og kryptering af særligt personfølsomme oplysninger) til lavpraktiske foranstaltninger om aflåsning af skabe, der indeholder persondata samt procedurer for makulering m.v. Hvis der anvendes eksterne databehandlere, bør der laves en aftale omkring dennes ansvar, hvis der foretages en ulovlig behandling. Sidstnævnte er vigtigt, da der fremover vil være solidarisk hæftelse mellem virksomheden og den eksterne databehandler for ulovlig databehandling.

Anbefalinger

Det anbefales, at virksomheden udpeger en dataansvarlig for så vidt angår behandling af personoplysninger. Dette dels for at have en tovholder, der kan sikre, at behandling af data sker i overensstemmelse med forordningen, men også for at have en kontaktperson hvis Datatilsynet kommer på inspektion. Det er samtidig vigtigt, at personer der håndterer personfølsomme oplysninger i virksomheden, bliver gjort bekendt med, hvilke sikkerhedsbestemmelser og procedurer, der skal overholdes. For mange vil forordningen sikkert blive set på med en vis skepsis og blive opfattet som et bureaukratisk onde. Når først man kommer i gang med arbejdet med afdækning af data, vil det for de fleste dog ikke være så stor en udfordring som først antaget. Der vil derimod blive skabt et overblik for virksomheden og måske ligefrem blive fundet effektiviseringsmuligheder. Det handler blot om at få lagt en plan for arbejdet, samt at få dette indledt i god tid forud for forordningens ikrafttræden den 25. maj 2018.

Vidste du at ...



Dansk And er gået konkurs

Efter knap 16 måneder med slagtninger i Struer er Dansk And gået konkurs. I en pressemeldelse fra administrerende direktør Per V. Møller oplyser han, at selskabets bestyrelse selv har truffet beslutningen. - Bestyrelsen i Dansk And A/S har i de seneste uger undersøgt mulighederne for at få stillet ny kapital til rådighed for Dansk And A/S. Dette har desværre ikke været muligt. Aktiekapitalen er tabt efter et tabsgivende 2016.

- Dansk And A/S har i 2017 behov for at få tilført et betydeligt millionbeløb til inddækning af driften, investeringer og sikkerheder for kreditorer og producenter. Bestyrelsen har forholdt sig til dette og bestyrelsen vurderer ikke, at det vil være forsvarligt at drive virksomheden videre uden et betydeligt kapitalindskud, konstaterer direktøren i pressemeldelsen. Han nævner også, at virksomheden har haft en vanskelig periode med betydeligt underskud ved etableringen, med Brexit straks efter indskud af kapital og senest med fugleinfluenza. Ifølge direktøren har der været investeringer på mere end 11 millioner kroner i fabrikken i indeværende regnskabsår, og behovet for investeringer i 2017 ville være på over 10 millioner.

Resultatet for 2016 er ikke opgjort, men de vil ifølge pressemeldelsen være „et betydeligt underskud“. 2015, hvor slagteriet i Struer blev indrettet og slagtede i årets sidste måneder, gav et underskud på 5,1 millioner kroner. Virksomheden blev omstruktureret i juli sidste år, da der blev tilført ny kapital og en ny ejerkreds, deriblandt Per V. Møller, som blev direktør i stedet for stifter Martin Daasbjerg. Sidstnævnte havde dog med knap 30 procent fortsat den største aktiepost i det nu kuldsejlede andeprojekt.

Stifteren Martin Daasbjerg arbejder nu på at skaffe ny kapital til at genstarte slagteriet.

Kilde: Foodsupply

1.000 stk. smørrebrød produceres hver dag

Slagtermester Richardt Larsen, Svendborg, producerer 1.000 stk. hjemmelavede smørrebrød om dagen. Alt inklusive af håndmadder

og smørrebrød. Han er dog ikke alene om det, for han har 5-6 hjælpere. Leverpostej med bacon, rullepølse, roastbeef, med al den traditionelle pynt. - De to største sællerter er nok æg med rejer samt leverpostejmadder. Slagtermesterens egen favorit er ”Dyrlægens natmad”, fortæller slagtermesteren, der i januar kunne holde 35 års jubilæum. Der er noget ærligt og reelt over et ægte stykke smørrebrød fra Richardt Larsen. Råvarer fra hav, have, mark og hønsegård. Et godt stykke smørrebrød giver sig ikke ud for mere, end det er. Det skal ikke evalueres eller analyseres af eksperter. Det skal nydes i al sin ukrukkede folkelige yndighed af almindelige mennesker. Det er ikke nødvendigt at vide, hvad kutteren hedder, når der skal bestilles et stykke med fiskefilet. Richardt kaldes også pølsebordskonge. På grund af endnu en travl aktivitet. Pølseborde ud af huset. Til private, til firmaer, til logger og alle andre. Andre specialiteter er Richardts røgede spæk. Saltet og røget efter god gammeldags recept.

Kilde: mitsvendborg

Forskning og fermentering skaber masser af fødevarerinnovation

Både store virksomheder og mindre fødevarer-entreprenører fermenterer i lange baner. Og efter en dag i fermenteringens tegn ved Institut for Fødevarer videnskab på Københavns Universitet stod det klart, at fermentering er et vigtigt redskab til innovation og udvikling af nye fødevarer i hele fødevarer systemet.

Institut for Fødevarer videnskab (FOOD), der bl.a. forsker i fermentering, trak fulde huse til deres Fermenteringsdag, som bød på foredrag fra såvel forskere, industrifolk samt repræsentanter fra det gastronomiske miljø, som hver havde deres vinkler på, hvad teknikken kan bruges til. - I Danmark – som i resten af verden – er der en lang tradition for at fermentere fødevarer. Vi har en stærk industri og en stærk fødevarer videnskabelig forskning, når det gælder fermentering, så lad os se, om ikke vi kan nå nye højder på dette område i fremtiden, sagde professor Susanne Knöchel, som leder FOOD-sektionen Mikrobiologi og fermentering, der havde arrangeret dagen. Fermentering

har meget at tilbyde – fra fremmaning af god smag og konsistens, over forlængelse af holdbarhed, til bæredygtig forarbejdning og sund tarmflora. Og så er det en teknik, som mange store og små danske virksomheder bygger deres eksistens på. Blandt de mange indlæg var et indlæg, som handlede om tarmfloraens betydning for vores helbred ved lektor Dennis Sandris Nielsen fra Institut for Fødevarer videnskab (FOOD). Ny forskning viser, at nogle fermenterede fødevarer kan have en positiv indflydelse på vores sundhed. Omvendt fortalte professor Susanne Knöchel, at man også bør have et vågent øje til sikkerhed, når man benytter sig af teknikken, mens professor Lene Jespersen – også FOOD – fortalte om det komplicerede sammenspil, der er mellem bakterierne i et mikrobielt samfund.

Kilde: FødevareFokus

Geder er sjovere end får, mener ejer

Bornholms første gedemejeri åbner i april med mælke- og osteproduktion. Det skriver tv-2bornholm.dk.

Lykkelund Gedemejeris hovedbygning - med både mejeri, café og salg af ost, is og kød - skulle være klar til åbningen, når modergederne inden længe begynder at læmme. - Jeg synes, at geder er sjovere end får, og geder er nemmere at håndtere end køer, siger Lene Schrøder, der er medejer af Lykkelund Gedemejeri, til tv-stationen. Hun regner med, at mejeriet kan producere omkring 12 kilo gedeost om dagen.

Kilde: Foodsupply

Alt er hjemmelavet undtaget de røde pølser

Slagtermester Ulrik Matthiasen og Anika Bauer er kommet godt fra start i Nørre Aaby, hvor lokalbefolkningen får mere og mere smag for parrets velhængte bøffer, hjemmelavede pålæg og færdigretter. Både Nordea og Middelfart Sparerkasse sagde nej til at låne parret penge. Først da nogle lokale investorer købte ejendommen, lykkedes det Ulrik Matthiasen og Anika Bauer at overtage Dennis Sørensens gamle slagterforretning i Østergade i Nørre Aaby. Tre år efter, at det store facadeskilt med teksten „Slagter Matthiasen“ blev hængt op over indgangsdøren

ren, er parret mere end lykkelige for, at bankerne ikke fik lov at bremse drømmen om egen forretning. - Det et langt og sejt træk at bide sig fast som specialforretning i sådan en relativ lille by. Men vi er meget imponeret over, hvordan de lokale har bakket op om os, fortæller 35-årige Ulrik Matthiasen. Han er udlært hos Slagter Møller i Middelfart med bronzemedalje og har også været forbi Strib Slagteren og slagteren i Gelsted, inden han blev selvstændig sammen med sin bedre halvdel i Nørre Aaby. Alt i forretningen er hjemmelavet, undtaget de røde pølser og den italienske salt. - Vi har fra starten været fastbesluttet på at satse på kvalitet. Folk skal kunne mærke, de kommer ind til en slagter med de bedste råvarer og en god rådgivning, når de træder ind ad døren hos os, og det tror jeg, kunderne har været glade for. For selv om det måske koster lidt ekstra hos os, så vil folk godt give det, fordi de aldrig er i tvivl om, at tingene er, som de skal være, fortæller Ulrik Matthiasen.

Så godt et ry har forretningen allerede fået, at Ulrik Matthiasen og Anika Bauer ikke kun tiltrækker kunder fra Nørre Aaby men fra hele oplandet og Middelfart.

Kilde: Fyens

Kendt Thise-ost er god forretning - får nyt arkitekttegnet lager

Thise Mejeri tredobler deres lagerkapacitet til Vesterhavskosten og forventer at komme til at sælge 12 ton om ugen af den populære ost. Fredag d. 10. februar indviede Thise mejeri deres udvidelse af Vesterhavs-lageret, der udelukkende bliver brugt til at opbevare den populære ost med samme navn – Vesterhavskosten. Fra de nuværende 600 kvadratmeter er lageret tredoblet og har nu plads til 50.000 oste.

- Vi har i lang tid haft lidt leveringsproblemer i forhold til efterspørgslen, men det regner vi med at eliminere nu. Vi regner med, at til julehandlen producerer vi 12 tons Vesterhavskosten om ugen, siger produktionschef hos Thise, Nick Nørreby, da Landbrugsavisen.dk spørger ind til lagerudvidelsen.

Lageret ligger i Bovbjerg, tæt på Bovbjerg fyr. Udvidelsen er arkitekttegnet, så det passer ind i omgivelserne. Området er det område i Danmark med flest saltkrystaller i luften, og lageret har et avanceret luftudskiftningssystem, der udskifter luften på lageret tre gange i døgnet. Den friske havluft er afgørende for Vesterhavskosten unikke smag, mener man hos Thise. - Det er også

de samme syv landmænd fra området omkring Bovbjerg, der producerer mælken til osten, og det er med til at sikre en ensartet smag. Der går under en uge, fra vi har fået mælken ind til osten, er produceret og er tilbage, hvor den kommer fra – på lageret i Bovbjerg, siger Nick Nørreby.

Kilde: Landbrugsavisen

Folk kan støtte mini-slagteri i Lejre

Øko-landmand Johanne Schimming på Hegnsholt i Lejre vil bygge mini-slagteri ved hjælp af privates bidrag på Crowdfarm.dk. - Vi vil slagte fjerkræ og få aflivet lam og svin på marken, få dem grovslagtet andetsteds og skåret op herhjemme til kunder, fortæller Johanne Schimming. Dermed slipper dyrene for en lang og stressende køretur, så det gavner dyrevelfærd. Mini-slagteriet fordrer en om- og tilbygning til 200-250.000 kroner, som kan indhentes ved salg af kødkasser, picnic til sommer og andre køb via Crowdfarm.dk

Kilde: sn.dk

Ny delikatesse-forretning på vej

De to mad-entusiaster Julie og Klaus Kloster Mikkelsen, som driver Restaurant Mikkelsen G i Jernbanegade, i Viborg barsler med en ny delikatesse-forretning. Siden maj 2015 har Julie og Klaus Kloster Mikkelsen inviteret gæster indenfor i deres madunivers, som de selv kalder for bistro-gourmet. Hos Mikkelsen G serveres lækre og til tider avancerede specialiteter i ydmyge lokaler i Jernbanegade. Snart følger parret endnu en forretning til. I lokalene, som tidligere husede en lille kiosk, har en ny delikatesse-forretning siden november stille og roligt taget form. Indgangen til den kommende „Kloster Delikatesse“ findes i samme røde og hvide bygning som Mikkelsen G. Faktisk er der direkte adgang fra restauranten til delikatessen.

Indendøre er butikken indrettet i en lidt gammel-romantisk stil. Der er lysekroner i loftet, og købmandsdisker - en fin sag i træ og glas - er købt på auktion fra en bagerbutik. På grund af en travl julemåned i restauranten er der indtil videre ikke kommet ret mange varer på hylderne endnu. Men lidt vin og spiritus afslører, at der snart er gode ting og sager til salg. - Vi vil komme med noget andet end det, man kan få i byen i forvejen, siger Julie Kloster Mikkelsen. Delikatessen kommer også til at forhandle kød. Det kommer fra den populære „Fanø Slagteren“. Dertil kommer kaffe og te

i løs vægt, chokolade og karameller fra Lentz, færdigblandede cocktails fra Nohrlund, lakrids fra Lakridseriet, brændevin, saft og marmelade fra Samsø Bær og selvfølgelig også et udvalg af oste og pølser.

Kilde: Viborg Stifts Folkeblad

Gårdbutikker under pres fra dagligvarekæder

Salget i landets gårdbutikker stagnerer som følge af den stigende fokus på økologi i dagligvarehandelen.

Oven på år med konstant fremgang oplevede en del gårdbutikker sidste år et stagnerende salg, mens færre havde direkte fremgang i omsætningen. En del af forklaringen på det stagnerende gårdsalg skal findes i, at antallet af gårdbutikker på få år er fordoblet og i 2015 talte ca. 3000 gårdbutikker på landsplan. Men ifølge Niels Ebbe, formand for udvalget af for gårdbutikker og lokalt salg i Økologisk Landsforening, skyldes det opbremsede salg i høj grad også dagligvarekædernes stigende satsning på økologi. - Forklaringen kunne være, at dagligvarehandelen set over en kam har fokuseret meget stærkt på økologiske varer, så sortimentet hele tiden vokser i samtlige kæder samtidig med, at de har været rimelige aggressive i deres prissætning. Det har betydet, at de gårdbutikker, der har mange indkøbte varer, har været udsat for en rigtig hård konkurrence, fortæller Niels Ebbe.

Kilde: DHB

Kendt tv-vært investerer i Bornholms nye slagtehus

Blandt investorerne til det nye slagtehus på Hallegård på Bornholm er den kendte tv-vært Timm Vladimir, fortæller Jørgen Christensen. Ud over tv-værten, der blandt andet er kendt fra Den Store Bagedyst, er også restauranter og hoteller som Stammershalle, Hotel Nordlandet, Kadeau, Christianshøj Kroen og Restaurant Koefoed i København samt flere private investorer og en række lokale sponsorer med til at finansiere det nye slagtehus.

Kilde: Bornholms Tidende

Slagterier går på jagt efter flere lærlinge

Industrislagterierne mangler lærlinge, og derfor har Danmarks Slagteriskole besøgt Produktionskolen i Vejen. Håbet er at lokke flere unge ind i branchen med løfte om jobgaranti, faglig stolthed og en god løn.

En industrislagter arbejder med slagtning og partering. Eleverne lærer blandt andet at ud-bene og udskære kød, så det passer til marke-derne rundt omkring i verden. Industrislagte-re arbejder typisk i slagtehus eller på slagterier. Grundforløbet varer 20 uger og kan tages på Danmarks Slagteriskole ZBC i Roskilde. Re-sten af uddannelsen foregår på et slagteri. For at lave om på det besøger Danmarks Slagterisko-le ZBC, Danish Crown, Tican og Danepork i disse uger produktionsskoler landet over for at gøre flere unge interesserede i uddannelsen. - Alle håndværksfag er pressede. Ifølge regerin-gen vil der i 2025 mangle 20.000 erhvervsud-dannede, men allerede nu er der stor mangel på lærlinge. Ved at komme ud på skolerne, hå-ber vi at gøre flere interesserede i vores fag, si-ger Michael Kærbo, faglærer på slagteriskolen. - Der har længe været stort fokus på at få unge ind på gymnasiale og akademiske uddannelser, mens erhvervslivet skriger på lærlinge. Nu vil vi ud af busken og fortælle, hvorfor det er fedt at være i vores branche, fortsætter han. Jobgaranti, faglig stolthed over håndværket og en årlig løn på omkring 450.000 kroner er blandt det, der skal lokke flere unge ind i branchen.

Saluminati får bevilliget 300.000 kroner gennem Innovationsfonden

En metode, der gør det muligt at lave lufttør-rede pølser, som var man i Italien, er ikke nogen dårlig ide. Det syntes Innovationsfonden heller ikke, da den sjællandske virksomhed Salumi-nati i oktober søgte tilskud gennem Innovati-onsfondens landområdeudviklingspilot. Virksom-heden har fået bevilliget 300.000 kroner, der skal bruges til at ansætte en specialist, som skal udvikle og vækste virksomheden. Virksomhe-den Saluminati gør det muligt at lave lufttør-rede pølser i Norden, som var man i Italien. En innovativ løsning, som CAPNOVA igen-nem Fundraising Service Sjælland sagtens kun-ne se potentialet i, og derfor fik virksomheden hjælp til at søge midler til udvikling. Ansø-gningen endte med en bevilling på 300.000 kro-ner. Italien er kendt for deres lufttørrede pøl-ser, hvor opskriften er gået i arv fra generation til generation, men det har ikke været muligt at gøre det samme i Danmark pga. et for køligt og tørt klima. Men det stoppede ikke direktør Kim Søndergaard, der er uddannet slagter og har mere end 30 års erfaring inden for faget, med at begynde at udtænke en ide. - Klimaet

tillader sim-pelthen ikke, at vi laver luft-tørrede pøl-ser i Danmark på den samme måde, som man kender fra Itali-en, men efter man-ge tests fandt vi ud af, at vi faktisk kunne bruge naturen og klimaet i stedet for at arbejde imod det, for-klarer direktør for Saluminati, Kim Søndergaard. - Vores perspek-tiv på processen er langt mere forankret i et videnskabeligt grundlag helt ned til de mindste smagsstoffer, hvorimod man i Italien arbejder ud fra traditioner og arv, men det har vi bare ikke muligheden for i Danmark, fordi vi har ikke de samme traditioner, fortæller han. Udover bevillingen er Saluminati også blevet den første virksomhed, der er blevet optaget i CPH Food. CPH Food er et tilbud om videns-baseret hjælp til innovativ produktudvikling for små og mellemstore virksomheder inden for det fødevarerrelaterede område, hovedsage-ligt i Region Sjælland. Saluminati skal gen-nem CPH Food indgå i et forskningsprojekt sammen med Københavns Universitet, hvor det skal undersøges, hvordan man via fermen-tering kan være med til at skabe smagskom-ponenter. I løbet af projektet vil Saluminati forsøge at sætte ny international standard for smagsnoter i lufttørrede pølser.

Kilde: CAPANOVA

Bornholmere laver plads til 900 tons ost

Bornholms Andelsmejeri i Klemensker er i gang med en omfattende udvidelse, der skal skaffe plads til cirka 900 tons ost, skriver Born-holms Tidende. Byggeriet på i alt 3.000 kva-dratmeter er inddelt i etaper, og i den første fase bliver der blandt andet lavet et færdigva-relager på knap 1.200 kvadratmeter. - Vi pro-ducerer 130-140 tons ost om ugen. Derfor er der brug for meget lagerplads, når der er ud-sving i handelen. Kilde: Foodsupply

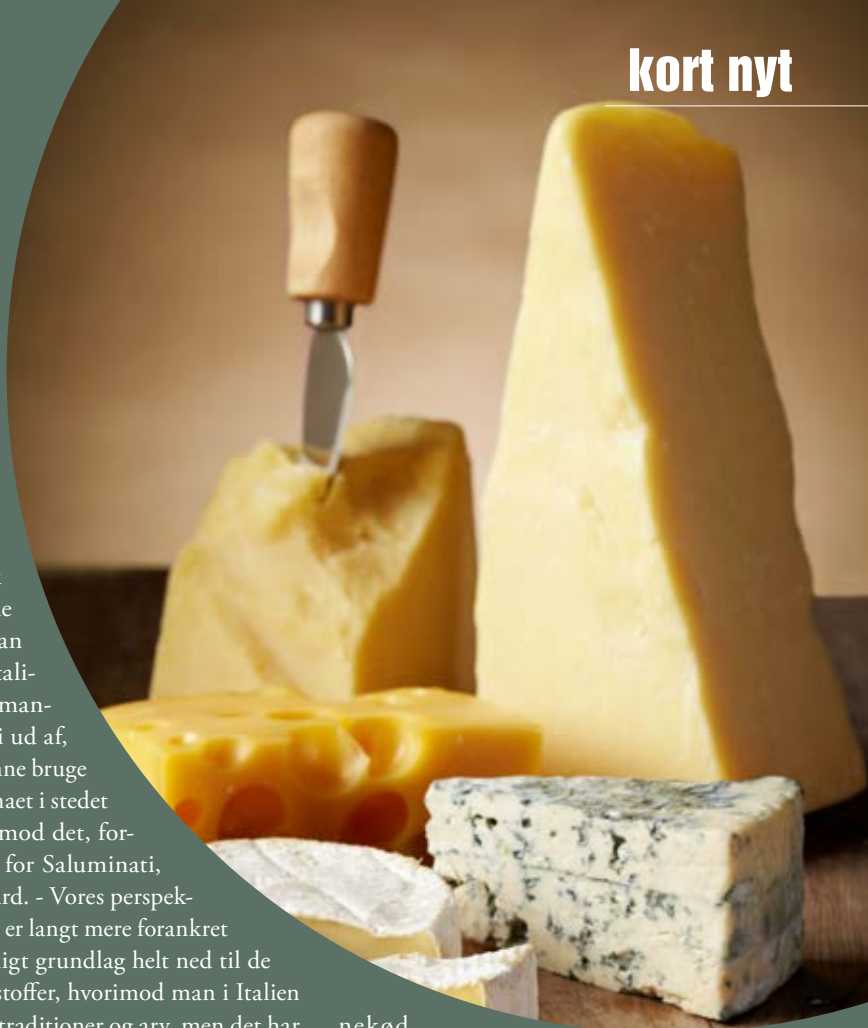
Spis trygt kød trods MRSA

MRSA på kød udgør ikke nogen fare for men-esker. Derfor kan man trygt spise dansk svi-

nekød.

Fødevaresty-relsen har i en ny undersøgelse påvist, at der er husdyr-MRSA på knap halvdelen af det danske svinekød. Hvis man har mediernes dækning af MRSA-problemerne i frisk erin-dring, kan man let blive bekymret, når man ser den slags tal. Men det er der ingen grund til. MRSA på kød smitter nemlig ikke men-esker. Det har den såkaldte DANMAP-sty-regruppe, med repræsentanter fra flere sund-hedsmyndigheder, slået fast. I efteråret 2011 anbefalede DANMAP-styregruppen at nedpri-oritere undersøgelser af husdyr-MRSA i svine-, okse- og kyllingekød med den begrundelse, at MRSA i kød ikke udgjorde en risiko for fø-devaresikkerheden. Samme anbefaling lød i 2014 fra MRSA-ekspertgruppen, der er nedsat af fødevareministeren. Udtalelserne fra DAN-MAP-styregruppen og MRSA-ekspertgruppen underbygger, at kød ikke betragtes som smitte-kilde, påpeger Jan Dahl, chefkonsulent i Land-brug & Fødevarer. - Antibiotika-resistens har stor betydning for behandling af mennesker med livstruende sygdomme. Derfor arbejder landbruget tæt sammen med myndigheder og forskningsinstitutioner om at reducere antibi-otika-forbrug og deraf følgende resistens hos bakterier fra dyr. Men det er altså ikke MRSA fra kød, der er problemet. Danskerne kan der-for tage det danske kvalitetskød på tallerkenen. MRSA eller ej, siger Jan Dahl.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Navnenyt ...

50 år

Næstformand i Danske Slagtermestres (DSM) bestyrelse Karsten Andersen fylder 50 år fredag den 30. marts 2017.

.....



Ny marketingkonsulent

Chris Møller starter som ny marketingkonsulent hos Mesterslagteren og ostehandlerne under FødevarerDanmark, 1. april 2017. Chris Møller er 39 år og har senest været slagtermester i Menu i Bogense, hvor han har haft ansvaret for Slagter og Delikatesse i forretningen. Chris Møller er uddannet slagtermester fra Kvickly i Otterup.

.....

Morten Tramm til Gråsten Fjerkræ

Morten Tramm, 47 år, har gennem flere år via sit konsulentfirma AMT Food Consult hjulpet nicheproducerende fødevarer virksomheder ind i detailhandelen og grossistledet. Nu er han blevet tilknyttet Gråsten Fjerkræ, der netop har fået opdrættet af sine økologiske kyllinger og kalkuner anerkendt af Dyrenes Beskyttelse. Hos Gråsten Fjerkræ får Morten Tramm ansvaret for den daglige kontakt til detailledet. Morten Tramm er født og opvokset i Kolding, hvor han fik sin uddannelse som butiksslagter. Senere i karrieren har han bl.a. været ferskvarechef i varehuskoncernen Salling og været tilknyttet Slagterfagets Fællesudvalg som skuemester ved slagternes svendeprøver.

.....



Ny administrerende direktør for det nyoprettede Fødevarerpartnerskab

45-årige Lise Walbom er ansat som administrerende direktør for det offentlig-private Fødevarerpartnerskab.

Lise Walbom er uddannet agronom på Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole (KVL) og kommer senest fra en stilling som chefkonsulent i Dansk Industri. Den nye direktørs første opgave bliver at etablere et sekretariat med fire til seks medarbejdere med base på Axelborg i København. Det nyoprettede Fødevarerpartnerskab er aftalt i fødevarer- og landbrugspakken fra december 2015 og skal profilere Danmark som fødevareland.

Kilde: Altinget

.....

Messeoversigt

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 København
www.anugafoodtec.com

Foodexpo, Herning

18.-20. marts 2018

Fødevaremesse - foodservice, detail og maskiner
www.foodexpo.dk

Scanpack, Göteborg

23.-26. oktober 2018

Skandinavisk emballagemesse
www.scanpack.se

leve randør liste

BUTIKSINDRETNING

==bago-line==

Totalindretninger

Køl & frost

Importør af Smeva disksystem

Butiksinventar

Belysning

bago-line

+45 6261 6666

Jens Jensen

+45 5133 9434

mail@bago-line.dk

www.bago-line.dk

Kontakt os

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

ELEKTRONISK EGENKONTROL

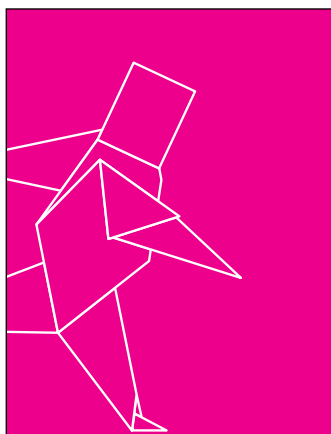
En professionel løsning
til løbende kontrol af
temperaturen i dine
køle- og fryseskabe!

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

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



EMBALLAGE



Just ask Antalis
- der er mennesker bag

Emballage
Kantine & Catering
Aftørring
Rengøring
Hotelvarer
IT-Produkter
Kontor

antalis TEM
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

Annoncer til fødevaremagasinet

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




**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

GROSSISTER

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 fødevareremagasin

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

KUNSTTARME

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

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

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

SVENDBORG SLAGTEHUS

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



DanePork

www.danepork.dk

Tørskindsvej 19
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

Kammermaskiner
Bordmodeller



Båndkammermodeller
Dobbeltkammermodeller



RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

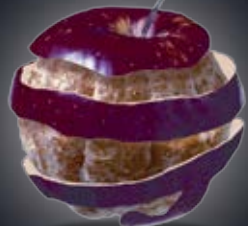


**Annoncer til
fødevaremagasinet**

**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
- løn og ledelse



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.danrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

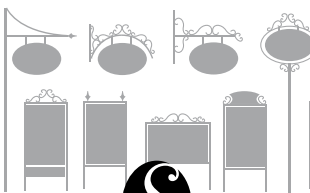
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

**SMEDEJERNS-
SKILTE**



S

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



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.



Returneres ved varig adresseændring



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



Quality Meat Scotland repræsenterer den Skotske Kødindustri.
For yderligere information: **Telefon: 35833573** www.scotchkitchen.com
 /Scotch Beef and Lamb DK

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

QM2840_02/17